



**Henny Penny
Pressure Fryer-Electric**

Model PFE-591

OPERATOR'S MANUAL

HENNY PENNY

FRITEUSE PRESSION ELECTRIQUE 8 TETES

SPECIFICATIONS

Hauteur	61" (155 cm)
Largeur	24" (61 cm)
Profondeur	41¾" (107 cm)
Surface au sol	Approximativement 7 pied ² (0,65 m ²)
Capacité de la cuve	8 Poulets - 22 lbs (9,9 kg) 100 lbs d'huile (45 kg)
Electricité	208 VAC, 3 Phases, 50/60 Hz, 17 kW, 47.2 A 240 VAC, 3 Phases, 50/60 Hz, 17 kW, 40.9 A 200 VAC, 3 Phases, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49.1 A 240 VAC, 3 Phases, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40.9 A 380 VAC, 3 Phases, 50 Hz, 17 kW, 25.8 A 415 VAC, 3 Phases, 50 Hz, 17 kW, 23.7 A 400 VAC, 3 Phases, 50 Hz, 17 kW, 24.6 A
Chauffe	Deux éléments de chauffe immergés de 8.500 Watts
Poids emballé	Approximativement 758 lbs (344kg)

NOTE

Une plaque, située sur le panneau droit, donne des informations telles que le type de friteuse, le numéro de série, la date de fin de garantie et d'autres informations concernant la friteuse.

HENNY PENNY

FRITEUSE A PRESSION ÉLECTRIQUE À 8 TÊTES



La friteuse doit être installée et utilisée de manière à empêcher l'eau d'entrer en contact la matière grasse.



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse pression Henny Penny est une base d'équipement de transformation alimentaire. Cette unité est utilisée uniquement dans le cadre d'une activité commerciale ou institutionnelle de service alimentaire.

1-2. SOINS

Comme pour toute machine alimentaire, la friteuse pression Henny Penny, nécessite soins et maintenance. La maintenance et le nettoyage sont exposés dans ce manuel et doivent devenir une partie fondamentale et régulière de l'utilisation.

1-3. ASSISTANCE

En cas de besoin d'assistance, contacter votre distributeur local ou les numéros suivants : 1-800-417- 8405, ou 937-456-8405.

1-4. SECURITE

La friteuse pression Henny Penny est équipé de nombreux éléments de sécurité. Cependant, la seule façon d'assurer une utilisation en toute sécurité est de totalement comprendre les règles d'installation, utilisation et de maintenance. Les instructions dans ce manuel ont été préparées dans le but de vous aider à apprendre les procédures correctes.

Quand une information est de particulière importance ou traite de sécurité les mots DANGER, WARNING, CAUTION et NOTE sont utilisés. Leur usage est décrit ci-dessous.



Le mot DANGER indique un risque imminent qui pourrait occasionner de graves blessures telles que des brûlures au second ou troisième degré, une cécité ou des blessures permanentes.

WARNING

Le mot WARNING est utilisé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'est pas effectuée correctement, peut causer une blessure telle que des brûlures ou une cécité, et endommager la friteuse.

CAUTION

Le mot CAUTION est utilisé pour attirer votre attention sur une procédure qui si elle n'est pas effectuée correctement, pourrait endommager la friteuse, ou les aliments.

NOTE

Le mot NOTE est utilisé pour souligner une information spécialement importante.

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. DEBALLAGE

NOTE

L'installation de cette unité doit être effectuée par un technicien qualifié.

1. Couper et enlever les bandes métalliques du carton.
2. Oter le couvercle du carton et retirer le carton principal par le haut.
3. Oter les coins d'emballage (4).
4. Couper et oter les bandes métalliques reliant la friteuse à la palette.

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

5. Descendre la friteuse de la palette.

WARNING

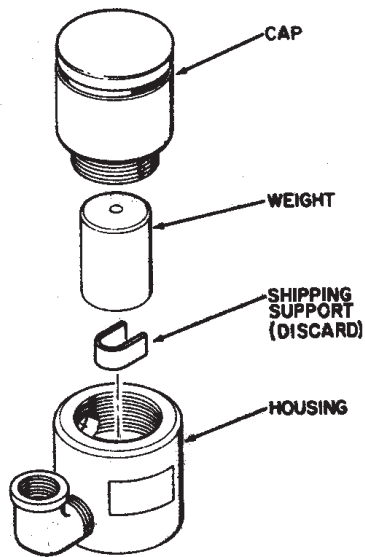
Le poids de la friteuse est d'environ 758 lbs (344 kg). Des précautions extrêmes doivent être prises pour déplacer la friteuse afin d'éviter toute blessure.

6. Retirer le capot arrière.

WARNING

Les barres de contrepoids sont acheminées sous la machine, leur poids est approximativement 18 lbs (8,1 kg) chacun. Manipuler les avec précaution, ou des blessures pourraient résulter. Toutes les barres doivent être installées avant de tenter de déverrouiller le couvercle.

7. Charger les sept barres de contrepoids dans l'ensemble contrepoids, retirer les vis situées aux coins supérieures droit et gauche et se débarrasser de ces deux vis.
8. Replacer le capot arrière.
9. Couper les étiquettes de danger du couvercle. Le couvercle peut à présent être déverrouillé.

2-1. DEBALLAGE

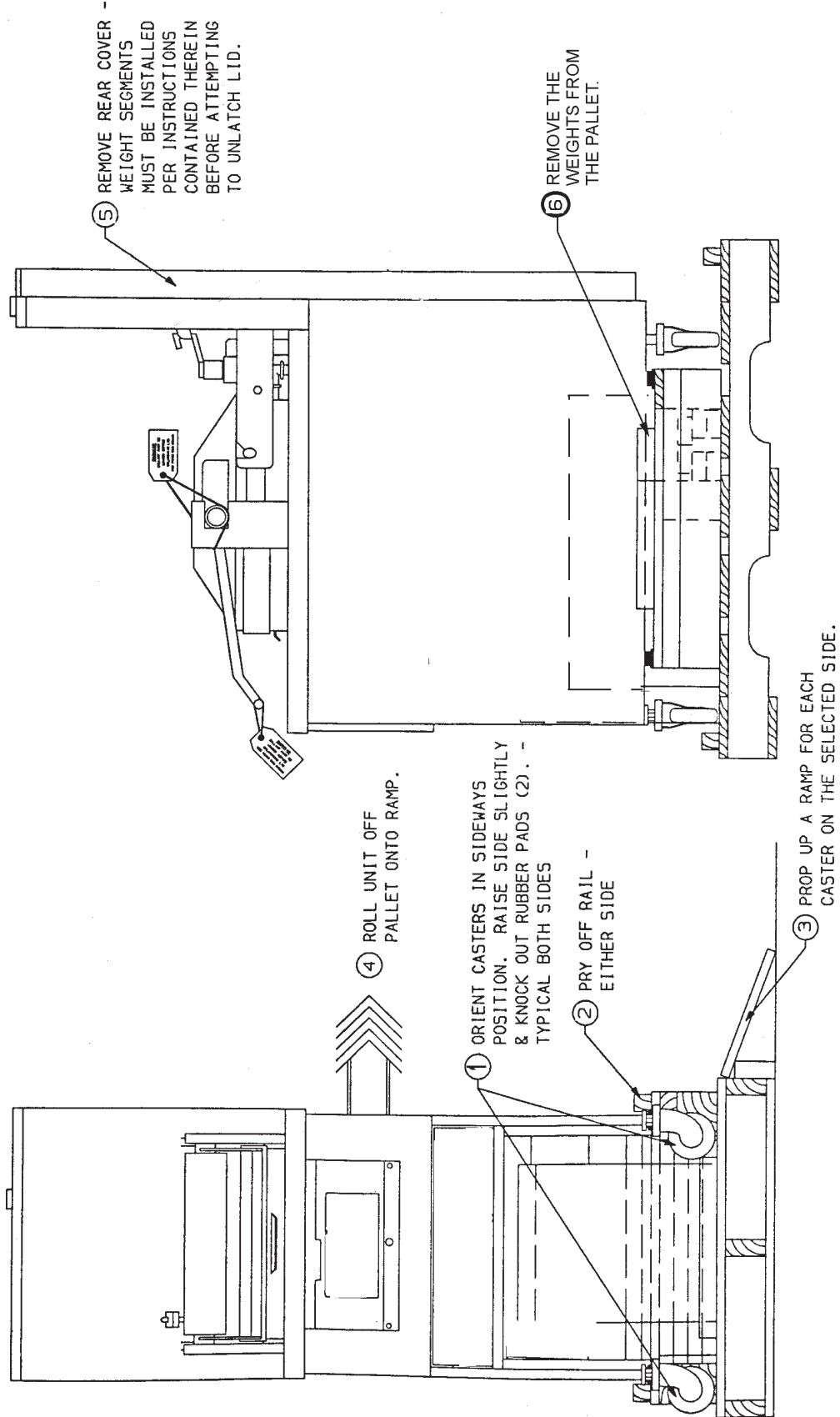
10. Préparer la vanne de contrôle pour l'utilisation.

CAUTION

Le Support métallique est placé dans la vanne de contrôle afin d'en protéger l'orifice et le poids pendant le transport. Ce support doit être retiré au-cours de l'installation.

- A. Dévisser le capuchon.
 - B. Retirer le poids cylindrique.
 - C. Oter et se débarrasser du support.
 - D. Nettoyer l'orifice avec un chiffon sec.
 - E. Replacer le poids et remettre le capuchon.
11. Enlever le papier de protection autour de la friteuse. Il est nécessaire d'en nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide.

Rampe de déchargement optionnelle



2-2. POSITIONNEMENT DE LA FRITEUSE

Une bonne position de la friteuse est très importante pour une bonne utilisation, rapide et pratique. Choisir un emplacement qui permet un chargement et déchargement aisé, sans interférence avec l'ordre d'assemblage des commandes de repas. L'expérience a montrée que frire des produits crus afin de les cuire, puis de les conserver dans un cabinet chaud, procure un service continu et rapide. Une table de déchargement devrait être prévue près, au moins, de l'un des côtés de la friteuse. Garder à l'esprit que la plus grande efficacité sera obtenue par une ligne d'opération la plus droite possible, c'est à dire les aliments crus à une extrémité et ceux finis sortant à l'autre extrême. Les commandes peuvent ainsi être assemblées et emmenées avec la plus petite perte d'efficacité possible. Afin d'entretenir la friteuse, un espace de dégagement minimum de 24" (61 cm) est nécessaire de chaque côtés de l'appareil. L'accès pour l'entretien est atteint grâce au démontage des panneaux latéraux.

NOTE

La friteuse devrait être installée de façon à éviter tout mouvement pouvant occasionner des éclaboussures d'huile.

CAUTION

L'espace au dessous de la friteuse ne peut en aucun cas être utilisé comme rangement. La cuve de filtration doit être garder sous l'appareil, toute fourniture stockée sous l'appareil serait endommagée et pourrait présenter un risque d'incendie.

2-3. METTRE LA FRITEUSE DE NIVEAU

Pour un fonctionnement correct, la friteuse doit être de niveau de gauche à droite et derrière en avant. Placer un niveau sur les surfaces planes autour de la cuve, ajuster les vis de pieds ou bien les roulettes jusqu'à un résultat correct.



Ne pas respecter les instructions pour la mise à niveau peut occasionner un débordement d'huile de la cuve qui peut résulter en de grave brûlures, des blessures, un incendie et/ou des dommages immobiliers.

2-4. VENTILATION DE LA FRITEUSE La friteuse doit être placée en position de pouvoir évacuer la vapeur dans une hotte ou un système de ventilation. Ceci est essentiel afin de permettre de se débarrasser de la vapeur et des odeurs de friture. La conception de la hotte doit éviter toute interférence avec l'utilisation de la friteuse. Nous recommandons de consulter un spécialiste en ventilation afin de déterminer un système adéquat.

NOTE

La ventilation doit être conforme avec les règles locales ou nationales.

Consulter le Service des pompiers local ou le Service de l'urbanisme.

2-5. BESOINS ELECTRIQUES

La friteuse électrique nécessite 208 ou 240 Volt, trois phases, 50/60 Hertz. Le cordon d'alimentation peut-être soit livré avec la machine ou prévu lors de l'installation. Vérifier sur la plaque d'identification fixée au-dessus du couvercle, sur la partie gauche du capot, pour déterminer le type de cordon d'alimentation électrique.

WARNING

Cette friteuse DOIT être correctement connectée à la terre ou un choc électrique pourrait résulter. Respecter les normes locales concernant le raccordement à la terre. En absence de norme locale se référer au National Electrical Code, ANSI/NFPA No.70. Au Canada, toute connexion électrique doit être faite en concordance avec la CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, et/ou la norme locale.

Un coupe contact séparé, muni de fusible ou un disjoncteur d'une valeur approprié doit être installé, en un endroit com mode d'accès, et entre la friteuse et la source de courant. Le câble utilisé doit être de cuivre et isolé. Il doit être calibré pour 600 Volt et 90°C. Pour une distance supérieure à 50 pied (15.24 m), utiliser la taille de câble supérieure.

CAUTION

L'interrupteur principal de cette machine ne coupe pas toutes les phases. Cet appareil doit être doté d'un coupe circuit externe qui coupera tous les conducteur hormis la terre.

2-6. TEST DE LA FRITEUSE

Chaque friteuse Henny Penny a été complètement testée avant l'envoi. Cependant, il est de bon usage de la tester de nouveau après installation.

2-7. BESOINS ELECTRIQUES INTERNATIONAUX

Les unités envoyées hors de Etast Unis pourrait l'être sans câble d'alimentation pour être parfaitement adaptées à la norme locale lors de l'insatallation. Les friteuse sont livrable depuis l'usine en 208, 240, 380 et 415 Volt, 3 phases, 50 Hertz, et en 400 Volt, 50 Hertz, Pour la CEE. Un bloc de connexion est monté dans la friteuse pour l'installation du câble d'alimentation électrique. Un signe, à l'intérieur du capot droit, indique le sens de connexion de l'unité.

Respecter la procédure suivante pour installer le câble d'alimentation électrique :

NOTE

Les unités CE nécessitent un câble de type HO7RN-F.

1. Retirer le capot au côté droit de l'unité.
2. Retirer le capot frontal, à l'arrière la poignée de filtration et de la connexion rapide.
3. Passer le câble au travers du presse étoupe du boîtier de connexion.
4. Connecter les différents fils au terminaux correspondants en accord avec le schéma électrique situé dans le capot latéral.
5. Ajuster la longueur du câble puis serrer les vis sur le presse étoupe.
6. Fixer le câble grâce au collier de fixation placé à l'arrière de la cuve.
7. Puis fixer le câble grâce au collier de fixation placé sur le châssis, à l'arrière, sur le pieds droit de la friteuse.

CAUTION

S'assurer d'avoir assez de mou pour la câble afin que celui-ci n'interfère pas avec la cuve de filtration et ne l'empêche d'être poussée à fond vers l'arrière de la machine. Cela risquerait d'occasionner un déversement d'huile sur le sol.

8. Le raccordement de la friteuse est maintenant terminé.

**PREVENTION DU BOIL-OVER
DANS LES FRITEUSES 8 TETES HENNY PENNY**



EN CAS DE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS UNDEBORDEMENT D'HUILE DE FRITURE POURRAIT SURVENIR. CELUI-CI POURRAIT OCCASIONNER DE SERIEUSES BRULURE, BLESSURES, INCENDIE ET/OU DES DOMMAGES IMMOBILIERS.

- L'HUILE DE FRITURE NE PEUT ETRE AGITEE **UNIQUEMENT** DURANT LA PROCEDURE DE DEMARRAGE DU MATIN. **N'AGITER L'HUILE DE FRITURE A AUCUN AUTRE MOMENT DE LA JOURNEE.**
- FILTRER L'HUILE AU MOINS DEUX FOIS PAR JOUR.
- FILTRER UNIQUEMENT LORSQUE LE COMMUTATEUR EST EN POSITION "ARRET".
- BROSSER TOUT DEPOT DE LA SURFACE DE LA CUVE ET DE LA ZONE FROIDE PENDANT LA PROCEDURE DE FILTRATION.
- S'ASSURER QUE LA FRITEUSE EST DE NIVEAU.
- S'ASSURER QU' A AUCUN MOMENT L'HUILE N'EST AU DESSUS DE LA LIGNE INDICATRICE DE NIVEAU D'HUILE.
- S'ASSURER QUE LA VANNE DE CONTROLE DU GAZ ET LE BRULEUR SONT CORRECTEMENT AJUSTES (MACHINE A GAZ UNIQUEMENT).
- CHARGE RECOMMANDEE - 24 lbs (10,9 kg)

POUR TOUTE INDICATION SUPPLEMENTAIRE SE REFERER AU MANUEL HENNY PENNY.

POUR TOUTE ASSISTANCE CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR LOCAL OU HENNY PENNY AU

1-800-417-8405.

OU

937-456-8405

SECTION 3. UTILISATION

3-1. CONTROLES

Interrupteur Power/Pump

Le bouton Power/Pump est un interrupteur à trois positions avec le “OFF” en position centrale. Déplacer l’interrupteur vers la position “POWER” pour utiliser la friteuse. Déplacer l’interrupteur vers la position “PUMP” pour utiliser la pompe de la filtreuse. Certaines conditions doivent être réunies avant d’utiliser la filtreuse. Ces conditions sont exposées plus loin dans cette section.

Cuve de cuisson

Ce réservoir contient l’huile de friteuse. Il est conçu pour recevoir les éléments de chauffe, 8 têtes de poulets et une zone froide pour recueillir les débris de cuisson.

Convoyeur

Le convoyeur en acier inoxydable consiste en cinq étages qui contiennent les aliments durant et après la cuisson.

Vidange

La vidange est une vanne à boule à deux voies. Elle est normalement fermée. Tourner la poignée pour vidanger l’huile de friture de la cuve de cuisson vers la cuve de filtration.

Contact de contrôle de la vidange

Le contrôle de la vidange est un microcontact qui assure la protection de la cuve de cuisson au cas où un opérateur vidange par inadvertance ladite cuve de cuisson alors que l’interrupteur principal est en position POWER. Ce contact est conçu pour interrompre automatiquement la chauffe quand la vidange est ouverte.

Système d’agitation de l’huile

Cette unité est équipée d’un système d’agitation de l’huile de cuisson qui assure que l’huile est correctement mélangée afin d’éviter une accumulation d’humidité et ainsi tout bouillonnement dans la cuve. La pompe de filtration est alors actionnée par le contrôleur, à un interval prédéterminé, afin de mélanger l’huile.

Verrou de couvercle

Le couvercle de la friteuse est équipée d’un verrou mécanique situé à l’avant du couvercle. Il accroche le crochet situé à l’avant de la cuve.

High Limit

Le contrôle de température d’huile excessive suit la température de l’huile de cuisson, si celle-ci excède 450° F (230° C), ce contrôle interrompra le circuit de chauffe de la cuve afin de l’arrêter. Lorsque la température descend dans des limites acceptables ce contrôle peut être rétablie manuellement.

3-1. CONTROLES (Suite)

Joint de couvercle

Le joint de couvercle procure l'étanchéité de la cuve pendant la cuisson afin d'y conserver la pression.

Vanne de contrôle

La vanne de contrôle de pression à "poids mort" est destinée à maintenir un niveau constant de pression de la vapeur dans la cuve pendant la cuisson. Tout excès de pression est évacué par le condenseur à l'arrière de la machine.

NOTE

Le capuchon doit être enlevé chaque jour pour être nettoyé, ainsi que le poids et l'orifice. Ceci afin de prévenir une surpression dans la cuve.

Vanne de sécurité

La vanne de sécurité est un modèle à ressort chargé à 14,5 psi (999 mbar) approuvé par l'ASME. Dans l'éventualité où la vanne de contrôle se bouche, cette vanne de sécurité relâchera la pression excessive, en gardant dans la cuve une pression égale à 14,5 psi (999 mbar). Dans ce cas, basculer l'interrupteur principal sur la position "OFF" afin de libérer toute la pression présente dans la cuve.

Anneau de la Vanne de sécurité

CET ANNEAU NE DOIT PAS ETRE TIRE.



Des brûlures graves peuvent être occasionnées par la vapeur.

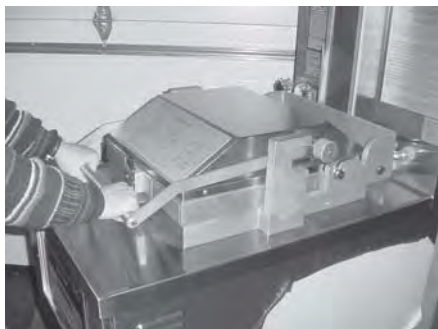
Jauge de pression

La jauge de pression indique le niveau de pression dans la cuve.

Vanne solénoïde

La Vanne solénoïde est un élément électromécanique. Elle maintient la pression à l'intérieur de la cuve pendant la cuisson.

La vanne solénoïde se ferme au début du cycle de cuisson and s'ouvre automatiquement à la fin de celui-ci. Si cette vanne est encrassée ou encore si le siège en Téflon est endommagé, la pression ne se formera pas dans la cuve. La vanne doit alors être réparée.

3-2. UTILISATION DU COUVERCLE

1

Pour fermer le couvercle :

1. Abaisser le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille.



2

2. Tirer la poignée vers l'avant jusqu'à la butée.



3

3. Soulever alors la poignée jusqu'à la butée.



4

4. Tirer à nouveau la poignée vers vous jusqu'à la butée. Les rouleaux latéraux doivent être dans les crochets.

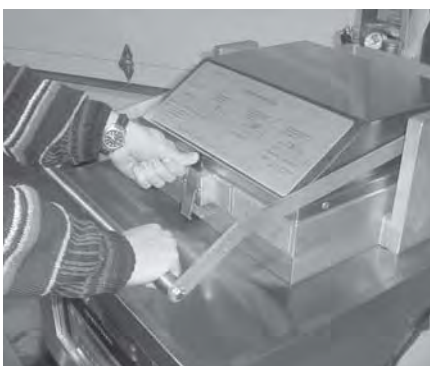


5

5. Presser la poignée vers le bas pour verrouiller le système.



NE PAS TENTER D'OUVRIR LE COUVERCLE AVANT QUE LA PRESSION NE RETOMBE A ZERO. Le couvercle est verrouillé quand la friteuse est sous pression. Ne pas tenter de forcer le mécanisme de verrouillage, ou ouvrir le couvercle lorsque la friteuse est sous pression. Ouvrir le couvercle alors que la cuve est sous pression autorise l'huile de friture ainsi que la vapeur à s'échapper de la cuve, occasionnant de graves brûlures.

3-2. UTILISATION DU COUVERCLE**(Suite)****1****2****3****4****5**

Pour ouvrir le couvercle :



NE PAS TENTER D'OUVRIR LE COUVERCLE AVANT QUE LA PRESSION NE RETOMBE A ZERO. Le couvercle est verrouillé quand la friteuse est sous pression. Ne pas tenter de forcer le mécanisme de verrouillage, ou ouvrir le couvercle lorsque la friteuse est sous pression. Ouvrir le couvercle alors que la cuve est sous pression autorise l'huile de friture ainsi que la vapeur à s'échapper de la cuve, occasionnant de graves brûlures.

1. Soulever lentement la poignée jusqu'à la butée.
2. Pousser la poignée vers l'arrière jusqu'à la butée.
3. Abaisser la poignée.







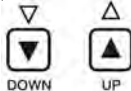
CAUTION

NE PAS soulever le couvercle avec la poignée en position haute. Abaisser la poignée avant de soulever le couvercle, sinon des dommages pourraient être occasionnés au couvercle.





4. Pousser la poignée vers l'arrière.
5. Libérer le verrou frontal du couvercle.

3-3. CONTROLES

Voir Figure 3-1.

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

3-3. CONTROLES (Suite)

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

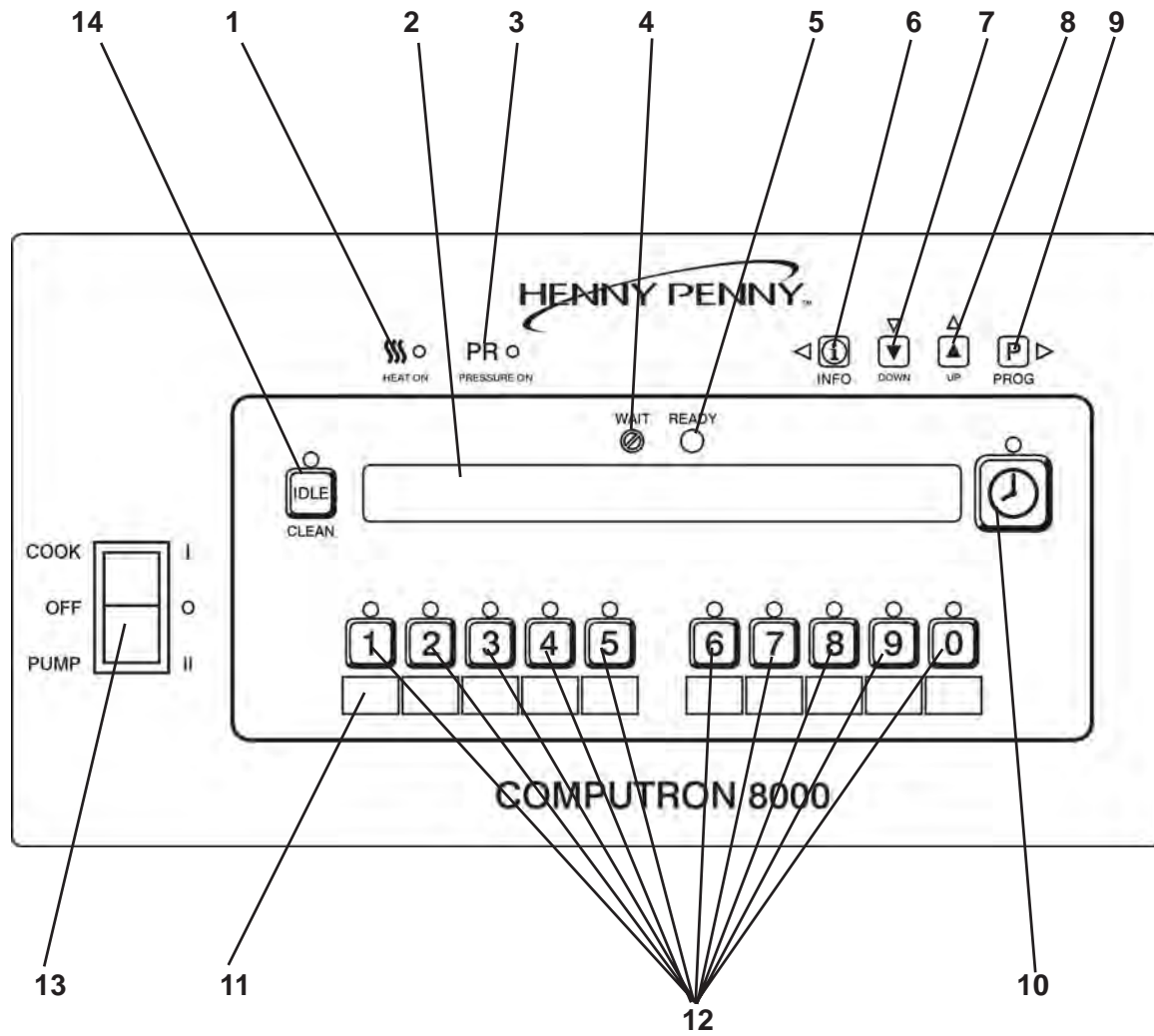






















Figure. 3-1

3-4 REGLAGE DE L'HORLOGE

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


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

3-5. REMPLIR OU AJOUTER DE L'HUILE

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



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



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

3-6. OPERATIONS ET PROCEDURES DE BASE

Il ne s'agit que de procédures basiques.

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



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


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




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



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

4. Une fois le cycle de fonte achevé,  clignote jusqu'à ce qu'une température de 5°F avant la température de consigne soit atteinte.

READY s'allume alors et le produit choisi  s'affiche.

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

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




Ne pas surcharger le panier, ne pas y placer des produits très humides 21 lbs. (9.5 kg). est la charge maximale par cuve. Ne pas suivre cet avertissement peut résulter en des débordement d'huile de la cuve. Des brûlures graves, ainsi que des dégâts à la friteuse pourraient en résulter.


7. Glisser les grilles de produit pané dans le convoyeur accroché au couvercle, en commençant par le niveau le plus bas.

NOTE

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

8. Fermer le couvercle et le verrouiller le couvercle.
9. Presser  pour démarrer un cycle de cuisson. L'affichage donne le décompte du temps de cuisson.



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

Pour arrêter le cycle presser .

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

Sinon, vérifier l'installation et la procédure

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




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

11. Lorsque la pression est retombée à zéro, déverrouiller et lever le couvercle avec précautions.
12. 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.
13. 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.
14. A la fin du temps de conservation, une alarme sonne, "QUALITY" s'affiche, ainsi que le nom du produit conservé. Presser et relâcher




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

Quand "FILTER LOCKOUT", puis "YOU *MUST* FILTER NOW....." s'affichent,  est l'unique bouton qui fonctionne, jusqu'à une filtration. 

3-7. MODE DE NETTOYAGE

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

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

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

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

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

3-8. PRÉSERVATION DE L'HUILE

1. Pour préserver l'huile lorsque la friteuse n'est pas utilisée la friteuse doit être mise en mode Inactif.
2. La cuisson de produits panés exige le filtrage de l'huile pour la conserver propre. L'huile doit être filtrée deux fois par jour au minimum ; après le déjeuner et en fin de journée.
3. Maintenez l'huile au niveau de cuisson adéquat. Ajoutez de l'huile fraîche si nécessaire.



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

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

Le modèle 591 de la friteuse électrique Henny Penny sans couvercle à 8 produits, doit être nettoyée et l'huile filtrée deux fois par jour au minimum ; après le déjeuner et en fin de journée.



L'huile doit être filtrée immédiatement après un cycle de cuisson lorsque la température de l'huile est inférieure à 132 °C. **NE PAS PURGER L'HUILE SI ELLE EST ENCORE CHAUDE.** Après la purge, une température élevée peut faire brûler les rillons sur les surfaces en acier du bassin à friture. Si la consigne n'est pas respectée, l'huile risque de déborder du bassin à friture, ce qui pourrait occasionner, le cas échéant, des brûlures ou blessures graves, et provoquer un incendie ou des dommages divers.

AVERTISSEMENT

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

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE (suite)

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



Le bac de filtrage doit se trouver à l'arrière sous la friteuse et le couvercle doit être en place. Avant de commencer la purge, assurez-vous que l'orifice du couvercle soit aligné avec le robinet de purge. Si ces consignes ne sont pas respectées des éclaboussements d'huile pourraient se produire et occasionner, le cas échéant, des brûlures graves.

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



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

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE
(suite)

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

3-10. REMPACEMENT DE
L'ENVELOPPE-FILTRE

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

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



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

4. Soulevez la crépine et le récupérateur de miettes du bac de récupération.

AVERTISSEMENT

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

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

3-10. REMPLACEMENT DU FILTRE
(suite)

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



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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

3-12. NETTOYAGE DU BASSIN À FRITURE

Après l'installation initiale de la friteuse, et avant tout changement d'huile, le bassin à friture doit être nettoyé à fond en procédant comme suit :

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



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

2. Si de l'huile bouillante est présente dans le bassin à friture, elle doit être purgée en tournant petit à petit le robinet de purge vers vous.
3. Refermez le robinet de purge et jetez l'huile.
4. Levez le couvercle, retirez les compartiments et le transporteur, puis renversez le couvercle vers l'arrière, afin qu'il n'interfère pas avec le nettoyage.
5. Remplissez le bassin à friture d'eau chaude jusqu'aux repères. Ajoutez 220 à 280 ml de solution nettoyante (n° de produit Henny Penny 12101)

AVERTISSEMENT

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

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

NE JAMAIS METTRE LA CUVE SOUS PRESSION POUR LA NETTOYER. Laisser le couvercle ouvert. L'eau sous pression étant surchauffée occasionnera de graves brûlures en cas de contact avec la peau.

AVERTISSEMENT

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

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

ATTENTION

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

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

REMARQUE

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


3.13. PROGRAMMATION

PROGRAMMATION DES PRODUITS


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


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

To Change Times and Temperatures








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


















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

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

Pour changer le nom du produit

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




3-13. PROGRAMMATION (Suite)

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

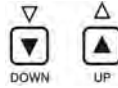


Pour sortir à tout moment du Mode de programmation, presser et tenir  pour 2 secondes.




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.

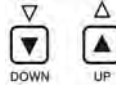
3-13. PROGRAMMATION (Suite)

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  :

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

Presser  3 fois pour atteindre l’option “Erase All” :

“*2. ERASE A PROD”

“*3. PRESET A PROD”

“*4. ERASE ALL”


Presser  pour sélectionner l’option affichée à présent

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

“ERASE ALL PROD ?”

“1=YES 2=NO”

3-13. PROGRAMMATION **(Suite)**

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

“ERASING 1”
 “ERASING 2”
 “ERASING 3”
 “ERASING 4”
 “ERASING 5”
 “ERASING 6”
 “ERASING 7”
 “ERASING 8”
 “ERASING 9”
 “ERASING 0”

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

3-14. Entretien préventif

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

Procédure	Fréquence
Filtrage de l’huile	deux fois par jour
Remplacement de l’huile	Lorsqu’elle fume, mousse ou a un goût déplaisant.
Remplacement de l’enveloppe-papier filtre	Après 10 à 12 filtrages
Nettoyage du bassin à friture	Lors du remplacement de l’huile



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FMOŁ - %%# - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

French-Translated from Original