

Henny Penny
Friteuse sous pression
Modèle 690

MANUEL DE SERVICE
COURANT

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

AVERTISSEMENT

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

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

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



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

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

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

REMARQUE

La friteuse modèle PFG-690 est équipée d'une veilleuse continue, mais elle ne peut pas fonctionner sans alimentation électrique. Elle reprend automatiquement son fonctionnement normal dès le rétablissement de l'alimentation.

AVERTISSEMENT

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

Henny Penny

FRITEUSE SOUS PRESSION

À GAZ À 8 TÊTES

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur	155 cm (61")
Largeur	61 cm (24")
Profondeur	107 cm (41 3/4")
Encombrement	Environ . 65 m ² . (7 pi. ²)
Capacité de la cuve	8 Poulets 46 kg. (130 livres) de graisse
Électricité	120 V CA, monophasé, 50/60 Hz, 10 ampères, service tri-filaire
Chauffage	Gaz propane ou naturel; 100.000 BTU/H
Pression	pression de fonctionnement de 12 PSI pression, soupape de sûreté : 14.5 PSI
Poids d'expédition	Environ 360 kg. (800 livres)
Accessoires expédiés	Quinze broches de bac 1/2 taille et porteur avec assemblage d'unité; brosses normales de nettoyage

À NOTER

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

CHAPITRE 1.

CHAPITRE 2. INTRODUCTION

1-1. FRITEUSE SOUS PRESSION

La Friteuse sous pression Henny Penny est un appareil de base de l'équipement de transformation des produits alimentaires. Elle a trouvé des applications étendues dans les opérations de service alimentaire des institutions et du commerce.

P-C-T (P-H-T)

Une combinaison de Pression, Chaleur et Temps est réglée automatiquement pour produire l'optimum dans un produit savoureux et séduisant.

Pression

La pression est fondamentale dans cette méthode de préparation d'aliments. Cette pression se développe à partir de l'humidité naturelle de l'aliment. Le couvercle breveté retient au piège cette humidité et l'utilise sous forme de vapeur. Parce que la vapeur s'accumule rapidement, la plus grande partie des jus naturels sont retenus dans l'aliment. Une soupape de fonctionnement décharge la vapeur en excès provenant de la cuve et maintient constant la pression de vapeur active.

Chaleur

La chaleur créée est un autre facteur important de la friteuse sous pression. Des économies d'énergie sont réalisées par suite du temps de friture réduit de l'appareil, de sa température peu élevée et de la conservation de chaleur par la cuve en acier inoxydable.

Temps

Le temps est important parce que le temps plus court utilisé à frire des aliments produit des économies supplémentaires pour l'utilisateur. Les aliments sont prêts pour être servis en moins de temps qu'il en faudrait pour les frire dans un panier à friture classique du type ouvert.

**1-2. SOINS CORRECTS À
APPORTER**

Comme pour tout unité d'équipement de service alimentaire, la Friteuse sous Pression Henny Penny exige des soins et de l'entretien. Des suggestions pour son entretien et son nettoyage sont contenues dans ce manuel et doivent devenir une partie régulière de l'exploitation de l'appareil en tous temps.

1-3. AIDE

Si vous avez besoin d'aide extérieure, appelez simplement le 1-800-417-8405, ou (937)-456-8405.

1-4. SÉCURITÉ

La friteuse sous Pression Henny Penny incorpore un grand nombre de particularités de sécurité. Cependant, le seul moyen de garantir la sécurité du fonctionnement consiste à comprendre complètement les procédures correctes d'installation, de fonctionnement et d'entretien. Les instructions de ce manuel ont été préparées pour vous aider à apprendre les procédures correctes. Là où l'information a une importance particulière ou un rapport avec la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION! et À NOTER, sont utilisés. Leur emploi est décrit ci-dessous :



Le mot DANGER indique un risque imminent qui produit des blessures très sérieuses telles que des brûlures de deuxième et troisième degré, la cécité et autres blessures permanentes.

AVERTISSEMENT

Le mot AVERTISSEMENT est employé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'était pas exécutée correctement, pourrait causer des blessures telles que des brûlures et/ou la cécité, et dommages à la friteuse.



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

À NOTER

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

CHAPITRE 3. INSTALLATION

2-1. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

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

AVERTISSEMENT

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

5. Retirez la friteuse de la palette.

AVERTISSEMENT

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

6. Enlevez le couvercle arrière.

AVERTISSEMENT

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

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

2-1. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE (suite)



Le support d'expédition en métal est placé à l'intérieur de la boîte de vanne de poids mort pour protéger l'orifice et le poids pendant l'expédition. Ce support doit être enlevé avant l'installation.

- A. Dévissez le bouchon du haut.
- B. Enlevez le poids rond.
- C. Enlevez et jetez le poids d'expédition.
- D. Nettoyez l'orifice avec un chiffon sec.
- E. Remplacez le poids et serrez le bouchon du haut.

11. Ouvrez le couvercle et retirez l'emballage et des broches de l'intérieur de la cuve.
12. Enlevez le papier protecteur de l'armoire de la friteuse. Il est nécessaire de nettoyer la surface extérieur avec un chiffon humide.

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

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

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

**2-2. CHOIX DE
L'EMPLACEMENT DE
LA FRITEUSE (suite)**



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

À NOTER

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



La surface dessous la friteuse 690 ne doit **pas** être utilisée pour entreposage. Le bac à filtre se trouve sous la friteuse, et des provisions stockées sous l'appareil seraient ruinées et pourraient aussi créer un risque d'incendie.

**2-3. MISE À NIVEAU DE LA
FRITEUSE**

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



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

2-4. VENTILATION DE LA FRITEUSE

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

À NOTER

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

2-5. ALIMENTATION EN GAZ

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



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

2-6. TUYAUTERIE DE GAZ

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

Pour éviter la possibilité de blessures sérieuses :

- L'installation doit se conformer aux normes en vigueur, provinciales et nationales. Au Canada, l'installation doit se conformer au Standard CGA B149-1 & 2, de Codes d'installation - Appareils brûlant du gaz et codes locaux.

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

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

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

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

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

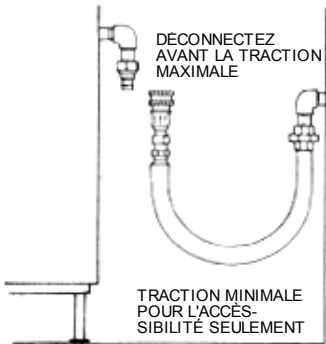
3. Reportez-vous à l'illustration de la page suivante pour les connexions correctes de conduite de gaz flexible et la retenue de câble.

À NOTER

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

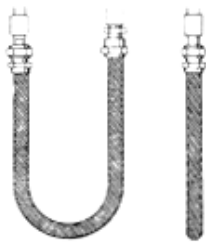
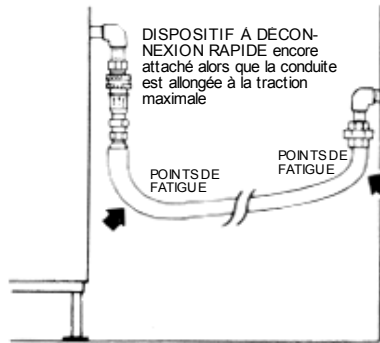
CORRECT

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



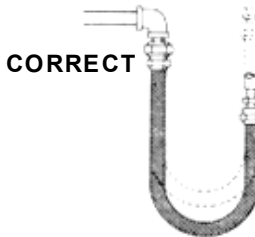
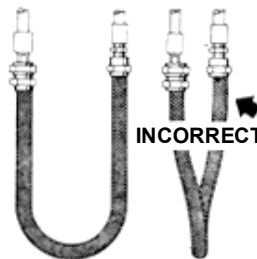
INCORRECT

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



CORRECT

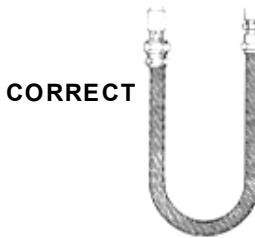
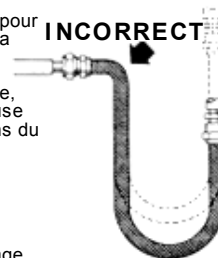
Les raccords et le tuyau flexible doivent être installés dans le même plan comme indiqué à gauche. NE DÉCALEZ PAS LES RACCORDES - cela cause des torsions et une déformation excessive, qui causent à leur tour une défaillance prématurée.



CORRECT

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

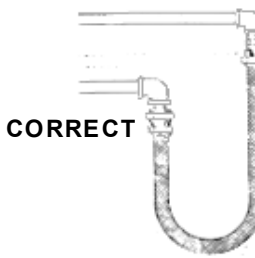
En permettant un coude brusque, comme indiqué à droite, on cause des torsions et des déformations du tuyau en métal au point de provoquer une défaillance prématurée au raccord.



CORRECT

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

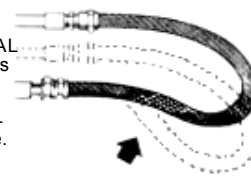
En rapprochant le diamètre de cintrage des raccords, comme indiqué à droite, on obtient des plis doubles, ce qui causera une défaillance de fatigue aux raccords.



CORRECT

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

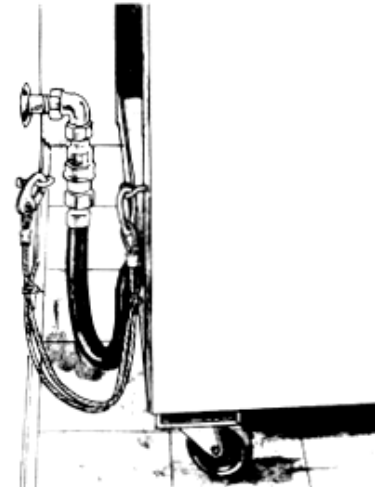
NE CONNECTEZ PAS DES TUYAUX FLEXIBLES EN MÉTAL HORIZONTALEMENT ... à moins que "l'auto-vidange" ne soit nécessaire. Si cela est le cas, utilisez un support au plan inférieure comme indiqué à gauche.



INCORRECT

RETENUE DE CÂBLE

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



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

ATTENTION!

CONSTRUCTION À MUR EN PIERRES SÈCHES

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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



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

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

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

AVERTISSEMENT

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



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

2-9. ESSAI DE LA FRITEUSE

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

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

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

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



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

PRÉVENTION DES DÉBORDEMENTS DANS LES FRITEUSES À HUIT TÊTES HENNY PENNY



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

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

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

POUR L'ASSISTANCE, APPELEZ LE DÉPARTEMENT DE SERVICE CHEZ
HENNY PENNY AU (937) 456-8400

CHAPITRE 4. FONCTIONNEMENT

3-1. COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

Interrupteur Alimentation/Pompe

L'interrupteur alimentation/pompe est un interrupteur à trois voies avec la position "OFF" (ARRÊT) centrale. Placez l'inter-rupteur dans la position marquée "POWER" (ALIMENTA-TION) pour faire fonctionner la friteuse. Placez l'interrupteur dans la position marquée "PUMP" (POMPE) pour faire fonctionner la pompe de filtre. Certaines conditions doivent avoir été réalisées avant le fonctionnement de la pompe de filtre. Ces conditions sont couvertes plus loin dans ce chapitre.

Cuve de friture

Ce réservoir contient la graisse de cuisson, et il est conçu pour recevoir l'échangeur de chaleur, 8 têtes de produit et une zone froide suffisante servant au ramassage des peaux rôties.

Panier de friture

Ce panier en acier inoxydable est composé de cinq casiers qui contiennent le produit alimentaire pendant et après la friture.

Garniture de couvercle

La garniture de couvercle procure le joint étanche sous pression tenant la pression de à la chambre de la cuve de friture.

Soupape de fonctionnement

Une soupape de sûreté du type à poids mort limitant la pression de fonctionnement est utilisée pour maintenir une valeur constante de la pression de vapeur à l'intérieur de la cuve de friture. Toute pression de vapeur en excès est dissipée par l'intermédiaire de la cheminée d'échappement.

À NOTER

Le capuchon à poids mort doit être retiré, et le capuchon, le poids et l'orifice doivent être nettoyées une fois par jour pour empêcher une pression excessive à l'intérieur de la cuve de friture.

Soupape de sûreté

La soupape de sûreté est une soupape à ressort approuvée par ASME réglée à 99,9 kPa (14,5psi). Au cas où la soupape de fonctionnement deviendrait obstruée, cette soupape de sûreté dissiperait la pression en excès, ce qui maintiendra la chambre de la cuve de friture à 99,9 kPa (14,5 psi). Si cela se produit jamais, faites tourner l'interrupteur alimentation/pompe jusqu'à la position "OFF" (ARRÊT) pour dissiper toute la pression existant dans la cuve de friture.

3-1. COMMANDES DE FONCTIONNEMENT (suite)

Levier de soupape de sûreté

CE LEVIER NE DOIT PAS ÊTRE TIRÉ



La vapeur produirait des brûlures sévères.

Manomètre

Le manomètre indique la pression existant à l'intérieur de la cuve de friture.

Électrovanne

L'électrovanne est un dispositif électromécanique qui cause le maintien de la pression dans la cuve de friture.

L'électrovanne se ferme au début du cycle de friture et elle est ouverte automatiquement par la minuterie à la fin du cycle de friture. Si cette vanne devient sale ou si son siège en Téflon est entaillé, la pression ne s'établira pas et il faut faire réparer la vanne conformément au chapitre entretien.

Robinet de vidange

Le robinet de vidange est un robinet à tournant sphérique à deux voies. Il est normalement en position fermée. Faites tourner sa poignée pour vidanger la graisse de la cuve de friture afin de la mettre dans le récupérateur de purge de filtre.



N'OUVREZ PAS LE ROBINET DE VIDANGE LORSQUE LA CUVE DE FRITURE EST SOUS PRESSION. La graisse chaude s'échapperait de ce robinet. Cela produirait des brûlures sévères.

Interrupteur de verrouillage de vidange

L'interrupteur de verrouillage de vidange est un microrupteur qui assure la protection de la cuve de friture dans le cas où un opérateur vidange par mégarde la graisse de la cuve de friture alors que l'interrupteur est dans la position POWER (ALIMENTATION). L'interrupteur est conçu pour couper automatiquement le chauffage quand le robinet de vidange est ouvert.

3-1. COMMANDES DE FONCTIONNEMENT (suite)

Récupérateur de purge de condensats

Le récupérateur de purge de condensats est le point de récupération de la condensation formé à l'intérieur du système d'échappement de vapeur. Il doit être enlevé et vidé périodiquement.

Système de mélange de la graisse

L'appareil est muni d'un système de mélange de la graisse pour assurer que la graisse soit agitée correctement de manière à éviter l'accumulation d'humidité et, en conséquence, l'ébullition dans la cuve. La pompe de filtre est mise en service par les commandes à des intervalles prédéterminées afin de mélanger la graisse.

Loquet de couvercle

Le couvercle de la friteuse est muni d'un loquet mécanique sur l'avant du couvercle qui s'engage dans un étrier sur l'avant de la cuve. Ce dispositif retient le couvercle abaissé lorsqu'il est en train d'être verrouillé.

Limite de température élevée

Cette commande de température élevée détecte la température de la graisse. Si la température de la graisse dépasse 212°C (420°F), cette commande s'ouvrira et arrêtera le chauffage destiné à la cuve de friture. Lorsque la température de la graisse baisse jusqu'à la limite du fonctionnement sûr, la commande doit être restaurée manuellement.

Modules d'allumage

Les deux modules d'allumage fournissent 24 volts à la soupape de gaz, et la haute tension aux allumeurs.

Allumeurs à étincelles

Lorsque les veilleuses sont allumées, les allumeurs sont alimentés en électricité et des étincelles sortent de l'extrémité des allumeurs pour allumer les veilleuses.

Détecteurs de flammes

Les détecteurs de flammes détectent les veilleuses lorsque l'interrupteur d'alimentation est mis en marche. Si les veilleuses s'éteignent, ou ne s'allument pas, les détecteurs de flammes couperont le débit de gaz par moyen des modules.

Soupape de commande de gaz

La soupape de gaz est une commande double. Si une veilleuse s'éteint sur n'importe quel côté, la soupape de gaz coupe le débit de gaz allant à tous les brûleurs.

Interrupteur de débit d'air

L'interrupteur de débit d'air détecte le débit d'air venant du ventilateur soufflant. Si le débit d'air est réduit en dessous d'une quantité fixée, l'interrupteur coupera l'alimentation à la soupape de commande. Cela arrêtera les brûleurs.

3-1. COMMANDES DE FONCTIONNEMENT (suite)

Ventilateur soufflant

Soupape d'air

Le ventilateur soufflant injecte la quantité correcte d'air dans les tubes des brûleurs pour permettre une combustion efficace. De plus, il fait sortir le gaz de combustion par le carneau.

La soupape d'air permet à l'air d'entrer dans les conduites de filtre lorsque le moteur de la pompe est en marche dans le mode mélange, ce qui permet le pompage d'air ou de graisse même si les écrans de filtre sont bouchés.

3-2. FONCTIONNEMENT DU COUVERCLE

Pour fermer le couvercle :

1. Abaissez le couvercle jusqu'à ce que la garniture de couvercle vient en contact avec la cuve de friture.
2. Le couvercle étant baissé, tirez la poignée de couvercle vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Soulevez la poignée du couvercle jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
4. Tirez la poignée pour la faire sortir vers vous jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
5. Poussez la poignée vers le bas, ce qui verrouille le couvercle en place.



NE TENTEZ PAS D'OUVRIR LE COUVERCLE AVANT QUE LA PRESSION N'AIT BAISSÉ À ZÉRO. En ouvrant le couvercle lorsque la cuve de friture est sous pression, on laisse la graisse chaude et l'humidité s'échapper de la cuve de friture, ce qui produira des brûlures sévères.

Pour ouvrir le couvercle :

1. Déverrouillez le loquet à l'avant de couvercle.
2. Levez doucement la poignée jusqu'à son arrêt.
3. Repoussez la poignée jusqu'elle s'arrête.
4. Baissez la poignée.
5. Repoussez la poignée et levez le couvercle.

3-3. FONCTIONNEMENT DU CYCLE DE FONTE

Si la température de la graisse est inférieure à 77°-85°C (185°F) quand l'interrupteur alimentation/pompe est dans la position "Alimentation" (Power), la friteuse entrera dans le cycle de fonte. La graisse est chauffée lentement pour éviter le roussissement de la graisse. La chaleur effectuera les cycles de marche et d'arrêt pour assurer une fonte lente de la graisse. À une température de 85°C (185°F) la chaleur reste alimentée jusqu'à ce que le mode "COOL" (FRAIS) est atteint, ou jusqu'à ce que la température du cycle de cuisson choisi soit atteinte.

Aucun autre bouton sur le panneau de commande ne fonctionnera sauf l'interrupteur d'Alimentation/Pompe.

À NOTER

Si vous avez besoin d'aide extérieure, appelez tout simplement au 1-800-417-8405, ou 937-456-8405.

3-4. INTERRUPTEURS ET VOYANTS / INDICATEURS

Affichage de température

Une fois l'interrupteur d'alimentation mis en marche, l'affichage indiquera la température véritable de la cuve de friture jusqu'à ce qu'un cycle de cuisson soit démarré. À tout moment pendant le cycle de cuisson, on peut faire afficher la température en appuyant sur le bouton Température.

Mode "FRAIS" (COOL)

Après la cuisson ou la filtration de la graisse, la température entrera automatiquement dans le mode "FRAIS", ce qui maintiendra la graisse à 121°C (250°F). Cette température prolonge la vie en service de la graisse et minimise le temps requis pour le réchauffage de la graisse pour le cycle de cuisson suivant. Appuyez sur "Exit Cool" (Sortir Frais) pour quitter le mode "Frais", puis appuyez sur le bouton de produit (1 à 10), pour le cycle de cuisson désiré.

AVERTISSEMENT

Bien que l'affichage indiquera "COOL" (FRAIS) en mode d'attente, la graisse est très chaude et pourrait causer des brûlures.

Sélectionnement de cycle

Choisissez le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton de nombre de têtes, ou produit, à cuire. La graisse se réchauffera alors jusqu'à la température de "Drop" (Mettez).

En appuyant de nouveau sur le même bouton on commence le cycle de cuisson. L'indicateur passera du mode "Mettez" au mode de comptage à rebours du temps de la cuisson en minutes et secondes.

À la fin du cycle de cuisson, appuyez encore sur le même bouton lorsque l'indicateur indique "Done" (Fait) et que l'alarme retentira. La friteuse se remettra dans le mode "Cool" (Frais).

À NOTER

Un cycle de cuisson peut être évité à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton de produit et en le maintenant enfoncé.

Affichage de Temps/Température

C'est un affichage du type DEL à quatre (4) chiffres qui indique le temps de cuisson restant pendant les cycles de cuisson. Il indique aussi la température de la graisse sur demande de l'opérateur.

Indicateur de chauffage

Le voyant de chauffage s'éclairera chaque fois que la commande exige le chauffage. Lorsque la température de la graisse aura été atteinte, le voyant de chauffage s'éteindra.

Indicateur de Température Haute (HI)

L'affichage indiquera "HI" (HAUTE) si la température de la graisse dépasse le point de consigne de 22,2° C (40° F) .

Indicateur d'ordre d'introduction

L'affichage indiquera "Drop" (Mettez) quand la graisse aura atteint le point de consigne avec un écart de +4° à - 2°.

Indicateur de Fait (Done)

L'affichage indiquera "DONE" (FAIT) à la fin du cycle de cuisson.

Bouton de température

Ce bouton permet à l'opérateur de lire la température de la graisse lorsque l'appareil est en cycle de cuisson.

Bouton Parcourir (Scan)

En appuyant sur le bouton “Scan” (Parcourir) l’opérateur peut basculer à travers toutes les minuteriers en fonction.

Bouton de fonction

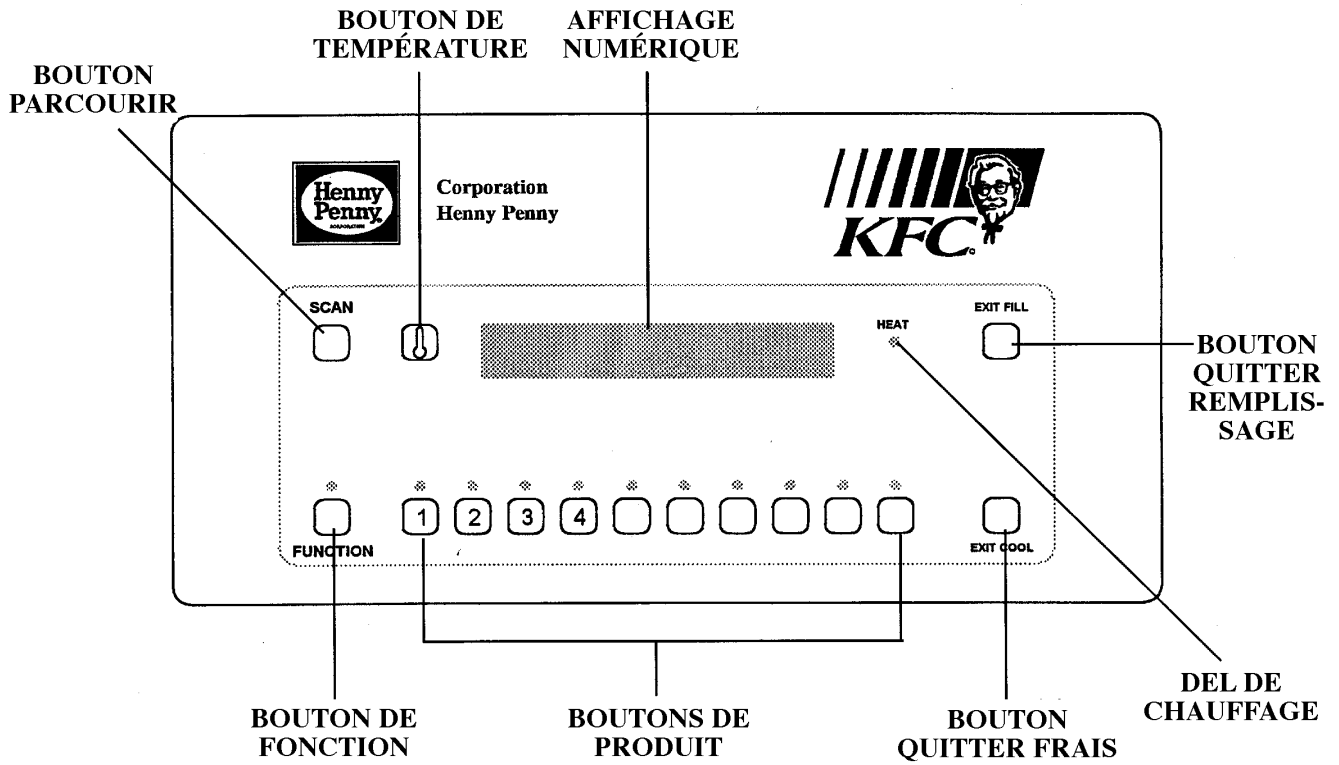
Le bouton de fonction est utilisé pour la programmation des commandes.

Quitter remplissage

Après avoir filtrée la friteuse, si l’appareil est en mode verrouillage de filtre, l’affichage indiquera “FILL” (REEMPLIR), et il faudra appuyer sur le bouton “Exit Fill” (Quitter remplissage).

Minuteriers multiples

La commande est capable de faire marcher des minuteriers multiples. Si plus d’un produit est en cours de cuisson, une minuterier peut être mise and marche en appuyant sur plus d’un bouton de produit par cycle de cuisson.



3-5. REMPLISSAGE OU ADDITION DE GRAISSE

1. On recommande d'utiliser une graisse de friture de qualité élevée dans la friteuse sous pression. Certaines graisses de qualité inférieure ont une teneur en humidité élevée et produiront la formation de mousse qui se sauvera.
2. Si une graisse solide est utilisée, il faut d'abord la fondre pour la transformer en liquide, puis la verser dans la cuve de friture. En essayant de fondre la graisse solide dans la cuve de friture, on peut causer la combustion ou le roussissement de la graisse fraîche.
3. Le modèle à gaz exige 130 livres de graisse. La cuve de cuisson possède trois traits indicateurs de niveau inscrits sur la paroi arrière de la cuve de cuisson qui montrent le moment où la graisse chauffée est au niveau correct.
4. Il faut faire un remplissage avec de la graisse froide jusqu'à 1/2 pouce au-dessous du trait d'indication le plus bas.



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

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



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

3-6. FONCTIONNEMENT DE BASE

Les procédures suivantes doivent être suivies lors de la mise en fonction initiale de la friteuse et chaque fois que la friteuse est ramenée en fonctionnement à partir d'une condition froide ou d'arrêt. Elles sont des instructions générales fondamentales. Assurez vous de suivre les instructions de la Bibliothèque de Standards de KFC lorsque vous faites fonctionner la friteuse.

1. Assurez-vous que la cuve de cuisson est rempli de graisse jusqu'au niveau correct, c'est à dire 1,25 cm (1/2 pouce) au-dessous des indicateurs inférieurs.



Assurez-vous que le niveau de la graisse ne dépasse jamais le trait r "Fill" (Remplir) supérieur de la cuve de cuisson. En manquant de suivre ces instructions, on peut créer un débordement de la graisse de la cuve de cuisson, ce qui peut causer des brûlures sévères, des blessures, l'incendie et/ou des dommages à la propriété.

2. Mettez l'interrupteur Alimentation/Pompe dans la position d'alimentation et appuyez sur le bouton approprié de produit pour choisir la quantité de produit à cuire.

À NOTER

Les commandes subissent un délai de 45 secondes entre la mise en fonction de l'alimentation, et l'allumage des brûleurs.

3. Agitez la graisse car elle s'échauffe en partant d'un état "froid". Assurez-vous d'agiter aussi en bas dans la "zone froide".



N'AGITEZ PAS la graisse à n'importe quel autre moment sauf à la mise en marche "froide". En manquant de suivre ces instructions, on peut créer un débordement de la graisse de la cuve de cuisson, ce qui peut causer des brûlures sévères, des blessures et/ou des dommages à la propriété.

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

4. Laissez la cuve de cuisson se réchauffer jusqu'à ce que l'affichage numérique indique "DROP" (METTEZ). Si l'affichage indique "COOL" (FRAIS) il faut appuyer sur le bouton Exit Cool (Quitter Frais).

À NOTER

Les commandes possèdent des capacités de commandes proportionnelles, ce qui veut dire que le chauffage effectuera des cycles de marche et d'arrêt à environ 10 degrés avant la température du point de consigne, pour éviter de dépasser le point de consigne.

5. Faites glisser les paniers de produit enrobé de chapelure dans la porteuse se trouvant sur le couvercle, en commençant par le niveau inférieur.
6. Abaissez et verrouillez le couvercle et appuyez sur le bouton convenable de produit (2,4,6 ou 8 têtes).
7. À la fin du cycle, la pression commencera à s'échapper automatiquement, une alarme retentira, et l'affichage indiquera "DONE" (FAIT). À ce moment-la, appuyez sur le bouton convenable de produit (2,4,6 ou 8 têtes).
8. Attendez jusqu'à ce que le manomètre indique une pression de "0" dans la cuve de friture avant de tenter d'ouvrir le couvercle.



Vérifiez la lecture du manomètre. NE tentez PAS d'ouvrir le couvercle avant que la pression n'ait baissé à zéro. En ouvrant le couvercle lorsque la cuve de cuisson est sous pression, on laisserait la graisse très chaude et l'humidité s'échapper de la cuve de cuisson, ce qui causerait des brûlures sévères.

9. Déverrouillez et levez le couvercle rapidement.

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

10. En utilisant des poignées de paniers, enlevez les paniers de produit de la porteuse, en commençant par le panier supérieur.

AVERTISSEMENT

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

À NOTER

Dans le cas d'une panne d'électricité, on ne doit pas tenter de faire fonctionner la friteuse. La friteuse modèle 690 est muni d'un système d'allumage automatique et elle ne peut pas fonctionner sans alimentation électrique.

**3-7. SOIN À DONNER À LA
GRAISSE**

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



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

3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRATION

La friteuse à gaz pour 8 têtes Henny Penny, Modèle 690, doit être nettoyée et la graisse doit être nettoyée et polie au moins deux fois par jour; après l'heure de pointe à midi et encore à la fin de la journée. Reportez-vous à la Bibliothèque des Standards de KFC.



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



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

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

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe sur "OFF" (ARRÊT) avant de vidanger la graisse.
2. Assurez-vous que le récupérateur de purge est en position sous la friteuse et que le raccord-union est attaché au tuyau vertical sortant du récupérateur de purge.

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

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

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



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

5. Enlevez les peaux rôties et l'anneau qu'elles forment de la cuve de cuisson en grattant et jetez-les. NE laissez PAS les peaux rôties se vidanger dans le bac de filtre. Ces peaux rôties peuvent créer un goût de brûlé dans les sauces. Essuyez toutes les surfaces avec une serviette humide propre. Si de l'eau s'égoutte dans la zone froide, séchez-la avec une serviette avant de repomper la graisse dans la cuve de friture.

3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRATION (suite)

6. Poussez la poignée de la vidange dans la position fermée pour fermer la purge.
7. Baissez le couvercle et utilisez la goupille de verrouillage berçante pour maintenir le couvercle dans la position inférieure de manière à éviter l'éclaboussement de la graisse à l'extérieur de la cuve de cuisson.
8. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe en position POMPE.
9. Quand toute la graisse aura été pompée dans la cuve de friture, mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe sur "OFF" (ARRÊT).

3-9. ALLUMAGE ET ARRÊT DES BRÛLEURS

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe en position "OFF" (ARRÊT).
2. Tournez le bouton de la soupape de gaz en sens horaire jusqu'à la position "OFF" (ARRÊT) et attendez au moins cinq (5) minutes avant d'aller à l'étape suivante.
3. Tournez le bouton de la soupape de gaz en sens anti-horaire jusqu'à la position "ON" (MARCHE).
4. Mettez l'interrupteur électrique d'alimentation/pompe en position "POWER" (ALIMENTATION).
5. Le brûleur s'allumera et fonctionnera dans le mode de cycle de fonte jusqu'à ce que la graisse atteigne une température pré-réglée.
6. Appuyez sur le commutateur sélecteur de cycle après que la température soit affichée sur l'avant du panneau de commande.

Pour arrêter le brûleur :

1. Tournez le bouton de la soupape de gaz jusqu'à la position "OFF" (ARRÊT).

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

2. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe en position "OFF" (ARRÊT).

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

AVERTISSEMENT

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

3-10. LA PROGRAMMATION

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

À NOTER

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

3. Appuyez sur le bouton de produit convenable, (1-0), pour identifier le produit que vous voulez programmer.
4. "INT1" et "TIME" (TEMPS) clignoteront sur le côté gauche de l'affichage. Le côté droit indiquera le temps de démarrage du cycle de cuisson qu'il est possible de changer en appuyant sur les chiffres convenables. Exemple : Appuyez sur 1,0,0,0 et 10:00 clignotera sur le côté droit de l'affichage, en réglant ainsi le temps de démarrage à 10 minutes.

3-10. LA PROGRAMMATION (suite)

5. Après avoir réglé le temps, appuyez sur le bouton FONCTION et relâchez-le, et “INT1” et “TIME” (TEMPS) clignoteront sur le côté gauche de l’affichage. Le côté droit indiquera la température de départ qui peut être changée en appuyant sur les chiffres convenables. Exemple : Appuyez sur 2,5,0 et “250°F” clignotera sur le côté droit de l’affichage, en réglant ainsi la température à 250° Fahrenheit.
6. Après avoir réglé la température, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le, et “INT1” et “PRESS” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage. Appuyez sur n’importe quel bouton de produit, (1-0), pour mettre la pression en service et hors service.
7. Après avoir réglé la pression, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le, et “INT1”, “LOAD” (CHARGE), et “COMP.” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage. Le facteur de compensation de charge pré-réglé à l’usine sera indiqué dans le côté droit de l’affichage.
8. Après la compensation de charge, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le. “PROP.” et “CONTROL” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage et la température de régulation proportionnelle pré-réglée à l’usine sera indiquée sur le côté droit de l’affichage.
9. Après le réglage proportionnel, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le. “ALM 1” et “TIME” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage, et le temps de première alarme sera indiqué sur le côté droit de l’affichage. Pour changer le temps du retentissement d’alarme, appuyez sur les boutons de produit convenables pour régler le temps. Appuyez sur 1,0,0,0 et 10:00 clignotera sur le côté droit de l’affichage, ce qui veut dire que lorsque la minuterie compte à rebours jusqu’à 10 minutes, l’alarme retentira.

3-10. LA PROGRAMMATION (suite)

10. Après avoir réglé l'alarme 1, appuyez sur le bouton "FUNCTION" (FONCTION) et relâchez-le. "ALM 1", "SELF-", et "CANCEL" clignoteront sur le côté gauche de l'affichage et "YES" (OUI) ou "NO" (NON) sera indiqué sur le côté droit de l'affichage. Le oui et non peuvent être basculés en appuyant sur n'importe quel bouton de produit, (1-0). "OUI" veut dire que la tonalité d'alarme s'arrêtera automatiquement après plusieurs bips. "NON" veut dire qu'il faut que quelqu'un appuie manuellement sur le bouton de produit convenable pour faire arrêter la tonalité d'alarme.
11. Répétez les étapes 9 et 10 pour des alarmes 2 et 3.
12. Après avoir réglé l'alarme 3, appuyez sur le bouton "FUNCTION" (FONCTION) et relâchez-le. "FILTER" et "CYCLES" clignoteront sur le côté gauche de l'affichage, et la valeur des cycles de filtration sera indiqué sur le côté droit de l'affichage. La valeur est le nombre de cycles de cuisson qui doivent être effectués avant que la commande signale à l'opérateur qu'il faut filtrer la graisse.
13. Après avoir réglé la valeur des cycles de filtre, appuyez sur le bouton "FUNCTION" (FONCTION) et relâchez-le. "EOC" et "EXIT" clignent sur le côté gauche de l'affichage et "COOL" (FRAIS) est indiqué sur le côté droit de l'affichage. Le point de sortie de la fin-de-cycle, (EOC), peut être réglé sur COOL, SETP, ou FILTR en appuyant sur n'importe quel bouton de produit (EOC). À la fin du cycle de cuisson, les commandes peuvent être réglées pour revenir au COOL ou à la température de consigne, ou pour signaler à l'opérateur de filtrer la graisse.
14. Après avoir réglé le point de la fin-de-cycle, appuyez sur le bouton "FUNCTION" (FONCTION) et relâchez-le. "HEAD" (TÊTES) et "COUNT" (QUANTITÉ) clignent sur la gauche de l'affichage et un numéro est indiqué sur le côté droit de l'affichage. Le numéro indiqué à droite, est le nombre d'unités de poulet à cuire lorsque le bouton de ce produit est enfoncé. Le nombre peut être changé en appuyant sur le bouton de produit convenable.

3-10. LA PROGRAMMATION (suite)

À NOTER

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

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

3-11. NETTOYAGE DE LA CUVE DE FRITURE

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

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



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

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

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



NE METTEZ JAMAIS LA FRITEUSE SOUS PRESSION POUR LA NETTOYER. Laissez le couvercle ouvert. L'eau sous pression est surchauffée et causera des brûlures sévères en cas de contact avec la peau.

AVERTISSEMENT

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



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

À NOTER

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

3-13. ENTRETIEN RÉGULIER

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

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