

**Friteuse sans couvercle
Henny Penny**

Modèle OFE/OFG-341

Modèle OFE/OFG-342

Modèle OEA/OGA-341

Modèle OEA/OGA-342

MANUEL DE MAINTENANCE

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 OFG/OGA-34X 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.

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse sans couvercle Henny Penny est un appareil culinaire de base conçu pour faire cuire les aliments mieux et plus facilement. Le micro-ordinateur utilisé permet de tels résultats. Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation dans les restaurants et autres opérations de restauration.

1-2. VARIANTES ENTRE LES MODÈLES

Ce manuel couvre les divers modèles suivants de la friteuse sans couvercle Henny Penny :

- Modèle OFG/OFE-341
- Modèle OFG/OFE-342
- Modèle OGA/OFE-341
- Modèle OGA/OFE-342

1-3. CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage facile.
- Le modèle OFE a une contenance de 36 kg (80 lb.) de shortening par compartiment
- Le modèle OFG a une contenance de 41 kg (90 lb.) de shortening par compartiment
- 2 paniers demi-taille par compartiment (ou paniers grande taille).
- Commande par micro-ordinateur.
- Construction en acier inoxydable.
- Réarmement manuel du limiteur de surchauffe.
- Système de diagnostic automatique intégré aux commandes.
- Filtre intégré (pour tous les compartiments).
- LP ou gaz naturel ; 35 kW/pot (LP-2.51 kg/hr) (120 000 BTU)
- Capacité produit de 8,2 kg (18 lb.)

1-4. SÉCURITÉ

La friteuse Henny Penny compte de nombreuses fonctions intégrées. Toutefois, la seule manière de garantir un fonctionnement sans risques consiste à bien comprendre les procédures d'installation, d'utilisation et de maintenance. Les instructions fournies dans ce manuel vous permettront de comprendre facilement les procédures à suivre. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION ou REMARQUE la mettent en évidence. Leur utilisation est décrite ci-dessous :



Le mot DANGER indique un danger imminent qui produira des blessures très graves, telles que des brûlures au second ou au troisième degré.

AVERTISSEMENT

Le mot AVERTISSEMENT vous signale une procédure qui, si elle n'est pas correctement exécutée, risque de causer des blessures.

ATTENTION

Le mot ATTENTION vous signale une procédure qui, si elle n'est pas correctement suivie, risque d'endommager la friteuse.

REMARQUE

Le mot REMARQUE met en valeur des informations particulièrement importantes.

1-5. ASSISTANCE

Pour toute assistance extérieure, appelez votre distributeur indépendant local agréé par Henny Penny Corporation.

En outre, n'hésitez pas à contacter notre siège social à Eaton, Ohio. Appelez le 1-800-417-8405 (sans frais) ou le 937-456-8405.

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

Cette section fournit les instructions d'installation de la friteuse sans couvercle Henny Penny.

REMARQUE

L'installation de l'appareil doit être uniquement confiée à un agent de maintenance qualifié.

AVERTISSEMENT

Ne percez pas l'appareil avec un objet tel qu'une perceuse ou des vis sous peine d'endommager des composants ou de provoquer une décharge électrique.

2-2. DÉBALLAGE

La friteuse sans couvercle Henny Penny a été contrôlée, inspectée et emballée de manière experte pour garantir son transit à destination dans les meilleures conditions possibles. L'appareil est fixé à un patin de glissement, avant d'être emballé à l'intérieur d'une boîte en carton épais suffisamment rembourrée pour résister aux conditions normales de transport.

REMARQUE

Tout dommage subi en cours de transport doit être relevé en présence de l'agent de livraison et signé avant son départ.

1. Coupez avec précaution les bandes qui enserrant le carton.
2. Soulevez le carton pour dégager la friteuse.

AVERTISSEMENT

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

Le diagramme de câblage de cet appareil se trouve dans le Manuel d'utilisation et de maintenance. 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.

2-3. SÉLECTION DE L'EMPLACEMENT

L'emplacement choisi pour la friteuse sans couvercle est crucial à son fonctionnement, à la vitesse d'exécution des opérations et à sa facilité d'utilisation. Placez la friteuse sans couvercle à un endroit où vous disposerez d'un dégagement suffisant pour assurer une utilisation et une maintenance correctes. Choisissez un emplacement qui permette le chargement et le déchargement faciles de l'appareil, sans interférer avec l'assemblage final des commandes. Les opérateurs ont constaté qu'une friture complète, suivie du maintien du produit dans des appareils réservés à cet effet se solde par un service continu rapide. Gardez à l'esprit que vous atteindrez une efficacité maximale avec une opération en ligne droite à savoir, les aliments crus d'un côté et les aliments frits de l'autre. L'assemblage peut se faire à l'écart avec seulement une perte minimale d'efficacité.

REMARQUE

Installez la friteuse de manière à l'empêcher de basculer et de bouger, ce qui causerait des projections de shortening liquide brûlant. Par conséquent, choisissez minutieusement l'emplacement de la friteuse sans couvercle ou utilisez des attaches.

ATTENTION

Les friteuses à gaz sont conçues pour une installation sur des sols combustibles et près de murs combustibles. La friteuse sans couvercle doit être installée en prévoyant un dégagement minimum de tous les matériaux combustibles, 0 cm sur les côtés et 15,24 cm (6 in.) sur l'arrière.

2-4. CALAGE DE LA FRITEUSE

Pour un fonctionnement correct, calez la friteuse pour qu'elle ne bouge pas d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. En plaçant un niveau sur les zones plates entourant le collet du bassin de friture, sur le compartiment central, réglez les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.

2.5 VENTILATION DU POSTE DE FRITURE

Placez la friteuse en prévoyant un dégazage dans une hotte aspirante adéquate ou un système de ventilation. Ceci est essentiel pour permettre l'élimination efficace de la vapeur et des odeurs de friture. Prenez des précautions particulières lors de la conception du dispositif d'évacuation des fumées pour éviter toute interférence avec le fonctionnement de la friteuse. Nous vous recommandons de consulter une société locale de ventilation ou de chauffage pour vous aider à concevoir un système adéquat.

**2.6 VENTILATION DU POSTE
DE FRITURE (suite)**

REMARQUE

La ventilation doit être conforme aux codes local, provincial et national. Consultez la caserne de pompiers la plus proche ou le service de l'urbanisme.

AVERTISSEMENT

Lors de l'installation du poste de friture au gaz, ne branchez pas d'extension au conduit de la cheminée d'évacuation des gaz. Vous risqueriez de compromettre le fonctionnement du brûleur, de causer des dysfonctionnements et un refoulement.

2-6. ALIMENTATION EN GAZ

La friteuse sans couvercle au gaz est proposée pour un fonctionnement au gaz naturel ou au propane. Vérifiez la plaque de données à l'intérieur de la porte avant de l'armoire pour déterminer le gaz à utiliser.



N'essayez pas d'utiliser un autre gaz que celui spécifié sur la plaque. L'utilisation d'un gaz incorrect risque de provoquer un incendie ou une explosion.

Reportez-vous à l'illustration de la page suivante pour plus de détails sur le raccordement de la friteuse au réseau de gaz.

AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de blessure grave :

- L'installation doit être conforme aux codes local, provincial et national.
- L'installation doit être conforme à la norme *American National Standard Z223.1-Latest Edition National Fuel Gas Code* et aux codes municipaux de l'urbanisme. Au Canada, l'installation doit se faire conformément aux normes CAN/CGA B 149.1 et 149.2 et aux Codes d'installation – Appareils à gaz et aux codes locaux. En Australie, l'installation doit se faire conformément à la réglementation de l'Australian Gas Authority AG601-2000, section AS5601.
- Isolez la friteuse de la tuyauterie du réseau de gaz en fermant son robinet manuel individuel durant chaque contrôle de pression de la tuyauterie du réseau de gaz à des pressions de contrôle inférieures ou égales à 3,45 kPa (1/2 PSIG) (34,47 millibars).
- L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être débranchés du réseau de

gaz durant tout contrôle de pression dépassant 3,45 kPa (1/2 PSIG).

TUYAUTERIE DE

CORRECT

Un DÉGAGEMENT MINIMUM du matériel du mur est autorisé pour donner accès au raccord rapide.

RACCORD RAPIDE AVANT DÉGAGEMENT MAXIMAL

DÉGAGEMENT MINIMAL POUR ACCÈS UNIQUEMENT

INCORRECT

ÉVITER LES COUDURES PRONONCÉES lors de l'éloignement du matériel du mur. (Un dégagement maximal pliera les extrémités, même si l'installation est correcte, et réduira la durée de vie du raccord.)

RACCORD RAPIDE toujours attaché tout en étant tendu au maximum

POINTS DE TENSION POINTS DE TENSION

DÉGAGEMENT MAXIMAL AVEC RACCORDEMENT DÉCONSEILLÉ

DISPOSITIF DE RETENUE

Reportez-vous à l'illustration ci-dessous lors de l'installation du dispositif de retenue sur toutes les friteuses à gaz amovibles.

CORRECT

Les raccords et le tuyau doivent être installés dans le même plan (cf. illustration de gauche). **NE DÉCALEZ PAS LES RACCORDS** sous peine de causer une torsion et une tension qui entraîneront une panne prématurée.

INCORRECT

Le boulon en I doit être fixé sur le bâtiment par les méthodes acceptables.

ATTENTION

CORRECT

Installation correcte du tuyau métallique pour communication verticale. Notez la boucle naturelle unique.

INCORRECT

La coudure prononcée à droite tend et tord le tuyau métallique au point de provoquer la panne précoce du raccord

CONSTRUCTION À PAROIS SÈCHES

Fixez le boulon en I sur un montant. **NE LE FIXEZ PAS** uniquement sur la paroi sèche. En outre, placez le boulon en I à la même hauteur que le réseau de gaz. L'installation préférée se situe à environ 15 cm d'un côté ou de l'autre du réseau de gaz. Le dispositif de retenue doit mesurer au minimum 15 cm de moins que le tuyau de gaz souple.

CORRECT

Maintenez le diamètre de courbure au minimum (ou supérieur) entre les raccords pour une durée de vie plus longue.

INCORRECT

La diminution du diamètre au niveau des raccords (cf. illustration de droite) forme deux coudes entraînant la fatigue puis la panne des raccords.

ATTENTION

CORRECT

Dans toutes les installations où une vidange automatique ne s'impose pas, raccordez le tuyau métallique sous la forme d'une boucle verticale.

NE RACCORDEZ PAS LE TUYAU MÉTALLIQUE À L'HORIZONTALE... sauf si une vidange automatique est nécessaire, puis utilisez un soutien au plan inférieur comme illustré à gauche.

INCORRECT

Utilisez des coudes si nécessaire pour éviter les coudures prononcées. Pour faciliter le mouvement, formez une boucle « lâche ». L'appareil à gaz doit être débranché *avant tout mouvement maximal*. (Un mouvement minimal est autorisé pour le débranchement du tuyau.)

2-6. ALIMENTATION EN GAZ (suite)

- Un tuyau d'acier noir de 2,5 cm standard et des raccords malléables doivent être utilisés pour les raccordements au réseau de gaz.
- N'utilisez pas de raccords en fonte.
- Même si nous recommandons des tuyaux de 1,9 cm (3/4 in.), utilisez des tuyaux d'un diamètre adéquat et installez-les correctement, pour permettre une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximale sans perte de pression exagérée entre le compteur et la friteuse. La chute de pression dans la tuyauterie ne doit pas dépasser 0,747 mbar (0,3 in. - colonne d'eau).
- Ne réglez pas le manostat vacuométrique. Il est réglé en usine pour une efficacité maximale.

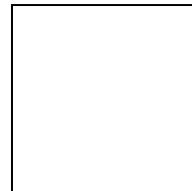
Vous devez prendre des dispositions pour le déplacement de la friteuse en cas de nettoyage et de maintenance. Vous avez le choix entre plusieurs méthodes :

1. Installation d'un robinet d'arrêt manuel et d'un raccord rapide, ou
2. Installation d'un connecteur de conception ultra-solide certifié par le CSA. Pour pouvoir effectuer une maintenance sur cet appareil, qui est fourni avec des roulettes, vous devez installer un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69 ou CAN 6.16 et un raccord rapide, conforme à ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9. Il faut également installer un dispositif de retenue pour empêcher la transmission de la tension au connecteur, comme spécifié dans les instructions du fabricant de l'appareil.
3. Reportez-vous aux instructions de retenue des câbles, à l'apage précédente, pour en apprendre plus sur la manière et le point de fixation d'un dispositif de retenue sur le mur et la friteuse.

2.7 TEST DE FUITE DE GAZ

REMARQUE

Lors de l'installation initiale et après chaque déplacement de l'appareil, assurez-vous que le bouton du robinet de gaz sur la friteuse est en position ARRET. Après l'installation de la tuyauterie et des raccords, vérifiez s'il n'y a pas de fuites de gaz. Une méthode de contrôle simple consiste à ouvrir le robinet de gaz et à passer au pinceau sur tous les raccords une solution savonneuse. Si vous observez des bulles, du gaz s'échappe et vous devez reprendre le raccordement de la tuyauterie.



N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Une fuite de gaz risque de causer une explosion se soldant par des blessures graves.

2-8. RÉGULATEUR DE PRESSION

Le régulateur de pression de gaz sur le robinet de gaz automatique est réglé comme suit en usine :

- Gaz naturel : 8,7 mbar (3,5 in. - colonne d'eau).
- Propane : 24,9 mbar (10 in. - colonne d'eau).

2-9. EXIGENCES ÉLECTRIQUES
SÉRIE OFG/OGA-340

- 120 V, 60 Hz., 12 A, monophasé
- 230 V, 50 Hz., 6 A, monophasé

Le poste de friture au gaz 120 V exige un branchement à 3 fils (mise à la terre) et il est fourni avec un cordon et une prise de terre. Toute prise de 230 volts utilisée sur le modèle de 230 volts doit être conforme à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux.

AVERTISSEMENT

NE DÉBRANCHEZ PAS LA PRISE DE TERRE.

Cette friteuse DOIT être correctement branchée avec une mise à la terre sûre sous peine d'exposer les opérateurs à une décharge électrique. Reportez-vous aux codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures correctes de mise à la terre ou à défaut, au *National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70* Dernière édition. Les modèles canadiens sont fournis avec un boîtier de connexion, adapté au branchement d'une canalisation électrique. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être établis conformément à la norme CSA C221, Code électrique canadien Partie 1, et/ou aux codes locaux.

La maintenance de la pompe pour filtration se fait par l'arrière de l'appareil. Si une maintenance est requise, débranchez la friteuse de la prise électrique. Dégagez la friteuse du mur pour pouvoir accéder à l'arrière.

2-9. EXIGENCES ÉLECTRIQUES
SÉRIE OFE-340

Pour les câblages et les fusibles d'alimentation, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Tension (V)	(par compartiment)		
	Fréquence (Hz)	Puissance (kW)	Intensité (A)
208	3	22	61
240	3	22	53

2-10. EXIGENCES
ÉLECTRIQUES
SÉRIE OFE-340 (suite)

AVERTISSEMENT

Cette friteuse doit être correctement branchée avec une mise à la terre sûre. Reportez-vous aux codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre. Si la friteuse n'est pas correctement mise à la terre, une électrocution est à craindre.

Installez un interrupteur général séparé, avec des fusibles ou disjoncteurs de calibre correct, à un endroit pratique entre la friteuse et l'interrupteur d'alimentation.

REMARQUE

Les appareils destinés à l'UE exigent le branchement de fils d'un diamètre minimal de 6 mm sur le bornier.

2-11. CONTRÔLE DE LA
FRITEUSE

Chaque friteuse Henny Penny a fait l'objet d'un contrôle complet avant son expédition. Toutefois, il est conseillé de vérifier l'appareil après l'installation.

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS COMMANDES C1000

Voir Figure 3-1.

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	1	Affichage numérique	Affiche la température de la friture, le compte à rebours de la minuterie pendant le cycle de cuisson et les sélections en mode Program ; on peut afficher la température de la friture en appuyant une fois sur  ou la température de consigne en appuyant deux fois ; si la température de la friture dépasse 218 °C (425 °F), « E-5, FRYER TOO HOT » (E-5, friteuse trop chaude) s'affiche
3-1	2		Cette DEL s'allume lorsque la température de la friteuse ne varie pas de plus de 5° par rapport à la température de consigne, ce qui indique à l'opérateur que la friture est à la température correcte pour plonger les aliments dans le bac
3-1	3		Les boutons de minuterie servent à déclencher et à arrêter les cycles de cuisson
3-1	4		Les boutons de repos servent à passer en mode Idle (repos), qui abaisse la température de la friture pendant les périodes de non utilisation
3-1	5		Le bouton de programmation sert à passer en mode Program ; en outre, une fois dans ce mode, il sert à passer au paramètre suivant.
3-1	6 & 7		Utilisés pour modifier la valeur du paramètre affiché en mode Program et pour changer la température de consigne pour le bac ou panier gauche
3-1	8 & 9		Utilisés pour modifier la valeur du paramètre affiché en mode Program et pour changer la température de consigne pour le bac ou panier droit

NOTICE

AVIS

Passer à la Section 3-4, Remplissage ou ajout de friture

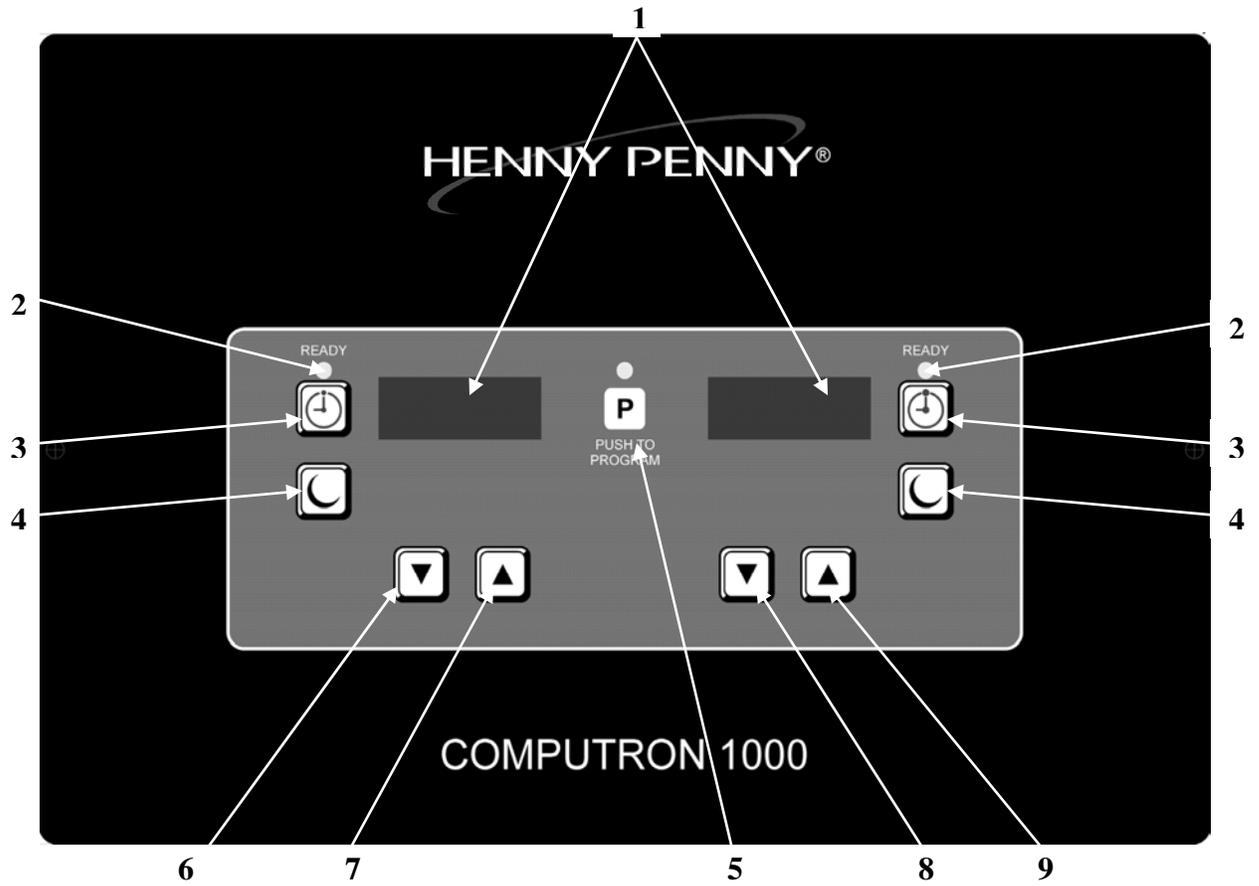


Figure 3-1

**3-5. OPÉRATIONS EFFECTUÉES
AVEC LE C1000**

Les commandes Computron 1000 sont disponibles sur les aussi bien à bacs fractionnés et commandes électroniques qu'à intégral. Les opérations d'utilisation des friteuses dotées de ces commandes sont décrites brièvement ci-après.

1. S'assurer que le robinet de vidange est en position fermée.
2. Placer le support de panier à l'intérieur du bac.
3. S'assurer que le bac est rempli de friture au niveau correct.
4. « OFF » (arrêt) s'affiche jusqu'à ce qu'on place l'interrupteur en position ON (marche). Le temps de cuisson s'affiche alors et l'appareil passe automatiquement en cycle de fonte jusqu'à ce que la température de la friture atteigne 110 °C (230 °F). La commande quitte ensuite automatiquement le cycle de fonte.

NOTICE

AVIS

La friteuse ouverte de la série OFG-320 est pourvue de plusieurs dispositifs de sécurité qui coupent l'arrivée de gaz quand ils sont activés. Procéder comme indiqué ci-dessus pour remettre la friteuse ouverte en marche ; si elle s'arrête de nouveau, en aviser un technicien qualifié.

On peut, si on le désire, éviter le cycle de fusion en appuyant sur  pendant 3 secondes.

CAUTION

ATTENTION

Ne pas éviter d'utiliser le cycle de fonte à moins que suffisamment de friture n'ait fondu pour recouvrir complètement tous les tubes de brûleurs (friteuses à gaz) ou tous les éléments chauffants (friteuses électriques). Si on évite d'utiliser le cycle de fonte avant que tous les tubes de brûleurs ou éléments chauffants ne soient recouverts, une émission excessive de fumée de la friture ou un incendie se produira,

5. Une fois qu'on a quitté le cycle de fonte, la friture est chauffée jusqu'à ce que  s'allume et que le temps de cuisson soit affiché.

Bien remuer la friture pour stabiliser la température dans les bacs.

6. Avant de placer des aliments dans les paniers, abaisser ces derniers dans la friture brûlante pour empêcher les aliments de coller aux paniers.
7. Une fois que la friture s'est stabilisée à la température de consigne, abaisser le panier contenant les aliments dans le bac.

3-5. OPÉRATIONS EFFECTUÉES
AVEC LE C1000
(suite)



AVERTISSEMENT

Ne pas surcharger ni placer des aliments à très haute teneur en humidité dans le panier. Chaque bac peut contenir un maximum de 5,7 kg (12,5 lbs) d'aliments (2,8 kg [6,25 lbs] pour les friteuses à bacs fractionnés). L'inobservation de ces instructions peut entraîner un débordement de friture hors de la cuve. On risquerait de se brûler gravement ou d'endommager l'appareil.

9. Si on a abaissé le panier droit dans la friture, appuyer sur le bouton  droit.

Si on a abaissé le panier gauche, appuyer sur le bouton  gauche.

10. La minuterie du côté approprié (droit ou gauche) entame son compte à rebours.



AVIS

Le minutage est complètement indépendant de chaque côté de la commande. On peut en régler, déclencher ou arrêter un sans affecter l'autre.

11. À la fin du cycle de cuisson, une tonalité retentit et « DONE » (terminé) s'affiche en clignotant. Appuyer sur le bouton  et soulever le panier hors de la friture.

3-6. INSTRUCTION DE PROGRAMMATION
DU C10000

Programmation de minuterie

1. Chaque fois que le temps de cuisson est affiché, appuyer sous l'affichage approprié pour changer le temps de cuisson.

Programmation de température de consigne

1. Appuyer une fois sur **[P]** pour afficher la température réelle de la friture et appuyer de nouveau sur **[P]** pour afficher la température de consigne.

2. Tant que la température de consigne est affichée, appuyer sur



pour la changer.



AVIS

Si « LOCK » (verrouillage) s'affiche quand on appuie sur , les commandes sont verrouillées et

doivent être déverrouillées avant qu'on puisse changer le temps de cuisson ou la température de consigne.

Voir la section Programmation spéciale du C1000.

3-7. PROGRAMMATION SPÉCIALE DU C1000

La programmation spéciale est utilisée pour ce qui suit :

- Fahrenheit ou Celsius
- Initialisation du système
- Verrouillage ou déverrouillage des commandes
- Type de friteuse – électrique ; à gaz avec veilleuse permanente ; à gaz avec allumage électronique; à gaz à tirage induit
- Bac (bassine) fractionné ou intégral

1. Pour passer en programmation spéciale, placer l'interrupteur en position d'arrêt (d'un côté ou de l'autre). Appuyer sans relâcher sur  et remettre l'interrupteur en position de marche.
2. « SPEC » « PROG » puis « DEG » « °F » ou « °C » s'affichent.
Utiliser  pour passer en « °F » ou en « °C », ou vice versa.

3. Appuyer sur  et « INIT » s'affiche.

Appuyer sur le bouton  droit ; « In-3 », « In-2 », « In-1 » s'affichent, suivis de « Init Sys » « DONE DONE ». Les commandes sont alors réinitialisées aux paramètres d'origine, le temps remis à 0:00 et la température à 88 °C ou 190 °F.

4. Appuyer sur  ; « LOCK » (verrouillage) ou « UNLOCK » (déverrouillage) s'affiche. Utiliser 

pour passer de « LOCK » à « UNLOCK », ou vice versa.

5. Appuyer sur **P** ; « FRYR » (friteuse) s'affiche.

Utiliser   pour changer de type de friteuse : « ELEC » pour les modèles électriques ; « GAS » pour les appareils à veilleuse permanente ; SSI pour les appareils à allumage à semiconducteurs ; IDG pour les appareils à brûleurs à gaz à tirage induit.

6. Appuyer sur **P** ; « VAT » (bac) s'affiche.

Utiliser   pour changer le type de bac (bassine) de « SPLIT » (fractionné) à « FULL » (intégral), ou vice versa.

7. Appuyer sans relâcher sur **P** pour quitter la programmation spéciale à tout moment.

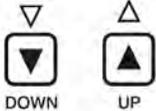
SECTION 3. OPERATION

3-1. INTRODUCTION

Ce chapitre décrit les procédures d'utilisation de la friteuse sans couvercle Henny Penny série 340, qui compte 12 boutons de commande de minuteries. Lisez les chapitres 1, 2 et 3, et toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse.

3-2. COMMANDES

La figure 3-1 montre la fonction de la commande des 12 boutons de minuteries.

Fig.	Légende	Description	Fonction
3-1	1	 HEAT ON	S'allume lorsque la commande demande un apport calorifique. Les brûleurs ou les éléments chauffants se mettent en marche et chauffent le shortening.
3-1	2	Affichage numérique	Affiche la température du shortening, le compte à rebours de la minuterie dans le cycle de friture et les sélections du mode Programme. Appuyez sur le bouton INFO pour afficher la température du shortening. Si la température dépasse 218 °C, l'affichage indique « E-5 », « FRYER TOO HOT ».
3-1	3	 WAIT	Une fois que la friteuse n'est plus en mode Fonte, le voyant Wait s'allume, signalant à l'opérateur que la température du shortening n'est PAS adaptée à la cuisson du produit.
3-1	4	 READY	S'allume lorsque la température du shortening se trouve à $\pm 5^\circ$ de la température prédéfinie, signalant à l'opérateur que la température du shortening EST adaptée à la cuisson du produit.
3-1	5	 INFO	Appuyez sur le bouton INFO pour afficher la température en temps réel du shortening, la température prédéfinie, ainsi que la performance de cuisson, mais aussi d'autres informations telles que l'utilisation du filtre, l'heure du jour, etc. En outre, en mode Programme, il remonte au paramètre précédent.
3-1	6 & 7	 DOWN UP	Permettent de régler la valeur du paramètre actuellement affiché en mode Programme.

3-2. COMMANDES (suite)

Fig.	Légende	Description	Fonction
3-1	8		Permet d'accéder au mode Programme. En outre, une fois en mode Programme, permet d'avancer au paramètre suivant.
3-1	9		Permettent d'arrêter les cycles de cuisson, mais aussi d'arrêter la minuterie de qualité à la fin du mode Maintien. Pour les utiliser afin de lancer les cycles de cuisson, reportez-vous à la section 4-10, Mode Programme spécial (SP-10).
3-1	10	Fenêtre de la carte du menu	Nom du produit alimentaire associé à chaque bouton Sélection de produit. La bande de la carte de menu se situe derrière l'autocollant.
3-1	11	Boutons Sélection	Permettent d'arrêter les cycles de cuisson, mais aussi d'arrêter la minuterie de qualité de produit à la fin d'un mode Pause. Pour les utiliser afin de lancer les cycles de cuisson, reportez-vous à la section 4-10, Mode Programme spécial (SP-10).
3-1	12		Permettent de monter ou abaisser manuellement le ou les paniers, si l'appareil est équipé de la fonction de montée automatique. Si vous appuyez sur ce bouton durant un cycle de cuisson, la durée de cuisson marque une pause jusqu'à ce que le ou les paniers soient replongés dans le shortening. Sur les appareils non équipés de la fonction de montée automatique, ces boutons permettent une pause manuelle et la reprise de la minuterie de cuisson.

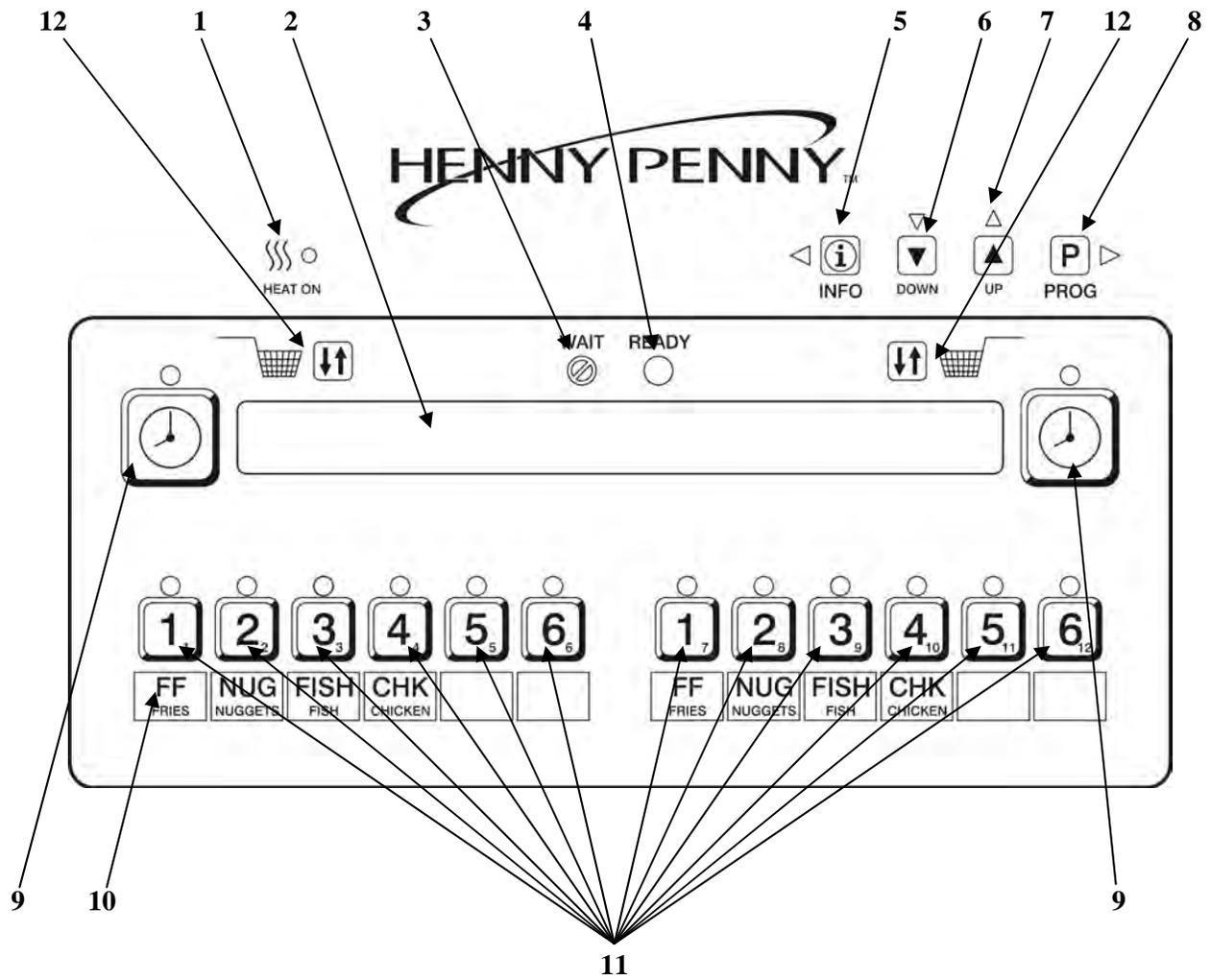


Figure 3.1

**3-3. LISSAGE OU
AJOUT DE SHORTENING**

Nous recommandons l'utilisation d'un shortening de friture de haute qualité utilisable dans les friteuses sans couvercle. Certains shortenings bas de gamme ont une forte teneur en eau, ce qui risque de causer la formation de mousse et un débordement. Les friteuses à gaz sans couvercle Henny Penny exigent 41 kg (90 lbs) de shortening par bassin de friture et les modèles électriques 36 kg (80 lbs) par bassin de friture. Tous les bassins de friture possèdent deux repères de niveau sur leur paroi arrière. Le repère supérieur indique le niveau correct de shortening chauffé, tandis que le repère inférieur correspond au niveau de shortening froid.

AVERTISSEMENT

Maintenez le shortening chaud au repère supérieur dans chaque bassin de friture sous peine de provoquer un incendie. Nous recommandons l'utilisation de gants en cas de contact avec le shortening brûlant. Le shortening et tous les composants métalliques qui entrent en contact avec le shortening sont extrêmement brûlants et risquent de provoquer des brûlures graves.

Nous recommandons de ne pas déplacer la friteuse si du shortening brûlant se trouve dans ses bassins de cuisson ou son bac de filtrage. Risque de projection de shortening brûlant et de brûlures graves.

**3-4. OPÉRATIONS ET
PROCÉDURES DE BASE
(12 commandes produit/montée
automatique)**

Les modèles de friteuse sans couvercle Henny Penny possèdent 12 boutons de commande de produit. En outre, tous les modèles OEA/OGA possèdent 12 boutons de commande et une fonction de montée automatique. La commande de montée automatique abaisse automatiquement le ou les paniers dans le shortening au début du cycle de cuisson, et les remonte en fin de cycle.

1. Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé.
2. Remplissez le bassin de friture de shortening.

AVERTISSEMENT

Nous vous recommandons de faire fondre le shortening préalablement avant de le verser dans les bassins de friture. Les tubes chauffants du bassin de friture à gaz ou les éléments chauffants du bassin électrique, doivent être complètement recouverts de shortening **liquide**. Risque d'incendie ou d'endommagement du bassin de friture si ces éléments ne sont pas immergés.

3. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position Marche. L'appareil débute automatiquement le cycle de fusion. Lorsque la température atteint 110°C (230°F), le cycle de chauffe commence et se poursuit jusqu'à ce que le shortening atteigne la température prédéfinie.

REMARQUE

La friteuse à gaz sans couvercle possède plusieurs dispositifs de sécurité qui coupent l'arrivée de gaz lorsqu'ils sont activés. Suivez les procédures ci-dessus pour redémarrer la friteuse et, si la coupure de gaz se reproduit, avisez un technicien qualifié.

REMARQUE

Sautez le cycle de fonte du shortening, si désiré, en appuyant sur un bouton Produit pendant cinq secondes. L'affichage indique « EXIT MELT? 1=YES 2=NO ». Appuyez  sur pour quitter le cycle de fonte.

AVERTISSEMENT

Ne sautez pas le cycle de fonte si la quantité de shortening fondu ne suffit pas à recouvrir tous les tubes ou les éléments chauffants, ou s'il est possible qu'une fumée excessive ou un incendie se produise.

4. Une fois le cycle Fonte terminé,  clignote jusqu'à ce que la température prédéfinie soit atteinte. Ensuite,  s'allume.

**3-4. OPÉRATIONS ET
PROCÉDURES DE BASE
(12 commandes produit/
montée automatique, suite)**

REMARQUE

Les deux commandes de minuterie séparées (gauche et droite), peuvent être programmées indépendamment l'une de l'autre pour 2 demi-paniers, ou comme une seule minuterie pour un panier unique pleine taille. Le réglage usine par défaut correspond à deux paniers demi-taille. Pour passer au réglage « panier unique pleine taille », appuyez sur le bouton produit numéro 1 tout en activant l'interrupteur d'alimentation. Pour revenir au mode deux paniers, appuyez sur le bouton produit numéro 2 tout en activant l'interrupteur d'alimentation.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez un panier unique pleine taille, assurez-vous que la commande est réglée pour 1 panier. Après avoir mis la friteuse sous tension, l'affichage indique 1 BASKET ou 2 BASKET. Si 2 BASKET est le paramètre choisi, alors que vous utilisez un panier unique, il existe un risque d'endommagement du panier ou des mécanismes de levage.

5. Mélangez intimement le shortening pour stabiliser la température dans tous les bassins de friture.
6. Une fois que la température du shortening s'est stabilisée à la température prédéfinie, plongez les paniers dans le shortening (ou, pour les friteuses à fonction de montée/descente automatique, soulevez le panier et suspendez-le au dispositif réservé à cet effet). Placez le produit dans le panier.

AVERTISSEMENT

Ne surchargez pas le panier et ne placez pas de produit à forte teneur en eau dans le panier. Le poids maximal de produit par bassin de friture est de 8,2 kg (18 lbs.). Suivez cette consigne sous peine de faire déborder le shortening du bassin de friture. Risque de brûlures graves ou d'endommagement du bassin de friture.

7. Si le panier droit doit être plongé dans le shortening, appuyez sur l'un des boutons produit de droite. Si le panier gauche doit être plongé dans le shortening, appuyez sur l'un des boutons produit de gauche. Sur les friteuses munies de la fonction de montée/descente automatique, le ou les paniers s'abaissent automatiquement dans le shortening.
8. La minuterie (gauche ou droite, selon le cas) commence son compte à rebours.

**3-4. OPÉRATIONS ET
PROCÉDURES DE BASE
(12 commandes produit/
montée automatique, suite)**

REMARQUE

Sur les friteuses munies de la fonction de montée/descente automatique, pour placer le produit directement dans le shortening, abaissez le ou les paniers vides dans le shortening en appuyant sur, chargez de produit, puis appuyez sur le bouton Produit pour commencer le cycle de cuisson.



Sur les friteuses à fonction de montée/descente automatique, soulevez le ou les paniers à tout moment durant un cycle de cuisson en appuyant sur . Le cycle de la minuterie marque alors une pause.

9. À la fin du cycle de cuisson, une tonalité retentit et l'affichage indique « DONE ». Soulevez le panier du shortening. (Sur les friteuses munies de la fonction de montée/descente automatique, le ou les paniers remontent automatiquement.) Pour couper la sonnerie de fin de cuisson, appuyez sur,  ou sur le bouton Produit.

REMARQUE

Vous pouvez sélectionner un produit différent durant la première minute de cuisson, si vous avez appuyé par mégarde sur le mauvais bouton Produit.

10. Des tirets ou le nom du produit apparaissent sur l'affichage, selon le réglage Programme spécial, SP-10. Si vous avez programmé une durée Qualité, le contrôleur démarre automatiquement la minuterie de pause. L'affichage indique en alternance le produit sélectionné et la durée Qualité restante en minutes. Si vous sélectionnez un autre produit durant le cycle Maintien, l'affichage indique uniquement le produit sélectionné.
11. À la fin du cycle Pause, une tonalité retentit et « QUALITY » clignote, et le produit qu'elle minutait. Appuyez brièvement sur .

REMARQUE

En mode Cuisson, lorsque s'affiche le message « FILTER SUGGESTED », l'opérateur a la possibilité de filtrer à ce moment ou de poursuivre la cuisson. Mais, si l'opérateur poursuit la cuisson, un verrouillage du filtre se produit lors du cycle de cuisson suivant, ou de deux cycles consécutifs.

Lorsque « **FILTER LOCKOUT** » s'affiche. « **YOU *MUST* FILTER NOW.....** » s'affiche ensuite  ; est le seul bouton qui fonctionne, jusqu'à filtrage de l'appareil.

3-5. FILTRAGE
DU SHORTENING

La friture d'aliments panés exige un filtrage fréquent. Goûtez tous les jours le shortening froid. Observez le shortening pour vous assurer qu'il ne mousse pas durant le cycle de friture. Jetez le shortening dès que vous constatez la moindre formation de mousse. Nettoyez comme suit le bassin de cuisson chaque fois que vous remplacez ou filtrez le shortening.

AVERTISSEMENT

Une utilisation prolongée entraîne une diminution du point d'éclair du shortening. Jetez le shortening dès qu'apparaît une fumée ou une mousse excessive, sous peine d'encourir des brûlures ou blessures graves, un incendie et/ou des dégâts matériels.

1. Placez l'interrupteur général sur position Arrêt. Retirez et nettoyez le panier de friture dans de l'eau et du savon. Rincez minutieusement.

REMARQUE

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en filtrant le shortening à la température normale de friture.

2. Utilisez une spatule métallique pour racler toute accumulation sur les parois du bassin de friture. Ne raclez pas les tubes chauffants sur les modèles au gaz ou les éléments chauffants sur les modèles électriques.

AVERTISSEMENT

Positionnez correctement le bac de filtrage, sous le robinet de vidange, pour empêcher les projections de shortening brûlant. Risque de brûlures graves.

3. Ouvrez les porte(s) sous l'appareil et desserrez légèrement (un demi-tour) le robinet de vidange. Attendez quelques minutes, puis progressivement, ouvrez à fond le robinet de vidange. Cette méthode empêche les projections importantes du shortening brûlant qui s'évacue.
4. Lorsque le shortening s'écoule du bassin de friture, utilisez des brosses pour racler et nettoyer les parois du bassin de friture et les tubes ou les éléments chauffants. Si le trou de vidange se remplit de chapelure, utilisez le goupillon blanc pour pousser la chapelure dans le bac de récupération.
5. Une fois que tout le shortening s'est écoulé, raclez ou brossez les parois et le fond du bassin de friture. Soulevez les éléments chauffants (friteuses électriques), pour nettoyer le fond du bassin de friture.

**3-5. FILTRAGE DU
SHORTENING
(suite)**

6. Rincez comme suit le bassin de friture :
 - a. Laissez le robinet de vidange ouvert.
 - b. Ouvrez le robinet de filtrage du côté du bassin de friture à filtrer.
 - c. Placez l'interrupteur de la pompe sur position Pompe.
 - d. Avant de rincer le bassin de friture, attendez le pompage du shortening.
 - e. Lavez et frottez les parois du bassin de friture avec les brosses.
 - f. Une fois les parois et le fond nettoyés, fermez le Robinet de vidange.

AVERTISSEMENT

Si l'écoulement du shortening dans le bassin de friture se fait lentement, utilisez des gants pour serrer le raccord du filtre. Méfiez-vous car ce raccord sera brûlant et vous risquez des blessures graves.

7. Pompez tout le shortening hors du bac de filtrage pour le ramener dans le bassin de cuisson.
8. Lorsque la pompe ne pompe plus que de l'air, placez son interrupteur sur Arrêt.
9. Vérifiez le niveau de shortening dans le bassin de friture. Ajoutez du shortening frais, si nécessaire, jusqu'à ce que son niveau atteigne le repère supérieur sur la paroi arrière du bassin de friture.

REMARQUE

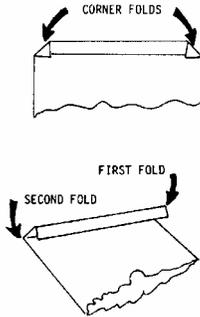
Vous pouvez réaliser de 10 à 12 filtrages avec un filtre papier, selon :

- la quantité et le type de produit frit et filtré
- le type de chapelure utilisé
- la quantité de miettes qui reste à l'intérieur du bac de récupération

Lorsque la crépine et le filtre en papier se bouchent et que la pompe fonctionne lentement, nettoyez la crépine et changez le filtre en papier.

10. Pour continuer la cuisson, placez l'interrupteur général sur position Marche ; le shortening se remet à chauffer.

**3-6. PROBLÈMES LIÉS À LA
POMPE DU FILTRE**



Pour empêcher les problèmes de pompe de filtre :

1. Installez correctement le filtre en papier sur les crépines. Repliez l'extrémité ouverte de l'enveloppe en papier et serrez avec les clips pour que les miettes ne puissent pas pénétrer.
2. Pompez le shortening, jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de la buse.

**3-7. DISPOSITIF DE PROTECTION
DU MOTEUR DU FILTRE**

Le moteur de la pompe du filtre est équipé d'un bouton de réarmement manuel, en cas de surchauffe du moteur ; il se situe à l'arrière du moteur. Laissez refroidir le moteur pendant 5 minutes environ avant d'essayer de réarmer ce dispositif.

AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de brûlures causées par les projections de shortening, désactivez l'interrupteur de la pompe du filtre avant d'appuyer sur le bouton de réarmement du moteur de la pompe.

REMARQUE

Le bouton de réarmement ne se manipule pas facilement. Utilisez un tournevis pour appuyer dessus afin de réarmer plus facilement le dispositif de protection.

**3-8. REMPLACEMENT DU
FILTRE EN PAPIER**

Remplacez l'enveloppe du filtre au bout de 10 à 12 filtrages ou chaque fois qu'il est obstrué par des miettes. Procédez comme suit :

1. Placez l'interrupteur général sur position Arrêt.
2. Déconnectez le raccord du filtre et retirez le bac de récupération qui se trouve sous le bassin de friture.

AVERTISSEMENT

Le bac peut être brûlant. Utilisez des gants de protection ou un torchon pour éviter les brûlures. En outre, faites preuve de prudence pour empêcher les brûlures causées par les projections de shortening brûlant.

**3-8. REMPLACEMENT DU
FILTRE EN PAPIER (suite)**

3. Retirez le couvercle du bac de récupération et soulevez la crépine du bac de récupération.
4. Essuyez le shortening et les miettes dans le bac de récupération. Nettoyez le bac de récupération avec du savon et de l'eau. Rincez minutieusement à l'eau chaude.
5. Dévissez la colonne montante de succion de la crépine.
6. Retirez le récupérateur de miettes et nettoyez-le minutieusement avec du savon et de l'eau. Rincez minutieusement à l'eau chaude.
7. Retirez les clips du filtre et jetez l'enveloppe en papier.
8. Nettoyez les crépines supérieure et inférieure avec du savon et de l'eau. Rincez minutieusement à l'eau chaude.

ATTENTION

Assurez-vous que les crépines, le récupérateur de miettes, les clips du filtre et la colonne montante de succion sont bien secs avant d'installer l'enveloppe-filtre en papier sous peine que l'eau ne dissolve le papier.

9. Assemblez la crépine supérieure et la crépine inférieure.
10. Glissez la crépine dans une enveloppe en papier propre.
11. Repliez aux coins, puis pliez deux fois l'extrémité ouverte.
12. Serrez l'enveloppe en position avec les deux clips du filtre.
13. Remplacez la crépine du récupérateur de miettes sur le dessus du filtre en papier. Vissez sur la colonne montante de succion.
14. Remettez la crépine du filtre complète dans le bac de récupération du filtre, remettez le couvercle et remettez le bac en place sous la friteuse.
15. Connectez le raccord du filtre à la main. N'utilisez pas de clé pour serrer.
16. La friteuse est désormais prête à fonctionner.

**3-9. NETTOYAGE
DES BASSINS DE FRITURE**

Après l'installation initiale de la friteuse, et avant chaque renouvellement du shortening, vous devez nettoyer minutieusement le bassin de friture en procédant ainsi :

1. Mettez l'interrupteur général sur Arrêt.

AVERTISSEMENT



Placez le bac de récupération du filtre correctement sous les robinets de vidange pour empêcher les éclaboussures et projections de liquides brûlants qui risquent de causer des brûlures graves.

2. Si du shortening brûlant se trouve dans le bassin de friture, vidangez-le en ouvrant progressivement le robinet de vidange (un demi-tour). Laissez dans cette position pendant quelques minutes, puis ouvrez lentement le robinet à fond.
3. Fermez le robinet de vidange. Jetez le shortening dans le bac du filtre en utilisant la navette de shortening. Ensuite, installez le bac de récupération du filtre sous la friteuse, mais sans la crépine.

AVERTISSEMENT



Nous vous recommandons de NE PAS déplacer la friteuse ou le bac récupérateur s'ils contiennent du shortening brûlant. Des projections brûlants sont à craindre et risquent de causer des brûlures graves.

4. Remplissez le bassin de friture d'eau chaude jusqu'au repère. Ajoutez 0,12 l (4 oz) de nettoyant de friteuse à l'eau et mélangez intimement. Le panier de friture peut être placé à l'intérieur du bassin de friture pour nettoyer.

AVERTISSEMENT

Portez toujours des lunettes de protection contre les produits chimiques ou un masque facial et munissez-vous de gants de protection en caoutchouc pour nettoyer le bassin de friture car la solution de nettoyage est fortement alcaline. Évitez les projections ou tout autre contact de la solution avec les yeux ou la peau. Risque de brûlures graves. Lisez attentivement les instructions sur la bouteille de nettoyant. Si la solution entre en contact avec vos yeux, rincez minutieusement à l'eau froide et consultez immédiatement un médecin.

3-9. NETTOYAGE
DES BASSINS DE FRITURE
(suite)

5. Placez l'interrupteur général sur position Marche et réglez la température à 93 °C (200 °F).
6. Lorsque la solution atteint 93 °C (200 °F), placez l'interrupteur général sur Arrêt.

ATTENTION

Surveillez constamment la solution de nettoyage pour vous assurer qu'elle ne déborde pas, et **ne vaporisez pas** l'appareil avec de l'eau, avec un jet d'arrosage, par exemple. Suivez ces consignes sous peine d'entraîner la panne des composants.

7. Laissez reposer les solutions de nettoyage pendant 15 à 20 minutes avec l'appareil hors tension.
8. En utilisant la brosse de la friteuse (surtout pas de laine d'acier !), frottez l'intérieur du bassin de friture. Soulevez les éléments (friteuses électriques), pour nettoyer le fond du bassin de friture.

ATTENTION

N'UTILISEZ PAS de nettoyant abrasifs puissants ni de nettoyants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque sur l'acier inoxydable car ces produits détériorent ce métal.

9. Après avoir nettoyé, ouvrez le robinet de vidange et évacuez la solution nettoyante du bassin de friture dans le bac de récupération, puis jetez-la.
10. Remettez le bac de récupération vide, fermez le robinet de vidange et remplissez le bassin de friture d'eau chaude jusqu'au niveau adéquat.
11. Ajoutez 0,24 l (8 oz) environ de vinaigre distillé et chauffez la solution à 93°C (200 F).
12. En utilisant une brosse propre, frottez l'intérieur du bassin de friture. Ceci permet de neutraliser les résidus alcalins de solution nettoyante.
13. Vidangez l'eau de rinçage au vinaigre et jetez-la.
14. Rincez le bassin de cuisson à l'eau chaude propre.
15. Essuyez minutieusement le bac de récupération et l'intérieur du bassin de friture.

3-9. NETTOYAGE
DES BASSINS DE FRITURE
(suite)

REMARQUE

Assurez-vous que l'intérieur du bassin de friture, l'ouverture du robinet de vidange et tous les composants qui entrent en contact avec le shortening frais sont le plus secs possible

16. Remettez la crépine propre dans le bac de récupération, remettez le couvercle et installez le bac de récupération sous la friteuse.
17. Remplissez le bassin de friture de shortening frais.

3-10. ALLUMAGE ET
ARRÊT DES BRÛLEURS

1. Placez l'interrupteur général sur Arrêt.
2. Fermez le robinet de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre et attendez au moins cinq (5) minutes avant de passer à l'étape suivante.
3. Ouvrez le robinet de gaz.
4. Placez l'interrupteur général sur Marche.
Séquence d'allumage :
 - a. Contrôles pour voir si l'interrupteur sous vide est ouvert.
 - b. Le ventilateur fonctionne et attend la fermeture de l'interrupteur sous vide.
 - c. Délai de purge de 30 secondes.
 - d. Activation des modules d'allumage.
 - e. Allumeurs allumés par les modules.
 - f. Allumage de la veilleuse – prête à chauffer.
5. Le brûleur s'allume et fonctionne en mode Fonte jusqu'à ce que le shortening atteigne la température prédéfinie.
6. Appuyez sur le bouton Produit désiré lorsque READY s'affiche et que le voyant s'allume.

Pour arrêter le brûleur :

1. Placez l'interrupteur général sur Arrêt.
2. Fermez le robinet de gaz.

**3-10. ALLUMAGE ET ARRÊT
DES BRÛLEURS (suite)**

Cette friteuse est équipée d'un cordon et d'une fiche de terre pour vous protéger contre les risques d'électrocution, et la friteuse doit être branchée sur une prise de terre (3 orifices). **NE COUPEZ PAS** et ne retirez pas la broche de terre.

AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer une maintenance sur la friteuse, assurez-vous que le brûleur est arrêté et l'appareil hors tension. Débranchez la friteuse et coupez le disjoncteur mural sous peine de vous exposer à une décharge électrique.

3-11. 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 préventif devant être réalisées par l'opérateur.

Procédure	Fréquence
Filtrage du shortening	Chaque jour (3-4 charges) Voir la section 3-7.
Renouvellement du shortening	Lorsque le shortening fume, mousse violemment ou a mauvais goût.

Remplacez régulièrement le shortening. **Une utilisation prolongée entraîne la diminution du point d'éclair du shortening.** Jetez le shortening dès qu'apparaît une fumée ou une mousse excessive, sous peine d'encourir des brûlures ou blessures graves, un incendie et/ou des dégâts matériels.

Remplacement de l'enveloppe-papier	Après 10 à 12 filtrages ou filtre lorsque l'enveloppe est chargée de miettes. Voir la section 3-10.
Nettoyage du bassin de friture	À chaque renouvellement de shortening. Voir la section 3-11.

SECTION 4. PROGRAMMATION

4-1. INTRODUCTION

Les commandes sont pré-réglées en usine, mais vous pouvez programmer les fonctions désirées. Cette section inclut le mode de programmation des produits, qui sont les réglages de base, et la programmation de niveau 2, regroupant les réglages détaillés.

4-2. MODE DE PROGRAMMATION DES PRODUITS

Ce mode permet à l'opérateur de modifier et définir divers paramètres pour chaque produit.

Pour modifier les durées et les températures:

1. Appuyez sur  pendant une seconde jusqu'à ce que « PROG » s'affiche, suivi du message « ENTER CODE ».
2. Entrez le code 1, 2, 3. « SELECT PROG PRODUCT » défile sur l'affichage.
Appuyez brièvement sur le bouton Produit désiré (1 à 12).

REMARQUE

Pour copier les réglages produit d'un bouton à un autre, appuyez sur le bouton Produit à copier jusqu'à ce que l'affichage clignote. Ensuite, appuyez sur le bouton Produit vers lequel vous copiez les réglages. L'affichage indique « COPY -X- TO -Y-? », puis « 1=YES 2=NO ». Appuyez sur  pour effectuer la copie.

5. Appuyez brièvement sur  Le nom de ce produit s'affiche. Ex. « "FRIES" XXX » (FRITES XXX).

Modification des noms de produits

- a. Appuyez brièvement sur  ; la première lettre ou le premier chiffre commence à clignoter.
- b. Appuyez brièvement sur  pour modifier la lettre clignotante.
- c. Pour passer à la lettre suivante, appuyez sur  Ensuite, appuyez sur  pour changer cette lettre.
- d. Reprenez l'étape c jusqu'à ce que vous ayez saisi 7 lettres.

**4-2. MODE DE
PROGRAMMATION DES
PRODUITS (suite)**

e. Appuyez sans relâche sur  pour quitter le mode brièvement sur  jusqu'à ce que « COOK » s'affiche, pour poursuivre la programmation.

6. Appuyez brièvement sur  « COOK TIME » s'affiche avec la durée prédéfinie. Appuyez sur   pour changer cette durée.

La durée s'affiche en minutes et secondes. Appuyez brièvement sur les boutons et la durée avancera par pas de 5 secondes jusqu'à 59:59 maximum.

7. Appuyez sur  une seconde fois ; « TEMP » s'affiche avec la température prédéfinie dans la partie droite de l'affichage. Appuyez sur   pour modifier la

température. Appuyez sans relâche sur les boutons et la température avance par pas de 5 degrés jusqu'à 193 °C (380 °F) maximum et 88 °C (190 °F) minimum.

8. Appuyez brièvement sur  une troisième fois ; le code d'identification du produit (COOK ID) s'affiche. Par exemple, « F » pourrait être le code d'identification des frites et « NU » celui des nuggets. Appuyez sur   pour changer les lettres du code.

9. Appuyez brièvement sur  une quatrième fois et « LOAD COMP » s'affiche avec la valeur de compensation de charge. Appuyez brièvement pour modifier cette valeur à 20 maximum et 0 minimum.

REMARQUE

Durant la cuisson, les lettres du code d'identification apparaissent avec la minuterie pour vous aider à identifier le produit frit.

4-2. MODE DE
PROGRAMMATION DES
PRODUITS (suite)

10. Appuyez brièvement sur  une cinquième fois ;
« LCOMP AVG » de la charge. Appuyez sur
  pour modifier cette valeur à 10°C (50°F)
maximum en dessous de la température
prédéfinie.

11. Appuyez brièvement sur  une sixième fois ;
« ALARM – 1 AT 0:00 » s'affiche. Appuyez brièvement
 sur régler une alarme.

Exemple : Si le cycle de cuisson défini était réglé à 3 minutes et qu'une alarme devait retentir après 30 secondes après le début du cycle de cuisson, « 2:30 » s'afficherait à ce stade. Lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 2:30, l'alarme retentit.

REMARQUE

Vous pouvez programmer jusqu'à 4 alarmes. Une fois la première alarme  ée, l'accès aux autres alarmes se fait en rappuyant sur .

D'autres messages s'affichent : « NONE », « SHAKE », « STIR », « ADD » ou « PAUSE ». Appuyez sur

  les boutons pour sélectionner le mot à afficher
lors du déclenchement de l'alarme programmée.
Si vous sélectionnez le mode « PAUSE », sur les friteuses à dispositif de montée/descente automatique, le panier remonte automatiquement et la minuterie cesse son compte à rebours. Appuyez sur le bouton de montée/descente du panier pour abaisser le panier et réactiver la minuterie.

12. Appuyez brièvement sur  jusqu'à ce que « QUALITY TMR » s'affiche avec la durée de pause prédéfinie. Appuyez brièvement sur   pour régler la durée de pause (59:59 maximum).

REMARQUE

Pour quitter à tout moment le mode Programmation, appuyez sur  pendant 2 secondes.

4-2. MODE DE PROGRAMMATION DES PRODUITS (suite)

Mode Filtrage (facultatif)

Pour que « **2,MIXED** » ou « **3,GLOBAL** » s'affiche en Programmation du produit, le suivi du filtre doit être activé en mode Programme spécial. (Voir la section 4-3.)

13. Appuyez sur 

« **2,MIXED** »

a. « **FILTER AFTER** » s'affiche avec le nombre prédéfini de cycles de cuisson.

b. Appuyez brièvement sur   jusqu'à ce que le nombre désiré de cycles de cuisson entre deux filtres s'affiche. Par exemple, si vous avez choisi 4 pour un produit, chaque fois que ce produit est sélectionné, le système comptabilise ¼ ou 25 %. Ensuite, chaque fois qu'un produit est cuit, les pourcentages s'additionnent jusqu'à 100 % ou plus. Ensuite, « **FILTER SUGGESTED** » s'affiche.

« **3,GLOBAL** »

a. « **FILTER INCL** » s'affiche avec « **NO** » ou « **YES** ».

b. Appuyez brièvement sur   « **YES** » si ce produit doit être inclus au compte du filtre ou sur « **NO** » dans le cas contraire.

4-3. MODE PROGRAMME SPÉCIAL

Le mode Programme spécial permet de régler des paramètres plus détaillés.

- SP-1** • Degrés Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** • Langue : anglais, français, allemand, espagnol, portugais et nombres
- SP-3** • Initialisation du système (préréglages usine)
- SP-4** • Volume sonore
- SP-5** • Tonalité sonore
- SP-6** • Effet sonore
- SP-7** • Type de shortening à faire fondre - Liquide, solide
- SP-8** • Mode ralenti
- SP-9** • Suivi du filtre
- SP-10** • Boutons Produit
- SP-11** • Affichage de cuisson
- SP-12** • Affichage de minuterie de qualité
- SP-13** • Paniers - 1 ou 2
- SP-14** • Détection d'une montée/descente automatique

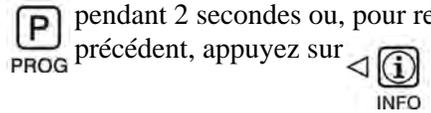
**4-3 MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)**

1. Appuyez sur  pendant 5 secondes jusqu'à ce que « L-2 » et « LEVEL 2 » s'affichent, suivis de « SP PROG » et « ENTER CODE ».
2. Entrez le code 1, 2, 3 et « SP- 1 », « TEMP, UNITS » s'affichent.

REMARQUE

Si vous saisissez un code erroné, une tonalité retentit et « BAD CODE » s'affiche. Attendez quelques secondes que la commande retourne au mode de cuisson et reprenez la procédure ci-dessus.

Pour quitter le mode Programme spécial, appuyez sur le bouton



Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. « SP- 1 » et « TEMP, UNITS » clignotent sur l'affichage avec «°F » ou « C ». Appuyez sur   les boutons pour basculer de « °F » à « °C », ou vice versa.

Langue (SP-2)

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. Appuyez brièvement sur le bouton  . « SP-2 » et « LANGUAGE » clignotent sur l'affichage, avec la langue (Ex : « 1.ENGL »)
- c. Pour basculer vers la langue désirée, appuyez brièvement sur   .

4-3. MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)

Initialisation du système (SP-3)

Cette étape permet de rétablir les réglages usine pour les programmes de cuisson.

a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

b. Appuyez deux fois brièvement sur le bouton « SP-3 » et « DO SYSTEM INIT »  clignotent sur l'affichage, avec « INIT ».

c. Appuyez sans relâche sur . « INIT » s'affiche,

une tonalité retentit et « IN 3 », « IN 2 » et « IN 1 » clignotent dans la partie droite de l'affichage.

Lorsque « INIT » clignote dans la partie gauche de l'affichage, relâchez . Lorsque « DONE » s'affiche, l'initialisation est

terminée et les commandes utilisent désormais les paramètres pré-réglés.

REMARQUE

Tous les réglages de cuisson programmés par l'opérateur sont perdus une fois l'initialisation du système terminée.

Volume (SP-4)

Le volume du haut-parleur est réglable.

a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

b. Appuyez 3 fois sur  « SP-4 » et « AUDIO VOLUME » clignotent sur l'affichage, avec la valeur de volume.

c. Appuyez sur   pour régler le volume du haut-parleur ; 10 est la valeur maximale et 1 la valeur minimale.

Tonalité (SP-5)

La tonalité du haut-parleur est réglable.

a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

b. Appuyez 4 fois sur  « SP-5 » et « AUDIO TONE (HZ) » clignotent sur l'affichage, avec la valeur de tonalité.

c. Appuyez sur   pour régler la tonalité du haut-parleur ; 2000 est la valeur maximale et 50 la valeur minimale.

**4-3. MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)**

Effet sonore (SP-6)

Ce réglage vous permet d'ajouter un « effet sonore »- à savoir, effet pulsé ou tonalité modulée – aux bips produits en mode Cuisson.

- Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- Appuyez 5 fois sur  . « SP-6 » et « Audio Effect » s'affichent avec la valeur d'effet.
- Appuyez sur   pour modifier l'effet sonore de la tonalité.

Les numéros ont les correspondances suivantes :

- 0 = Tonalité normale
- 1 = Tonalité pulsée rapide
- 2 = Tonalité pulsée lente
- 3 = Tonalité modulée

Type de shortening à faire fondre – Liquide ou solide (SP-7)

Le cycle Fonte peut être réglé en fonction du type de shortening utilisé.

- Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- Appuyez 6 fois brièvement sur  « SP-7 » et « MELT CYCLE SELECT » clignotent sur l'affichage, avec « 1=LIQ » ou « 2=SOLID ».
- Appuyez sur   pour basculer d'un type à l'autre.

AVERTISSEMENT

Le type de shortening utilisé dans la friteuse détermine la quantité de chaleur appliquée durant le cycle Fusion. Si les commandes utilisent le réglage « Solid », une quantité moindre de chaleur est appliquée au shortening, qu'avec des commandes réglées sur « **Liquide** ». Une trop forte chaleur appliquée au shortening solide cause beaucoup de fumé et risque de causer un incendie. Faites correspondre ce réglage au type de shortening actuellement utilisé.

4-3. MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)

AVERTISSEMENT

Nous vous recommandons de faire fondre le shortening préalablement avant de le verser dans les bassins de friture. Les tubes chauffants du bassin de friture à gaz ou les éléments chauffants du bassin électrique, doivent être complètement recouverts de shortening. Risque d'incendie ou d'endommagement du bassin de friture si ces éléments ne sont pas immergés.

Mode ralenti (SP-8)

La programmation du mode Ralenti permet à la température du shortening de baisser lorsque la friteuse n'est pas utilisée. Cette fonction permet d'économiser le shortening et l'électricité ou le gaz.

a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.

b. Appuyez 7 fois brièvement sur le bouton .

« SP-8 » et « IDLE MODE ENABLED? » clignote dans l'affichage, avec « NO » ou « YES ».

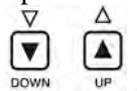
c. Appuyez brièvement sur   pour basculer entre NO et YES, ou vice versa.

d. Si « YES » s'affiche, le mode Ralenti est activé.

Appuyez brièvement sur  . « SP-8A » et

« IDLE SETPT TEMP » s'affiche avec le pré réglage.

e. La température prédéfinie pour Ralenti se modifie en appuyant sur



f. Appuyez brièvement sur  . « SP-8B » et

« AUTO-IDLE MINUTES » s'affiche avec la durée prédéfinie.

g. Appuyez sur   pour définir la durée d'inactivité de la friteuse avant l'activation automatique du mode Ralenti ; 60 maximum, OFF minimum. Exemple : La valeur « 30 » dans l'affichage signifie que si ce produit n'est pas cuit dans la friteuse avant 30 minutes, la commande active automatiquement la température de ralenti prédéfinie, programmée ci-dessus.

**4-3. MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)**

- h. Pour utiliser le bouton Produit 6 de droite comme bouton de ralenti manuel, appuyez sur  dans l'affichage, avec « SP-8C » et « USE-6R-FOR IDLE » et « NO » ou « YES ».
- i. Appuyez sur les boutons Up ou Down pour basculer entre NO et YES. Si « YES » s'affiche, durant une période faible volume, l'opérateur appuie sur le bouton Produit 6 de droite pour activer manuellement le mode Ralenti.

Suivi du filtre (SP-9)

Vous pouvez régler les commandes pour signaler à l'opérateur quand vous devez filtrer le shortening. Le suivi du filtre doit être activé pour programmer le nombre de cycles de cuisson entre les procédures de filtrage. (Voir la section 4-2, Cycles de filtrage.)

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. Appuyez brièvement sur  jusqu'à ce que « SP-9 » et « FILTER TRACKING ENABLED » clignotent sur l'affichage, avec « 1,OFF ».
- c. Pour activer le suivi du filtre, appuyez sur  pour basculer entre « 1,OFF », « 2,MIXED » ou « 3,GLOBAL ».

REMARQUE

Le réglage mixte permet à l'opérateur de définir plusieurs cycles de cuisson différents, entre deux filtres, pour chaque produit. Si l'opérateur veut un réglage pour tous les produits, allez à l'étape h.

- d. Si vous sélectionnez « 2,MIXED », appuyez sur  et « SP-9A » s'affiche, suivi du message « SUGGEST FILTER AT ... » avec une valeur comprise entre 75 % et 100 %. Appuyez brièvement sur   pour changer cette valeur.
- e. Appuyez sur  ; « SP-9B » s'affiche, suivi de « LOCKOUT ENABLED? » et « YES » ou « NO ».
- Appuyez brièvement sur   pour choisir entre Oui et Non.

4-3. MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)

- f. Appuyez sur  ; « SP-9C » s'affiche ; si vous avez choisi YES à l'étape e. « FILTER LOCKOUT AT... » et une valeur comprise entre 100 et 200 % s'affiche. Appuyez sur   pour changer cette valeur.
- g. Maintenant, retournez au mode Programme des produits, au cycle Filtre, et programmez le nombre de cycles de cuisson entre les filtrages.
- h. Si vous sélectionnez « 3,GLOBAL », « SP-9A » s'affiche, suivi de « GLOBAL FILTER CYCLES ». La partie droite de l'affichage contient un nombre de 1 à 99. Appuyez sur   pour définir le nombre désiré de cycles de cuisson entre les filtres.

REMARQUE

En mode de cuisson, le nombre de cycles globaux de cuisson restants apparaît au centre de l'affichage.

Exemple : « ----- 5x ----- ».

- i. Appuyez sur  ; « SP-9B » s'affiche, suivi de « LOCKOUT ENABLED? » et « YES » ou « NO ».
- Appuyez brièvement sur   pour choisir entre Oui et Non.
- j. Maintenant, retournez à la section 4-2 et accédez au mode Programme. Appuyez sur  jusqu'à ce que « FILTER INCL » s'affiche (étape 13). Chaque produit doit indiquer « YES » pour être inclus au suivi du filtre.

Boutons Produit (SP-10)

Ce mode vous permet de régler la manière dont les produits sont sélectionnés et les cycles de cuisson démarrés, en mode Cuisson.

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. Appuyez brièvement sur  jusqu'à ce que « SP-10 » et « PRODUCT BUTTONS » clignotent dans l'affichage.

**4-3. MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)**

- c. Lorsque vous utilisez la première option, « 1,COOK », une pression sur un bouton Produit affiche ce produit et lance le cycle de cuisson. Lorsque rien ne cuit, aucun produit ne s'affiche. Les produits 1 à 6 apparaissent dans l'affichage de gauche uniquement et les produits 7 à 12 dans celui de droite.

- d. Appuyez sur   pour afficher la seconde option.

Si vous utilisez « 2,SELECT », une pression sur un bouton Produit affiche uniquement le produit. Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.

Affichage de cuisson (SP-11)

Choisissez entre 3 options d'affichage de cuisson dans ce mode.

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. Appuyez sur   jusqu'à ce que « SP-11 » et « COOKING DISPLAY » s'affichent.
- c. Avec la première option, « 1,TIME », la seule donnée à s'afficher est la durée de cuisson restante en mode Cuisson.

- d. Appuyez sur   pour afficher la seconde option.

« 2,TM+ID » permet d'afficher la durée de cuisson restante et le code d'identification du produit.

(Exemple : F=Frites)

- e. Appuyez sur   pour afficher la troisième option.

« 3,NM+TM » règle l'affichage pour le faire alterner entre le nom du produit minuté et la durée de cuisson restante.

Minuterie de qualité (SP-12)

Choisissez entre 3 options d'affichage de cuisson dans ce mode.

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. Appuyez sur   jusqu'à ce que « SP-12 » et « QUALITY TMR DISPLAY » s'affiche.
- c. La première option, « 1,NONE », signifie que l'affichage n'indiquera pas la durée de qualité restante après un cycle de cuisson. La durée de qualité apparaît uniquement après l'expiration de la minuterie.

4-3. MODE PROGRAMME
SPÉCIAL (suite)

- d. Appuyez sur   pour afficher la seconde option. « 2,QT+ID » permet l’affichage constant de la durée de qualité restante et le code d’identification du produit en « pause » après un cycle de cuisson.
- e. La troisième option, « 3,NM+QT » fait alterner l’affichage entre le nom du produit qui vient d’être cuit et la durée de qualité restante.

Nombre de paniers (SP-13)

Cette fonction vous permet de régler les commandes pour l’utilisation d’un ou deux paniers.

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. Appuyez sur  jusqu’à ce que « SP-13 » et « NUMBER OF BASKETS » s’affichent.
- c. Appuyez sur   pour basculer entre « 1,BSKT » et « 2,BSKT ».

REMARQUE

Le nombre de paniers peut également être modifié sans accéder au mode Programme. Appuyez sur  tout en mettant sous tension pour un seul panier.

Pour repasser à deux paniers, appuyez sur tout en activant l’interrupteur d’alimentation.



Détection du montée/descente automatique (SP-14)

- a. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
- b. Appuyez sur  jusqu’à ce que « SP-14 » et AUTOLIFT » s’affichent.
- c. Laissez les commandes à « 1,DETECT » pour permettre la détection automatique du dispositif de levage, le cas échéant.
- d. Appuyez sur   pour sélectionner « 2,*OFF* » afin de désactiver le mécanisme de montée/descente automatique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour contourner le mécanisme de montée/descente automatique s’il se désactive.
- e. Appuyez sur   pour sélectionner « 3,*ON* », ce qui a pour effet d’activer la fonction de montée/descente automatique, si les commandes ne détectent pas le mécanisme de montée/descente automatique.

**4-4. MODE RÉGLAGE
DE L'HORLOGE**

Ce mode permet à l'opérateur de régler l'heure et la date dans les commandes. 

1. Appuyez sur  pendant 5 secondes jusqu'à ce que « L-2 » et « LEVEL 2 » s'affichent, suivis de « SP PROG ».

Relâchez , puis sans attendre, appuyez brièvement sur  « CLOCK SET » s'affiche, suivi de « ENTER CODE ».

2. Entrez le code 1, 2, 3 ; « CS-1, SET MONTH » s'affiche.

REMARQUE

Si vous saisissez un code erroné, une tonalité retentit et « BAD CODE » s'affiche. Attendez quelques secondes que la commande retourne au mode de cuisson et reprenez la procédure ci-dessus.

Pour quitter le mode Réglage de l'horloge, appuyez sur  pendant 2 secondes.

Réglage du mois

3. La valeur du mois (1-12) clignote. Appuyez sur   pour changer la valeur du mois.

Réglage de la date

4. Appuyez sur  ; « CS-2, SET DATE » s'affiche.

5. Le jour du mois (1-31) clignote. Appuyez sur   pour changer le jour.

Réglage de l'année

6. Appuyez sur  « CS-3, SET YEAR » s'affiche.

7. L'année clignote. Appuyez sur   pour changer l'année.

Réglage de l'heure (12 ou 24 heures)

8. Appuyez sur  « CS-4, SET HOUR » s'affiche.

9. Si vous vous trouvez en mode 12 heures, l'heure (1 à 12) clignote avec AM ou PM. Appuyez sur   pour changer les heures et les réglages AM/PM.

9. Si vous vous trouvez en mode 24 heures, « 24-HR » s'affiche et l'heure (1 à 24) clignote.

Appuyez sur   pour changer les heures.

4.4 MODE RÉGLAGE DE L'HORLOGE (suite)

Réglage des minutes

10. Appuyez sur  ; « CS-5, SET MINUTE » s'affiche.
11. Les minutes clignotent ; appuyez sur   pour les modifier.

Mode Horloge (12 ou 24 heures)

12. Appuyez sur  ; « 1. AM/PM » ou « 2. 24-HR » s'affiche.
13. Appuyez sur   pour basculer entre « 1. AM/PM », qui représente le mode 12 heures ou « 2. 24-HR », qui représente le mode 24 heures.

Réglage à l'heure d'été

14. Appuyez sur  et « 1.OFF », « 2.US » ou « 3.CE » s'affiche.
15. Appuyez sur   pour basculer entre les réglages.
 - a. « 1.OFF » signifie que l'adaptation à l'heure d'été ne se fera pas automatiquement.
 - b. « 2.US » signifie un ajustement automatique à l'heure d'été des États-Unis, soit le premier jour d'avril, avec un retour à l'heure d'hiver le dernier dimanche d'octobre.
 - c. « 3.CE » signifie un ajustement automatique à l'heure d'été de l'UE, soit le dernier dimanche de mars, avec un retour à l'heure d'hiver le dernier dimanche d'octobre.

4.5 CONSIGNATION DE DONNÉES, THERMOSTAT, TECH ET STAT

Les modes Consignation des données, Thermostat, Tech et Stat sont des modes de programmation et de diagnostics avancés qui sont essentiellement réservés à l'usage d'Henny Penny. Pour de plus amples informations sur ces modes, contactez le service de maintenance au 1-800-417- 8405 ou au 937-456-8405