



MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE À PRESSION (à gaz et électrique)

MODÈLE

500

561

600



HENNY PENNY
Engineered to Last

ENREGISTREZ LA GARANTIE EN LIGNE SUR WWW.HENNYPENNY.COM

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

HENNY PENNY

FRITEUSE À PRESSION ÉLECTRIQUE À 4 TÊTES

ATTENTION

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

AVIS

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

AVIS

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur apportent une supervision et une formation relatives à l'utilisation de l'appareil.

AVIS

Ce manuel doit être conservé dans un endroit facilement accessible pour future référence.

Un diagramme de câblage de cet appareil figure sur la protection de l'enveloppe arrière du panneau de commande.

Afficher à un endroit visible les instructions à suivre dans le cas où l'utilisateur sent une odeur de gaz. Ces informations devront être obtenues en consultant le fournisseur de gaz local.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Un espace suffisant doit être laissé tout autour de l'appareil pour qu'un air suffisant parvienne à la chambre de combustion.

La friteuse modèle 600 est équipée d'une veilleuse continue. Mais la friteuse ne peut pas fonctionner sans alimentation électrique. Elle reprend automatiquement son fonctionnement normal dès le rétablissement de l'alimentation.

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Bien lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.

DANGER

NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU D'AUTRES APPAREILS QUELCONQUES. CECI POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION. .

DONNÉES TECHNIQUES POUR LES PRODUITS MARQUÉS CE/AGA

Débit calorifique nominal : Naturel (I_{2H}) = 21,1 kW (72 000 Btu/h)
(Net) Naturel (I_{2E}) = 21,1 kW (72 000 Btu/h)
Naturel (I_{2E+}) = 21,1 kW (72 000 Btu/h)
Naturel (I_{2L}) = 21,1 kW (72 000 Btu/h)
Propane liquide (I_{3P}) = 21,1 kW (72 000 Btu/h)

Débit calorifique nominal : Naturel (I_{2H}) = 23,4 kW (80 000 Btu/h)
(Brut) Naturel (I_{2E}) = 23,4 kW (80 000 Btu/h)
Naturel (I_{2E+}) = 23,4 kW (80 000 Btu/h)
Naturel (I_{2L}) = 23,4 kW (80 000 Btu/h)
Propane liquide (I_{3P}) = 22,9 kW (78 000 Btu/h)

Pression d'alimentation : Naturel (I_{2H}) = 20 mbars (2,0 kPa)
Naturel (I_{2E}) = 20 mbars
Naturel (I_{2E+}) = 20/25 mbars
Naturel (I_{2L}) = 25 mbars
Propane liquide (I_{3P}) = 30 mbars (3,0 kPa)
Propane liquide (I_{3P}) = 37 mbars (3,7 kPa)
Propane liquide (I_{3P}) = 50 mbars (5,0 kPa)

Pression au point de test : Naturel (I_{2H}) = 8,7 mbars (0,87 kPa)
Naturel (I_{2E}) = 8,7 mbars
Naturel (I_{2E+}) = 8,7/10 mbars
Naturel (I_{2L}) = 10 mbars
Propane liquide (I_{3P}) = 25 mbars (2,5 kPa)

Taille de l'injecteur : Naturel (I_{2H}) = 1,04 mm
Naturel (I_{2E}) = 1,04 mm
Naturel (I_{2E+}) = 1,04 mm
Naturel (I_{2L}) = 1,04 mm
Propane liquide (I_{3P}) = 0,66 mm

Taille de l'étrangleur: Naturel (I_{2E+}) = 4,1 mm

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur ; il doit être utilisé seulement dans un emplacement ventilé de façon adéquate. Lire les instructions en entier avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1-1. FRITEUSE À PRESSION

P-C-T

Pression

Chaleur

Temps



La friteuse à pression Henny Penny est une unité de base de l'équipement de transformation alimentaire. Elle a trouvé une large application dans les restaurants et les services de restauration commerciaux.

Une combinaison de pression, de chaleur et de temps est automatiquement contrôlée afin d'obtenir l'optimum dans un produit goûteux et attirant.

La pression est à la base de cette méthode de préparation alimentaire. La pression est développée à partir de l'humidité naturelle de l'aliment. Le couvercle breveté capture cette humidité et l'utilise sous forme de vapeur. La vapeur se développant rapidement, la plus grande partie des jus naturels est retenue à l'intérieur de l'aliment. Un assemblage de poids mort exclusif évacue l'excès de vapeur du bac et maintient une pression de vapeur active constante et basse.

La chaleur générée est un autre facteur important de la friteuse à pression. La température de friture suggérée normale se situe entre 157 et 163 °C. Ceci permet des économies d'énergie et étend la durée d'utilisation du shortening. Les économies d'énergie sont réalisées en raison du court temps de friture de l'unité, de la basse température et de la rétention de chaleur du bac à frire en acier inoxydable.

Le temps est important parce que qu'un délai de friture des aliments plus court apporte des économies supplémentaires à l'utilisateur. Les aliments sont prêts sur la table en moins de temps qu'il n'en faudrait pour les frire avec une friteuse conventionnelle de type ouverte.

AVIS

À compter du 16 août 2005, la Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est entrée en vigueur dans l'Union européenne. Nos produits ont été évalués au regard de la Directive DEEE. Nous avons également inspecté nos produits afin de déterminer s'ils se conformaient à la Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) et avons modifié nos produits le cas échéant afin de les rendre conformes. Pour maintenir la conformité à ces directives, le présent appareil ne doit pas être éliminé en tant que déchets municipaux non triés. Pour une mise au rebut appropriée, veuillez contacter votre distributeur Henny Penny le plus proche.

1-2 ENTRETIEN ADÉQUAT

Comme pour tout matériel de restauration, la friteuse à pression Henny Penny exige un entretien et une maintenance appropriée. Les exigences d'entretien et de nettoyage sont indiquées dans ce manuel et doivent entrer systématiquement dans le cadre de l'utilisation de l'appareil.

1-3 ASSISTANCE

Pour toute assistance, contactez votre distributeur Henny Penny dans votre région ou Henny Penny Corp. au 1-800-417-8405 (appel gratuit) ou au 1-937-456-8405, ou allez en ligne sur le site Internet de Henny Penny Web sur www.hennypenny.com.

**1-4.
VARIANTES ENTRE
LES MODÈLES**

Le présent manuel couvre les modèles à gaz et électriques, ainsi que les options variées et les principaux accessoires. Lorsque les informations concernent uniquement un modèle, c'est ainsi noté.

**1-5.
SÉCURITÉ**

La friteuse à pression Henny Penny compte de nombreuses fonctions de sécurité 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 contenues dans ce manuel ont été conçues pour indiquer les procédures à suivre. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, elle est mise en évidence par les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et REMARQUE. Leur utilisation est décrite ci-dessous :

La friteuse ne doit pas être nettoyée avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.



LES SYMBOLES D'ALERTE À LA SÉCURITÉ sont utilisés avec les mentions DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION pour indiquer un risque de blessure.



MISE EN GARDE met en valeur des informations particulièrement importantes.



ATTENTION, utilisé sans le symbole d'alerte à la sécurité indique un risque qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des dégâts matériels.



ATTENTION, utilisé avec le symbole d'alerte à la sécurité, indique un risque qui, s'il n'est pas écarté, risque de se solder par des blessures mineures à modérées.



AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas écartée, risque de provoquer des blessures graves, voire mortelles.



DANGER INDIQUE UN DANGER IMMINENT QUI, S'IL N'EST PAS ÉCARTÉ, RISQUE DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

**1-5.
SÉCURITÉ (SUITE)**



Symbole de mise à la masse équipotentiel



Symbole de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)



OU



Symboles de risques d'électrocution



OU



Symboles de surface chaude

SECTION 2 : DÉBALLAGE / INSTALLATION

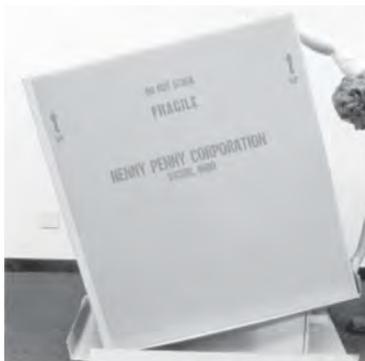
2-1. INTRODUCTION

Cette section apporte les instructions d'installation pour les modèles à gaz et électriques des friteuses à pression Henny Penny.

AVIS

- L'installation de cet appareil doit être confiée à un technicien qualifié.

2-2. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE



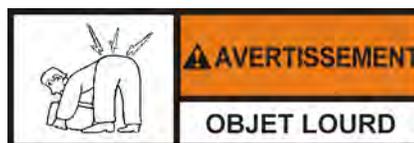
Ne percez pas la friteuse avec des objets tels qu'une perceuse ou des vis sous peine d'endommager les composants ou de vous exposer à une décharge électrique.

1. Couper la bande autour du carton.

AVIS

Tout endommagement en cours d'expédition doit être noté en présence du livreur et signée avant son départ.

2. Soulever le carton de la friteuse.
3. Retirer l'emballage intérieur de la friteuse.
4. Ouvrir le couvercle de la friteuse et retirer le panier ainsi que tous les accessoires.
5. Ouvrir la porte avant et retirer le bac de récupération.
6. Dévisser le raccord du filtre et retirer le bassin de vidange filtré.
7. Fermer la porte.



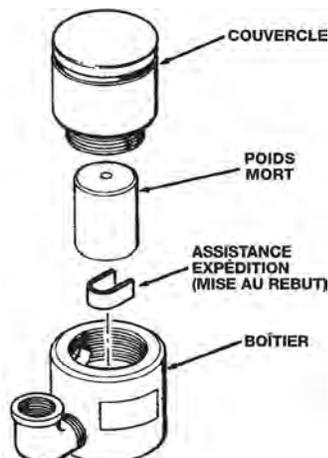
Faites preuve de vigilance en déplaçant la friteuse afin d'éviter toute blessure. La friteuse pèse environ entre 300 livres (136 kg).

8. Basculer la friteuse d'un côté de façon à ce qu'un côté du châssis de la friteuse soit soulevé hors du patin.
9. Pendant qu'une personne tient l'unité, une autre personne tape sur les supports en bois verticaux avec un marteau pour les pousser

**2-2.
INSTRUCTIONS
DE DÉBALLAGE
(SUITE)**



COUVERCLE



en dessous de la friteuse.

10. Ramener la friteuse à la verticale.
11. Ouvrir la porte avant, retirer deux supports verticaux, un support horizontal et refermer la porte frontale.
12. Déverrouiller les quatre roulettes.
13. Soulever la friteuse de façon à ce que les roulettes soit au dessus du patin, déplacer la friteuse hors des patins et poser la friteuse sur le sol.
14. Préparer au fonctionnement l'assemblage du poids mort :

AVIS

Un support d'expédition en métal est installé à l'intérieur de la valve du poids mort et doit être retiré avant l'installation et le démarrage, sinon l'unité n'accumulera PAS de pression.

- a. Dévisser le couvercle du poids mort.
 - b. Retirer le poids mort rond.
 - c. Retirer et mettre au rebut le support d'emballage.
 - d. Nettoyer l'orifice du poids mort avec un chiffon propre.
 - e. Replacer le poids mort et fixer le couvercle du poids mort.
15. Retirer le papier de protection de l'armoire de la friteuse et nettoyer les surfaces avec un chiffon, de la lessive et de l'eau.

**2-3.
SÉLECTION DE
L'EMPLACEMENT
DE LA FRITEUSE**

Le choix d'un emplacement adéquat pour la friteuse est très important pour son fonctionnement, sa rapidité et sa facilité d'emploi. Choisissez un emplacement permettant un chargement et un déchargement aisés ne gênant pas la préparation des commandes alimentaires. Pour assurer un service rapide, l'expérience prouve qu'il est préférable de frire, puis de conserver le produit au chaud. Les tables de chargement et déchargement doivent être fournies sur un côté de la friteuse au minimum. N'oubliez pas que pour obtenir les meilleures performances un fonctionnement en ligne est nécessaire, i.e. le produit brut sur un côté et le produit fini de l'autre côté. Cet ordre peut être modifié avec une perte d'efficacité négligeable. Pour permettre la maintenance de la friteuse, un espace d'environ 60,96 cm (24 pouces) doit être ménagé de chaque côté de la friteuse. Il suffit ensuite de retirer le panneau latéral correspondant. En outre, un espace de 15,24 cm (6 pouces) autour de la base des unités à gaz est requis pour une alimentation en air appropriée vers la chambre de combustion.

**ATTENTION
RISQUE D'INCENDIE**

Pour éviter un incendie, installer la friteuse à gaz à une distance minimum de tout matériaux combustibles et non combustibles, 15,24 cm (6 pouces) sur le côté et 15,24 cm (6 pouces) à l'arrière. Si installée correctement, la friteuse à gaz est conçue pour fonctionner sur un sol combustible et à côté de murs combustibles.

Pour éviter de provoquer un incendie et de détruire des fournitures, la zone en dessous de la friteuse ne doit pas être utilisée pour le stockage de provisions.

Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il fonctionne.

**AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE**

Afin d'éviter de graves brûlures dues à des éclaboussures d'huile chaude, positionner et installer la friteuse de façon à l'empêcher de basculer ou de se déplacer. Des attaches peuvent être utilisées pour la stabilisation.

**2-4
MISE À NIVEAU
DE LA FRITEUSE**



Pour un bon fonctionnement, mettre à niveau la friteuse de côté à côté et de l'avant à l'arrière, en utilisant un niveau sur les zones plates autour du collier du bac de friture.

DANGER

LE NON RESPECT DES CONSIGNES DE MISE À NIVEAU RISQUE DE CAUSER, LE DÉBOREMENT D'HUILE DU BASSIN À FRITURE ET D'OCCASIONNER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS..

**2-5.
VENTILATION DE
LA FRITEUSE**

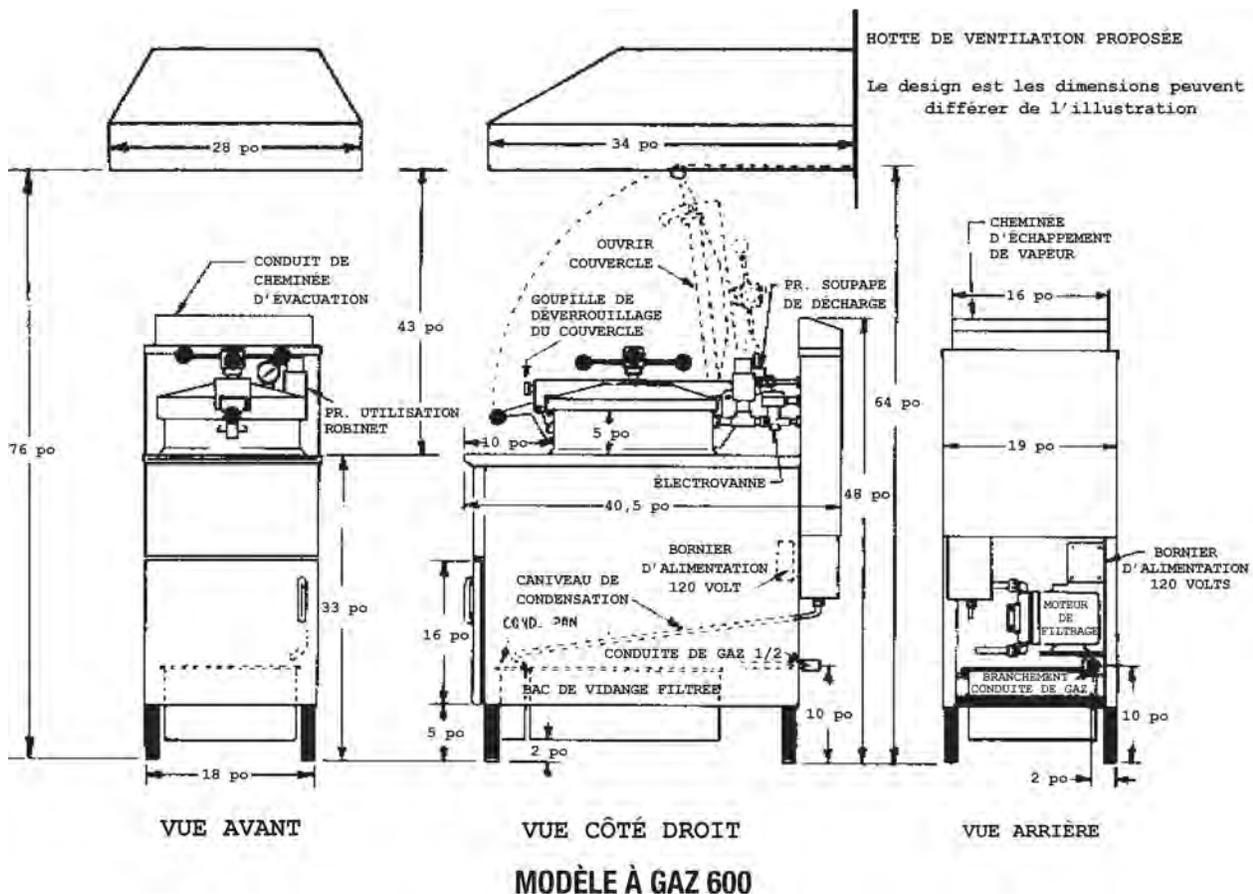
La friteuse doit être placée de façon à permettre un tirage d'air vers une hotte d'évacuation ou un système de ventilation adéquat. Ceci est essentiel pour permettre une élimination efficace de l'échappement de vapeur et des odeurs de friture. Prenez des précautions particulières lors de la conception du dispositif d'évacuation afin d'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.

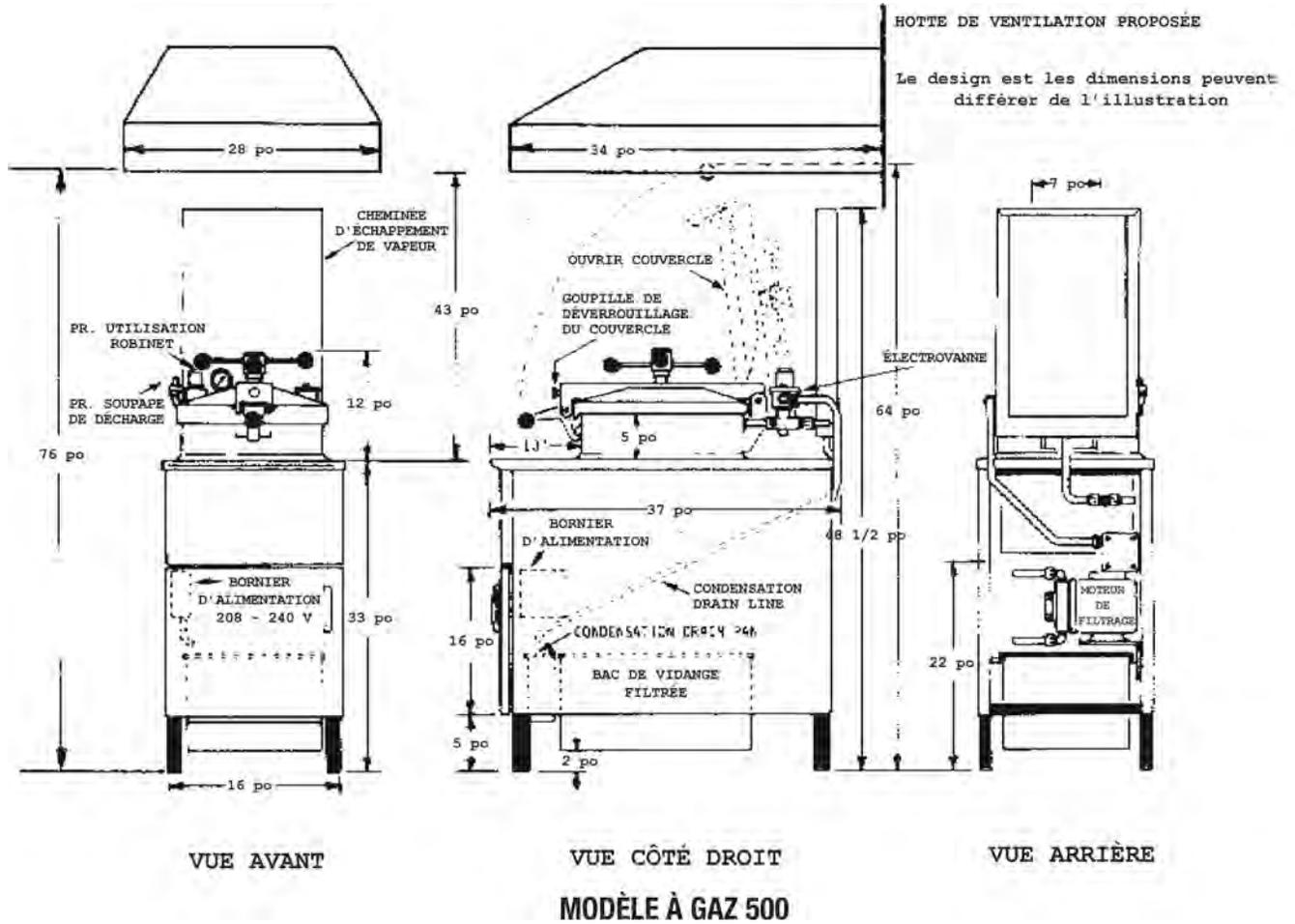
AVIS

La ventilation doit être conforme codes locaux, provinciaux et nationaux. Consultez la caserne de pompiers ou les autorités locales compétentes.

ATTENTION

Lors de l'installation de la friteuse à gaz, n'ajoutez pas une rallonge au conduit de la cheminée d'évacuation des gaz. Ceci peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, causer des dysfonctionnements ainsi qu'un risque de refoulement.





2-6. ALIMENTATION EN GAZ

La friteuse à gaz est disponible en usine pour un fonctionnement au gaz naturel ou propane. Consultez la plaque signalétique sur le panneau du côté droit de l'armoire pour déterminer les spécifications d'alimentation en gaz adéquates. L'alimentation minimum pour le gaz naturel est de 7 pouces de colonne d'eau (1,7 kPa), et de 10 pouces de colonne d'eau (2,49 kPa) pour le propane L'alimentation en gaz maximum est de 14 pouces de colonnes d'eau (3,49 kPa, ou 0,5 psi.)

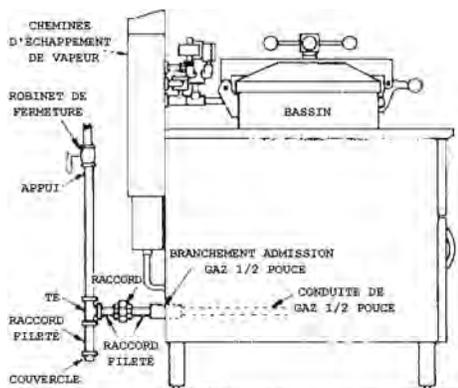
Pour les friteuses à gaz AGA, la pression de l'alimentation en gaz doit répondre aux valeurs minimum suivantes :

- Gaz naturel : 1,13 kPa
- Propane (LPG) : 2,75 kPa

AVERTISSEMENT
RISQUE D'EXPLOSION

N'essayez pas d'utiliser un autre gaz que celui spécifié sur la plaque signalétique. Des kits de conversion peuvent être installés par votre distributeur en cas de besoin. Une alimentation en gaz incorrecte peut causer un incendie ou une explosion occasionnant des blessures graves et/ou des dommages matériels.

**2-7.
TUYAUTERIE
À GAZ**



VUE CÔTÉ GAUCHE, FRITEUSE À GAZ.

Veillez lire ci-après pour déterminer le raccordement recommandé de la friteuse à la canalisation du réseau de distribution de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de blessure grave :

- L'installation doit se conformer à la norme nationale américaine Z223.1 (dernière édition), au National Fuel Gas Code (Code national des gaz combustibles), et aux codes du bâtiment municipaux locaux. Au Canada, l'installation doit être conforme avec la norme Canadian Gas Authority Standard CSA B149-& 2, Codes d'installation - Appareils à gaz ainsi qu'avec l'édition courante de AS5601, Installations à gaz, de l'Australian Gas Association.
- L'appareil et son robinet d'arrêt manuel doivent être déconnectés du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz au cours d'un essai de pression de ce circuit à des pressions supérieures à 1/2 PSIG (3,45 KPA) (34,47 mbars).
- La friteuse doit être isolée de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son dispositif d'arrêt individuel manuel au cours de tout essai de pression du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai inférieures ou égales à 1/2 PSIG (3,45 KPA) (34,47 mbars).
- Un tuyau d'acier noir de 1/2 pouce standard et des raccords malléables doivent être utilisés pour les raccordements au réseau de gaz.
- N'utilisez pas de raccords en fonte.
- Même si une taille de tuyau de 1/2 pouce est recommandée, la tuyauterie doit être de taille adéquate et installée afin de fournir une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximum sans perte de pression excessive entre le compteur et la friteuse. La perte de pression dans le système de canalisation ne doit pas dépasser 0,3 pouces de colonne d'eau (0,747 mbar).

Des dispositions doivent être prises afin de déplacer la friteuse à des fins de nettoyage et d'entretien. Ceci peut s'effectuer par :

1. L'installation d'un robinet d'arrêt manuel et d'une unité de déconnexion, ou
2. L'installation d'un connecteur homologué A.G.A. de conception robuste conforme avec la norme Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances (norme pour les connecteurs vers des appareils à gaz mobiles), ANSI Z21.6, ou CAN/CSA 6.16 avec un couplage à déconnexion rapide (pièce Henny Penny N° 19921), qui se conforme à la norme ANSI Z21.41, ou CAN 1-6.9. En outre des moyens adéquats doivent être pris pour limiter le mouvement de la friteuse sans se reposer sur le connecteur et le dispositif de déconnexion rapide ou sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement de la friteuse.
3. Voir l'illustration à la page suivante pour le branchement approprié de la canalisation à gaz flexible et de la retenue de câble.

AVIS

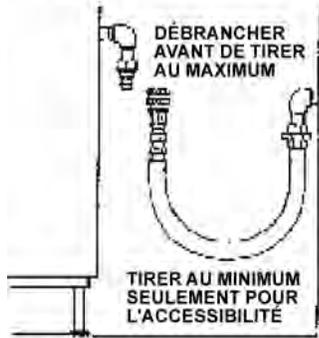
La retenue de câble limite la distance à laquelle la friteuse peut être séparée du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de la friteuse, le câble doit être débranché de la friteuse et la canalisation à gaz flexible doit être déconnectée. Ceci permet un meilleur accès à tous les côtés de la friteuse. La canalisation de gaz et la retenue de câble doivent être reconnectées une fois le nettoyage ou l'entretien terminé.

**2-7.
TUYAUTERIE
À GAZ (SUITE)**

TUYAUTERIE À GAZ

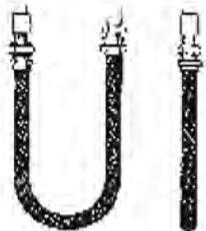
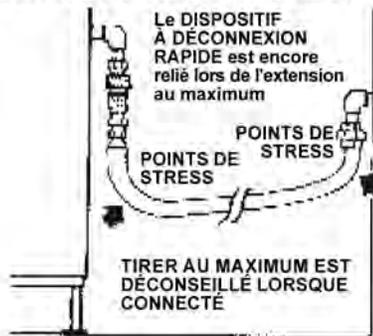
CORRECT

TIRER AU MINIMUM l'équipement à distance du mur pour permettre l'accès au dispositif à déconnexion rapide.



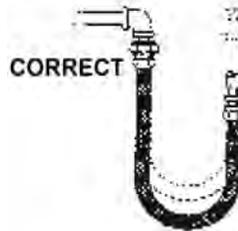
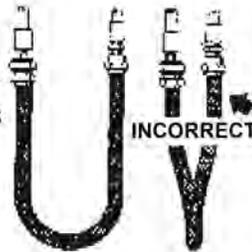
INCORRECT

ÉVITER LES COUDES ET LES BOUCLES lors de l'éloignement de l'équipement du mur. (Un éloignement maximum entortillera les extrémités, même si installé correctement, et réduire la durée de vie du connecteur)



CORRECT

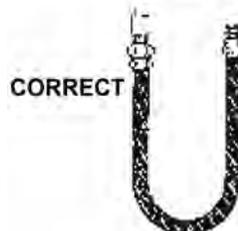
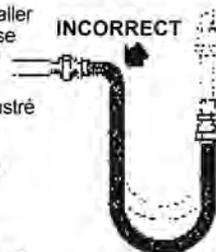
Les raccords et le tuyau doivent être installés sur le même plan comme illustré à gauche. NE PAS DÉCALER LES RACCORDS - ceci cause une torsion et une tension inutile provoquant une usure prématurée.



CORRECT

Ceci est la façon correcte d'installer le tuyau en métal pour la traverse verticale. Remarquez la boucle unique, naturelle.

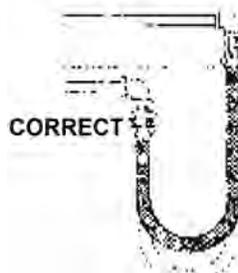
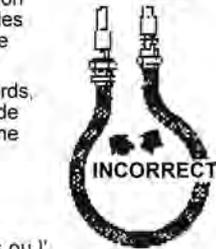
Permettre un coude, comme illustré à droite, use et tord le tuyau métallique jusqu'à un point de panne précoce au niveau du raccord.



CORRECT

Maintenir le diamètre de flexion minimum ou maximum entre les raccords pour une plus longue durée de vie.

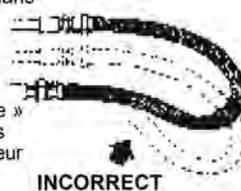
Fermer le diamètre aux raccords, comme illustré à droite, crée de double boucles provoquant une usure des raccords.



CORRECT

Dans toutes les installations où l'« auto-vidange » n'est pas nécessaire, brancher le tuyau métallique dans une loupe verticale.

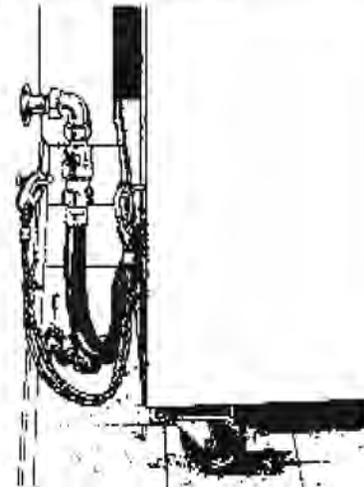
NE BRANCHEZ PAS LE TUYAU MÉTALLIQUE HORIZONTALEMENT... à moins que l'« auto-vidange » soit nécessaire, dans ce cas prendre appui sur le plan inférieur comme illustré à gauche.



Pour l'Australie et la Nouvelle Zélande : Lorsqu'un modèle est fourni avec des roulettes et doit être branché à une alimentation en gaz fixe via un tuyau flexible, une chaîne ou un câble de retenue de force adéquate doit être fixé à l'appareil et être adapté pour être fixé sur le mur à moins de 50 mm de chaque point de branchement. La longueur de la chaîne ou du câble ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible.

CÂBLE DE RETENUE

Veillez lire à l'illustration ci-dessous lors de l'installationle câble de retenue tous par friteuses gaz mobiles.



1 boulon doit être fixé sur l'immeuble en utilisant des pratiques de constructions acceptables.

ATTENTION

CONSTRUCTION SUR MUR SEC

Fixez un boulon à un pylône de construction. Ne pas fixer seulement au mur sec. En outre, installez le boulon à la même hauteur que la distribution de gaz. L'installation optimum se situe approximativement à 6 pouces de chaque côté de la distribution. Le câble de retenue doit être plus court d'au moins six pouces que la tuyauterie à gaz flexible.

ATTENTION

Utilisez des coudes si nécessaire pour éviter des angles aigus ou une flexion excessive. Pour faciliter les mouvements, installez une boucle « lâche ». L'appareil à gaz doit être débranché avant un mouvement maximum. (Un mouvement minimum est permis pour le débranchement du tuyau flexible).

2-8. TEST DE FUITE DE GAZ

AVIS

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, déplacer le sélecteur « MARCHE/ARRÊT » sur le robinet de gaz en position ARRÊT.

Après l'installation de la tuyauterie et des raccords, rechercher des fuites de gaz. Une méthode de contrôle simple consiste à ouvrir le robinet de gaz et à appliquer une solution savonneuse sur tous les raccords. Si des bulles se produisent, ceci indique que du gaz s'échappe. Dans ce cas, reprendre le raccordement de la tuyauterie.



Pour éviter un incendie ou une explosion, ne jamais utiliser une allumette enflammée ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz. Du gaz enflammé peut provoquer un incendie et/ou des dégâts.

2-9. DE LA PRESSION DE GAZ RÉGLAGE DU RÉGULATEUR

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

Naturel : 3,5 pouces de colonne d'eau (0,87 kPa)

Propane : 10,0 pouces de colonne d'eau (2,49 kPa)

AVIS

Le régulateur de pression de gaz a été réglé par Henny Penny et ne doit pas être ajusté par l'utilisateur. .

2-10. D'ALLUMAGE ET DE COUPURE DE LA VEILLEUSE ET DU BRÛLEUR À GAZ PROCÉDURE



Sélecteur « MARCHE/ARRÊT » du robinet de gaz

Procédure d'allumage - contact à semi-conducteurs

1. Placer l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt.
2. Déplacer le sélecteur « MARCHE/ARRÊT » sur le robinet de gaz en position d'arrêt.
3. Attendre un délai suffisant (au moins 5 minutes) pour laisser s'échapper le gaz qui a pu s'accumuler dans le compartiment du brûleur.
4. Déplacer le sélecteur « MARCHE/ARRÊT » sur le robinet de gaz en position de marche.
5. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position Marche.
6. Attendre environ 45 secondes pour que le brûleur s'allume.
7. Écouter l'allumage du brûleur à gaz.
 - Il s'agira d'un son audible en raison de l'allumage du gaz au niveau des jets de gaz à l'intérieur du brûleur.

**2-10.
D'ALLUMAGE ET DE
COUPURE DE LA
VEILLEUSE ET DU
BRÛLEUR À GAZ
PROCÉDURE (SUITE)**

8. Le brûleur s'allume et fonctionne jusqu'à ce que le shortening atteigne une température préréglée, et lorsque le voyant de température s'éteint, régler les commandes pour la durée désirée.

ATTENTION

Ne pas laisser le brûleur allumé plus de 10 secondes sans shortening dans le bassin de friture car ceci risque d'endommager ce dernier.

9. Le bassin de friture doit être nettoyé selon les instructions de la section 3.
10. Le bassin de friture doit être rempli de shortening jusqu'au niveau approprié. Consulter la section remplissage ou ajout de shortening.

Procédure de fermeture

1. Déplacer le sélecteur « MARCHE/ARRÊT » sur le robinet de gaz en position d'arrêt.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position Marche.

**2-11.
RÉGLAGE DE LA FLAMME
DE LA VEILLEUSE
(GAZ UNIQUEMENT)**

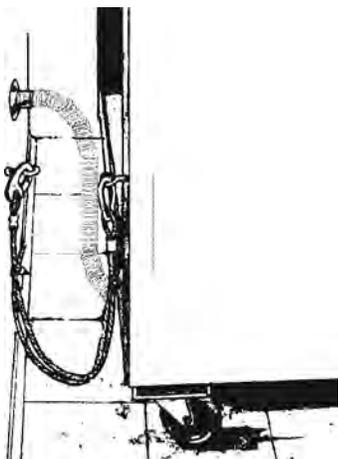
La flamme de la veilleuse est préréglée en usine. Si un réglage est nécessaire, contactez votre distributeur Henny Penny indépendant local.

**2-12.
DE PRESSION
RÉGLAGE DU
RÉGULATEUR
(GAZ UNIQUEMENT)**

Le régulateur de gaz est préréglé en usine à 3,5 pouces de colonne d'eau (0,87 kPa) pour le gaz naturel, et à 10 pouces 2,49 kPa) pour le propane. Si un réglage est nécessaire, contactez votre distributeur Henny Penny indépendant local.

**2-13.
SPÉCIFICATIONS
ÉLECTRIQUES
(FRITEUSE ÉLECTRIQUE)**

CÂBLE DE RETENUE



1 boulon doit être fixé sur l'immeuble en utilisant des pratiques de constructions acceptables.

ATTENTION

CONSTRUCTION SUR MUR SEC
Fixez un boulon à un pylône de construction.
Ne pas fixer uniquement au mur sec.
L'installation optimum se situe
approximativement à 6 pouces de chaque
côté de la distribution. Le câble de
retenue doit être plus court d'au moins six
pouces que la tuyauterie à gaz flexible.

La friteuse électrique est disponible avec un câblage d'usine pour un branchement à 208, 220/240, 230, 380-415 ou 440/480 volts, monophasé ou triphasé, 50 ou 60 Hertz. Le câble de branchement approprié doit être commandé en tant qu'accessoire ou fourni lors de l'installation. Consulter la plaque signalétique sur l'intérieur de la friteuse pour déterminer l'alimentation correcte.



Cette friteuse doit impérativement être mise à la terre pour prévenir tout risque d'électrocution. Consulter les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, au Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70 - édition actuelle. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être établis conformément à la norme CSA C22.1, Code canadien d'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux.

Pour éviter cela, l'appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui coupera tous les conducteurs non mis à la terre. L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.

Le câblage d'alimentation sur site vers la friteuse doit être de la taille indiquée sur la plaque signalétique. Il doit s'agir d'un conducteur en cuivre isolé avec une capacité nominale de 600 volts et 90 °C. Pour des passages supérieurs à 15,24 m (50 pieds), utiliser la taille de câble plus grande suivante.

AVIS

Les friteuses électriques branchées en permanence avec des roulettes doivent être installées avec une conduite flexible et un câble de retenue lorsque installées aux États-Unis. Voir l'illustration à gauche. Des orifices sont disponibles dans le châssis de friteuse arrière afin de fixer le câble de retenue à la friteuse. Le câble de retenue n'empêche pas la friteuse de basculer.

Tableaux des spécifications électriques

Volts	Phase	KW	Amps
208	Monophasé	11,25	54
208	Monophasé	13,50	65
208	Triphasé	11,25	31
208	Triphasé	13,50	38
240	Monophasé	11,25	47
240	Monophasé	13,50	56
240	Triphasé	11,25	27
240	Triphasé	13,50	33
380-415	Triphasé	11,25	17,1
380-415	Triphasé	13,5	19

Volts	Phase	KW	Amps
400	Triphasé	11,25	17,1
400	Triphasé	13,5	19
480	Triphasé	11,25	14
480	Triphasé	13,50	16

**2-13.
SPÉCIFICATIONS
ÉLECTRIQUES
(FRITEUSE ÉLECTRIQUE)
(SUITE)**

Indications électriques supplémentaires pour l'UE :

- Les cordons d'alimentation doivent être résistants à l'huile, de type câble souple gainé, et ne doivent pas être plus légers que les cordons en polychloroprène ordinaire ou autres cordons gainés en élastomère synthétique équivalent, et doivent être de type HO7RN.
- Il est recommandé d'utiliser sur le circuit de la friteuse un dispositif de protection d'une capacité nominale de 30 mA tel qu'un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) ou un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI).



**(UNIQUEMENT POUR L'ÉQUIPEMENT
AVEC LE MARQUAGE CE !) Pour prévenir tout
risque de décharge électrique, cet appareil doit
être lié à la masse au moyen d'un conducteur de
terre équipotentiel relié à d'autres appareils ou
à des surfaces en métal touchables à proximité.
Cet appareil est équipé à cette fin d'une cosse
équipotentielle. La cosse équipotentielle est
marquée du symbole suivant**



**2-14.
SPÉCIFICATIONS
ÉLECTRIQUES
(FRITEUSE À GAZ)**

La friteuse à gaz requiert un branchement 120 volts, monophasé, 60 Hertz, 10 Amp., à trois fils avec prise de terre, ou un branchement 230 volts, monophasé, 50 Hz, 5 Amp., monophasé. La friteuse à gaz 120 volts est équipée en usine d'un cordon et d'une prise mise à la terre pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branchée sur une prise à trois branches mise à la terre. Ne coupez pas ni n'enlevez la prise de terre. Un schéma de câblage se trouve derrière le panneau droit, et peut être accédé en déposant le panneau latéral. La fiche 230 volts doit être conforme à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux.



Ne débranchez pas la fiche de terre. Cette friteuse doit impérativement être mise à la terre pour prévenir tout risque d'électrocution. Consulter les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, au Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70 - édition actuelle. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être établis conformément à la norme CSA C22.1, Code canadien d'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux.

Pour éviter cela, l'appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui coupera tous les conducteurs non mis à la terre. L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.

**2-15.
TEST DE LA FRITEUSE**

Chaque friteuse à pression Henny Penny a été complètement vérifiée et testée avant expédition. Cependant, il est recommandé de vérifier de nouveau l'appareil après son installation. Consulter la section Fonctionnement et procédure C1000 afin de tester une charge initiale de produit.

**2-16.
ROULEMENTS
POUR MOTEUR**

Les roulements pour moteur sont lubrifiés en permanence.
NE PAS LUBRIFIER.

SECTION 3 : FONCTIONNEMENT

3-1. ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT

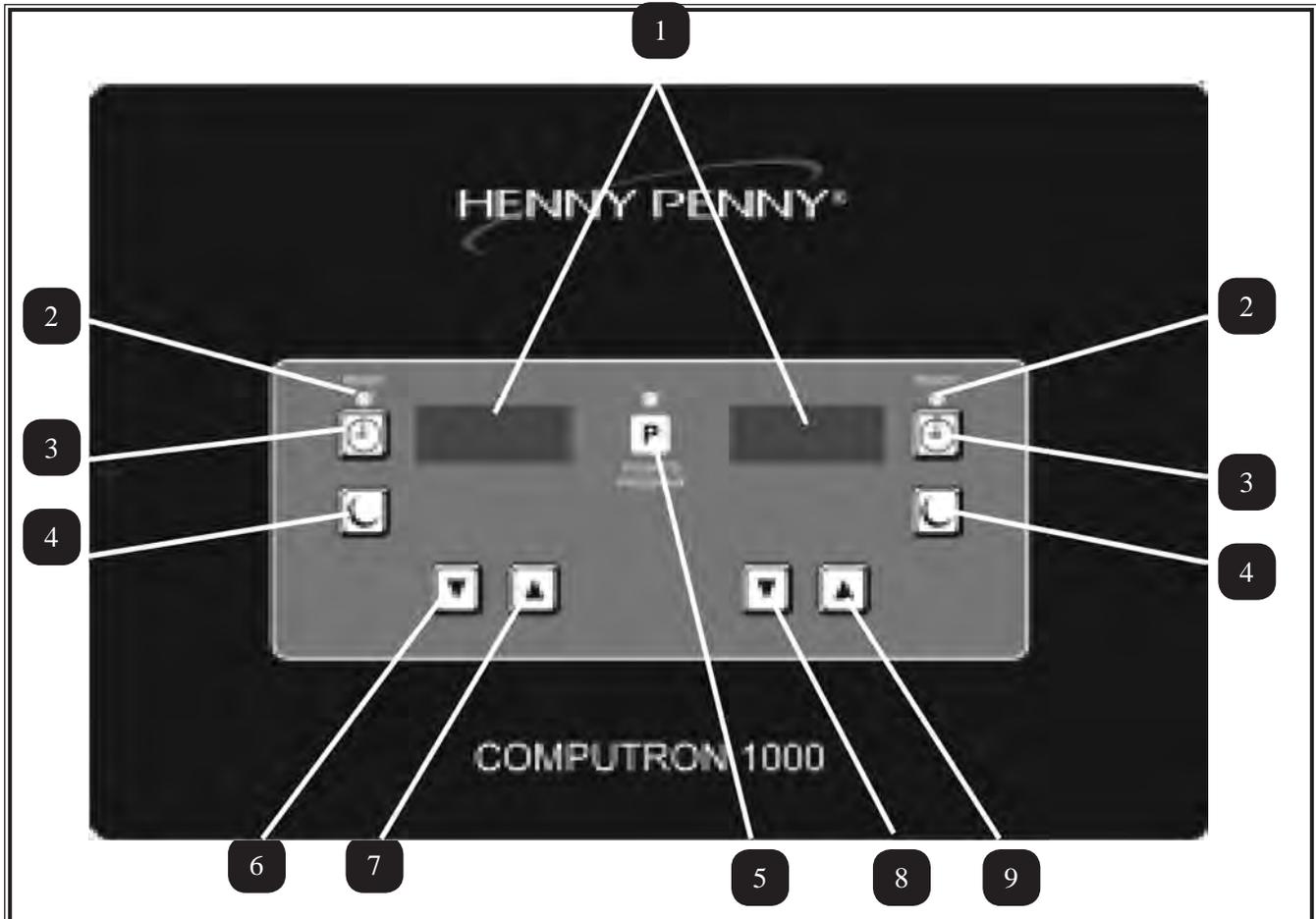


FIGURE 3-1

N° article	Description	Fonction
1	Affichage numérique	Affiche la température du shortening, le compte à rebours de la minuterie dans le cycle de cuisson, et les sélections dans le mode Programmation ; la température du shortening peut être indiquée en appuyant une fois sur [P], ou deux fois pour afficher la température du point de consigne ; si la température du shortening dépasse 425 °F (218 °C), l'afficheur indique « E-5, FRYER TOO HOT » (friteuse trop chaude).
2	Bouton Prêt	Ce voyant 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 à présent à la bonne température pour plonger le produit dans le bassin de friture.
3	Bouton Minuterie	Les boutons de Minuterie sont utilisés pour démarrer et arrêter le cycles de cuisson.
4	Bouton Veille	Les boutons de Veille sont utilisés pour démarrer un mode Veille qui réduit la température du shortening durant les périodes de non utilisation ; presser et maintenir enfoncer afin de quitter le mode Veille.
5	Bouton Programme	Le bouton Programme est utilisé pour accéder aux modes de Programmation ; en outre, une fois en mode Programmation, il s'utilise pour avancer au paramètre suivant.
6 & 7	Boutons de réglage	S'utilise pour régler la valeur du paramètre actuellement affiche en mode Programmation ainsi que pour changer la température du point de consigne du shortening.

**3-1.
ÉLÉMENTS DE
FONCTIONNEMENT
(SUITE)**

Fig.	N° article	Description	Fonction
3-3	8	Bassin de friture	Contient le shortening de cuisson ainsi qu'une zone froide adéquate pour la collecte des crépitements.
3-3	9	Ressort de couvercle	Aide à soulever le couvercle, puis à le maintenir ouvert (il est couvert d'une protection).
3-3	10	Caniveau de condensation	Ceci canalise l'humidité, qui s'accumule sur le revêtement du couvercle lorsque ce dernier est ouvert, dans la conduite de vidange et empêche la chute de gouttelettes d'humidité dans le shortening.
3-3	11	Joint d'étanchéité du couvercle	Fournit le joint de pression pour la chambre du bassin de friture.
3-2	12	Verrou du couvercle	Il s'agit d'un clapet à ressort qui fournit un verrou bloquant maintenant le couvercle fermé ; ce clapet, ainsi que l'axe et le joint d'étanchéité du couvercle constituent une chambre de bassin de friture étanche à pression.
3-2	13	Axe	Il s'agit d'une pièce qui est serrée une fois le couvercle verrouillé, qui applique une pression en haut du couvercle ; le joint d'étanchéité du couvercle applique ensuite de la pression contre le bord du bassin de friture ; après avoir accumulé une livre de pression interne, le bouchon à garniture pousse une broche de verrouillage dans le collier de fermeture, en empêchant de tourner l'axe l'axe lorsque le bassin de friture est sous pression.
3-2	14	Limite de bouchon	Il s'agit d'un collier réglable fileté utilisé pour obtenir le serrage approprié entre le bouchon à garniture et le bord du bassin de friture ; ceci s'effectue en contrôlant le nombre de rotations de l'axe dans le sens horaire.
3-2	15	Poids mort Assemblage	Ce détendeur de pression de type poids mort maintient un niveau constant de pression de vapeur à l'intérieur du bassin de friture, avec ventilation de l'excédent de vapeur par la cheminée d'évacuation.
			 <p>Ne pas nettoyer quotidiennement l'assemblage de poids mort risque de conduire la friteuse à accumuler trop de pression. Risque de blessures et de brûlures graves.</p>
3-4	13	Affichage du signe Moins	Le signe moins s'affiche lorsque la valeur de la durée, de la température ou de lettres peut être changée. Presser le bouton à côté du signe moins diminue la valeur. Représenté dans le manuel par :

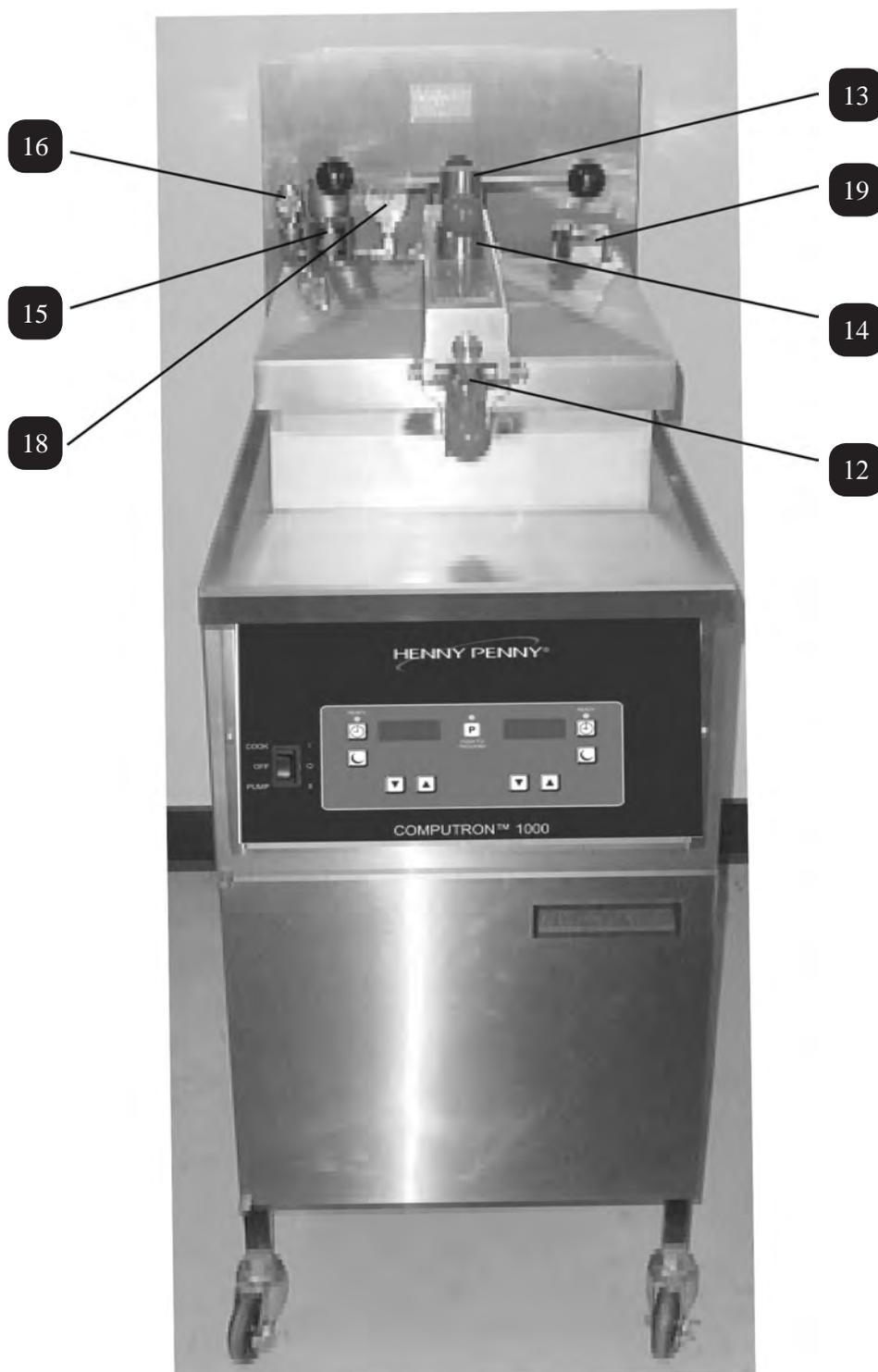
**3-1.
ÉLÉMENTS DE
FONCTIONNEMENT
(SUITE)**

Fig.	N° article	Description	Fonction
3-2	16	Soupape de sûreté et de décharge	<p>Il s'agit d'une soupape à ressort homologuée ASME, réglée sur 14,5 psi ; si l'assemblage de poids mort est obstrué, cette soupape de sécurité libère l'excès de pression, en maintenant le bassin de friture à 14,5 psi (999 mbars) ; si ceci se produit, tourner le commutateur d'alimentation sur Arrêt afin de libérer toute la pression du bassin de friture.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Si la soupape de sûreté et de décharge est activée, tourner le commutateur d'alimentation en position d'Arrêt. Afin d'éviter tout risque de blessure ou de brûlure grave, faire réviser la friteuse avant la prochaine utilisation.</p>
3-2	17	Bague de soupape de sûreté et de décharge	<div style="text-align: center;">  </div> <p>NE PAS TIRER SUR CETTE BAGUE RISQUE DE BRÛLURE GRAVE DUE À LA VAPEUR</p>
3-2 3-5	18	Jauge de pression	Indique la pression à l'intérieur du bassin de friture.
3-2	19	Électrovanne	Il s'agit d'un dispositif électromagnétique qui maintient la pression dans le bassin de friture ; l'électrovanne se ferme au début du cycle de cuisson, et est automatiquement ouverte par les commandes au terme du cycle de cuisson ; si cette vanne devient sale ou que le siège en téflon est entaillé, la pression ne s'accumulera pas et la vanne doit être réparée.
3-3	20	Robinet de vidange (seule la poignée est montrée)	<p>Il s'agit d'un robinet à bille à deux voies qui est normalement fermé ; tourner la poignée afin de vidanger le shortening du bassin de friture dans le bac de vidange filtré.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>NE PAS OUVRIR LE ROBINET DE VIDANGE LORSQUE LE BASSIN DE FRITURE EST SOUS PRESSION LE SHORTENING S'ÉCHAPPERA EN CAUSANT DES BRÛLURES GRAVES.</p>
3-2	21	Interrupteur d'interverrouillage de vidange	Il s'agit d'un microrupteur qui protège le bassin de friture dans le cas où un opérateur vidange par inadvertance le shortening du bassin de friture alors que le commutateur d'alimentation est sur Marche ; le commutateur coupe automatiquement les feux lorsque le robinet de vidange est ouvert.

**3-1.
ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT
(SUITE)**

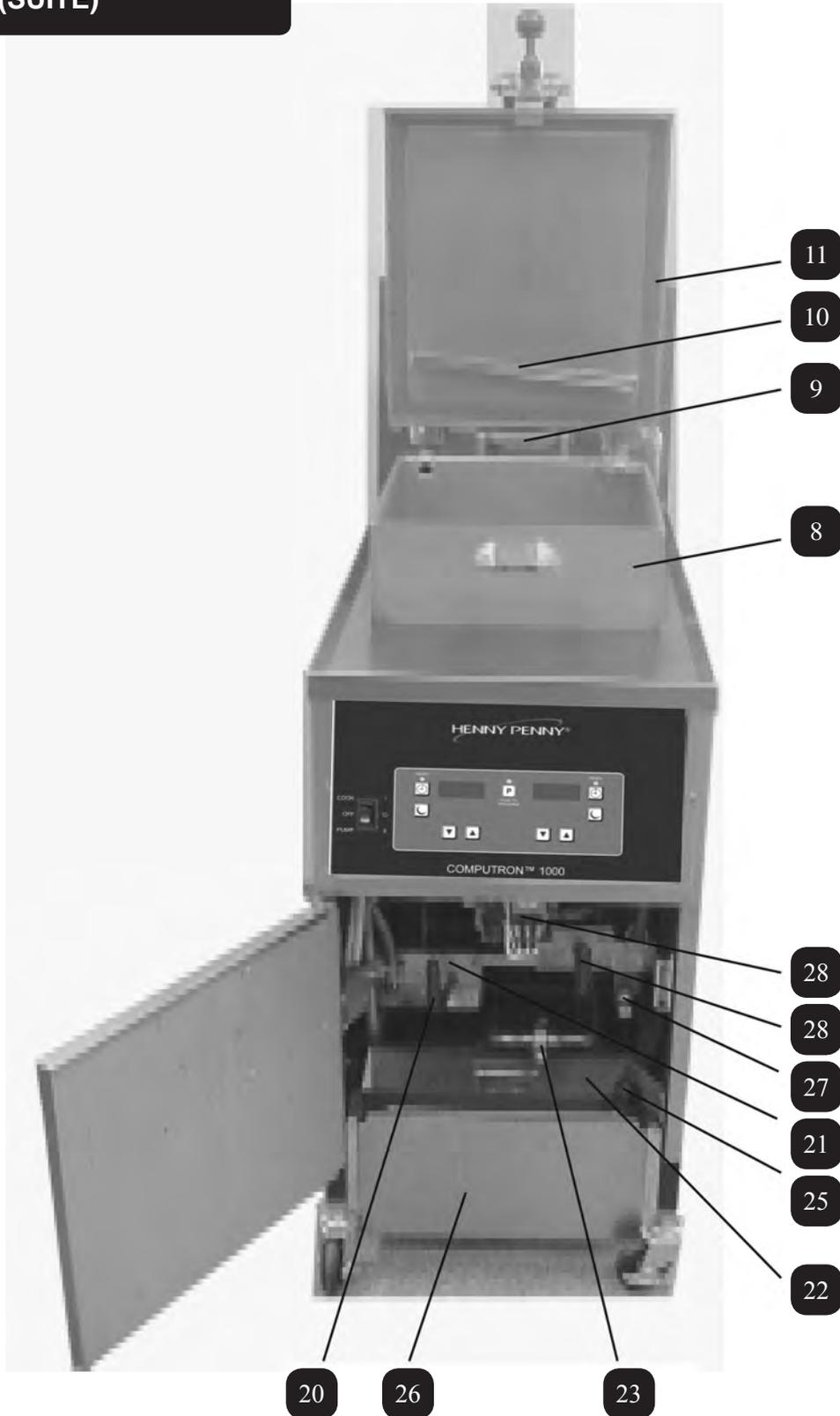
Fig.	N° article	Description	Fonction
3-3	22	Bac de vidange filtrée	<p>Il s'agit du bac amovible accueillant le filtre qui reçoit le shortening lorsqu'il est vidangé du bassin de friture ; il est également utilisé pour retirer et mettre au rebut le shortening usagé.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Lors du déplacement du bac de vidange filtrée contenant du shortening chaud, faire extrêmement attention de ne pas se brûler à cause des surfaces brûlantes ou des éclaboussures.</p>
3-3	23	Raccord de filtre	Il raccorde le filtre à la pompe à filtre et permet de retirer facilement le filtre et le bac de vidange.
3-3	24	Robinet de filtrage	Lorsque le commutateur d'alimentation est en position POMPE, ce robinet à deux voies ramène le shortening filtré depuis le bac de vidange dans le bassin de friture.
3-3	25	Caniveau de condensation	Il s'agit d'un tuyau flexible amenant la condensation collectée à l'intérieur du système d'évacuation de la vapeur vers le bac de condensation.
3-3	26	Bac de condensation	Le point de collecte pour la condensation, formé à l'intérieur du système d'échappement de vapeur, retire et vide périodiquement la vapeur.
3-3 3-8	27	Flexible de rinçage (en option)	Il s'agit d'un flexible manuel utilisé pour rincer les particules alimentaires du bassin de friture vers le bac filtré ; il se fixe à un raccord à déconnexion rapide.
3-3	28	Robinet à gaz (uniquement modèles à gaz)	Contrôle le flux de gaz vers le brûleur.
3-6 3-7	29	Limite de température élevée	<p>Il s'agit d'une commande qui détecte la température du shortening ; si la température du shortening dépasse la limite d'utilisation sûre, cette commande ouvre et ferme la cuisson du bac de friture ; lorsque la température du shortening chute à une limite d'utilisation sûre, la commande doit être réarmée manuellement en appuyant sur le bouton de réinitialisation rouge se trouvant en dessous du panneau de commande, derrière la porte.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Gaz</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Électrique</p> </div> </div>
3-4	30	Bouton presseur coupe-circuit à réarmement (modèle électriques uniquement)	Dispositifs de protection qui coupent le circuit lorsque le courant dépasse la valeur nominale.
3-7	31	Contacteurs (modèle électriques uniquement)	Les contacteurs placent sous tension et hors tension les éléments chauffants.
3-9	32	Coupe-circuit (monophasé uniquement)	Ouvre le circuit électrique et coupe l'alimentation des éléments.

**3-1.
ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT
(SUITE)**



MODÈLE ÉLECTRIQUE
FIGURE 3-2 Commandes opérationnelles

**3-1.
ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT
(SUITE)**



MODÈLE À GAZ
FIGURE 3-3 Commandes opérationnelles

**3-1.
ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT
(SUITE)**

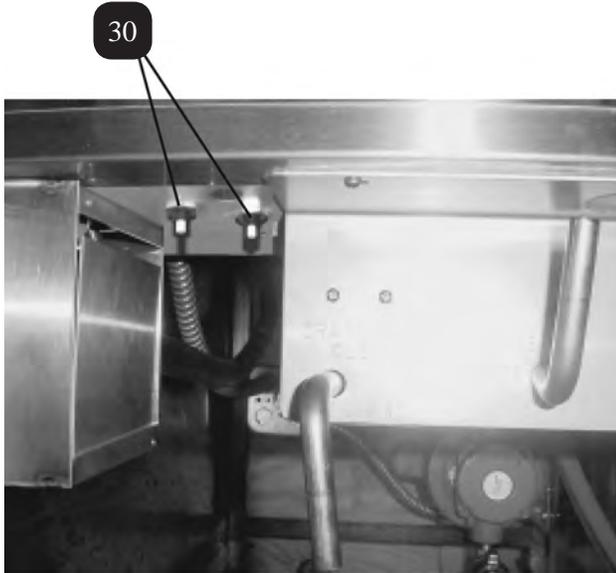


Figure 3-4.

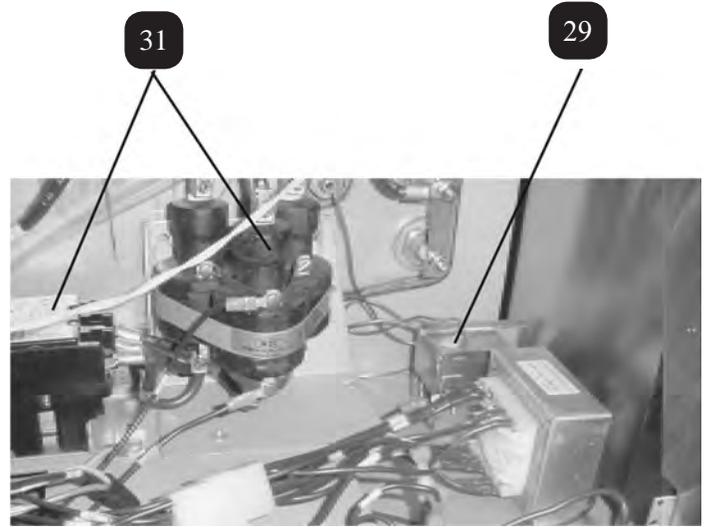


Figure 3-7.



Figure 3-5.

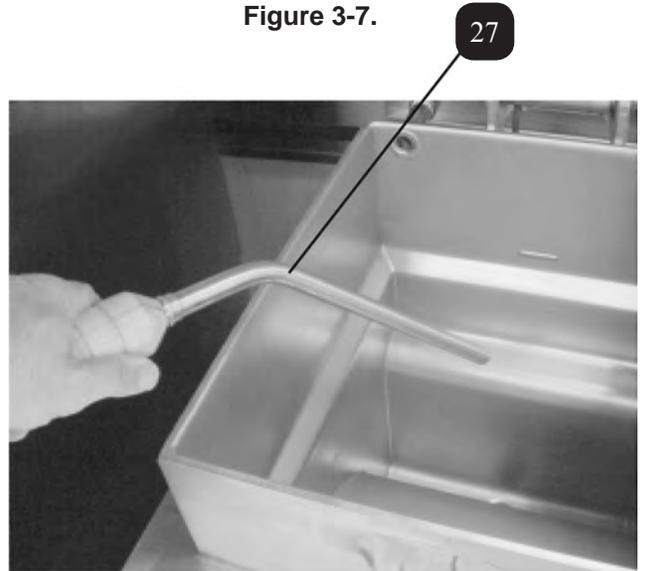


Figure 3-8.

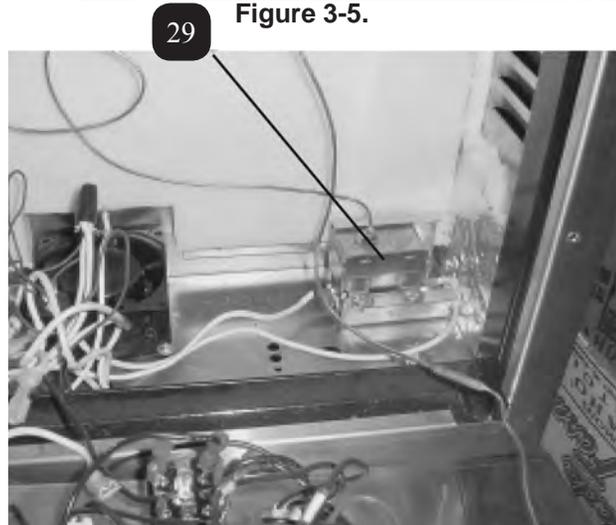


Figure 3-6.

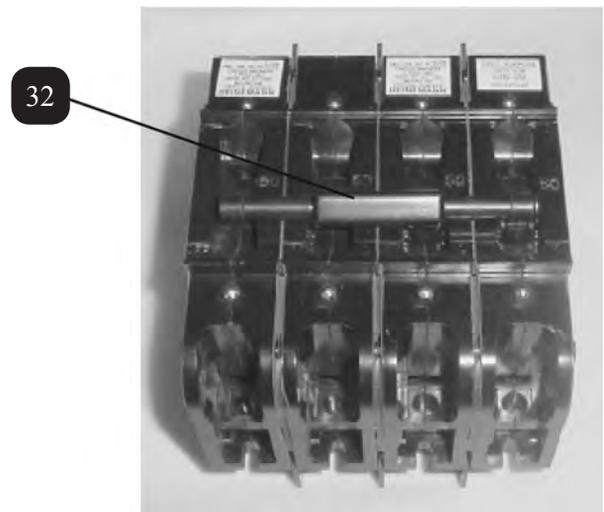


Figure 3-9.

**3-2.
REPLISSAGE OU AJOUT
DE SHORTENING**

AVIS

Avant l'opération de cuisson réelle et avant d'ajouter du shortening dans le bassin de friture, s'assurer que la crépine et le bassin de vidange sont nettoyés. La crépine et le bassin de vidange doivent être nettoyés avec de la lessive et de l'eau chaude puis soigneusement séchés avant remontage. Au même moment, le bassin de friture doit également être nettoyé. Consulter la section Nettoyage du bassin de friture

ATTENTION

Le niveau de shortening doit toujours se trouver au niveau de l'indicateur de niveau du bassin de friture à l'arrière de ce dernier (voir la photo sur la page suivante). Le non respect de ces instructions peut causer un incendie et/ou endommager la friteuse.

Lors de l'utilisation de shortening solide, il est recommandé de faire fondre l'huile sur une source de chauffage externe avant de la placer dans les bacs de friture. Les éléments sur les friteuses électriques, ou la surface du bassin de friture sur les friteuses à gaz, doivent être complètement submergés. Sinon il existe un risque d'incendie ou d'endommagement du bassin de friture.

1. Il est recommandé d'utiliser un shortening de friture de haute qualité dans la friteuse. Certaines huiles bas de gamme ont une forte teneur en eau, ce qui risque d'occasionner la formation de mousse et le débordement.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Pour éviter des brûlures graves en versant du shortening chaud dans le bac, porter des gants et veiller à éviter d'éclabousser.



2. Le modèle électrique 500 nécessite 48 livres (21,8 kg) de shortening liquide et le modèle 561 requiert 65 livres (29,5 kg). Le modèle à gaz nécessite 43 livres (19,5 kg). Les friteuses modèle 500 disposent de deux lignes indicatrices de niveau sur la paroi arrière du bassin de friture, alors que les modèles 561 et 600 ne disposent que d'un indicateur de niveau. Les lignes indicatrices de niveau indiquent le niveau de shortening approprié.
3. Le shortening froid doit être rempli jusqu'à 1/2 pouce (12,7 mm) en dessous d'une ligne indicatrice de niveau unique ; dans les friteuses avec deux lignes indicatrices de niveau, le shortening doit atteindre la ligne indicatrice de niveau supérieure sur les modèles 500. Les shortening se dilate en chauffant, et doit atteindre la ligne indicatrice de niveau lorsqu'il est chaud, ou la ligne indicatrice de niveau supérieure sur les modèles 500.

**3-3.
PRÉCAUTIONS POUR
LE SHORTENING**



**SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS
AFIN D'ÉVITER UN DÉBOREMENT DE
SHORTENING DU BAC DE FRITURE RISQUANT
DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES
BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/
OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

1. Pour protéger le shortening et obtenir une durée de vie maximum, appuyer sur  afin d'abaisser la température à 250 ° F (135 ° C) lorsque la friteuse n'est
lorsque la friteuse n'est
2. pas immédiatement utilisée. Un shortening détérioré fume énormément, même à des températures plus basses.
3. La cuisson de produits panés exige un filtrage fréquent du shortening afin de le maintenir propre. Le shortening doit être filtré tous les 3 à 6 cycles de cuisson. Pour une meilleure qualité de produit, ne pas dépasser 6 cycles de cuisson sans filtrage. Consulter la section Filtrage du shortening.
4. Maintenir l'huile au niveau de cuisson adéquat. Ajouter de l'huile fraîche si nécessaire.
5. Ne pas surcharger les paniers en aliments (12 livres, 5,4 kg.) pour les friteuses modèle 600 ; 14 livres (6,4 kg.) pour les friteuses modèle 500 et 18 livres (8,2 kg) pour le modèle 561, ou placer les ingrédients extrêmement humides dans des paniers.



**UNE UTILISATION PROLONGÉE ENTRAÎNE
UNE DIMINUTION DU POINT D'ÉCLAIR DU
SHORTENING. JETER L'HUILE DÈS QU'UNE
FUMÉE OU UNE MOUSSE EXCESSIVE SE FORME,
SINON DES BRÛLURES OU BLESSURES GRAVES
AINSI QUE DES DOMMAGES MATÉRIELS
POURRAIENT EN RÉSULTER.**

**3-4.
RECOMMANDATIONS
DE CUISSON**

Le tableau suivant indique les durées de fritures et les températures recommandées pour la cuisson à étape unique, en utilisant la friteuse à pression Henny Penny combinée avec nos mélanges spéciaux de chapelure pour friture PHT.

AVIS

Tous les délais et réglages de température recommandés sont pour une charge de 10 livres (4,5 kg).

Produit (taille par pièce)	Température	Durée (min.)
Poulet (2-1/4 livres (1 kg), 8 ou 9 pièces)	315 °F (157 °C)	10-11
Poisson (4 onces (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	3,5
Crevettes	315 °F (157 °C)	2
Truite (10 à 16 onces (0,28 à 0,45 kg))	315 °F (157 °C)	5
Côtelettes de porc (4 à 5 onces (0,11 à 0,14 kg), 1/2 à 3/4 pouce d'épaisseur (12,7-19 mm))	315 °F (157 °C)	5
Côtes (plateau de 2-1/2 livre (1,13 kg))	275 °F (135 °C)	14
Bifteck attendri (6 à 10 onces (0,17 à 0,28 kg), épaisseur 1/4 à 1 pouce (6,4-25,4 mm))	315 °F (157 °C)	5
Escalope de veau (4 onces (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	4
Pommes de terre (10 livres (4,5 kg), coupées en morceaux)	315 °F (157 °C)	8

**3-5.
PROCÉDURES DE
FRITURE DU POULET**

La description suivante indique les procédures d'exploitation pour les friteuses avec les commandes Computron 1000.

1. Vérifier que tous les commutateurs de commande sont coupés et que les robinets de vidange et de filtrage sont en position fermée.
2. Retirer le panier du bassin de friture et laisser le couvercle ouvert.
3. S'assurer que le bassin de friture est rempli de shortening jusqu'au niveau approprié. Consulter la section Remplissage ou ajout de shortening.
4. S'assurer que l'alimentation est branchée sur la friteuse. Sur les unités à gaz, s'assurer que les conduites de gaz sont connectées à la friteuse et que le robinet à gaz est ouvert - Voir la section PROCÉDURE D'ALLUMAGE ET DE COUPURE DE LA VEILLEUSE ET DU BRÛLEUR À GAZ.
5. L'afficheur indique « OFF » (arrêt) jusqu'à ce que le commutateur d'alimentation soit tourné sur la position Marche. L'afficheur indique à présent la durée de cuisson et l'unité passe automatiquement en cycle de fonte jusqu'à ce que la température du shortening atteigne 230 °F (110 °C). La commande sort ensuite automatiquement du cycle de fonte.

AVIS

La friteuse à pression de la gamme PFG-600 dispose de plusieurs dispositifs de sécurité qui coupent l'alimentation en gaz lorsqu'ils sont activés. Les procédures ci-dessus doivent être suivies pour redémarrer la friteuse ouverte et si la fermeture se répète, un technicien qualifié doit être notifié.

Le cycle de fonte peut être évité si souhaité, en pressant le bouton



et en le maintenant enfoncé durant 3 secondes.

ATTENTION

Ne pas contourner le cycle de fonte à moins que suffisamment de shortening n'ait fondu pour recouvrir complètement la surface incurvée des friteuses à gaz et les éléments sur les friteuses électriques. Si le cycle de fonte est contourné avant que toutes la friteuse à gaz ou les éléments soient recouverts, le shortening risque de fumer excessivement, ou un incendie peut se produire.



Étape 6

6. Une fois sorti du cycle de fonte, le shortening est chauffé jusqu'à ce que les voyants  et le temps de cuisson soient affichés.
7. En utilisant la poignée du panier, mélanger soigneusement le shortening afin de stabiliser la température à travers le bassin de friture.
8. Une fois la température du shortening stabilisée à la température du point de consigne, abaisser le panier dans le bassin de friture.

**3-5.
PROCÉDURES
DE FRITURE DU
POULET (SUITE)**



Étape 8



Étape 9



Étape 11



Étape 12

8. Prendre les morceaux de poulet, soit 4 ou 5 poulets en morceaux, du réfrigérateur et les placer dans un évier de plonge. Laver le poulet, et; à ce stade, briser la cuisse au niveau du joint avec l'épine dorsale.

9. Retirer tout excédent de gras de la cuisse.

10. Retirer le poulet de l'eau et sécher légèrement, mais en laissant les morceaux rester humides.

11. Si une machine à paner est utilisée, remplir le tambour à paner d'environ 8 à 10 livres de chapelure PHT Breading Mix. Placer les pièces humides mais sans eau dans la chute à une extrémité de la machine à paner.

12. Laisser les pièces panées tomber dans un plateau à mesure qu'elles sortent du tambour à paner.

**3-5.
PROCÉDURES
DE FRITURE DU
POULET (SUITE)**



Étape 13



Étape 17

13. Si aucune machine à paner n'est utilisée, la nourriture doit être placée dans le mélange sec et roulée manuellement de façon à ce que chaque pièce d'aliment soit complètement couverte.
14. Faire tomber l'excédent de chapelure et placer les aliments panés sur un plateau pour un stockage au réfrigérateur. Placer un linge humide sur les aliments panés afin de conserver l'humidité. Les aliments panés doivent être conservés au minimum 30 minutes avant friture afin qu'ils absorbent les épices de la chapelure et que la chapelure adhère mieux aux aliments.
15. Déterminez les réglages de durée et de température selon le type de produit à faire frire.
16. Régler les commandes sur la température et le temps désirés. Voir la section Instructions de programmation C1000.

AVIS

Avant de placer le produit dans le panier, s'assurer que le shortening est la température de friture correcte pour le type d'aliment. Assurez-vous également que le voyant **READY** est allumé.

17. Placer les aliments dans le panier submergé en plaçant en premier les plus gros morceaux (cuisses et pilons). Ceci donne aux morceaux gros et plus difficiles le temps de frire quelques secondes de plus dans la chapelure. Laisser le couvercle ouvert.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Prendre soin d'empêcher des projections de shortening brûlant. Risque de brûlures graves.

Ne pas surcharger, ni placer des ingrédients extrêmement humides dans les paniers. La charge maximum est de 12 livres (5,4 kg.) pour les friteuses modèle 600 ; 14 livres (6,4 kg.) pour les friteuses modèle 500 et 18 livres (8,2 kg.) pour le modèle 561. Si les consignes ne sont pas respectées, le débordement du bassin à friture ou un incendie pourrait en résulter. Risque de brûlure grave, d'incendie ou de dommages de l'unité.

18. Soulevez légèrement le panier du shortening et secouez-le, pour séparer les morceaux. Replacer le panier dans le shortening. Ceci permettra d'éviter la formation de points blancs sur le produit fini.

**3-5.
PROCÉDURES
DE FRITURE DU
POULET (SUITE)**



Étape 19



Étape 20

19. Retirer la poignée du panier et refermer rapidement le couvercle. Verrouiller le couvercle avec le verrou du couvercle.
20. Serrer l'axe du couvercle dans le sens horaire afin de serrer et de sceller le couvercle. Aligner le bouton rouge de l'axe sur le bouton rouge du verrou du couvercle.



**LE COUVERCLE DOIT ÊTRE CORRECTEMENT
VERROUILLÉ SINON DU SHORTENING PRESSURISÉ
ET DE LA VAPEUR RISQUENT DE S'ÉCHAPPER DU
BASSIN DE FRITURE. RISQUE DE BRÛLURES GRAVES.**

21. Appuyez sur .
22. Au bout de quelques minutes, la jauge de pression doit augmenter jusqu'à la ZONE D'EXPLOITATION. Si ce n'est pas le cas, vérifier à nouveaux les procédures et consulter la section de Dépannage.

AVIS

Durant le fonctionnement, effectuer les vérifications suivantes :

- S'assurer que l'aiguille indicatrice de la jauge de pression se trouve dans la zone d'exploitation. Une pleine charge doit être placée dans le bassin de friture lors de l'utilisation d'un nouveau shortening, sinon une vapeur insuffisante sera générée pour obtenir une pleine pression de cuisson.
 - Si la pression ne s'accumule pas, vérifier la section Dépannage ou appeler votre agent d'entretien Henny Penny en cas de besoin.
- Vérifier que le robinet de vidange filtrée ne fuit pas.

13. Au terme du cycle de cuisson (la minuterie atteint zéro), la friteuse se dépressurise automatiquement, le signal sonore de la minuterie retentit et l'afficheur indique en clignotant « DONE » (terminé). Appuyer sur le bouton  pour couper l'alarme.



**NE PAS LEVER LA POIGNÉE NI FORCER L'OUVERTURE
DU VERROU DU COUVERCLE AVANT LA JAUGE DE
PRESSION INDIQUE « 0 » PSI. L'ÉCHAPPEMENT DE
VAPEUR ET DE SHORTENING RISQUENT DE CAUSER
DE GRAVES BRÛLURES.**

**3-5.
PROCÉDURES
DE FRITURE DU
POULET (SUITE)**

24. Une fois que la pression est retombée à zéro, tourner l'axe dans le sens anti-horaire d'environ un tour.

ATTENTION

Ne pas tourner ni retourner la traverse de l'axe en ouvrant le couvercle. Ceci risquerait d'endommager l'écrou à filetage trapézoïdal à l'intérieur de la traverse.

25. Soulever le couvercle promptement pour permettre à l'essentiel de la condensation sur le couvercle d'être évacué par le canal de drainage et non de retomber dans le shortening.

ATTENTION

Afin de ne pas endommager la charnière, ne pas laisser le couvercle claquer contre sa butée.



Étape 26

26. Insérer la poignée dans le panier. Soulever le panier et le suspendre à l'arrière du bassin de friture pour égoutter. Laisser le produit s'égoutter environ 15 secondes avant de le vider sur un plateau.
27. Placer immédiatement le produit dans une armoire de maintien au chaud.
28. Avant de frire la charge suivante, attendre jusqu'à ce que le voyant  s'allume, indiquant que le shortening s'est réchauffé.

⚠ DANGER

RISQUE D'INCENDIE

SI LA TEMPÉRATURE DU SHORTENING DÉPASSE 420 °F (216 °C), COUPER IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION AU NIVEAU DU DISJONCTEUR PRINCIPAL ET FAIRE RÉPARER LA FRITEUSE. SI LA TEMPÉRATURE DU SHORTENING DÉPASSE LE POINT D'ÉCLAIR, UN INCENDIE SE PRODUIRA, OCCASIONNANT DES BRÛLURES GRAVES ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

**3-6.
INSTRUCTIONS DE
PROGRAMMATION
C1000**

Programmation de la minuterie

1. Chaque fois que le temps de cuisson est affichée, appuyer en dessous de l'afficheur approprié pour modifier la durée de cuisson.

Programmation de la température du point de consigne

1. Appuyer une fois sur **P** pour afficher la température réelle du shortening et appuyer à nouveau sur **P** afin d'afficher la température du point de consigne.
2. Lorsque la température du point de consigne est affichée, appuyer sur   pour changer la température du point de consigne.

AVIS

Si « LOCK » (verrouillé) s'affiche en appuyant sur  , les commandes sont verrouillées et doivent être déverrouillées avant de changer la durée ou la température du point de consigne. Voir la section de Programmation spéciale C1000.

**3-7.
PROGRAMMATION
SPÉCIALE C1000**

La programmation spéciale est utilisée pour régler les éléments ci-dessous :

- Fahrenheit ou Celsius
 - Initialisation système
 - Verrouillage ou déverrouillage des commandes
 - Type de friteuse - ouverte ou à pression
 - Source de chaleur - électrique, gaz avec allumage électronique
 - Type de bac - plein ou séparé
 - Type d'huile - solide ou liquide
1. Pour entrer dans la programmation spéciale, couper le commutateur d'alimentation (en tournant d'un côté ou de l'autre). Presser et maintenir enfoncée la touche **P**, puis tourner le commutateur d'alimentation à nouveau sur marche.
 2. « SPEC » « PROG » suivi par « DEG » « °F » ou « °C ». Utiliser   afin de choisir « °F » ou « °C ».
 3. Appuyer sur **P** et « INIT » s'affiche. Presser et maintenir enfoncé et l'afficheur indique « in-3 », « in-2 », « in-1 » suivi de « Init Sys » « DONE DONE » (terminé). Les commandes sont maintenant réinitialisées à leurs paramètres d'usine, la durée est réglée sur 0:00 et la température sur 190 °F ou 88 °C.
 4. Appuyer sur **P** et « LOCK » (verrouiller) ou « UNLOCK » (déverrouiller) apparaît sur l'afficheur. Utiliser afin de   choisir « LOCK » (verrouiller) ou « UNLOCK » (déverrouiller).
 5. Appuyer sur **P** et « FRYR » (friteuse) apparaît dans l'afficheur gauche tandis que l'afficheur droit doit indiquer « PRES » (pression). Utiliser   pour passer de « OPEN » (ouverte) à « PRES » (pression) si nécessaire.

3-7.
PROGRAMMATION
SPÉCIALE C1000 (SUITE)

6. Appuyer sur **P** et « HEAT » (source de chaleur) s'affiche. Utiliser   afin de changer la source de chaleur : « ELEC » pour les modèles électriques, « GAS » pour les unités avec veilleuse permanente, « SSI » pour les unités avec contact à semi-conducteurs.
7. Appuyer sur **P** et « VAT » (bac) et « FULL » (simple) doivent s'afficher si les commandes ont été réglées sur « PRES » (pression) à l'étape 5.
8. Appuyer sur **P**, « MELT » (fonte) et « Solid » (solide) ou « LIQD » (liquide) s'affichent. Utiliser   afin de choisir « Solid » (solide), en cas d'utilisation de shortening solide, ou « LIQD » (liquide), en cas d'utilisation de shortening liquide.
9. Presser et maintenir enfoncé **P** pour sortir de la programmation spéciale à tout moment.

**3-8.
CALENDRIER DE
MAINTENANCE
PRÉVENTIVE**

Comme pour tout matériel de restauration, la friteuse à pression Henny Penny exige un entretien et une maintenance appropriée. Le tableau ci-dessous fournit un récapitulatif des procédures d'entretien prévues.

Procédure	Fréquence
Protecteur du moteur de la pompe de filtrage - Réinitialisation manuelle	Si requis
Filtrage du shortening	Tous les 3 à 6 cycles de friture
Nettoyage du bac à miettes en option	Si requis
Prévention de problème de la pompe de filtrage	Si requis
Renouvellement du shortening	Si requis
Remplacement de l'enveloppe-papier filtre	Si requis
Nettoyage du bassin de friture	Avant de changer le shortening
Nettoyage de la valve du poids mort	Quotidiennement
Procédures de fermeture nocturne	Quotidiennement
Vérification de la détérioration du flexible de rinçage en option	Chaque semaine
Inversion du joint d'étanchéité du couvercle	Trimestriel
Lubrification du couvercle	Trimestriel
Réglage de l'arrêt limite	Trimestriel
Vérification du serrage des barres d'écartement	Trimestriel
Nettoyage de la soupape de sûreté et de décharge	Tous les ans

**3-9.
RÉINITIALISATION
MANUELLE DU
PROTECTEUR DU
MOTEUR DE LA POMPE
DE FILTRAGE**



Le moteur de la pompe de filtrage est équipé d'un bouton de réinitialisation manuelle, situé à l'arrière du moteur, en cas de surchauffe du moteur. Attendre 5 minutes avant de tenter de réinitialiser ce dispositif de protection afin de permettre au moteur de refroidir. Le moteur de filtrage se trouve à l'arrière de la friteuse. La réinitialisation demande un certain effort, et un tournevis peut être utilisé pour aider à réinitialiser le bouton.

Sur les friteuses électriques avec des numéros de série HB013JB et inférieurs, et sur les friteuses à gaz avec des numéros de série GA085JB et inférieurs, il est possible de pousser le bouton de réinitialisation en retirant le panneau d'accès sur le panneau latéral gauche de l'unité.



Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures de shortening, tourner le commutateur d'alimentation en position d'arrêt avant de réinitialiser le dispositif de protection de réinitialisation manuelle du moteur de la pompe de filtrage.

3-10. FILTRAGE DU SHORTENING



Étape 2



Étape 4

La friture d'aliments panés exige un filtrage fréquent. Goûter la saveur du shortening froid quotidiennement. Observer si le shortening mousse durant les cycles de cuisson. Jeter le shortening dès qu'apparaît un début de mousse. Nettoyer le bassin de friture chaque fois que le shortening est changé ou filtré.

1. Placer l'interrupteur principal sur la position ARRÊT. Retirer et nettoyer le panier de friture dans de l'eau et du savon. Rincer soigneusement.

AVIS

Le meilleur résultat s'obtient lorsque le shortening est filtré à la température de friture normale.

2. Utilisez une spatule métallique pour racler toute accumulation sur les parois du bassin de friture. Ne pas récuser l'élément chauffant sur les unités électriques, ou la partie incurvée sur les friteuses à gaz.

ATTENTION

Racler les éléments de friteuse électrique ou la partie incurvée du bassin de friture à gaz produit des éraflures sur ces surfaces qui font adhérer et brûler la chapelure.

Ne pas cogner le racloir, ni d'autres ustensiles de nettoyage, sur le bord du bassin de friture. Ceci risquerait d'endommager le bord du bassin et le couvercle risque de ne plus être étanche durant un cycle de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Les surfaces de la friteuse et du panier seront chaudes. Prendre garde de ne pas se brûler durant le filtrage.

3. Ouvrir le robinet de vidange très lentement, d'un demi tour en premier puis lentement en position entièrement ouverte. Ceci empêchera des éclaboussures excessives du shortening chaud à mesure qu'il se déverse dans le bac de vidange filtrée.
4. À mesure que le shortening est vidangé du bassin de friture, utiliser des brosses pour friteuse (la pièce Henny Penny n° 12105 inclut deux brosses) pour nettoyer la paroi du bassin de friture et les éléments chauffants (s'il s'agit d'une unité électrique). Si la vidange se remplit de chapelure, utiliser la brosse blanche pour pousser la chapelure dans le bac de filtrage.

**3-10.
FILTRAGE DU
SHORTENING (SUITE)**



Étape 6e



Étape 7a

5. Une fois que tout le shortening est vidangé, récurer ou broser les parois et le fond du bassin de friture.
6. Rincer comme suit le bassin de friture :
 - a. Fermer le robinet de vidange.
 - b. Ouvrir le robinet de filtrage.
 - c. Abaisser le couvercle et le maintenir fermé.
 - d. Placer l'interrupteur principal sur la position PUMP (pompe). Ouvrir avec précaution le couvercle pour voir si le shortening revient convenablement. Remplir d'un tiers le bassin de friture, puis couper la pompe.



NE PAS MAINTENIR LE COUVERCLE FERMÉ DE FAÇON À CE QUE LA PREMIÈRE POUSSÉE DU SHORTENING RENTRANT NE DÉBORDE PAS EN DEHORS DU BASSIN DE FRIURE CAUSERA DES BRÛLURES GRAVES.

S'IL EXISTE DES BULLES D'AIR APPARAISSANT DANS LE SHORTENING, IL EST POSSIBLE QUE LE BRANCHEMENT DU FILTRE AU NIVEAU DU RACCORD SUR LE TUYAU DU FILTRE NE SOIT PAS CORRECTEMENT SERRÉ. SI C'EST LE CAS, COUPER LA POMPE ET UTILISER UN CHIFFON OU DES GANTS DE PROTECTION EN RESSERRANT LE RACCORD. CE RACCORD SERA BRÛLANT ET RISQUE DE PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES.

- e. Laver et frotter les parois du bassin de friture Utiliser la branche en « L » pour nettoyer les éléments chauffants.
 - f. Une fois les parois et le fond nettoyés, ouvrir le robinet de vidange.
7. Si un flexible de rinçage du filtre en option est disponible sur la friteuse, la procédure de nettoyage suivante peut être utilisée.
 - a. Fixer le flexible de rinçage du filtre avec son raccord à déconnexion rapide sur le raccord mâle à l'intérieur de la porte à côté de la poignée du robinet de filtrage. Pour effectuer ceci, glisser en arrière la rondelle élastique sur le côté femelle du raccord à déconnexion rapide et la laisser s'enclencher en position au dessus de la moitié mâle du raccord.

**3-10.
FILTRAGE DU
SHORTENING (SUITE)**



Étape 7b



Étape 7c



Étape 7f

- b. En tenant la poignée en bois, s'assurer que la buse du flexible est pointée vers le fond du bassin de friture. Abaisser le couvercle au dessus de la buse, fermer le robinet de filtrage, et placer l'interrupteur principal sur la position PUMP (pompe). Tenir avec précaution la buse afin d'éviter des éclaboussures excessives.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

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

- c. Rincer l'intérieur du bassin de friture. Travailler en particulier sur des zones difficiles à nettoyer, telles que le fond du bassin de friture. Sur les modèles électriques, nettoyer autour des éléments chauffants.
- d. Après un rinçage suffisant avec du shortening, fermer le robinet de vidange.
- e. Placer l'interrupteur principal sur la position ARRÊT.

DANGER

BRANCHER ET DÉBRANCHER LE FLEXIBLE DE RINÇAGE DU FILTRE UNIQUEMENT LORSQUE LE COMMUTATEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL EST EN POSITION D'ARRÊT. EN OUTRE, UTILISER UN CHIFFON OU DES GANTS AFIN D'ÉVITER TOUTE BRÛLURE. SINON LE SHORTENING PULVÉRISÉ PAR LE RACCORD MÂLE RISQUE DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.

- f. Détacher le flexible. Lever haut l'extrémité de raccordement du flexible durant une minute afin de laisser le shortening restant dans le flexible s'écouler dans le bassin de friture.
8. Pompez tout le shortening hors du bac de filtrage pour le renvoyer dans le bassin de friture. Fermer le couvercle durant la première poussée de pompage.

**3-10.
FILTRAGE DU
SHORTENING (SUITE)**



Étape 9



Étape 11

9. Lorsque la pompe extrait uniquement de l'air, le shortening dans le bassin de friture semble bouillir. Fermer d'abord le robinet de filtrage puis placer le commutateur d'alimentation de la position PUMP (pompe) à la position OFF (arrêt). Ceci empêchera la pompe de filtrage et les conduites de se remplir de shortening.

AVIS

Lorsqu'un bouillonnement se produit, fermer immédiatement le robinet de filtrage. Ceci empêche l'aération du shortening, augmentant ainsi sa durée d'utilisation.

10. Vérifier le niveau du shortening si nécessaire, jusqu'à ce qu'il atteigne la ligne indicatrice de niveau sur la paroi arrière du bassin de friture, ou la ligne indicatrice supérieure sur les modèles 500.
11. Après avoir terminé l'opération de filtrage, vider et remplacer le bac de condensation.
12. Si la friture doit être poursuivie à ce moment, placer le commutateur d'alimentation principal à nouveau sur la position marche et laisser du temps pour réchauffer le shortening.

**3-11.
NETTOYAGE DU BAC
À MIETTES EN OPTION**



Électrique

Gaz



Électrique

Gaz



Électrique

Gaz



Électrique

Gaz

Le bac à miette permet un processus de filtration amélioré parce que des particules plus fines, difficiles à filtrer sont à présent retenues à l'intérieur du bac. L'accumulation de miettes à l'intérieur du filtre est réduite, et il est plus rapide de pomper le shortening de retour dans le bassin de friture. En outre, de la friture peut être extraite du bac à miettes et utilisée pour la sauce.

Voir la procédure de dépose du bac à miettes ci-dessous :

1. Vidanger le shortening du bassin à frire pour accéder au bac.
2. Insérer perpendiculairement la poignée fournie pour accéder aux picots de soutien sur le manche.



Utilisez un chiffon ou des gants de protection lors de la dépose du bac à miettes. Le bac à miettes et le bassin de friture risquent d'être chaud et de causer des brûlures.

3. Tourner la poignée jusqu'à ce que les encoches dans la poignée sur trouvent en dessous des picots de soutien sur le manche.
4. Soulever le bac à miettes hors du bassin de friture.
5. Nettoyer le bassin de friture de toutes les miettes avant de réinstaller le bac à miettes et de ramener le shortening dans le bassin de friture.

**3-12.
PRÉVENTION DE
PROBLÈME DE LA
POMPE DE FILTRAGE**

Les étapes suivantes aideront à empêcher des problèmes de pompe de filtrage.

1. Le robinet de filtrage doit être constamment fermé durant la friture.
2. Pomper tout le shortening des conduites de filtrage en faisant fonctionner le moteur de la pompe de filtrage jusqu'à ce que le shortening dans le bassin de friture semble bouillonner ou bouillir.

**3-13.
REPLACEMENT DE
L'ENVELOPPE-PAPIER
FILTRE**



Étape 3

Raccord de filtre



Étape 4

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

1. Placez l'interrupteur principal sur la position ARRÊT.
2. Retirez et videz le bac de récupération.
3. Déconnectez le raccord du filtre et retirez le bac de récupération qui se trouve sous le bassin à friture. Le cas échéant, un bac de vidange peut disposer de roulettes en dessous, ce qui facilite le transport du bassin de filtrage et du filtre.



Ce raccord peut être chaud ! Utilisez des gants de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter.

Si le bassin de filtrage est déplacé tout en étant rempli de shortening, soyez prudent afin d'éviter des éclaboussures, ou des brûlures risquent de se produire.

4. Soulevez la crépine du bac de récupération.
5. Essuyez l'huile et les miettes dans le bac de récupération. Nettoyez le bassin de vidange avec de la lessive et de l'eau, puis rincez abondamment avec de l'eau chaude.

**3-13.
REPLACEMENT DE
L'ENVELOPPE-PAPIER
FILTRE**



Étape 7



Étape 8



Étape 9

6. Dévisser la conduite de succion de la crépine.

7. Retirer le récupérateur de miettes et nettoyez-le minutieusement avec de la lessive et de l'eau. Rincer abondamment, à l'eau chaude.

8. Retirer les clips du filtre et mettez l'enveloppe en papier au rebut.

9. Nettoyer les crépines supérieure et inférieure avec de la lessive et de l'eau. Rincer abondamment, à l'eau chaude.

AVIS

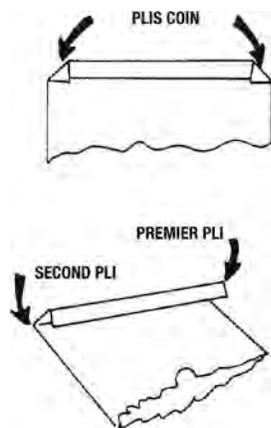
Assurez-vous que les crépines, le récupérateur de miettes, les clips du filtre et la conduite de succion sont bien secs avant d'installer l'enveloppe en papier, car l'eau peut la dissoudre.

10. Monter la crépine supérieure sur la crépine inférieure.

**3-13.
REPLACEMENT DE
L'ENVELOPPE-PAPIER
FILTRE (SUITE)**



Étape 12



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

**3-14.
NETTOYAGE DU
BASSIN DE FRITURE**

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

1. Mettre l'interrupteur général sur Arrêt.

⚠ AVERTISSEMENT

Déplacer la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant du shortening chaud est déconseillé. Du shortening brûlant risque d'être projeté. Risque de brûlures graves.

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

**3-14.
NETTOYAGE DU BASSIN
DE FRITURE (SUITE)**

2. Si du shortening bouillant est présent dans le bassin de friture, il doit être purgé en tournant lentement la poignée du robinet de purge d'un demi tour. Laisser dans cette position pendant quelques minutes, puis ouvrir lentement le robinet
3. Refermer le robinet de purge et jeter le shortening dans le bac de filtrage. Puis installer le bac de vidange filtrée sous la friteuse, mais sans la crépine du filtre.
4. Remplir le bassin de friture d'eau chaude jusqu'à l'indicateur de niveau. Ajouter à l'eau 4 à 8 onces de nettoyant sec pour friteuse ou 8 à 16 onces de nettoyant liquide et mélanger soigneusement. Le panier à friture peut être placé à l'intérieur du bassin de friture pour le nettoyage.



⚠ AVERTISSEMENT

Toujours porter des lunettes de protection contre les produits chimiques ou un masque facial et des gants de protection en caoutchouc lors du nettoyage du bac de friture car la solution de nettoyage est fortement alcaline. Évitez les projections ou tout autre contact de la solution avec vos yeux ou votre peau. Risque de blessures graves et de cécité potentielle. Lire attentivement les instructions sur le nettoyant. Si la solution entre en contact avec les yeux, rincer minutieusement à l'eau froide et consulter immédiatement un médecin.

5. Tourner le commutateur d'alimentation principal sur la position POWER (marche) et régler les commandes sur 195 °F (90,5 °C).

⚠ DANGER

RISQUE DE BRÛLURE

NE PAS REFERMER LE COUVERCLE AVEC DE L'EAU ET/OU DU NETTOYANT DANS LE BAC DE FRITURE. L'EAU SOUS PRESSION EST SURCHAUFFÉE. LORSQUE LE COUVERCLE EST OUVERT, L'ÉCHAPPEMENT D'EAU ET DE VAPEUR RISQUE DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.

AVIS

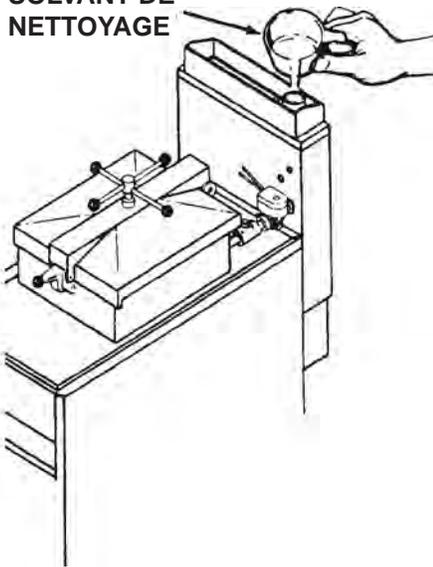
Henny Penny dispose des nettoyants suivants :

- Dégraissant moussant - n° 12226
- Nettoyant liquide PHT - n° 12135
- Nettoyant à poudre sèche PHT - n° 12101
- Lunettes de protection contre les produits chimiques - n° 12232
- Gants résistants aux produits chimiques et à la chaleur - n° 12072

Consulter votre distributeur Henny Penny pour plus de détails.

**3-14.
NETTOYAGE DU BASSIN
DE FRITURE (SUITE)**

**TASSE DE
SOLVANT DE
NETTOYAGE**



6. Lorsque le voyant **READY** s'allume et que la température de la solution est à 195 °F (90,5 °C), couper immédiatement l'alimentation principale.

ATTENTION

Observer constamment la solution de nettoyage afin de s'assurer qu'elle ne déborde pas en endommageant les commandes.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Si la solution de nettoyage dans la friteuse commence à mousser ou à déborder, couper immédiatement le commutateur d'alimentation et ne pas essayer de contenir en fermant le couvercle de la friteuse sous risque de brûlures graves.

AVIS

Verser une tasse de solution de nettoyage chaude (prélevée du bassin de friture) dans la tour de condensation afin de la maintenir dégagée et propre.

7. Laisser reposer la solution de nettoyage pendant 15 à 20 minutes avec l'unité coupée.
8. En utilisant la brosse de la friteuse, récuser l'intérieur du bassin de cuisson, le bouchon à garniture, ainsi qu'autour du comptoir de la friteuse.
Brosse pour vidange - n° 12112
Brosse en « L » - n° 12126
Brosse pour friteuse à manche long - n° 12116

ATTENTION

Ne pas utiliser la solution nettoyante sur le couvercle ni sur la charnière du couvercle. Ces pièces sont en aluminium et se corroderont si le nettoyant PHT entre en contact avec ces dernières.

*Ne pas utiliser de laine de fer ni d'autres nettoyant abrasifs, ni d'agents d'assainissement contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque, car ils détérioreraient l'acier inoxydable et diminueraient la durée de vie utile de l'appareil.
Ne pas utiliser de jet d'eau (pulvérisateur d'eau sous pression) pour nettoyer l'appareil, ceci risque d'endommager des composants.*

9. Après nettoyage, ouvrir le robinet de vidange et drainer la solution nettoyant du bassin de friture dans le bac de vidange et mettre au rebut.
10. Replacer le bac de vidange vide, fermer le robinet de vidange et remplir le bassin de friture avec de l'eau chaude jusqu'au niveau approprié.

**3-14.
NETTOYAGE DU BASSIN
DE FRITURE (SUITE)**

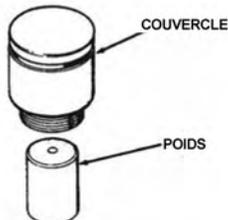
11. Ajouter environ 8 onces de vinaigre distillé et porter le solution à 195 °F (90,5 °C).
12. En utilisant une brosse propre, frottez l'intérieur du bassin de friture ainsi que le bouchon à garniture. Ceci permet de neutraliser les résidus alcalins de solution nettoyante.
13. Vidanger l'eau de rinçage au vinaigre et la jeter.
14. Rincer le bassin de cuisson à l'eau chaude propre.
15. Essuyer minutieusement le bac de vidange et l'intérieur du bassin de friture.

AVIS

S'assurer que l'intérieur du bassin de friture, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces en contact avec le shortening neuf sont aussi secs que possible.

16. Replacer le filtre propre dans le bac de vidange et l'installer sous la friteuse.
17. Remplir la friteuse d'huile fraîche.

**3-15.
NETTOYAGE DE
L'ASSEMBLAGE DE
POIDS MORT**



Étape 3



À la fin de chaque journée, la valve du poids mort doit être nettoyée comme suit :

**⚠ DANGER
RISQUE DE BRÛLURE**

NE PAS TENTER DE RETIRER LE COUVERCLE DU POIDS MORT LORSQUE LA FRITUEUSE FONCTIONNE. RISQUE DE BRÛLURES OU D'AUTRES BLESSURES GRAVES.

1. Placer l'interrupteur principal sur la position ARRÊT. S'assurer que toute la pression a été libérée et ouvrir le couvercle.
2. En utilisant un gant ou un chiffon de protection, dévisser le couvercle du poids mort, puis déposer le couvercle et le poids mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Le couvercle du poids mort risque d'être chaud. Utilisez un gant de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter.

Ne pas nettoyer quotidiennement l'assemblage de poids mort risque de conduire la friteuse à accumuler trop de pression. Risque de blessures et de brûlures graves.

**3-15.
NETTOYAGE DE
L'ASSEMBLAGE DE
POIDS MORT (SUITE)**



Étape 6

3. Nettoyer le tuyau d'évacuation avec une brosse en acier inoxydable (n° de pièce Henny Penny 12147).
4. Nettoyer le couvercle du poids mort et le poids dans de l'eau détergente chaude. Veiller à nettoyer en profondeur l'intérieur du bouchon de valve et le poids mort.
5. Nettoyer l'orifice du poids mort et l'intérieur du corps du poids mort avec un chiffon non pelucheux propre.
6. Sécher le poids mort et le couvercle du poids mort.
7. Replacer le poids mort et le couvercle du poids mort. Serrer le couvercle à la main.

**3-16.
PROCÉDURES DE
FERMETURE NOCTURNE**

À la fin de chaque journée ou quart de travail, suivre les procédures suivantes :

1. Filtrer le shortening selon la section Filtrage du shortening.
2. Placer l'interrupteur principal sur la position ARRÊT.
3. Placer le panier de friture dans un évier pour nettoyage.
4. Nettoyer le poids mort selon la section Nettoyage du poids mort
5. Jeter l'eau du bac de condensation.

ATTENTION

Si le débranchement du câble de retenue est nécessaire, veiller à rebrancher la retenue une fois que la friteuse est revenue à sa position d'installation originale.

**3-17.
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
POUR LE SYSTÈME DE
SHORTENING À BRANCHEMENT
DIRECT EN OPTION**



Figure 1



Figure 2.

1. Brancher la prise femelle à déconnexion rapide reliée au flexible à l'arrière de la friteuse, à la prise mâle adéquate à déconnexion rapide sur le mur. Une fois fixé, le flexible peut rester branché à moins que la friteuse ne soit déplacée. Figure 1

ATTENTION

*Afin que le système fonctionne correctement,
fixer le flexible uniquement sur la conduite
de retour de shortening.*

2. Ouvrir le robinet de vidange et vider le shortening du bassin de friture désiré vers le bac de vidange.
3. Une fois tout le shortening vidé du bassin de friture, tourner la poignée rouge dans le sens anti-horaire, vers la position basse, et la maintenir. Figure 2
4. Tout en maintenant la poignée vers le bas, tourner le commutateur POWER/PUMP (alimentation/pompe) sur la position PUMP (pompe). Le shortening est maintenant drainé du bac de vidange.
5. Une fois tout le shortening vidé du bassin de friture, tourner le commutateur POWER/PUMP (alimentation/pompe) sur la position OFF (arrêt).
6. Ramener la poignée rouge à sa position originale.
7. Le bassin de friture est maintenant prêt pour du shortening frais.

**3-18.
INVERSION DU JOINT
D'ÉTANCHÉITÉ DU
COUVERCLE**



Inverser le joint d'étanchéité du couvercle aide à prévenir un dysfonctionnement précoce du joint d'étanchéité du couvercle et une perte de pression durant un cycle de cuisson.

1. Dévisser les 4 vis de la garniture du couvercle (2 de chaque côté) d'environ 1/2 pouce (12,7 cm).



2. Faire levier à l'aide d'un tournevis à tête plate afin de retirer le joint aux coins, puis tirer le joint hors du couvercle.

AVIS

Vérifier que le joint ne présente ni déchirure ni entaille. Si le joint est endommagé, il doit être remplacé.

3. Nettoyer le joint et le siège de joint avec de l'eau chaude et un détergent de nettoyage. Rincer avec de l'eau chaude et propre.



4. Installer le joint avec le « bon » côté vers l'extérieur et serrer les 4 vis.

AVIS

Installer les quatre coins du joint d'étanchéité du couvercle. Lisser le joint en place, en travaillant des coins vers le milieu de chaque côté.

**3-19.
LUBRIFICATION DU
COUVERCLE**



Afin d'étendre la durée de vie utile des composant du couvercle, lubrifier le logement à bille et l'axe en suivant les étapes ci-dessous.

1. Fermer et verrouiller le couvercle, et tourner l'axe dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Pousser vers le bas sur l'avant de la traverse, tirer sur la goupille de déverrouillage, soulever le loquet et lever la traverse.
3. En utilisant un lubrifiant pour l'axe (pièce n° 12124), lubrifier le logement à bille au centre du couvercle.
4. Tourner l'axe dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête puis lubrifier les filets sur l'axe en utilisant le lubrifiant pour axe.
5. Tourner l'axe dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête, aligner le couvercle sur la traverse, tirer sur la goupille de déverrouillage, et presser fermement la traverse en place.
6. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

**3-20.
RÉGLAGE DE
L'ARRÊT LIMITE**



Étape 2



Étape 3

Afin d'étendre la durée de vie utile des composants du couvercle, lubrifier le logement à bille et l'axe en suivant les étapes ci-dessous.

1. Fermer et verrouiller le couvercle, et tourner l'axe dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. En utilisant un clé hexagonale de 3/16 de pouce, desserrer les 2 vis de serrage sur le collet extérieur de l'arrêt limite.
3. Tourner le collet intérieur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.

AVIS

Insérer un petit tournevis ou une clé hexagonale dans l'orifice dans le collet intérieur pour être assisté en tournant le collet.

4. Tourner l'axe dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Le joint d'étanchéité du couvercle touche à présent le bord du bassin de friture.
5. Depuis l'avant de la friteuse, tourner l'axe d'au moins 3/4 de tour, sans dépasser un tour. L'un des bras de l'axe doit être aligné sur la boule rouge du loquet à cet instant.
6. Tourner légèrement l'axe au delà de cette position, de façon à être sur une position de 7 heures.

AVIS

La position de 7 heures sert uniquement à permettre un léger tour supplémentaire de l'axe afin de libérer toute pression latérale contre la goupille d'arrêt. La pression latérale maintient la goupille en position verrouillée, même après relâchement de toute la pression.

Une fois le réglage terminé, si une boule noire sur l'axe est alignée sur une boule rouge sur le loquet, dévisser la boule noire et la boule rouge sur l'axe et changer les emplacements sur l'axe. La boule rouge sur l'axe doit à présent être alignée sur la boule noire sur le loquet.

**3-20.
RÉGLAGE DE L'ARRÊT
LIMITE (SUITE)**

7. Tourner le collet intérieur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête contre le moyeu inférieur de l'axe.
8. Serrer les vis hexagonales.

AVIS

Si le couvercle n'est pas parfaitement étanche, de la vapeur s'échappe autour du joint durant la friture. Réajuster l'arrêt limite, cette fois en tournant l'axe d'un tour complet après le contact initial du joint d'étanchéité du couvercle avec le bord de la friteuse (étape 5).

**3-21.
NETTOYAGE DE LA
SOUPAPE DE SÛRETÉ
ET DE DÉCHARGE**

DANGER
RISQUE DE BRÛLURE

NE PAS TENTER DE RETIRER LA SOUPAPE DE SÛRETÉ ET DE DÉCHARGE LORSQUE LA FRITEUSE FONCTIONNE SINON DES BRÛLURES OU D'AUTRES BLESSURES GRAVES SE PRODUIRONT.

NE PAS DÉMONTER NI MODIFIER LA SOUPAPE DE SÛRETÉ ET DE DÉCHARGE. ALTÉRER CETTE SOUPAPE RISQUE DE CAUSER DES BLESSURES GRAVE ET ANNULERA L'HOMOLOGATION DES AGENCES AINSI QUE LA GARANTIE DE L'APPAREIL.

SOUPAPE DE SÛRETÉ



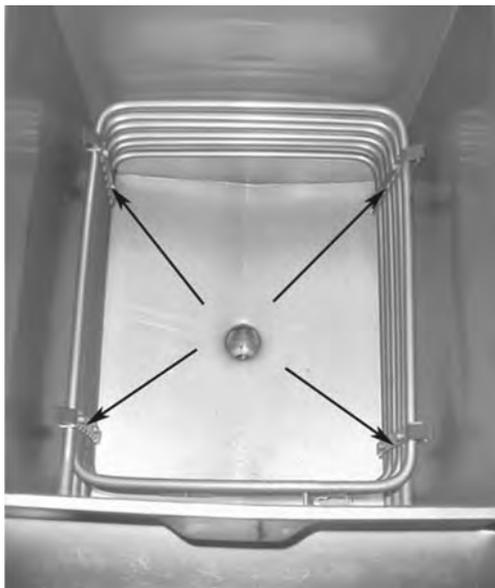
1. Retirer le couvercle du poids mort et le poids mort.
2. En utilisant une clé pour desserrer la valve du tube coudé, tourner dans le sens horaire pour déposer.
3. Nettoyer l'intérieur du tube coudé à l'eau chaude.

AVIS

Tourner la soupape de sûreté et de décharge vers l'arrière de la friteuse lors de la réinstallation de la soupape de sûreté.

4. Immerger la soupape de sûreté et de décharge dans une solution d'eau et de lessive durant 24 heures. Utiliser un taux de dilution de 1 pour 1. La valve ne peut pas être démontée. Elle est pré-réglée en usine pour s'ouvrir à une pression de 14-1/2 livres (999 mbars). Si elle ne s'ouvre ou ne se ferme pas, elle doit être remplacée.

**3-22.
VÉRIFICATION ET SERRAGE
DES BARRES D'ÉCARTEMENT
DE L'ÉLÉMENT
(MODÈLE 500 UNIQUEMENT)**



Afin d'étendre la durée de vie utile de la sonde de température, de la limite haute et des éléments, vérifier tous les 90 jours le serrage des vis des barres d'écartement de l'élément, en suivant les étapes ci-dessous :

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Drainer le shortening et laisser la friteuse refroidir avant de procéder aux étapes suivantes. Les surfaces de la friteuse seront chaudes et des brûlures peuvent se produire.

1. Vérifier que toutes les barres d'écartement sont en place (4 jeux), et en utilisant une douille de 5/16 pouce ou une clé, serrer toutes les vis des barres d'écartement de l'élément

AVIS

Si des boulons ou des écarteurs sont manquants ou endommagés, commander le kit n° 14685 auprès du distributeur Henny Penny le plus proche.

2. Pomper du shortening dans le bassin de friture, et l'unité est maintenant prête à l'utilisation.

**3-23.
FERMETURE
SAISONNIÈRE**

1. Drainer et nettoyer le bassin de friture selon la section Nettoyage du bassin de friture.
2. Tourner le principal coupe-circuit sur Arrêt et débrancher le cordon électrique, si possible.
3. Sur les modèles à gaz couper le robinet à gaz. Couper le robinet à gaz sur la conduite du réseau de distribution du gaz.
4. Fermer le couvercle mais ne pas serrer l'axe.
5. Retirer et vider le bac de condensation.
6. Nettoyer l'intérieur du réservoir d'évacuation de vapeur sur les modèles à gaz.

**3-24.
POULET GRILLÉ
EN MORCEAUX**

1. Couper 2 1/2 à 2 3/4 livres (1,13 à 1,3 kg) de poids net de volatile en 8 ou 9 morceaux. Neuf morceaux permettent de servir des dîners de 3 morceaux de chaque volatile.
2. Nettoyer les morceaux de poulet et rincer à égoutter soigneusement. Briser l'os de cuisse au niveau du joint avec l'épine dorsale et retirer l'excédent de gras de la cuisse..
3. Couvrir de chapelure à l'avance (en cas d'utilisation du mélange de chapelure Henny Penny) de façon à conserver le poulet pané au moins 30 minutes avant la friture. Paner à l'avance permet à la chapelure d'imprégner la viande et de mieux adhérer à l'aliment. Les morceaux peuvent être panés et conservés réfrigérés jusqu'à 24 heures avant friture. Cette procédure élimine le panage continu et économise du travail.
4. La température de friture pour de meilleurs résultats est de 320 °F (160 °C) durant 10 à 11 minutes.

**3-25.
FERMETURE
SAISONNIÈRE**

Suivre la procédure « Poulet grillé en morceaux » ci-dessus, en laissant 2 à 3 minutes de friture supplémentaire. Les portions sont plus grandes et requièrent un temps de friture supplémentaire.

**3-26.
SAUCE BARBECUE
POULET**

1. Moitiés entières (2 à 2-1/2 livres (0,9 à 1,13 kg) moins les abattis : Préparer les volailles en les lavant et en les égouttant soigneusement.
2. Les placer dans la friteuse, entières ou coupées en moitiés.
3. La température de friture est de 310 °F (154 °C) durant 12 minutes pour les moitiés. Les volailles entières doivent être frites à 310 °F (154 °C) durant 15 minutes.
4. Une fois la friture terminée, placer les moitiés de volaille ou les volailles entières dans un bac de sauce barbecue chaude. Pour de meilleurs résultats, laisser au minimum 30 minutes dans la sauce barbecue avant de servir.

**3-27.
CÔTES DE PORC/
CÔTELETTES DE
VEAU FRITES**

1. Laver et égoutter soigneusement les côtes.
2. Paner les côtelettes de porc (portion de 4 onces, épaisse de 1/2 à 3/4 de pouce (0,11 kg, 12,7-19 mm) avec le mélange pour friture Henny Penny.
3. Frire à 315 °F (157 °C) durant 5 minutes. Si les côtes sont plus grosses, laisser une minute supplémentaire pour chaque augmentation de 2 livres (0,6 kg) par portion.

**3-28.
CÔTES DE PORC
SAUCE BARBECUE**

1. Frire les côtes de porc (portion de 4 onces (0,11 kg)) durant 5 minutes à 305 °F (152 °C).
2. Une fois la friture terminée, placer les côtes dans une sauce barbecue chaude.
3. Les côtes doivent rester dans la sauce barbecue 30 minutes avant de servir à 150 °F (66 °C) minimum.

**3-29.
TRAVERS SAUCE
BARBECUE**

1. Préparer les carrés de travers (carrés de 2-1/2 livres (1,13 kg) et en dessous) en parant l'excédent de gras.
2. Couper les travers en portions appropriées pour servir avant de préparer. (les travers légèrement panés avec le mélange pour friture Henny Penny avant la friture donnent une saveur supplémentaire).

**3-29.
TRAVERS SAUCE
BARBECUE (SUITE)**

3. Les travers doivent être frits durant 13 minutes à 275 °F (135 °C).
 4. Les travers doivent ensuite être brossés des deux côtés avec de la sauce barbecue, ou placés dans un bac de sauce chaude.
 5. Maintenir les travers dans une sauce à 150 °F (66 °C), durant 30 minutes de façon à ce que la saveur puisse s'imprégner.
 6. Les carrés de travers dépassant 2-1/2 livres (0,9 kg) nécessiteront un temps friture supplémentaire. Utiliser environ 15 minutes pour des carrés de 3 livres (1,4 kg).
-

**3-30.
STEAK DE SURLONGE
ET FILET MIGNON**

1. Pour des steaks (portions de 6 à 8 onces, 0,17 à 0,23 kg) devant être servis marrons à l'extérieur et avec du rose à l'intérieur, frire durant 4 minutes à 315 °F (157 °C).
 2. Pour servir un steak marron à l'extérieur sans rose à l'intérieur, frire durant 7 à 8 minutes à 315 °F (157 °C).
-

**3-31.
FILETS DE POISSON**

1. Nettoyer, laver et égoutter. Utiliser des morceaux de 4 onces (0,11 kg).
 2. Mariner ou paner.
 3. Frire durant 3-1/2 minutes à 315 °F (157 °C).
-

**3-32.
CUISSSES DE
GRENOUILLE**

1. Nettoyer, laver et égoutter.
 2. Mariner ou paner.
 3. Frire durant 7 minutes à 315 °F (157 °C).
-

**3-33.
HÛÎTRES**

1. Nettoyer, laver et égoutter. Retirer les morceaux de coquille.
 2. Paner.
 3. Frire durant 2 minutes à 315 °F (157 °C).
-

**3-34.
CREVETTES**

1. Nettoyer, laver et égoutter.
2. Paner.
3. Frire durant 3 minutes à 315 °F (157 °C).

**3-35.
CUISSÉ DE
LANGOUSTE**

1. Nettoyer, laver et égoutter.
 2. Frire durant 6 minutes à 315 °F (157 °C).
-

**3-36.
POMMES DE TERRE**

1. Utiliser des pommes de terre de qualité U.S. N° 1, non pelées. Laver et couper en 8 morceaux. Égoutter et paner.
 2. Frire durant 8 minutes à 315 °F (157 °C). Si des pommes de terre plus petites sont utilisées, la durée peut être réduite.
-

**3-37.
ÉPI DE MAÏS**

1. Nettoyer, laver et égoutter.
 2. Frire durant 4 minutes à 315 °F (157 °C).
-

**3-39.
CHOU-FLEUR**

1. Nettoyer, laver et égoutter.
2. Couper en pièces de 1 pouce (25,4 mm)
3. Paner.
4. Frire durant 2 minutes à 315 °F (157 °C).

SECTION 4 : DÉPANNAGE

4-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Interrupteur d'alimentation sur Marche mais friteuse totalement inopérante	<ul style="list-style-type: none"> Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> Friteuse branchée Vérifier le disjoncteur ou le fusible sur le mur
La pression ne s'évacue pas à la fin du cycle de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Solénoïde ou canalisation d'évacuation obstruée 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre hors tension et laisser la friteuse refroidir afin de libérer la pression dans le bac de friture ; faire nettoyer toutes les canalisations, le solénoïde et le réservoir d'évacuation.
Pression de fonctionnement trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> Poids mort encrassé 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre hors tension et laisser la friteuse refroidir afin de libérer la pression dans le bac de friture ; nettoyer le poids mort ; voir la section Nettoyage du poids mort
 <p>NE PAS UTILISER L'UNITÉ SI LA JAUGE DE PRESSION INDIQUE DES CONDITIONS DE HAUTE PRESSION. RISQUE DE BLESSURES ET DE BRÛLURES GRAVES. PLACER IMMÉDIATEMENT LE COMMUTATEUR D'ALIMENTATION/POMPE SUR LA POSITION D'ARRÊT, CE QUI LIBÈRE LA PRESSION EN PERMETTANT À L'UNITÉ DE REFRROIDIR. NE PAS REPRENDRE L'UTILISATION DE L'UNITÉ TANT QUE LA CAUSE DE LA HAUTE PRESSION N'A PAS ÉTÉ TROUVÉE ET CORRIGÉE.</p>		
La pression ne s'accumule pas	<ul style="list-style-type: none"> Manque de produit dans le bac à frire Entretoises d'expédition métalliques non retirées du poids mort Carte PC défectueuse Fuite du joint d'étanchéité du couvercle 	<ul style="list-style-type: none"> Placer un produit à pleine capacité dans le bac à frire lors de l'utilisation de shortening frais. Retirer les entretoises d'expédition ; voir la section Instructions de déballage Faire vérifier les commandes par un technicien d'entretien. Inverser ou remplacer le joint d'étanchéité du couvercle
Le shortening ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> Robinet de gaz tourné en position d'arrêt Robinet de vidange ouvert Déclenchement de la limite de température élevée 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le robinet de la valve de commande de gaz en tourné sur la position Marche Fermer le robinet de vidange. Réinitialiser la limite de température élevée ; voir la section Commandes opérationnelles
Formation de mousse ou débordement	<ul style="list-style-type: none"> Voir le tableau Débordement sur la friteuse et le début de la section Fonctionnement dans le présent manuel 	<ul style="list-style-type: none"> Suivre les procédures de débordement du tableau
Le shortening ne se vidange pas	<ul style="list-style-type: none"> Robinet de vidange bouché 	<ul style="list-style-type: none"> Pousser la tige de nettoyage à travers le robinet de vidange ouvert
Le moteur du filtre ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Surchauffe du moteur 	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialiser le moteur ; voir la section Réinitialisation manuelle - Protecteur du moteur de la pompe de filtrage

AVIS

D'autres informations de dépannage sont disponibles dans le manuel technique disponible sur www.hennypenny.com, ainsi qu'au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

**4-2.
CODES D'ERREUR**

Dans le cas d'une panne du système de contrôle, l'afficheur numérique indique un « message d'erreur ». Ces messages sont codés : «E4», «E5», «E6», «E10», «E15», «E20», «E31», «E41», «E46», «E54», et E-70-A & B. Une tonalité continue est émise lorsqu'un code d'erreur s'affiche, et pour réduire au silence cette tonalité, appuyer sur un bouton quelconque.

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
« E-4 »	Surchauffe du tableau de commande	Tournez le commutateur sur la position OFF (arrêt), puis remplacez le commutateur sur ON (marche) ; si l'afficheur indique «E-4», le tableau de contrôle surchauffe, vérifiez que les grilles de chaque côté de l'appareil ne sont pas obstruées.
« E-5 »	Surchauffe du shortening	Tournez le commutateur en position OFF (arrêt), puis remplacez le commutateur sur ON (marche) ; si l'afficheur indique « E-5 », les circuits de chauffage et la sonde de température doivent être vérifiés.
« E-6A »	Sonde de température ouverte	Tournez le commutateur en position OFF (arrêt), puis remplacez le commutateur sur ON (marche) ; si l'afficheur indique « E-6 », la sonde de température doit être vérifiée ; pour la remplacer, consultez le manuel technique.
« E-6B »	Sonde de température court-circuitée	Tournez le commutateur en position OFF (arrêt), puis remplacez le commutateur sur ON (marche) ; si l'afficheur indique « E-6 », la sonde de température doit être vérifiée ; pour la remplacer, consultez le manuel technique.
« E-10 »	La limite haute d'état solide s'est déclenchée	Réinitialiser la limite haute en poussant manuellement sur le bouton de réinitialisation ; si la limite haute n'est pas réinitialisée, la limite haute doit être remplacée ; consultez le manuel technique.
« E-15 »	Dysfonctionnement du transducteur de pression	Fermez la vidange, en utilisant le robinet de la vanne de vidange ; si l'afficheur indique toujours « E-15 », vérifiez le microrupteur ; consultez le manuel technique.

**4-2.
CODES D'ERREUR
(SUITE)**

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
« E-41 » « E-46 »	Erreur de programmation	Tourner le commutateur sur Arrêt, puis sur Marche ; si l'afficheur indique un des codes d'erreur quelconque, essayer de réinitialiser la commande (section programmation spéciale). Si l'erreur persiste, remplacer la carte de commande ; consulter le manuel technique.
« E-20 C »	Les modules d'allumage ne répondent pas	Presser le bouton de minuterie pour tenter à nouveau le processus d'allumage ; si « E20 C » persiste, vérifier le module d'allumage, ou l'allumeur à étincelle ; consulter le manuel technique.
« E-20 D »	Veilleuses non allumée ou pas de sens de flamme	Presser le bouton de minuterie pour tenter à nouveau le processus d'allumage ; si « E20 D » persiste, vérifier le module d'allumage, ou le capteur de flamme ; consulter le manuel technique.
« E-31 »	Cavalier de ventilateur absent Commande réglée sur IDG au lieu de SSI sur des unités au gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le fil du cavalier sur le connecteur à 12 broches et ajouter si manquant • Voir la section de programmation spéciale C1000 et régler la commande sur SI à l'étape 6
« E-54 »	Panne de composant de carte de circuit imprimé	Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis tournez le commutateur sur MARCHÉ ; si « E-54 » persiste, faire remplacer la carte de circuit imprimé
« E-70A »	Cavalier du commutateur de ventilateur manquant	Faire vérifier le fil du cavalier sur le branchement 12 broches au panneau
« E-70B »	Cavalier MV manquant	Faire vérifier le fil du cavalier sur le branchement au panneau
« TEMP TOO LOW FOR PRESSURE » (température trop basse pour la pression)	Présence d'eau possible dans le bassin de friture	S'assurer que de l'huile se trouve dans le bassin de friture au niveau adéquat



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM01 – 440 – C * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-11-15

French