



**Henny Penny**  
**Model PFE-590**

**SERVICE MANUAL**



# **HENNY PENNY**

## **FRITEUSE PRESSION ELECTRIQUE 8 TETES**

### **SPECIFICATIONS**

Hauteur	61" (155 cm)
Largeur	24" (61 cm)
Profondeur	41¾" (107 cm)
Surface au sol	Approximativement 7 pied <sup>2</sup> (0,65 m <sup>2</sup> )
Capacité de la cuve	8 Poulets - 22 lbs (9,9 kg) 100 lbs d'huile (45 kg)
Electricité	208 VAC, 3 Phases, 50/60 Hz, 17 kW, 47.2 A 240 VAC, 3 Phases, 50/60 Hz, 17 kW, 40.9 A 200 VAC, 3 Phases, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49.1 A 240 VAC, 3 Phases, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40.9 A 380 VAC, 3 Phases, 50 Hz, 17 kW, 25.8 A 415 VAC, 3 Phases, 50 Hz, 17 kW, 23.7 A 400 VAC, 3 Phases, 50 Hz, 17 kW, 24.6 A
Chauffe	Deux éléments de chauffe immergés de 8.500 Watts
Poids emballé	Approximativement 935 lbs (424 kg)

### **NOTE**

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



# HENNY PENNY

## FRITEUSE A PRESSION ÉLECTRIQUE À 8 TÊTES



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



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



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



## **SECTION 1. INTRODUCTION**

### **1-1. INTRODUCTION**

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

### **1-2. SOINS**

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

### **1-3. ASSISTANCE**

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

## 1-4. SECURITE

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

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



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

**WARNING**

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

**CAUTION**

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

**NOTE**

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

**SECTION 2. INSTALLATION****2-1. DEBALLAGE****NOTE**

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

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

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

5. Descendre la friteuse de la palette.

**WARNING**

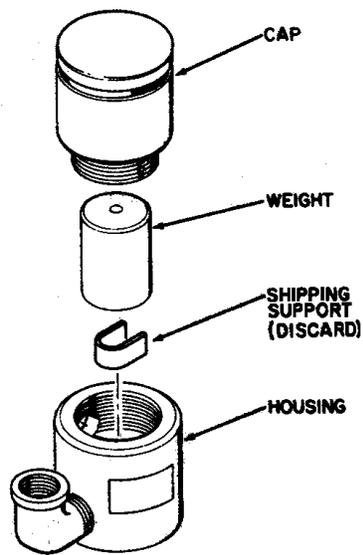
Le poids de la friteuse est d'environ 900 lbs (405 kg). Des précautions extrêmes doivent être prises pour déplacer la friteuse afin d'éviter toute blessure.

6. Retirer le capot arrière.

**WARNING**

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

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

**2-1. DEBALLAGE**

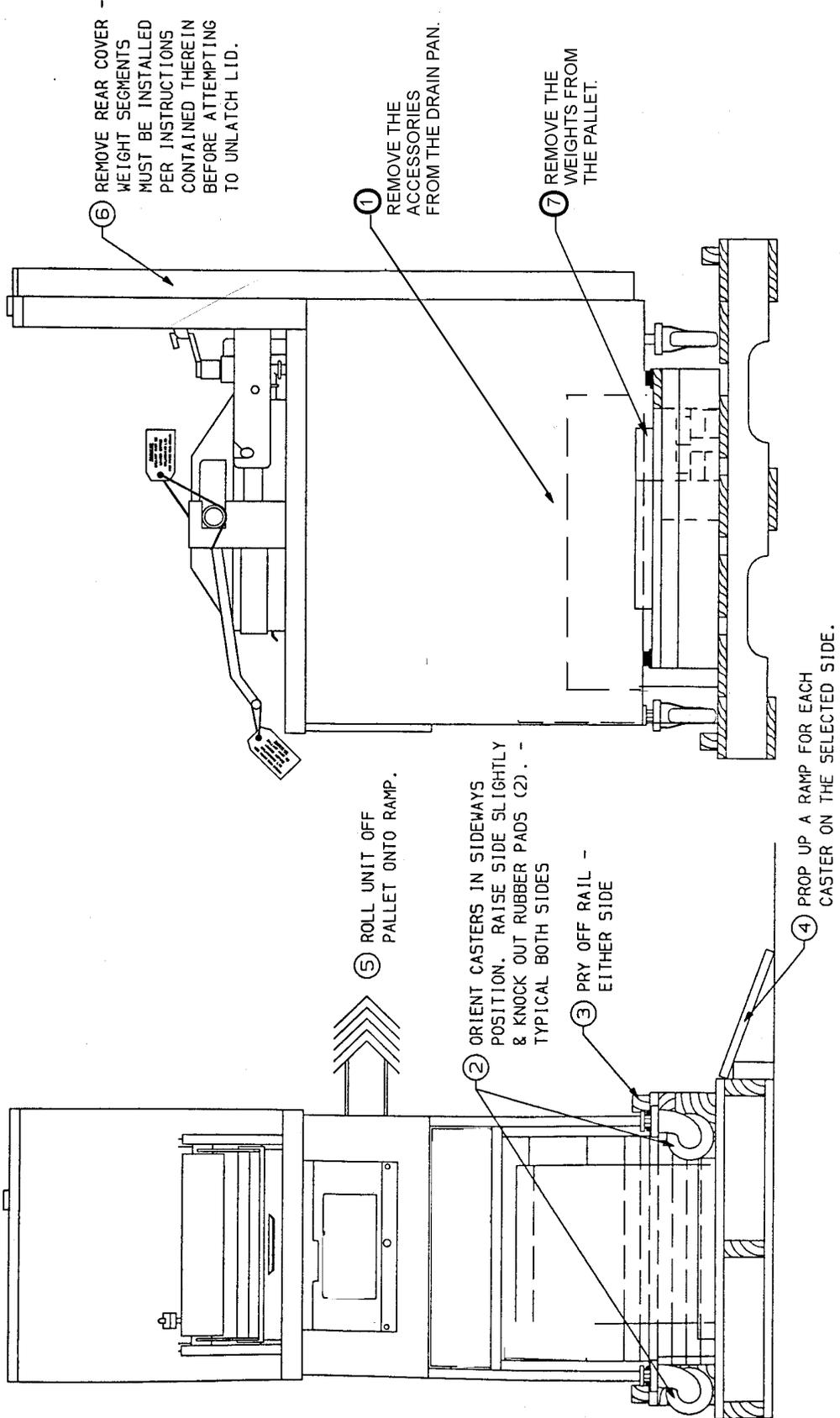
10. Préparer la vanne de contrôle pour l'utilisation.

**CAUTION**

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

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

### Rampe de déchargement optionnelle



## 2-2. POSITIONNEMENT DE LA FRITEUSE

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

### NOTE

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

### CAUTION

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

## 2-3. METTRE LA FRITEUSE DE NIVEAU

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



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

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

#### NOTE

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

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

#### 2-5. BESOINS ELECTRIQUES

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

#### WARNING

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

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

#### CAUTION

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

#### 2-6. TEST DE LA FRITEUSE

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

## 2-7. BESOINS ELECTRIQUES INTERNATIONAUX

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

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

### NOTE

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

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

### CAUTION

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

8. Le raccordement de la friteuse est maintenant terminé.

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



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

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

POUR TOUTE INDICATION SUPPLEMENTAIRE SE REFERER AU MANUEL HENNY PENNY.

**POUR TOUTE ASSISTANCE CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR LOCAL OU HENNY PENNY AU**

**1-800-417-8405.**

**OU**

**937-456-8405**



**SECTION 3. UTILISATION****3-1. CONTROLES****Interrupteur Power/Pump**

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

**Cuve de cuisson**

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

**Convoyeur**

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

**Vidange**

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

**Contact de contrôle de la vidange**

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

**Système d'agitation de l'huile**

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

**Verrou de couvercle**

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

**High Limit**

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

### 3-1. CONTROLES (Suite)

#### Joint de couvercle

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

#### Vanne de contrôle

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

#### NOTE

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

#### Vanne de sécurité

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

#### Anneau de la Vanne de sécurité

CET ANNEAU NE DOIT PAS ETRE TIRE.



Des brûlures graves peuvent être occasionnées par la vapeur.

#### Jauge de pression

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

#### Vanne solénoïde

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

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

**3-2. UTILISATION DU COUVERCLE****1**

Pour fermer le couvercle :

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

**2**

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

**3**

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

**4**

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

**5**

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



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

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

Pour ouvrir le couvercle :



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

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

**CAUTION**

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

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

### 3-4. BOUTONS ET VOYANTS

#### Indicateur de température

Lorsque l'interrupteur principal est sur Power, l'affichage montre la température actuelle dans la cuve, ceci jusqu'à ce qu'une cuisson soit lancée. Presser le bouton de température, pendant une cuisson, pour afficher la température actuelle.

#### Mode "COOL"

Après une cuisson, ou une filtration, la température bacule automatiquement en mode "COOL". Celui-ci maintient l'huile à une température inférieure. Cette température aide à prolonger la durée de vie de l'huile de friture, et raccourcit le temps nécessaire pour réchauffer l'huile pour la cuisson suivante.

#### Selection de programme

Presser le bouton Product pour sélectionner un produit à cuire. La température d'huile s'adapte alors au réglage du programme sélectionné.

Presser le bouton Product à nouveau pour lancer le programme. Le temps commence alors son décompte en minutes et secondes dans l'affichage.

A la fin du programme, presser le même bouton à nouveau lorsque l'affichage annonce "DONE" et l'alarme retentit simultanément.

#### **NOTE**

Presser le bouton Product pour abandonner un programme à tout moment.

#### Affichage Temps/Temperature

Affichage à quatre DEL qui annonce le temps de cuisson restant pendant celle-ci, ainsi que la température de l'huile sur demande.

#### Voyant de chauffe

Le voyant de chauffe s'illumine lorsque le contrôleur demande de la chaleur. Lorsque la température demandée est atteinte, le voyant de chauffe s'éteint.

#### Indication de haute température "HI"

L'affichage annonce "HI" si la température de l'huile de cuisson atteint 40°F au dessus de la consigne.

#### Indicateur "READY" température

L'affichage annonce "READY" lorsque l'huile a atteint la de consigne (+4°F à -2°F).

### 3-4. BOUTONS ET VOYANTS (Suite)

**Indicateur “DONE”**

L’affichage annonce “DONE” à la fin d’une cuisson.

**Bouton “Temperature”**

Presser ce bouton pour lire la température de l’huile pendant une cuisson.

**Bouton “SCAN”**

Presser le bouton “SCAN” pour passer d’un décompte en cours à un autre.

**Bouton “FUNCTION”**

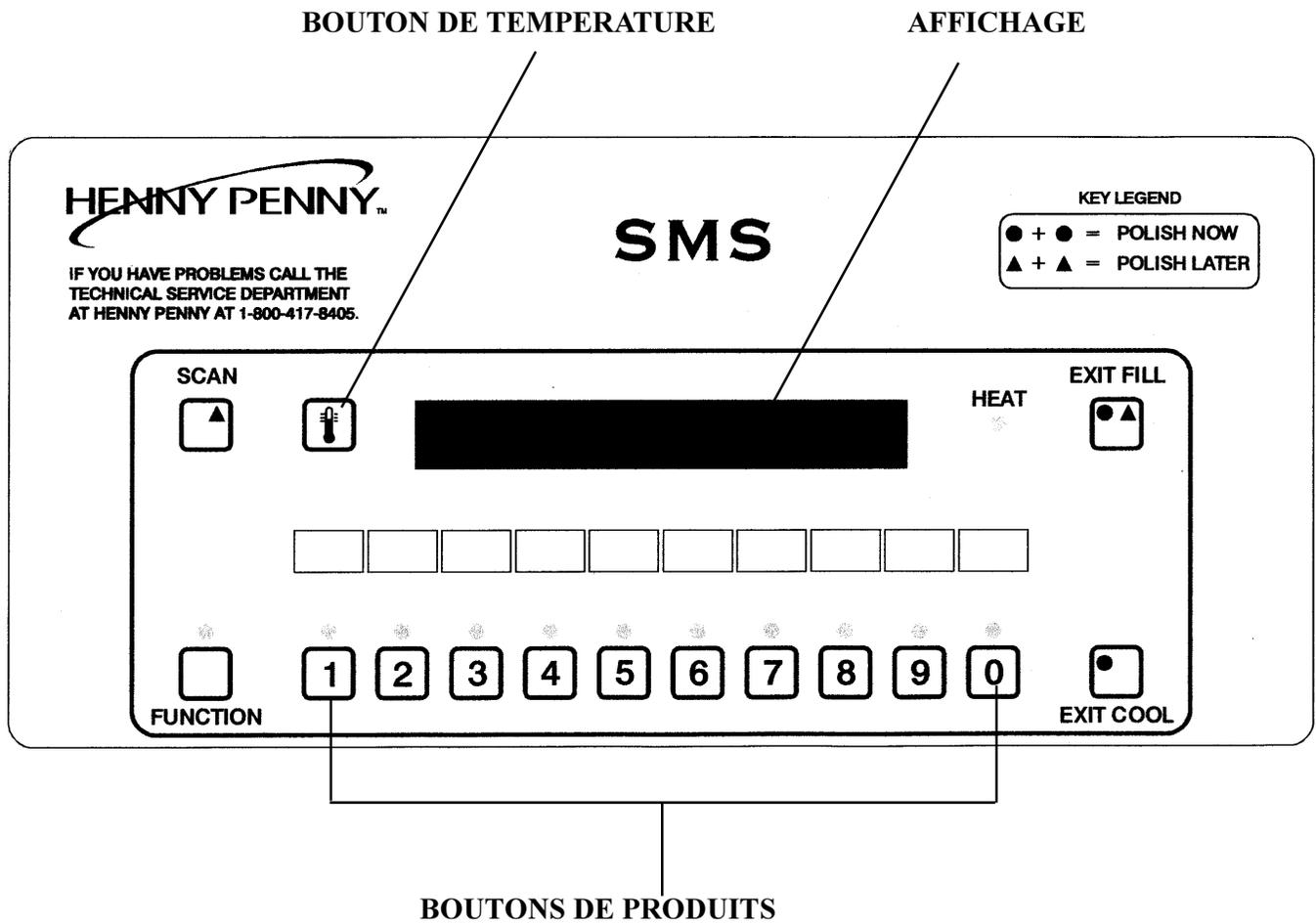
Presser le bouton “FUNCTION” pour accéder à la partie programmation du contrôleur.

**EXIT FILL**

Après avoir filtré l’huile, si la friteuse est en position de verrouillage pour filtration, l’affichage annonce “FILL”, le bouton “EXIT FILL” doit alors être pressé.

**Décomptes multiples**

Le contrôleur a la capacité de conduire plusieurs décomptes. Si plus d’un produit est en cours de cuisson, un décompte peut être démarré en pressant plus d’un bouton de produit par cuisson.



**3-5. FILTRER OU AJOUTER DE L'HUILE DE FRITURE**

1. Il est recommandé d'utiliser une huile de haute qualité dans les friteuses à pression. Quelques huiles de basse qualité ont un taux d'humidité élevé et causent des foisement de mousse ou encore un débordement.
2. Si de l'huile solide est utilisée, elle doit être liquéfiée préalablement, puis ensuite versée dans la cuve. Faire fondre de l'huile liquide dans la cuve risque de conduire l'huile fraîche à brûler et à vieillir prématurément.
3. Le modèle électrique contient 100 lbs (45 kg). La cuve est dotée de trois lignes indicatrices de niveau dans sa paroi arrière. celle-ci indiquent le niveau correct.
4. Remplir d'huile tiède à hauteur des deux indicateurs inférieurs.



NE PAS remplir la cuve d'huile plus haut que la marque supérieure "Fill". Cela pourrait occasionner un débordement d'huile de la cuve et pourrait entraîner des brûlures sérieuses, ainsi que des blessures, un incendie et/ou des dommages immobiliers.



Pour de plus amples instructions, se référer à la bibliothèque des standards KFC (KFC's Standards Library).

Conserver les éléments de chauffage immergés lorsque la friteuse est en chauffe. Faute de quoi un incendie et/ou des dommages à la friteuse pourraient être occasionnés.

### 3-6. UTILISATION DE BASE

Suivre les procédures qui suivent à chaque démarrage à froid, ou redémarrage de la friteuse. Il s'agit des instructions de base.

1. Parfaire le niveau d'huile ½ pouce (1,25cm) au dessous de la marque inférieure.



S'assurer que l'huile n'est jamais au-dessus de la marque supérieure "fill". Cela pourrait occasionner un débordement d'huile de la cuve et pourrait entraîner des brûlures sérieuses, ainsi que des blessures, un incendie et/ou des dommages immobiliers.

2. Basculer l'interrupteur principal sur POWER et sélectionner le programme correspondant au type et à la quantité de produit à cuire.
3. Agiter l'huile pendant qu'elle chauffe juste après le "départ à froid". S'assurer de bien agiter la "zone froide" au fond de la cuve.



NE PAS agiter l'huile à une autre période que pendant un "départ à froid". Cela pourrait occasionner un débordement d'huile de la cuve et pourrait entraîner des brûlures sérieuses, ainsi que des blessures, un incendie et/ou des dommages immobiliers.

4. Laisser la friteuse chauffer jusqu'à ce que l'affichage annonce "DROP" (Presser le bouton "EXIT COOL" si l'affichage annonce "COOL").

**3-6. UTILISATION DE BASE****(Suite)****NOTE**

La chauffe alterne des périodes On et Off environ 10°F avant la température de consigne, ceci afin de prévenir un dépassement de la température de consigne (Proportional Control).

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

**NOTE**

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

6. Fermer le couvercle et le verrouiller le couvercle, puis presser le bouton de programme approprié.
7. A la fin du programme, la pression s'évacue automatiquement et l'alarme retentit pendant que l'affichage annonce "DONE". Presser alors le bouton de programme approprié.
8. Attendre que la jauge de pression indique "0" pression dans la cuve avant de tenter d'ouvrir le couvercle.



Vérifier l'affichage de la jauge de pression. NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle de l'unité avant que la pression ne soit retombée à zéro. Ouvrir le couvercle alors que la cuve est sous pression permettrait à de l'huile chaude et à de la vapeur de s'échapper de la cuve. Cela peut entraîner de graves brûlures.

9. Déverrouiller et lever le couvercle avec précautions.
10. Utiliser les poignées de grille pour retirer celle-ci du convoyeur, en commençant par la grille du haut.

### 3-7. SOINS CONCERNANT L'HUILE DE FRITURE

1. Pour protéger l'huile lorsque la friteuse est inactive pour un long moment, la friteuse devrait être mise en mode "COOL".
2. Frire des produits panés demande des filtration afin de maintenir l'huile propre. L'huile devrait être filtrée au moins deux fois par jour ; après le service du midi et à la fin de la journée.
3. Conserver l'huile à un niveau correct. Ajouter de l'huile propre chaque fois que nécessaire.
4. Ne pas surcharger le panier de produits, ou bien utiliser des produits surchargés en humidité.
5. Se débarrasser de l'huile de friture si elle fume ou mousse beaucoup.



Tout manquement à ces instructions peut résulter en un débordement d'huile, ce qui pourrait causer des brûlures sérieuses, des blessures, un incendie et/ou des dommages immobiliers.

### 3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRATION

La friteuse électrique Henny Penny 8 Têtes, modèle 590, doit être nettoyée, et l'huile de friture doit être filtrée au moins deux fois par jour ; après le service du midi et à la fin de la journée.



L'huile de friture devrait être filtrée immédiatement après une cuisson, quand la température de l'huile est dans le mode "COOL" 250° F (121° C) ou moins. **NE PAS VIDANGER L'HUILE SI ELLE EST A LA TEMPERATURE DE CUISSON.** La haute température peut enflammer les déchets accrochés dans la cuve après que celle-ci aura été vidangée.



Filtrer uniquement lorsque "COOL" est affiché. Sinon un débordement d'huile peut être occasionné, causant des brûlures sérieuses, des blessures et/ou des dommages immobiliers.

### 3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRATION

(Suite)

Si le volume l'impose, le nettoyage peut être nécessaire plus souvent. Une partie du processus implique d'enlever les déchets de la "zone froide" de la cuve. De grands volumes de cuissons pourraient causer un remplissage par des déchets de ladite "zone froide" plus rapide. Si cela était un nettoyage serait nécessaire. LES SURFACES DE LA FRITEUSE AND DU PANIER SONT EXTREMEMENT CHAUDS. SOYEZ TRES PRUDENT AFIN DE NE PAS ETRE BRULE.

1. Basculer l'interrupteur principal sur OFF avant de vidanger l'huile.
2. S'assurer que la cuve de filtration est en place sous la friteuse et la connection est en place pour le retour d'huile de la cuve de filtration vers la cuve de la friteuse.



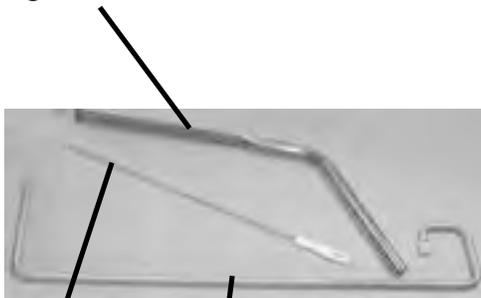
La cuve de la friteuse doit être aussi loin que possible vers l'arrière de la friteuse et le couvercle doit être en place. S'assurer que l'ouverture dans le couvercle s'aligne bien avec la vidange avant de manoeuvrer la poignée de vidange. Ne pas suivre ces instructions exposerait à des éclaboussures d'huile et de graves brûlures pourraient en résulter.

3. Retirer les grilles et le convoyeur, essuyer le dessous du couvercle.
4. Actionner la poignée de vidange pour ouvrir celle-ci. Utiliser une brosse adaptée pour ôter les déchets des éléments de chauffe, des côtés et du fond de la cuve pendant que l'huile s'évacue. Utiliser la barre de nettoyage de vidange pour pousser les déchets à travers la vidange située au fond de la cuve de la friteuse si nécessaire. Nettoyer entre les éléments de chauffe et les parois avec une brosse adaptée.



Brosser TOUS les déchets de la surface de la cuve et de la "zone froide" pendant la filtration. Sinon un débordement d'huile de la cuve peut survenir, ce qui pourrait causer de sérieuses brûlures, des blessures, un incendie et/ou des dommages immobiliers.

Agitateur d'huile



Brosse

Barre de nettoyage de vidange

### 3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRATION

(Suite)

5. Gratter les déchets de la cuve et les jeter. NE PAS laisser de déchets dans la cuve de la filtreuse. Ces déchets peuvent donner un goût de brûlé à la sauce. Essuyer toutes les surfaces avec un torchon propre et humide. Si de l'eau tombe dans la "zone froide", la sécher avec un torchon avant de faire remonter l'huile dans la cuve de la friteuse.
6. Remettre la poignée de vidange en position fermée.
7. Basculer l'interrupteur principal sur PUMP.
8. Quand toute l'huile est de retour dans la cuve de la friteuse, basculer l'interrupteur principal sur OFF.

### 3-9. CHANGER L'ENVELOPPE DU FILTRE

L'enveloppe de filtre devrait être changée après 10 à 12 filtrations, ou encore dès qu'elle est obstruée par des miettes. Procéder comme suit :

1. Basculer l'interrupteur principal sur la position OFF.
2. Sortir le réservoir de condensation et le vider.
3. Déconnecter la filtreuse et sortir la cuve de filtration de sous la friteuse.



Cette connection est chaude, utiliser des gants de protection ou un torchon. Des brûlures sévères peuvent arriver.

4. Oter le panier à miettes, ainsi que les écrans du filtre de la cuve de filtration.



Prendre toutes les précautions pour éviter toute brûlure due à une éclaboussure d'huile chaude.

5. Essuyer l'huile et les miettes de la cuve de filtration. Nettoyer la cuve avec de l'eau savonneuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude.

**3-9. CHANGER L'ENVELOPPE DU FILTRE****(Suite)**

6. Dévisser le tube de succion de l'ensemble filtre.
7. Oter la rondelle large et nettoyer abondamment avec de l'eau chaude.
8. Oter les pinces et se débarrasser de l'enveloppe de filtre.
9. Nettoyer les écrans supérieur et inférieur avec de l'eau savonneuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude.

**CAUTION**

S'assurer que les écrans filtres, la rondelle large, le panier à miettes, les pinces et le tube de succion sont parfaitement sec avant d'installer l'enveloppe en papier. En effet, l'eau dissout ce papier filtre.

10. Assembler les écrans supérieur et inférieur.
11. Les glisser dans une enveloppe filtre neuve.
12. Replier les coins et plier deux fois l'extrémité ouverte.
13. Pincer l'enveloppe avec les deux pinces de fixation de filtre.
14. Replacer la rondelle large sur le dessus du filtre papier.  
Revisser le tube de succion.
15. Replacer l'ensemble filtre dans la cuve, y remettre le panier à miettes, le couvercle, et refaire glisser la cuve à sa place sous la friteuse.
16. Reconnecter la filtreuse sans forcer.
17. Remettre le réservoir de condensation en place. La friteuse est prête à opérer de nouveau.

**3-10. REAMORCAGE DE LA PROTECTION DU MOTEUR DE FILTRATION****“Réamorçage manuel”**

Le moteur de la pompe de filtration est équipée d'un bouton de réamorçage au cas où la protection thermique agit. Ce bouton réamorçage est situé à l'arrière du moteur. Attendre environ 5 minutes avant de tenter de réamorcer cette protection.

**WARNING**

Afin d'éviter des brûlures causées par projection d'huile, l'interrupteur principal doit être sur OFF avant de réamorcer la protection du moteur de pompe de filtration.

**3-11. NETTOYAGE DE LA CUVE**

A la suite de la première installation de la friteuse, de même que pendant tout changement d'huile, la cuve devrait être soigneusement nettoyée comme suit :

1. Basculer l'interrupteur principal sur "OFF", et débrancher l'unité de la prise murale.



La cuve de filtration doit être en position sous la vidange afin d'éviter toute projection ou éclaboussure d'huile chaude, faute de quoi il y aurait risque d'éclaboussure et donc de brûlure sévère.

2. Si de l'huile est présente dans la cuve, elle doit être vidangée en ouvrant lentement la vidange en déplaçant la poignée vers soi.
3. Refermer la vidange et se débarrasser de l'huile.
4. Amener le couvercle en position haute et ôter les grilles et le convoyeur.
5. Se référer à la bibliothèque des standards KFC (KFC's Standards Library) au chapitre des instructions de nettoyage.



**NE JAMAIS METTRE EN PRESSION UNE FRITEUSE EN NETTOYAGE.** Laisser le couvercle ouvert. L'eau sous pression est surchauffée et cause de sévères brûlures lorsqu'elle rentre en contact avec la peau.

**WARNING**

**NE PAS** laisser bouillir le produit de lavage. Si le produit de lavage présent dans la cuve commence à mousser et à déborder, **BASCULER IMMEDIATEMENT L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR "OFF"**.

**CAUTION**

Ne pas utiliser de paille de fer, de nettoyant abrasif ou de nettoyant/sanitizer contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque, ceux-ci détérioreraient l'acier inoxydable et abrègeraient la durée de vie de l'unité.

### 3-11. NETTOYAGE DE LA CUVE (Suite)

#### NOTE

S'assurer que l'intérieur de la cuve, l'ouverture de la vanne de vidange ainsi que toute les parties venant au contact de la nouvelle huile de friture, sont sèches.

6. Remplir avec de l'huile fraîche.



Ne pas arroser l'unité avec de l'eau, faute de quoi des composants peuvent être endommagés.

### 3-12. Maintenance régulière

A l'instar de tout équipement de production alimentaire, la friteuse Henny Penny nécessite de bons soins et une maintenance appropriée. La liste ci-dessous propose un sommaire de prévision de maintenance. Le paragraphe suivant procure une procédure de maintenance pas-à-pas devant être observée par les opérateurs.

<b>Procédure</b>	<b>Fréquence</b>
Filtration de l'huile	Quotidienne (au moins deux fois par jour)
Changement d'huile	Voir la bibliothèque des standards KFC (KFC's Standards Library)
Changer l'enveloppe du filtre	Voir la bibliothèque des standards KFC
Nettoyer la cuve de la friteuse	Voir la bibliothèque des standards KFC
Nettoyer la vanne de contrôle de pression	Quotidienne
Lubrifier les rouleaux de couvercle	Annuelle
Nettoyer la vanne de sécurité	Annuelle

**3-13. PROGRAMMATION**

1. Presser et maintenir le bouton “FUNCTION” deux secondes. “REG PROGRAM” apparaît dans l’affichage, suivi de “CODE”.
2. Composer le 1,2,3. “SELECT PRODUCT” déroule dans l’affichage.

**NOTE**

En mode programmation, si aucun bouton n’est pressé pendant une minute, le contrôleur retourne en mode cuisson.

3. Presser le bouton de produit approprié, (1-0), pour identifier quel produit vous désirez programmer.
4. “INT1” et “TIME” clignotent dans la partie gauche de l’affichage. La partie droite affiche la durée totale du programme, elle peut être modifiée en composant la durée désirée. Exemple : Presser 1,0,0,0 ; 10:00 clignotera à la droite de l’affichage signifiant la durée en minutes et secondes.
5. Après avoir défini le temps, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”, “INT1” et “TEMP” clignotent dans la partie gauche de l’affichage. La partie droite affiche la température de départ, elle peut être changée en composant la température désirée. Exemple : Presser 2,5,0 ; “250° F” s’affiche à la droite de l’affichage signifiant une température de départ de 250° Fahrenheit.
6. Après avoir défini la température, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”, “INT1” et “PRESS” clignotent dans la partie gauche de l’affichage. Presser n’importe quel bouton (1-0), pour activer ou désactiver la pression (on ou off).
7. Après avoir défini la pression, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”, “INT1”, “LOAD”, et “COMP.” déroulent dans la partie gauche de l’affichage. Le réglage usine par défaut s’affiche dans la partie droite de l’affichage.

### 3-13. PROGRAMMATION (suite)

8. Après le contrôle de charge “Load compensation”, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”. “PROP” et “CONTROL” déroulent dans la partie gauche de l’affichage. Le réglage usine par défaut de contrôle proportionnel de température “Proportional Control” s’affiche dans la partie droite de l’affichage.
9. Après le contrôle proportionnel de température, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”. “ALM 1” et “TIME” déroulent dans la partie gauche de l’affichage, le premier temps d’alarme apparaît dans la partie droite. Pour changer le temps d’alarme composer le temps approprié. Exemple : Presser 1,0,0,0 ; 10:00 clignote à la droite de l’affichage. Cela signifie qu’après un décompte de dix (10) minutes une alarme retentit.
10. Après le réglage de l’alarme, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”. “ALM 1”, “SELF-”, et “CANCEL” déroulent dans la partie gauche de l’affichage et “YES” ou “NO” s’affiche dans la partie droite de l’affichage. Le Oui “YES” ou Non “NO” peut être inversé en pressant n’importe quel bouton de produit (1-0). “YES” signifie que l’alarme s’arrêtera automatiquement après quelques bips. “NO” signifie que quelqu’un doit presser le bouton approprié pour arrêter l’alarme.
11. Répéter les instructions 9 et 10 pour les alarmes 2 et 3.
12. Après le réglage des alarmes, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”. “FILTER” et “CYCLES” déroulent dans la partie gauche de l’affichage et le rythme de filtration s’affiche dans la partie droite. Cette valeur représente le nombre de cuissons à atteindre pour que le contrôleur réclame une filtration de l’huile de cuisson.
13. Après le réglage du rythme de filtration, presser et relâcher le bouton “FUNCTION”. “EOC” et “EXIT” déroulent dans la partie gauche de l’affichage et “COOL” s’affiche dans la partie droite. La fin du cycle (end-of-cycle, EOC), peut être fixée sur “COOL” (attente), “SETP” (température de consigne), ou “FITR” (filtration), en pressant sur n’importe quel bouton de produit. A la fin de la cuisson le contrôleur basculera donc sur le mode d’attente, en température de consigne ou bien réclamera une filtration de l’huile de cuisson.

### 3-13. PROGRAMMATION (Suite)

- Après avoir réglé la fin de cycle, presser et relâcher le bouton "FUNCTION". "HEAD" et "COUNT" déroulent dans la partie gauche de l'affichage et un nombre s'affiche dans la partie droite. Le nombre sur la droite est le nombre de poulets cuit en une cuisson de ce programme. Ce nombre peut être modifié en composant la nouvelle valeur à l'aide des boutons de produits. Le contrôleur peut alors compter le nombre de poulets cuit sur ce programme en se basant sur le nombre de cuissons effectuées.

#### NOTE

Un autre produit peut être programmé en suivant la procédures suivantes :

Presser et maintenir le bouton "SCAN" à n'importe quel moment en étant dans le mode programmation, l'affichage déroule alors "SELECT PRODUCT". Presser alors un bouton pour un autre produit (1-0), Le nouveau produit peut alors être programmé.

- Pour programmer un second interval, presser et relâcher le bouton "SCAN" lorsqu'au pas de programmation du temps de l'interval numéro un. "INIT 2" et "TIME" déroulent dans la partie gauche de l'affichage. Procéder alors à partir du point 4 ci-dessus.

### 3-14. MODE DE PROGRAMMATION SPECIALE

#### Revue des utilisations

- Presser et maintenir le bouton "FUNCTION" deux secondes, "REG PROGRAM" s'affiche. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" immédiatement une fois, "REVIEW USE" s'affiche alors.
- "DAILY" s'affiche ensuite. Presser un bouton de produit afin d'en connaître le nombre d'utilisations. Presser et maintenir le bouton "FUNCTION" pour sortir du mode de programmation spéciale.

**3-14. MODE DE PROGRAMMATION SPECIALE**

(Suite)

**Remise à zéro des utilisations**

1. Presser et maintenir le bouton "FUNCTION" deux secondes, "REG PROGRAM" s'affiche. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" immédiatement deux fois, "RESET USE" s'affiche alors.
2. Lorsque "CODE" s'affiche, composer 1-3-5. "DAILY" s'affiche alors, presser le bouton du produit à remettre à zéro.

**Préréglages d'usine (°F/°C, Gaz/Electrique, Volume du son, Tonalité du son, Codes, Initialisation du système)**

1. Presser et maintenir le bouton "FUNCTION" deux secondes, "REG PROGRAM" s'affiche. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" immédiatement trois fois, "FAC PRESET" s'affiche alors.
2. Lorsque "CODE" s'affiche, composer 2-9-5-7. "DEG" et "MODE" déroulent dans l'affichage. Presser n'importe quel bouton de produit pour basculer de "°F" à "°C" et vice versa.
3. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION", "TYPE" et "FRYR" déroulent dans l'affichage. Presser n'importe quel bouton de produit pour basculer de "GAS" à "ELEC" et vice versa.
4. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" deux fois, "SPKR" et "VOL" déroulent dans l'affichage. Le volume peut être ajusté de 01 à 10, 10 étant le plus bruyant.
5. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" trois fois, "SPKR" et "FREQ" déroulent dans l'affichage. La tonalité peut être ajusté de 100 à 2000.
6. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" dix fois, "INITIALIZE SYSTEM" s'affiche. Presser et maintenir n'importe quel bouton de produit, un décompte à partir de cinq (5) s'affiche. Lorsque le décompte s'achève, relâcher le bouton. Le contrôleur est à présent de retour aux préréglages d'usine.

**NOTE**

Préalablement à toute tentative de modification des autres parties dans les Préréglages d'usine, merci de nous contacter aux Service Technique à Henny Penny 1-800-417-8405.

**3-14. MODE DE PROGRAMMATION SPECIALE**

(Suite)

**Mode Tech I/O**

1. Presser et maintenir le bouton "FUNCTION" deux secondes, "REG PROGRAM" s'affiche. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" immédiatement quatre fois, "TECH I-O" s'affiche alors.
2. Lorsque "CODE" s'affiche, composer 2-4-6 (1-7-7-6 pour les unités CE). "HEAT", "PRESSURE", et "PUMP" déroulent dans l'affichage. Les D.E.L. des produits 1, 2 et 3 s'illuminent alternativement en correspondance.
3. Pour tester le circuit de chauffe, presser et maintenir le bouton 1.
4. Pour tester le circuit de pression, presser et maintenir le bouton 2.
5. Pour tester le circuit de pompage, presser et maintenir le bouton 3.

**CE seulement :**

6. Pour tester le ventilateur, presser et maintenir le bouton 4.
7. Pour tester les modules, presser et maintenir le bouton 5.

**NOTE**

Sur les unités CE, le ventilateur ainsi que les modules doivent être démarrés préalablement pour pouvoir tester le circuit de chauffe.

**Test de récupération**

Presser et maintenir le bouton "FUNCTION" deux secondes, "REG PROGRAM" s'affiche. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" immédiatement cinq fois, "APPL TEST" s'affiche alors.

Si l'interrupteur principal est sur "ON", "CURR=" s'affiche, de même que la durée qui a été nécessaire à l'unité pour élever la température de l'huile de cuisson de 250°F à 300°F (121°C à 149°C). Ce qui est en principe enregistré de la première chauffe de la journée.

**3-14. MODE DE PROGRAMMATION SPECIALE**

(Suite)

**Contrôle du système de chauffe**

1. Presser et maintenir le bouton "FUNCTION" deux secondes, "REG PROGRAM" s'affiche. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" immédiatement six fois, "HEAT CNTRL" s'affiche alors.
2. Lorsque "CODE" s'affiche, composer 1-2-3-4. "MELT", "EXIT" et "TEMP" déroulent dans l'affichage, de même que la température à laquelle l'unité termine le cycle de fonte de l'huile (MELT CYCLE). La valeur par défaut est de 180°F (82°C), celle-ci ne doit pas être modifiée sans avis de l'usine.
3. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION", "MELT", "CYCLE" et "100s" déroulent alternativement dans l'affichage, de même que la période de cycle de la chauffe qui est de 4000. Celle-ci ne doit pas être modifiée sans avis de l'usine.
4. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" deux fois, "MELT", "ON-", "TIME" et "100s" déroulent alternativement dans l'affichage, de même que la période d'allumage de la chauffe (ON) qui est de 1700. Celle-ci ne doit pas être modifiée sans avis de l'usine.
5. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" trois fois, "COOL", "SET-" et "POINT" déroulent alternativement dans l'affichage, de même que la température de mode d'attente (COOL) qui est pré-réglée d'usine à 250°F (121°C). Celle-ci ne doit pas être modifiée sans avis de l'usine.
6. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" quatre fois, "AUTO" et "IDLE" déroulent alternativement dans l'affichage, de même que "OFF". Celui-ci ne doit pas être modifiée sans avis de l'usine.
7. Presser et relâcher le bouton "FUNCTION" cinq fois, "AUTO", "IDLE" et "MMSS" déroulent alternativement dans l'affichage, de même que "0:00". Ceci ne doit pas être modifiée sans avis de l'usine.
8. Les trois dernières fonctions du Contrôle du système de chauffe sont utilisées uniquement en usine et donc ne doivent pas être modifiés.





**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](http://www.hennypenny.com)**

\* FMOŁ - \$" Ź - ' \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

French-Translated from Original