



Henny Penny

Friteuse sous Pression

Modèles 500/561

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

**FM01-440-B
09-15-05**

AVERTISSEMENT

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

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

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



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

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

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

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT

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

CHAPITRE 1. INTRODUCTION

1-1. FRITEUSE SOUS PRESSION

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

P-C-T

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

Pression

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

Chaleur

La chaleur créée est un autre facteur important de la friteuse sous pression. L'opération normale suggérée pour la friture se fait entre (315 et 325°F) 157°C et 162°C. Cela procure des économies d'énergie et prolonge la durée de vie en friture de la graisse. Des économies d'énergie sont réalisées par suite du temps réduit de friture de l'appareil, de sa température peu élevée et de la conservation de chaleur par le pot en acier inoxydable.

Temps

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

1-2. SOINS CORRECTS À APPORTER

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

1-2. SOINS CORRECTS À APPORTER (suite)

Pour vous faciliter les choses, ce manuel se compose des sections suivantes :

- Table des matières
- Introduction
- Installation
- Fonctionnement
- Dépannage
- Entretien
- Schémas de câblage
- Liste des pièces illustrée
- Liste des distributeurs

L'emploi consciencieux des procédures recommandées, associé à un entretien régulier, doit minimiser le besoin d'effectuer des réparations sur l'équipement. Quand ces réparations sont requises, elles doivent être accomplies en suivant les étapes de réparation contenues dans ce manuel.

1-3. AIDE

Si vous avez besoin d'aide extérieure, appelez simplement votre distributeur local indépendant (reportez-vous à la liste des distributeurs à l'arrière de ce manuel).

En outre, vous pouvez contacter le siège social de notre société à Eaton, Ohio. Composez le numéro (513) 456-8400.

1-4. VARIATIONS DE MODÈLE

Ce manuel couvre à la fois les modèles au gaz et les modèles électriques, aussi bien que diverses options et les principaux accessoires. Là où l'information ne concerne qu'un seul modèle, cela est noté.

1-5. SÉCURITÉ

La friteuse sous Pression Henny Penny possède un grand nombre de particularités de sécurité incorporées. Cependant, le seul moyen d'assurer un fonctionnement sûr est de comprendre complètement l'installation correcte, le fonctionnement et les procédures d'entretien. Les instructions de ce manuel ont été préparées pour vous aider à apprendre les procédures correctes. Là où l'information a une importance particulière ou un rapport avec la sécurité, les mots **DANGER**, **AVERTISSEMENT**, **ATTENTION!** ou **À NOTER** sont utilisés.

1-5. SÉCURITÉ (suite)

Leur emploi est décrit ci-dessous :



Le mot **DANGER** indique un risque imminent qui produit des blessures très sérieuses telles que des brûlures du deuxième ou du troisième degré.

AVERTISSEMENT

Le mot **AVERTISSEMENT** est employé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'était pas exécutée correctement, pourrait causer des blessures.



Le mot **ATTENTION!** est employé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'était pas exécutée correctement, pourrait endommager la friteuse.

A NOTER

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

AVERTISSEMENT

Ce manuel doit être conservé dans un emplacement commode pour servir de référence dans l'avenir.

Le schéma de câblage de cet appareil est situé sur la porte d'accès à l'intérieur en-dessous du panneau de commande.

Affichez à un emplacement bien en vue les instructions à suivre quand l'utilisateur sent du gaz. Cette information sera obtenue en consultant le fournisseur local de gaz.

1-5. SÉCURITÉ (suite)**POUR VOTRE SÉCURITÉ**

NE STOCKEZ PAS NI N'UTILISEZ DE L'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LE VOISINAGE DE CET APPAREIL OU DE N'IMPORTE QUEL AUTRE.

Maintenez la zone de l'appareil exempte et débarrassée de substances combustibles.

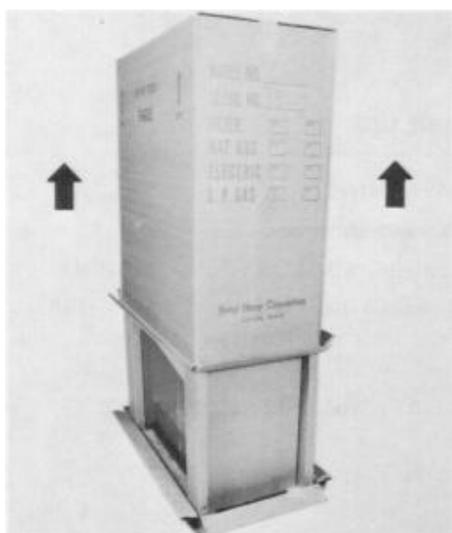
N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation. Un dégagement suffisant doit être laissé tout autour de l'appareil pour qu'une quantité suffisante d'air aille à la chambre de combustion.

CHAPITRE 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

Cette chapitre apporte les instructions d'installation pour les modèles électriques et à gaz des Friteuses sous Pression Henny Penny.

2-2. DÉBALLAGE



Étape 2



Étape 4

La friteuse est expédiée boulonnée sur une base en bois et couverte par une boîte en carton. Le modèle électrique est expédié avec la cheminée d'échappement de vapeur enlevée et emballée séparément à l'intérieur du carton. Le modèle à gaz est expédié complètement assemblé. S'ils ont été commandés, les galets en option sont emballés et expédiés séparément.

1. Coupez la bande pour la détacher du pourtour du bas du carton.
2. Soulevez le carton pour le séparer de la friteuse.
3. Ouvrez le couvercle de la friteuse et enlevez le panier et tous les accessoires.
4. Posez la friteuse sur le côté, en la faisant reposer sur des appuis.

AVERTISSEMENT

La friteuse pèse environ (300 livres) 136 kg. Il faut faire attention lors du levage pour éviter des blessures.

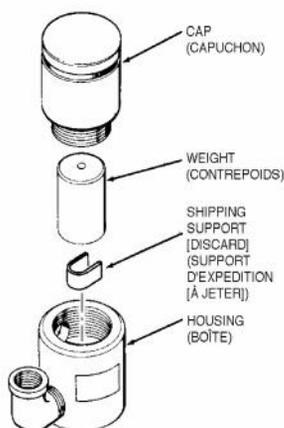
2-2. DÉBALLAGE (suite)



Étape 5



Étape 8



5. Enlevez de la base en bois les quatre boulons des jambes. Enlevez et mettez au rebut la base en bois.
6. Revissez les boulons d'expédition dans les jambes pour fournir des pieds de réglage de niveau. S'ils ont été commandés, les galets en option doivent être installés avec des galets à blocage à l'avant.
7. Placez la friteuse dans une position verticale.

AVERTISSEMENT

La friteuse pèse environ 300 livres. Il faut faire attention lors du levage pour empêcher des blessures.

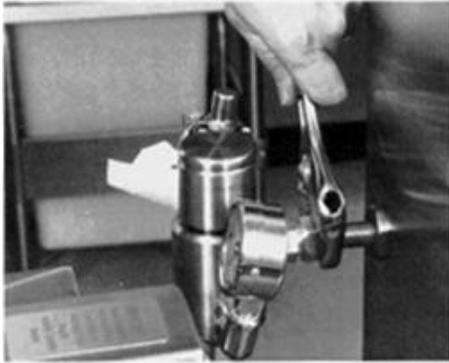
8. Dévissez le capuchon de la soupape de fonctionnement.

A NOTER

Un support d'expédition en métal est placé à l'intérieur de la boîte de soupape de fonctionnement pour protéger l'orifice et le contrepoids au cours de l'expédition. Ce support doit être enlevé avant l'installation et la mise en marche.

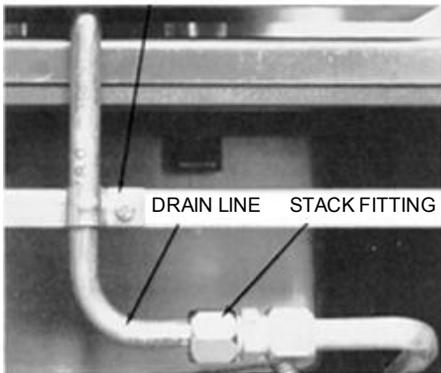
9. Enlevez le contrepoids.
10. Enlevez et mettez au rebut le support d'expédition en métal.
11. Nettoyez l'orifice avec un chiffon sec.
12. Remettez le contrepoids et le capuchon.
13. Enlevez le papier protecteur de l'armoire de friteuse et nettoyez à l'aide d'un chiffon et d'eau de lessive.

**2-3. MONTAGE DE LA
CHEMINÉE
D'ÉCHAPPEMENT DE
VAPEUR (MODÈLES
ÉLECTRIQUES
SEULEMENT)**



Étape 1

(COLLIER DE SERRAGE DE TUBE)
TUBE CLAMP



(CONDUITE
D'ÉVACUATION)

(RACCORD DE
CHEMINÉE)

Étape 2

Enlevez la cheminée d'échappement de vapeur de son carton et montez-la sur la friteuse de la manière suivante :

1. Positionnez la cheminée à l'arrière de la friteuse. En utilisant une clé, serrez les deux raccords de tube sur le côté avant de la cheminée.

A NOTER

Ne serrez pas trop les raccords ni ne faites tourner l'électrovanne, la soupape de fonctionnement ou la soupape de sûreté.

2. Enlevez la bande d'expédition de la conduite d'évacuation. À l'arrière, connectez le raccord de cheminée à la conduite d'évacuation de la friteuse.
3. Desserrez la vis du collier de serrage de tube et faites-le tourner pour fixer la conduite d'évacuation de cheminée.

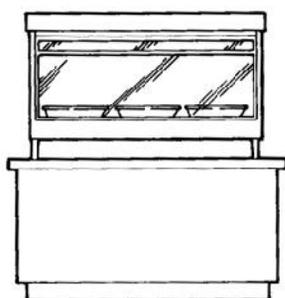
**2-4. CHOIX DE
L'EMPLACEMENT DE
FRITEUSE CORRECT**

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

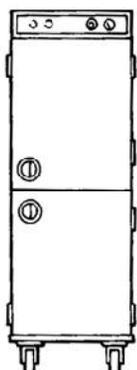
2-4. CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE FRITEUSE (suite)

en ligne droite, c'est-à-dire avec la matière première d'un côté et le produit fini de l'autre côté. L'assemblage de commandes peut ainsi être éloigné avec seulement une petite perte de rendement.

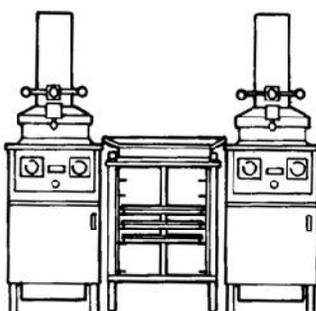
MERCHANDISING
(PRÉSENTATION À LA VENTE)



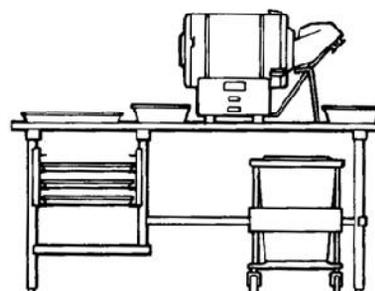
HOLDING
(MAINTIEN)



PRESSURE FRYING
(FRITURE SOUS PRESSION)



BREADING
(ENROBAGE À LA CHAPELURE)



2-5. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE



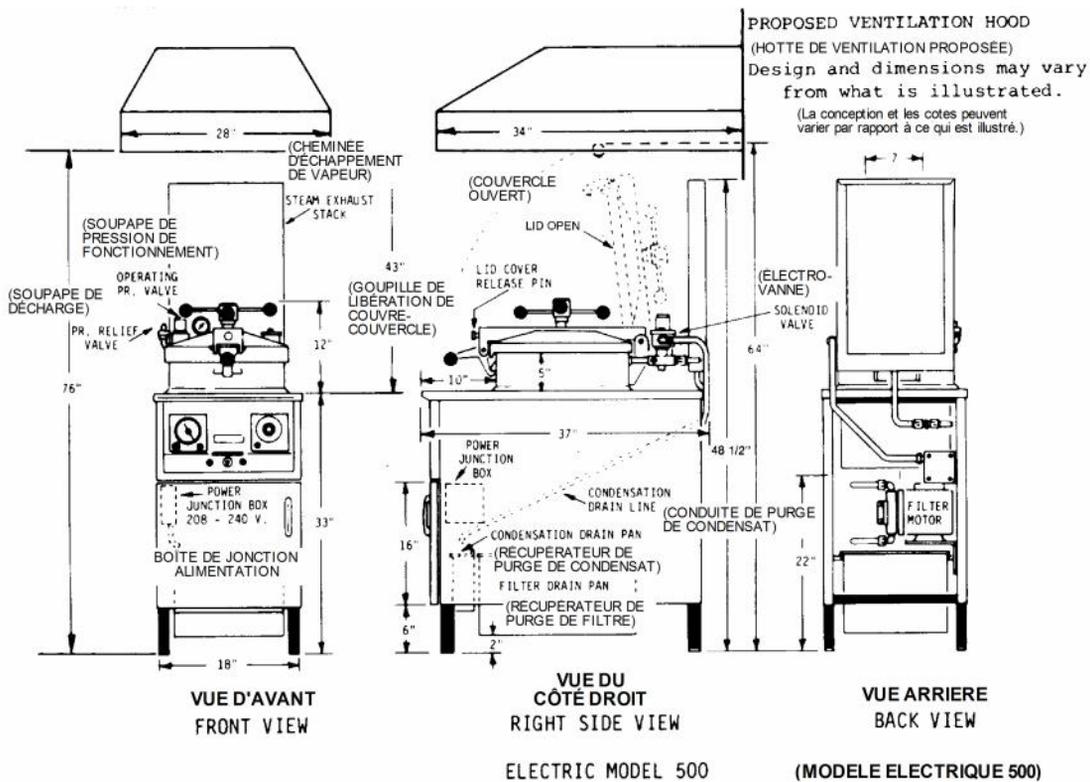
Pour fonctionner correctement, la friteuse doit être horizontale d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. En utilisant un niveau placé sur les surfaces plates autour du collier du pot de friture, réglez les boulons de mise à niveau ou les galets jusqu'à ce que l'appareil soit horizontal.

2-6. VENTILATION DES FRITEUSES

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

A NOTER

La ventilation doit se conformer aux codes locaux, provinciaux et nationaux. Consultez votre service incendie local ou les autorités surveillant les travaux de construction.



**2-7. EXIGENCES
ÉLECTRIQUES
(FRITEUSE
ÉLECTRIQUE)**

La friteuse électrique peut être obtenue de l'usine avec un câblage pour toutes les tensions internationales. Le câble d'alimentation correct doit être commandé comme accessoire ou fourni au site de l'installation. Vérifiez la plaque des données sur l'intérieur de la porte de friteuse pour déterminer l'alimentation correcte.

AVERTISSEMENT

Cette friteuse doit être mise à la terre de manière convenable et sûre. Reportez-vous aux codes locaux de l'électricité au sujet des procédures correctes de mise à la terre. Si la friteuse n'est pas mise correctement à la terre, cela pourrait produire des chocs électriques.

Un interrupteur-sectionneur séparé accompagné de fusibles ayant la capacité correcte ou de disjoncteurs doit être installé à un emplacement convenable entre la friteuse et la source d'énergie.

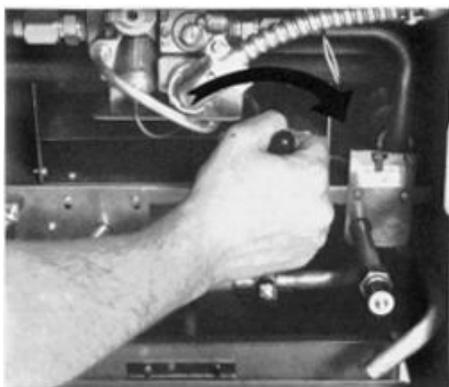
2-8. ESSAI DE LA FRITEUSE

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

ATTENTION!

Tout écart par rapport aux étapes suivantes peut causer des dommages à la friteuse.

2-9. CONTRÔLE DE LA POMPE DE FILTRE



Étape 4

2-10. ROULEMENTS DU MOTEUR

1. Ouvrez la porte avant de la friteuse.
2. Desserrez le raccord union de filtre (article 28, figure 3-1).
3. Placez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position POMPE. Ouvrez la soupape de filtre. Vous entendrez la marche du moteur électrique.

ATTENTION!

Faites marcher la pompe pendant seulement quelques secondes.

4. Placez votre pouce sur l'évasement ouvert du raccord union de filtre. Vous devez sentir l'aspiration. Fermez le robinet de filtre. Arrêtez la pompe.

Les roulements du moteur électrique sont graissés d'une manière permanente. **NE LES GRAISSEZ PAS.**

Cela achève le cycle d'essai. Si n'importe laquelle des fonctions ne s'est pas produite, revérifiez l'installation. Si un problème persiste, reportez-vous aux autres sections de ce manuel ou appelez un distributeur autorisé Henny Penny.

2-11. VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATION Ñ FRITURE D'ESSAI



Étape 5



Étape 8

La vérification finale pour garantir une installation correcte implique une friture d'essai. Cela donne à l'installateur une possibilité d'observer l'opération réelle de cuisson de la friteuse sous pression.

A NOTER

Avant l'opération réelle de cuisson et l'addition de graisse au pot de friture, assurez-vous que le pot de friture, l'ensemble d'écran filtre et le récupérateur de purge ont été nettoyés. L'ensemble d'écran filtre et le récupérateur de purge doivent être nettoyés avec du savon et de l'eau chaude et avoir séché avant le remontage. À ce moment, il faut aussi nettoyer le pot de friture. Reportez-vous aux paragraphes 3-15 et 3-16 dans la section "Fonctionnement" de ce manuel.

1. Réglez le bouton de thermostat à (320°F) 160°C.
 - Le voyant indicateur de température s'éteint lorsque la graisse atteint le réglage de température.
2. Réglez la minuterie principale à huit minutes.
3. Coupez (3 à 5 livres) 1.2 à 2.2 kg de pommes de terre non épluchées en morceaux triangulaires de (1/2 à 3/4 pouces) 13 à 18 mm.
4. Placez les morceaux dans une casserole d'eau.
5. Évacuez l'eau et enrobez de chapelure les morceaux triangulaires Ñ l'enrobage à la chapelure est normalement disponible au magasin.
6. Agitez complètement la graisse pour avoir un chauffage uniforme.
7. Placez le panier normal à frire dans le pot de friture.
8. Faites tomber avec soin les morceaux enrobés de chapelure dans la graisse chaude.

AVERTISSEMENT

Faites attention pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures de graisse.

2-11. VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATION Ñ FRITURE D'ESSAI (suite)



Étape 9



Étape 10

A NOTER

Ne placez pas les morceaux de pomme de terre dans le panier à friture, puis dans la graisse. En procédant de la sorte, on cause le collage des morceaux les uns aux autres.

9. Refermez le couvercle. Assurez-vous que le couvercle a été verrouillé de façon sûre.
10. Faites tourner l'axe dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle soit fermé hermétiquement. Les deux boutons rouges doivent s'aligner en avant.



Le couvercle doit être verrouillé correctement et les billes rouges doivent être alignées, sinon des brûlures sévères se produiront.

11. Mettez en marche la minuterie principale.

Vous avez terminé les étapes de la mise en marche du processus de cuisson. Il faut observer les opérations suivantes.

2-15. CONTRÔLES OPÉRATIONNELS

1. Vérifiez pour voir si l'aiguille de l'indicateur du manomètre donne une lecture dans la "Zone de fonctionnement/Zone verte".
 - Si la pression ne s'établit pas, consultez les causes possibles énumérées en Section 4 Dépannage.
2. Vérifiez le robinet de vidange et le robinet de filtre au sujet des fuites possibles.
3. Après huit minutes :
 - Le ronfleur de la minuterie retentira.
 - La friteuse se décompressera automatiquement.

**2-15. CONTRÔLES
OPÉRATIONNELS (suite)****Étape 6**

4. Placez l'interrupteur de minuterie en position ARRÊT.
 - La flèche rouge reviendra au réglage de temps précédent, qui est de 8 minutes dans ce cas.
5. Quand toute la pression de vapeur s'est dissipée (observez le manomètre), ouvrez le couvercle.
6. Pendez le panier à friture sur le côté du pot pour le faire égoutter.
7. Après avoir égoutté pendant 3-5 secondes, déchargez les morceaux triangulaires de pomme de terre sur un plateau.
8. Remettez le panier à friture dans la graisse.

Si toutes les fonctions ci-dessus ont été exécutées de manière satisfaisante, la friteuse est prête à fonctionner.

AVERTISSEMENT

Tous les opérateurs, aussi bien que le personnel de direction, doivent lire et comprendre complètement la Section Fonctionnement avant de mettre la friteuse en fonctionnement. En manquant d'observer ces instructions, on pourrait causer des blessures sérieuses ou des dommages aux biens.

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS COMMANDES C1000

Voir Figure 3-1.

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

NOTICE

AVIS

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

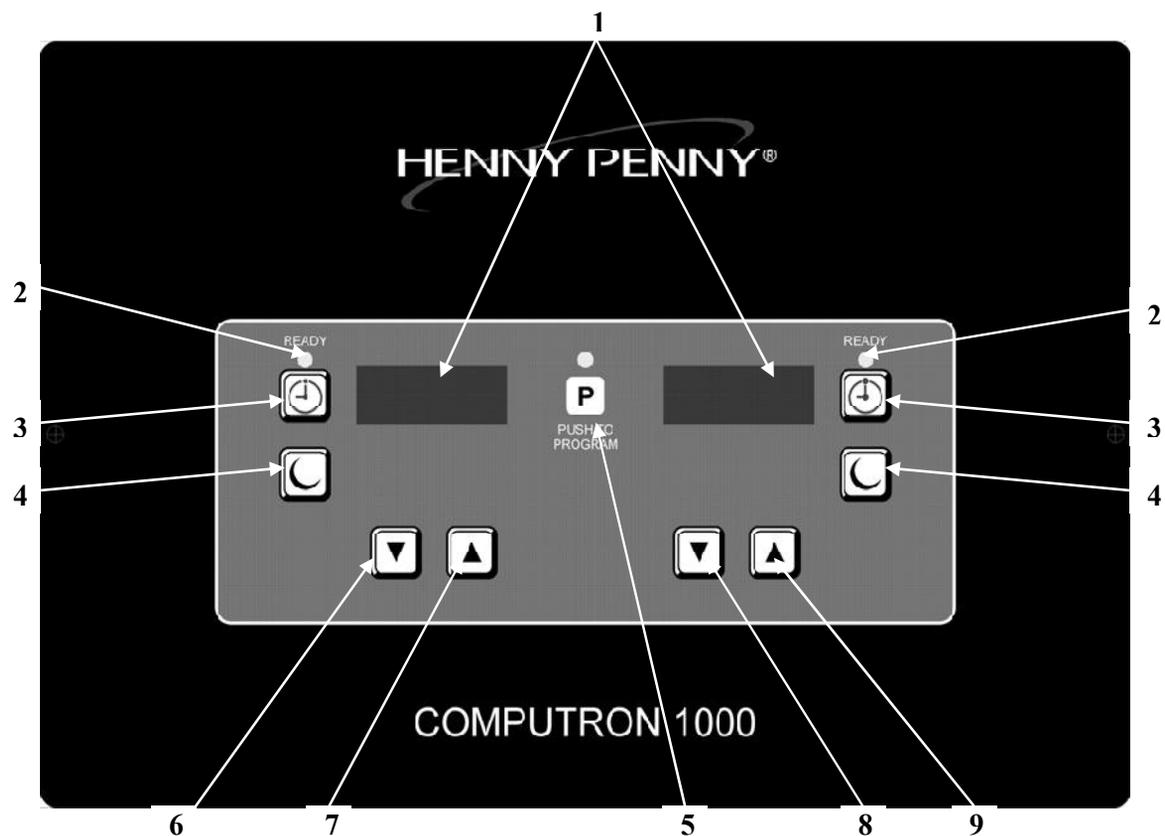


Figure 3-1

3-5. OPÉRATIONS EFFECTUÉES AVEC LE C1000

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

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

NOTICE

AVIS

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

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

CAUTION

ATTENTION

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

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

5. Une fois qu'on a quitté le cycle de fonte, la friture est chauffée jusqu'à ce que  s'allume et que le temps de cuisson soit affiché.
Bien remuer la friture pour stabiliser la température dans les bacs.
6. Avant de placer des aliments dans les paniers, abaisser ces derniers dans la friture brûlante pour empêcher les aliments de coller aux paniers.
7. Une fois que la friture s'est stabilisée à la température de consigne, abaisser le panier contenant les aliments dans le bac.

8.

**AVERTISSEMENT**

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

9. Si on a abaissé le panier droit dans la friture, appuyer sur le bouton  droit.
Si on a abaissé le panier gauche, appuyer sur le bouton  gauche.
10. La minuterie du côté approprié (droit ou gauche) entame son compte à rebours.

**AVIS**

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

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

3-6. INSTRUCTION DE PROGRAMMATION DU C10000

Programmation de minuterie

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

Programmation de température de consigne

1. Appuyer une fois sur **[P]** pour afficher la température réelle de la friture et appuyer de nouveau sur **[P]** pour afficher la température de consigne.
2. Tant que la température de consigne est affichée, appuyer sur   pour la changer.

NOTICE AVIS

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

doivent être déverrouillées avant qu'on puisse changer le temps de cuisson ou la température de consigne. Voir la section Programmation spéciale du C1000.

3-7. PROGRAMMATION SPÉCIALE DU C1000

La programmation spéciale est utilisée pour ce qui suit :

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

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

3-7. PROGRAMMATION SPÉCIALE DU C1000 (suite)

3. Appuyer sur  et « INIT » s'affiche.
Appuyer sur le bouton  droit ; « In-3 », « In-2 », « In-1 » s'affichent, suivis de « Init Sys » « DONE DONE ». Les commandes sont alors réinitialisées aux paramètres d'origine, le temps remis à 0:00 et la température à 88 °C ou 190 °F.
4. Appuyer sur  ; « LOCK » (verrouillage) ou « UNLOCK » (déverrouillage) s'affiche. Utiliser  
pour passer de « LOCK » à « UNLOCK », ou vice versa.
5. Appuyer sur  ; « FRYR » (friteuse) s'affiche.
Utiliser   pour changer de type de friteuse : « ELEC » pour les modèles électriques ; « GAS » pour les appareils à veilleuse permanente ; SSI pour les appareils à allumage à semiconducteurs ; IDG pour les appareils à brûleurs à gaz à tirage induit.
6. Appuyer sur  ; « VAT » (bac) s'affiche.
Utiliser   pour changer le type de bac (bassine) de « SPLIT » (fractionné) à « FULL » (intégral), ou vice versa.
7. Appuyer sans relâcher sur  pour quitter la programmation spéciale à tout moment.

CHAPITRE 3. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

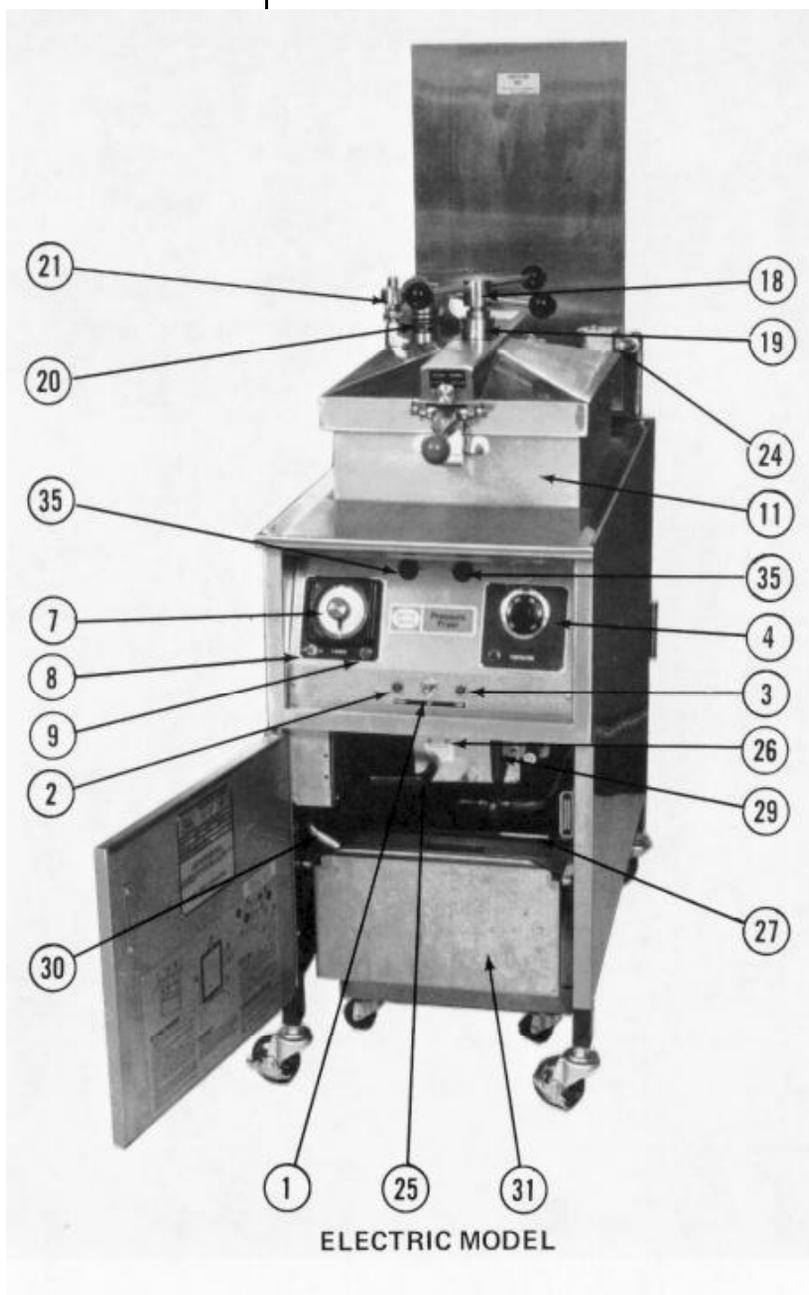
3-1. INTRODUCTION

Cette section apporte la procédure de fonctionnement quotidienne de votre friteuse sous pression. Lisez la Section 1 et cette section avant de faire fonctionner la friteuse. Reportez-vous aussi à la Section 2 pour vous assurer que la friteuse a été installée et essayée correctement. L'ordre de cette section est :

- Une illustration et explication de toutes les commandes de fonctionnement.
- Les procédures de fonctionnement pas à pas.
- Les procédures d'entretien quotidien.
- Des recettes de préparation d'aliments.

3-2. COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

La figure 3-1 identifie et décrit la fonction de toutes les commandes de l'opérateur et les principaux organes de la friteuse sous pression.



MODÈLE ÉLECTRIQUE

Remarque : les articles 4A, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 et 37 sont indiqués à la page 3-4.

Figure 3-1. Contrôles de fonctionnement (Feuille 1)

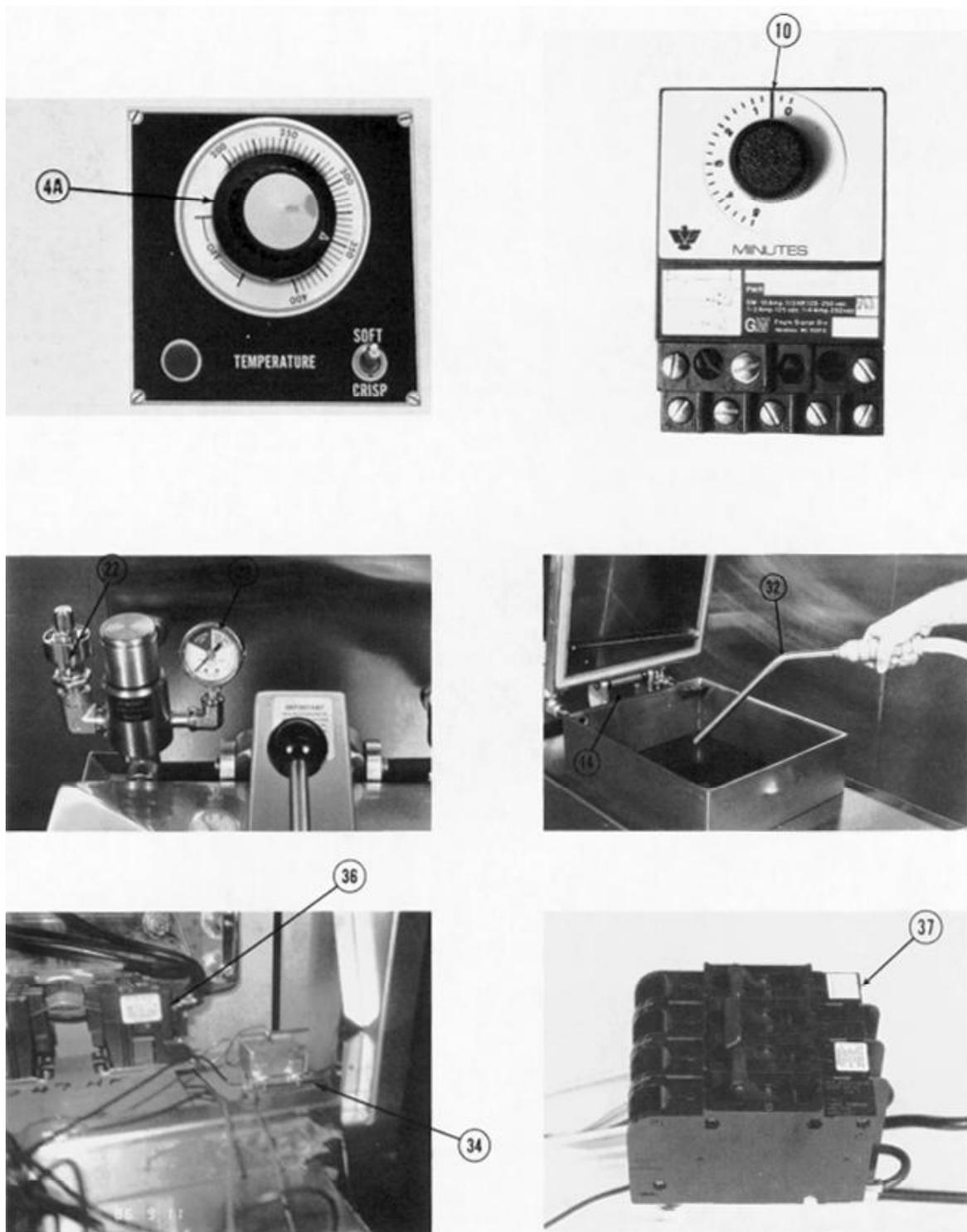


Figure 3-1. Commandes de fonctionnement (Feuille 2)

Art.	Description	Fonction
1	Interrupteur principal d'alimentation (POWER / OFF / PUMP) (ALIMENTATION / ARRÊT / POMPE)	L'interrupteur principal d'alimentation est un interrupteur à trois voies avec la position ARRÊT centrale. Placez l'interrupteur dans la position marquée POWER (ALIMENTATION)(à gauche) pour faire fonctionner la friteuse. Placez l'interrupteur dans la position marquée PUMP (POMPE)(à droite) pour faire fonctionner la pompe de filtre. Certaines conditions doivent avoir été établies avant le fonctionnement de la pompe de filtre. Ces conditions sont couvertes plus loin dans cette section.
2	Voyant POWER (ALIMENTATION)	Le voyant indicateur d'alimentation est un voyant rouge qui indique que l'interrupteur principal d'alimentation est dans la position POWER (ALIMENTATION). Il indique que la friteuse est prête à fonctionner ou en cours d'utilisation.
3	Voyant PUMP (POMPE)	Le voyant indicateur de pompe est un voyant rouge qui est éclairé quand l'interrupteur principal d'alimentation est dans la position PUMP (POMPE). Il indique que la pompe de filtre est en cours d'utilisation.
4	Thermostat courant (TEMPÉRATURE)	Le thermostat est un dispositif électromécanique utilisé pour régler la température. Tournez le bouton pour régler la température de friture désirée.
4A	Thermostat à deux étages (TEMPÉRATURE)	Le thermostat à deux étages en option remplace le thermostat courant. Ses deux modes de fonctionnement sont choisis par le commutateur SOFT (TENDRE)/CRISP (CROUSTILLANT). Dans le mode CRISP (CROUSTILLANT), le thermostat fonctionne en friteuse normale. Dans le mode SOFT (TENDRE), le thermostat à deux étages cuit le produit pendant quelques minutes à la température de réglage, puis diminue automatiquement la température pendant le reste du cycle de cuisson.
4B	Thermostat à double indication (TEMPÉRATURE)	Le thermostat à double indication en option constitue deux thermostats en un seul. L'aiguille rouge établit la température supérieure. L'aiguille verte établit la température de cuisson inférieure. L'aiguille noire affiche la température de la graisse. Dans le mode CRISP (CROUSTILLANT), le thermostat n'utilise que l'aiguille rouge et fonctionne en mode de friteuse courante. Dans le mode SOFT (TENDRE), les deux thermostats peuvent être réglés à la température désirée et, à un moment déterminé d'avance du cycle de cuisson, la friteuse passera de la température réglée supérieure à la température inférieure.

Figure 3-1. Commandes de fonctionnement (Feuille 3)

Art.	Description	Fonction
5	Interrupteur SOFT/CRISP (TENDRE / CROUSTILLANT)	L'interrupteur SOFT (TENDRE)/CRISP (CROUSTILLANT) en option est utilisé avec le thermostat à deux étages (article 4A) ou le thermostat à indication double (4B) pour choisir le mode de fonctionnement.
6	Voyant de TEMPÉRATURE	Le voyant de température est éclairé alors que la graisse est à une température inférieure à celle réglée par le thermostat. Il s'éteint lorsque la graisse atteint la température de consigne.
7	MINUTERIE	La minuterie est un dispositif électromécanique commandant la durée du cycle de friture. La minuterie commande l'électrovanne (article 24) et excite le ronfleur quand le cycle de friture est terminé. Tournez le bouton pour mettre la flèche noire au temps de friture désiré. La flèche rouge revient à la flèche noire quand l'interrupteur ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) est placé sur OFF (ARRÊT).
8	Interrupteur TIMER/ON/OFF (MINUTERIE/MARCHE /ARRÊT)	<p>Placez l'interrupteur sur la position ON (MARCHE) pour démarrer la minuterie. Placez-le en position OFF (ARRÊT) pour arrêter le ronfleur après le cycle de friture. Cela restaure aussi la minuterie dans sa position d'origine.</p> <p style="text-align: center;">A NOTER</p> <p>L'interrupteur ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de minuterie excite aussi l'électrovanne. Lorsque l'interrupteur de minuterie est placé sur la position ON (MARCHE), il excite l'électrovanne. Cela produit la fermeture de la vanne. Lorsque le cycle du temps est terminé (la minuterie atteint zéro), la vanne se désexcite automatiquement. Cela produit l'ouverture de la soupape et la dissipation de la pression de vapeur existant à l'intérieur du pot de friture.</p>
9	Voyant MINUTERIE	Le voyant indicateur de minuterie est un voyant rouge qui est éclairé quand la minuterie est en marche.

Figure 3-1. Commandes de fonctionnement)(Feuille 4)

Art.	Description	Fonction
10	Minuterie de retard (à l'intérieur du panneau de commande)	Seule une friteuse à étages ou à température variable a une minuterie de retard. La minuterie de retard commande la durée de fonctionnement du thermostat à la température élevée. Une explication plus approfondie de ce processus est discutée dans les procédures de friture à deux étages des paragraphes 3-10 et 3-11.
11	Pot de friture	Ce réservoir contient la graisse de cuisson.
12	Panier de friture	Ce panier en acier inoxydable est utilisé pour contenir et manipuler le produit alimentaire durant et après la friture.
13	Poignée de panier	Cette poignée amovible est utilisée pour relever et abaisser le panier de friture.
14	Ressort de couvercle	Le ressort de couvercle aide à soulever le couvercle et le maintient ensuite dans la position ouverte.
15	Profilé en U de purge de condensats	Le profilé en U de purge de condensats dirige l'humidité condensée vers la conduite d'évacuation. Cette humidité se forme sur le revêtement de couvercle quand le couvercle est ouvert. Le profilé empêche ces petites gouttes d'humidité de tomber dans la graisse.
16	Garniture de couvercle	La garniture de couvercle procure le joint tenant la pression servant à la chambre du pot de friture.
17	Verrou de couvercle	Le verrou de couvercle à ressort procure un verrou sans glissement servant à maintenir le couvercle fermé. Ce verrou, en combinaison avec l'ensemble d'axe et la garniture de couvercle, assure l'étanchéité de la chambre du pot de friture sous la pression.
18	Ensemble d'axe	L'axe est serré après que le couvercle a été verrouillé. Cela applique la pression au haut du couvercle et à partir de la garniture du couvercle au rebord du pot de friture. Après qu'une pression interne de (1 psi) (6.8 kPa) se soit formée, le revêtement du couvercle pousse le goujon de blocage dans le collier de blocage. Aussi longtemps que le goujon de blocage est engagé, il empêche l'ensemble d'axe d'être dévissé alors que le pot de friture est sous pression.

Figure 3-1. Commandes de fonctionnement (Feuille 5)

Art.	Description	Fonction
19	Butée de couvercle	La butée de couvercle est un collier fileté réglable utilisé pour obtenir le serrage correct entre la garniture de couvercle et le rebord de pot de friture. Cela est accompli en commandant le nombre de tours en sens horaire que vous pouvez faire avec l'axe.
20	Soupape de fonctionnement	Une soupape de sûreté du type à poids mort limitant la pression de fonctionnement est utilisée pour maintenir une valeur constante de la pression de vapeur à l'intérieur du pot de friture. Toute pression de vapeur en excès est dissipée par l'intermédiaire de la cheminée d'échappement.
21	Soupape de sûreté	<p>La soupape de sûreté est une soupape à ressort approuvée par ASME réglée à 99,9 kPa (14,5 psi). Au cas où la soupape de fonctionnement deviendrait obstruée, cette soupape de sûreté dissiperait la pression en excès, ce qui maintiendra la chambre du pot de friture à 99.98 kPa (14,5 psi). Si cela se produit jamais, faites tourner l'interrupteur principal d'alimentation jusqu'à la position d'arrêt pour dissiper toute la pression existant dans le pot de friture.</p> <div data-bbox="840 971 1147 1057" style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> AVERTISSEMENT </div> <p>N'utilisez PAS la friteuse. Obtenez immédiatement des services d'entretien sinon des brûlures et des blessures sérieuses pourraient se produire.</p>
22	Lever de soupape de sûreté	<p>Ce levier NE doit PAS être tiré.</p> <div data-bbox="893 1240 1120 1393" style="text-align: center; margin: 10px auto;">  </div> <p>Cela produirait des brûlures sévères.</p>
23	Manomètre	Le manomètre indique la pression existant à l'intérieur du pot de friture.
24	Électrovanne	L'électrovanne est un dispositif électromécanique qui cause le maintien de la pression dans le pot de friture. L'électrovanne se ferme au début du cycle de friture et est ouverte automatiquement par la minuterie à la fin du cycle de friture. Si cette vanne devient sale ou si son siège en nylon est entaillé, la pression ne s'établira pas et il faudra faire réparer la vanne conformément à la section entretien.

Figure 3-1. Commandes de fonctionnement (Feuille 6)

Art.	Description	Fonction
25	Robinet de vidange (seule la poignée est indiquée)	<p>Le robinet de vidange est un robinet à tournant sphérique à deux voies. Il est normalement dans la position fermée. Faites tourner sa poignée (dans le sens horaire) pour vidanger la graisse du pot de friture pour la mettre dans le récupérateur de purge de filtre.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>N'ouvrez pas le robinet de vidange lorsque le pot de friture est sous pression. La graisse chaude s'échapperait de ce robinet. Cela produirait des brûlures sévères.</p>
26	Interrupteur de verrouillage de vidange (caché derrière le support)	<p>L'interrupteur de verrouillage de vidange est un microinterrupteur qui assure la protection du pot de friture dans le cas où un opérateur vidange par mégarde la graisse du pot de friture alors que l'interrupteur principal est dans la position POWER (ALIMENTATION). L'interrupteur est conçu pour couper automatiquement le chauffage quand le robinet de vidange est ouvert.</p>
27	Récupérateur de purge de filtre	<p>Le récupérateur de purge de filtre amovible abrite le filtre et retient la graisse quand elle est vidangée du pot de friture. Il est utilisé pour enlever et mettre au rebut la graisse quand il faut remplacer la graisse.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>De la graisse chaude se trouve dans ce récupérateur. Manipulez-le avec un très grand soin pour éviter des brûlures sévères.</p>
28	Raccord union de filtre	<p>Le raccord union de filtre raccorde l'ensemble de filtre à la pompe de filtre. Il est facilement débranché pour permettre l'enlèvement du filtre et du récupérateur de purge de filtre.</p>
29	Robinet de filtre (seule la poignée est montrée)	<p>Le robinet de filtre est un robinet à tournant sphérique à deux voies fonctionnant conjointement avec le système de filtration. Avec la poignée en position ouverte et l'interrupteur principal d'alimentation dans la position POMPE, ce robinet dirige la graisse filtrée depuis le récupérateur pour la faire revenir au pot de friture.</p>

Figure 3-1. Commandes de fonctionnement (Feuille 7)

Art.	Description	Fonction
30	Conduite de purge de condensats	La conduite de purge de condensats est une tuyauterie en acier inoxydable formée à la longueur appropriée. Elle est utilisée pour acheminer les condensats, recueillis sur le revêtement de couvercle et à l'intérieur du système d'échappement de vapeur, vers le récupérateur de purge de condensats.
31	Récupérateur de purge de condensats	Le récupérateur de purge de condensats est le point de récupération de la condensation formée sur le revêtement de couvercle et à l'intérieur du système d'échappement de vapeur. Il doit être enlevé et vidé périodiquement.
32	Tuyau flexible de rinçage (en option)	<p>Le tuyau flexible de rinçage de filtre en option est utilisé pour rincer les particules d'aliments venant du pot de friture à destination du bac de filtre. Ce tuyau flexible tenu à la main est attaché à un raccord à déconnexion rapide.</p> <div data-bbox="878 934 1115 1098" style="text-align: center;">  <p>DANGER</p> </div> <p>Faites très attention lorsque vous utilisez le tuyau flexible de rinçage. Reportez-vous aux procédures de filtration du paragraphe 3-13, sinon des brûlures sévères se produiront.</p>
33	Soupape de commande de gaz (modèles au gaz seulement)	La soupape de commande de gaz commande le débit de gaz allant à l'ensemble de brûleur à gaz. Elle exige une veilleuse manuelle.
34	Commande de température élevée	Cette commande de température élevée est une commande à restauration manuelle qui détecte la température de la graisse. Si la température de la graisse dépasse la limite de fonctionnement sûre, cet interrupteur de commande s'ouvrira et arrêtera la chaleur allant au pot de friture. Lorsque la température de la graisse baisse jusqu'à la limite de fonctionnement sûre, la commande doit être restaurée manuellement.
35	Contacteurs (modèles électriques seulement)	Les contacteurs sont les relais qui acheminent l'énergie vers les éléments chauffants. Une bobine de relais est en série avec la commande de température élevée, l'autre bobine de relais est en série avec le thermostat.

Figure 3-1. Commandes de fonctionnement (Feuille 8)

**3-3. PROCÉDURES DE
FONCTIONNEMENT**

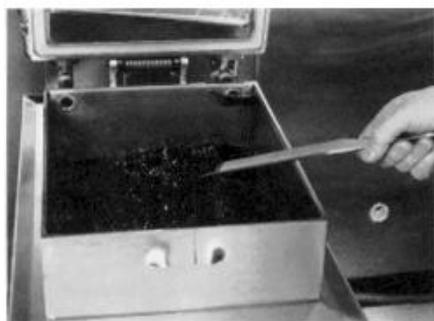
3-4. PRÉPARATION

1. La première étape dans l'emploi de la Friteuse sous Pression Henry Penny consiste à apprendre l'utilisation des commandes, telles qu'elles sont décrites dans la figure 3-1.
2. La deuxième étape consiste à déterminer les réglages de temps et de température. Les paragraphes 3-8 et 3-9 énumèrent les divers produits alimentaires avec leurs réglages recommandés de temps et de température. Tous les temps et températures énumérés sont approximatifs et varient avec la dimension et la quantité du produit brut.
3. La troisième étape consiste à utiliser les aliments de la plus haute qualité, correctement coupés et débarrassés de la matière grasse en excès. Chaque fois que c'est possible, utilisez des aliments frais.
4. La quatrième étape consiste à choisir un enrobage à la chapelure qui donne une croûte délicieuse brun doré.

3-5. PROCÉDURES DE MISE EN MARCHÉ (PRÉCHAUFFAGE)



**VANNES FERMÉES
(MODÈLE ÉLECTRIQUE)**



Étape 10

Les procédures suivantes doivent être suivies lors de la mise en marche initiale de la friteuse et chaque fois que la friteuse est ramenée en fonctionnement à partir d'une condition froide ou d'arrêt :

1. Vérifiez pour voir que tous les interrupteurs de commande sont mis sur OFF (ARRÊT).
2. Assurez-vous que le robinet de vidange et le robinet de filtre sont FERMÉS.
3. Enlevez le panier à frire du pot de friture. Laissez le couvercle en position haute.
4. Remplissez le pot de friture avec de la graisse jusqu'à la raie de l'indicateur de niveau. Reportez-vous au paragraphe 3-6.
5. Connectez l'alimentation à la friteuse.
6. Sur les modèles au gaz, allumez la veilleuse. Reportez-vous à la section de l'installation.
7. Placez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position marquée POWER (ALIMENTATION).
8. Tournez le bouton de thermostat jusqu'à 325°F (163°C). Le voyant de température s'éclairera.
9. Lorsque la température de la graisse atteint 325°F (163°C), le voyant de température s'éteint.
10. Agitez complètement la graisse pour stabiliser partout la température. Assurez-vous que la graisse se trouvant dans le fond du pot est bien agitée et uniformément chauffée.

3-5. PROCÉDURES DE MISE EN MARCHE (suite)

11. Après que la température de la graisse se soit stabilisée pendant au moins 30 minutes, contrôlez la température de la graisse en utilisant un thermomètre profond satisfaisant de matière grasse (numéro de pièce Henny Penny 12106). S'il y a un écart de plus de 5°F (3°C), reportez-vous à la section de l'entretien.
12. Si la graisse n'a pas été filtrée la nuit avant à l'arrêt, il faut maintenant la filtrer, après que cette graisse ait atteint la température de friture et avant que la friteuse ne soit utilisée. Reportez-vous au paragraphe 3-13.



Si la température de la graisse dépasse 420°F (215°C), coupez immédiatement l'alimentation au disjoncteur principal et faites réparer la friteuse. Si la température de la graisse dépasse son point d'éclair, un incendie se produira, ce qui causera des brûlures sévères et/ou des dommages aux biens.

13. Abaissez le panier vide dans le pot de friture (les aliments seront ajoutés plus tard).
14. Réglez le thermostat sur votre température de friture choisie.
15. Réglez la MINUTERIE sur votre durée de friture choisie. Vous êtes maintenant prêt à commencer la friture.

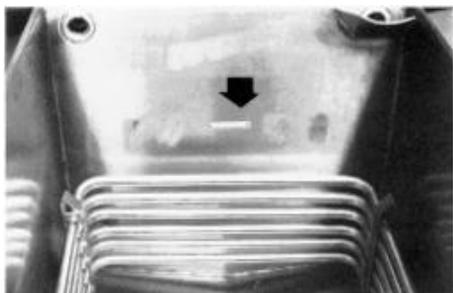
A NOTER

Ne permettez pas à la friteuse de rester à une température élevée (325°F (163°C) ou plus) pendant une période de temps prolongée, parce que la graisse se décomposera beaucoup plus tôt. Lorsque la friteuse n'est pas utilisée pour la friture, remettez le réglage du thermostat à 275°F (135°C) ou plus bas.

3-6. REMPLISSAGE OU ADDITION DE GRAISSE

1. On recommande d'utiliser une graisse de friture liquide de qualité élevée. Certaines graisses de qualité inférieure ont une teneur en humidité élevée et produiront la formation de mousse qui se sauvera.

3-6. REMPLISSAGE OU ADDITION DE GRAISSE (suite)



Étape 4

2. Si une graisse solide est utilisée, il faut d'abord la faire fondre, puis la verser dans le pot de friture. En essayant de fondre la graisse solide dans le pot de friture, on peut causer la combustion ou la carbonisation de la graisse fraîche.

AVERTISSEMENT

Il faut porter des gants et faire attention quand on verse de la graisse chaude dans l'appareil. Cela pourrait produire des brûlures sévères. Aussi, quand on ajoute de la graisse à de la graisse existante, il faut faire attention à éviter d'éclabousser sinon cela pourrait produire des brûlures sévères.

3. Le modèle électrique exige (48 lbs) 21.7 kg de graisse liquide. Le modèle à gaz en exige (43 lbs) 19.5 kg. Les deux modèles ont une raie d'indication de niveau inscrite sur la paroi arrière du pot de friture, qui montre le moment où la graisse chauffée est au niveau correct.
4. Il faut faire un remplissage avec de la graisse froide jusqu'à environ (1/2 pouce) 13 mm au-dessous du niveau bas de la raie d'indication de niveau. La graisse se dilatera quand elle sera chauffée.

3-7. SOINS À APPORTER À LA GRAISSE

1. Pour protéger la graisse quand la friteuse n'est pas utilisée immédiatement, il faut abaisser la température du thermostat à (275°F) 135°C ou au-dessous.
2. La friture des produits alimentaires à enrobage de chapelure exige une filtration fréquente pour maintenir la graisse propre. La graisse doit être filtrée tous les 3 à 6 cycles de friture. Pour obtenir un produit ayant la meilleure qualité, NE DÉPASSEZ PAS 6 CYCLES SANS FILTRATION. Reportez-vous au paragraphe 3-13 pour la procédure de filtration.
3. Maintenez la graisse au niveau correct pour l'opération de friture, en ajoutant de la graisse fraîche comme nécessaire.
4. Goûtez la graisse froide tous les jours pour voir si elle présente des signes de mauvaise saveur. La graisse qui a une mauvaise saveur ou présente des signes de formation de mousse ou d'ébullition doit être mise au rebut. MAINTENEZ PROPRE LE POT DE FRITURE.

**3-8. PROCÉDURE DE
FRITURE EN UN SEUL
ÉTAGE**

A NOTER

Tous les réglages de durée et de température sont pour une charge de (10 livres) 4.5 kg.

Cette méthode de friture à phase unique est la manière que nous recommandons pour FRIRE en utilisant la Friteuse sous Pression Henny Penny en combinaison avec nos mélanges spéciaux de Compositions d'Enrobage à la Chapelure PCT pour Friteuse. Le tableau suivant donne les durées et les températures de friture suggérées pour la cuisson en un seul étage :

Produit (dimension de pièce)	Température	Durée
Poulet (2,25 livres (1.1 kg), coupé en 8 ou 9 pièces)	157°C (315°F)	10-11 min.
Poisson (4 onces) 112 g	157°C (315°F)	3 1/2 min.
Crevettes	157°C (315°F)	2 min.
Truite (10 à 16 onces) 280 à 448 g	157°C (315°F)	5 min.
Côtelettes de porc (4 à 5 onces, épaisseur 1/2 à 3/4 po.) 112 à 140 g, épaisseur 12 à 18 mm	157°C (315°F)	5 min.
Côtes de boeuf (pièces de 2,5 livres) 1.1 kg	135°C (275°F)	14 min.
Bifteck coupé en cubes (6 à 10 onces, épaisseur 1/4 à 1 po.) 168 à 280 g, épaisseur 6 à 25 mm	157°C (315°F)	5 min.
Côtelette de veau (4 onces) 112 g	157°C (315°F)	4 min.
Pommes de terre (10 livres (4.5 kg), coupées en morceaux triangulaires)	157°C (315°F)	8 min.



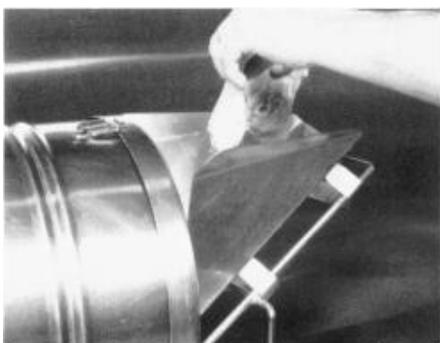
Étape 1

1. Prenez les pièces de poulet, soit 4 ou 5 poulets découpés, dans le réfrigérateur et placez-les dans l'évier de lavoir de cuisine. Lavez le poulet et, à ce point, séparez la cuisse de la colonne vertébrale.

**3-8. PROCÉDURE DE
FRITURE EN UN SEUL
ÉTAGE (suite)**



Étape 2



Étape 4



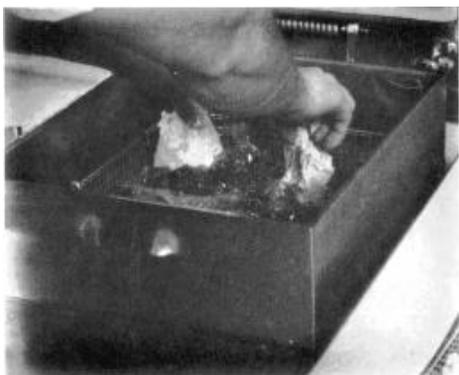
Étape 5

2. Enlevez de la cuisse toute matière grasse en excès.
3. Enlevez le poulet de l'eau et égouttez-le un peu, mais laissez les pièces humides.
4. Si une machine à enrober à la chapelure est utilisée, remplissez le tambour d'enrobage à la chapelure avec environ (8 à 10 livres) 3.62 à 4.5 kg de Composition pour Friteuse PCT. Introduisez les pièces humides, mais égouttées, dans la goulotte d'alimentation à une extrémité de la machine à enrober à la chapelure.
5. Laissez les pièces enrobées à la chapelure tomber sur un plateau lorsqu'elles sortent du tambour de machine à enrober à la chapelure.

3-8. PROCÉDURE DE FRITURE EN UN SEUL ÉTAGE (suite)



Étape 6



Étape 14

6. Si une machine à enrober à la chapelure n'est pas utilisée, l'aliment doit être placé dans la composition sèche et culbuté à la main de sorte que chaque pièce d'aliment soit recouverte complètement.
7. Enlevez par choc tout enrobage excessif et placez le produit enrobé de chapelure sur un plateau pour l'entreposer à un endroit plus frais. Placez un chiffon humecté sur l'aliment enrobé pour conserver l'humidité. L'aliment enrobé de chapelure doit être maintenu ainsi pendant au moins 30 minutes avant de frire de sorte qu'il puisse absorber les épices provenant de la chapelure et que la chapelure puisse mieux se coller sur le produit.
8. Préparez la friteuse selon le paragraphe 3-5.
9. Agitez la graisse chaude.
10. Placez le panier à frire vide dans la graisse.
11. Déterminez les réglages de temps et de température conformément au type de produit à frire.
12. Réglez le thermostat à la température désirée.
13. Réglez le cadran de MINUTERIE, mais ne mettez pas déjà cette dernière en marche.

A NOTER

Avant de placer le produit dans le panier, assurez-vous que la graisse est bien à la température correcte de friture pour le type de produit. Vérifiez aussi que le voyant de TEMPÉRATURE est éteint.

14. Placez la nourriture dans le panier immergé en y mettant d'abord les plus gros morceaux (cuisses et pilons). Cela donne aux gros morceaux et aux plus difficiles, le temps de frire quelques secondes de plus dans la graisse. Laissez le couvercle ouvert.

3-8. PROCÉDURE DE FRITURE EN UN SEUL ÉTAGE (suite)



Étape 16



Étape 17

15. Soulevez le panier un peu hors de la graisse et secouez-le, pour forcer les morceaux à se séparer. Remettez le panier dans la graisse. En faisant cela, on empêche la formation de points blancs sur le produit fini.
16. Enlevez la poignée de panier et fermez rapidement le couvercle. Verrouillez le couvercle à l'aide de son verrou.
17. Serrez l'axe du couvercle dans le sens horaire pour l'immobiliser correctement et sceller le couvercle. Alignez le bouton rouge de l'axe avec le bouton rouge du verrou de couvercle.



Le couvercle doit être verrouillé correctement et les billes rouges alignées, sinon cela peut produire des brûlures sévères.

18. Placez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT de la MINUTERIE sur ON (MARCHE).
19. En moins de quelques minutes, le manomètre doit monter dans la ZONE DE FONCTIONNEMENT. Si cela n'est pas le cas, revérifiez les procédures et reportez-vous ensuite à la section de dépannage.
20. À la fin du cycle de friture (la MINUTERIE atteint zéro), la friteuse se décomprime automatiquement, le ronfleur de MINUTERIE retentit et le voyant de MINUTERIE s'éteint. Placez l'interrupteur de MINUTERIE sur OFF (ARRÊT). La MINUTERIE reviendra automatiquement au réglage de durée précédemment choisi.



Contrôlez la lecture de manomètre. N'essayez pas de faire tourner l'axe ni d'ouvrir le couvercle tant que la pression n'a pas baissé jusqu'à zéro. En ouvrant le couvercle quand le pot de friture est sous pression, on permet à la graisse chaude et à l'humidité de s'échapper du pot de friture, ce qui cause des brûlures sévères à l'opérateur.

3-8. PROCÉDURE DE FRITURE EN UN SEUL ÉTAGE (suite)



Étape 23

21. Après que la pression a baissé à zéro, faites tourner l'axe dans le sens antihoraire d'environ un tour.



Ne donnez pas de pichenette à l'axe ni ne le faites tourner lors de l'ouverture, parce que cela pourrait endommager l'écrou acmé à l'intérieur du bras transversal.

22. Relevez promptement le couvercle pour permettre à la plus grande partie de la condensation sur le couvercle de s'évacuer vers le bas et à l'extérieur à travers le canal de vidange et non pas de revenir dans la graisse.



Ne laissez pas le couvercle claquer contre sa butée arrière parce que cela pourrait endommager l'articulation.

23. Introduisez la poignée dans le panier. Soulevez le panier et suspendez-le sur le côté du pot de friture pour le laisser s'égoutter. Permettez au produit de s'égoutter pendant environ 15 secondes avant de le jeter sur un plateau.
24. Placez immédiatement le produit dans une étuve.
25. Avant de frire la charge suivante, laissez à la graisse le temps de se réchauffer (attendez que le voyant de TEMPÉRATURE s'éteigne).

3-9. PROCÉDURE DE FRITURE EN DEUX ÉTAGES (EN UTILISANT UNE FRITEUSE COURANTE)

La Friteuse sous Pression Henny Penny est une pièce d'équipement aux possibilités variées parce que non seulement elle frit sous pression des produits divers, mais elle peut aussi dans un grand nombre de cas effectuer différentes sortes d'opérations de friture. Pour préparer du poulet frit avec une croûte plus douce et de la viande humide tendre, nous suggérons d'utiliser une procédure de friture en deux étages. Cette méthode de friture produit un poulet de type plus tendre, qui peut être gardé dans une étuve pendant des périodes plus longues par comparaison avec notre procédure de friture en un seul étage, qui procure un produit plus croustillant, moins gras, convenant mieux pour être servi immédiatement. Le tableau suivant procure les suggestions de durée et température de friture pour la cuisson en deux étages :

Produit (dimension de morceau)	Température de mise en marche	Réglage de durée	Réglage de température après 1 minute
Poulet ((2 1/4 livres) 1.1 kg, 4 à 5 oiseaux)	(375°F) 190°C	12 min.	(275°F) 135°C
Poulet ((2 1/4 livres) 1.1 kg, 2 oiseaux)	(340°F) 171°C	12 min.	(275°F) 135°C
Côtelettes de porc ((4 à 5 onces) 112 à 140 g, épaisseur de (1/2 pouce) 13 mm)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C
Côtelettes découvertes (pièce de 2 1/2 lbs, 1.1 kg)	(325°F) 162°C	12 min.	(275°F) 135°C
Bifteck coupé en cubes((6 à 8 onces) 168 à 224 g, épaisseur (3/4 à 1 pouce) 18 à 25 mm)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C

A NOTER

Tous les réglages suggérés de durée et de température sont pour une charge de (10 livres) 4.5 kg.

A NOTER

Pour obtenir une croûte plus douce ou un poulet frit du "type Sud" lors de la friture en deux étages, nous recommandons l'utilisation d'un mélange particulier de farine de blé douce assaisonnée avec du sel, poivre et autres ingrédients épicés.

3-9. PROCÉDURE DE FRITURE EN DEUX ÉTAGES (suite)



Étape 1



Étape 2



Étape 4

1. Prenez les pièces de poulet, soit 4 ou 5 poulets découpés, dans le réfrigérateur et placez-les dans un évier de lavoir de cuisine. Lavez le poulet et, à ce point, détachez la cuisse du joint de la colonne vertébrale.
2. Retirez toute graisse en excès de la cuisse.
3. Enlevez le poulet de l'eau et égouttez-le un peu, mais laissez les pièces humides (si une immersion dans un lavage aux oeufs est utilisée, placez le poulet dans le bain avant l'enrobage à la chapelure).
4. Jetez les pièces de poulet dans la composition de farine assaisonnée et culbutez-les à la main de sorte que chaque pièce soit recouverte complètement. Enlevez les pièces de l'enrobage à la chapelure. Ne faites pas tomber la farine en excès. Placez les pièces sur le plateau de support. Le poulet doit être frit immédiatement après l'enrobage à la chapelure.

3-9. PROCÉDURE DE FRITURE EN DEUX ÉTAGES (suite)



Étape 10



Étape 12

5. Préparez la friteuse selon le paragraphe 3-5.
6. Agitez la graisse chaude.
7. Placez le panier à frire vide dans la graisse.
8. Réglez le thermostat à (375°F) 190°C pour frire une charge de 4 ou 5 poulets. Pour une charge de 2 poulets, réglez le thermostat à (340°F) 171°C.
9. Réglez la MINUTERIE à 12 minutes, mais ne la mettez pas encore en marche.

A NOTER

Avant de faire tomber le produit dans le panier, assurez-vous que la graisse est à la température de friture correcte. Vérifiez aussi que le voyant de TEMPÉRATURE est éteint.

10. Placez l'aliment dans le panier immergé en faisant tomber d'abord les morceaux les plus grands (cuisses et pilons). Cela donne aux grosses pièces qui sont plus difficiles à frire quelques secondes supplémentaires dans la graisse. Laissez le couvercle ouvert.
11. Levez le panier pour le faire sortir un peu de la graisse et secouez-le, ce qui force les pièces à se séparer. Remettez le panier dans la graisse. En faisant cela, on empêche la formation de points blancs sur le produit fini.
12. Retirez la poignée de panier et fermez rapidement le couvercle. Verrouillez le couvercle avec le verrou de couvercle.

3-9. PROCÉDURE DE FRITURE EN DEUX ÉTAGES (suite)



Étape 13

13. Serrez l'axe de couvercle dans le sens horaire pour immobiliser le couvercle et le rendre hermétique. Alignez le bouton rouge de l'axe avec le bouton rouge du verrou de couvercle.



Le couvercle doit être verrouillé correctement et les billes rouges doivent être alignées, sinon cela peut produire des brûlures sévères.

14. Placez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT MINUTERIE sur la position MARCHE.
15. Lorsque la pression dans le pot de friture atteint la ZONE DE FONCTIONNEMENT (environ 1 minute), faites revenir manuellement le THERMOSTAT à (275°F) 135°C et laissez-le à ce réglage pendant le reste du cycle de friture.
16. À la fin du cycle de friture (la MINUTERIE atteint zéro), la friteuse dissipera automatiquement sa pression, le ronfleur retentira et le voyant de MINUTERIE disparaîtra. La MINUTERIE se remettra automatiquement au réglage de durée précédemment choisi.



Vérifiez la lecture de manomètre. N'essayez pas de faire tourner l'axe ni d'ouvrir le couvercle tant que la pression n'a pas baissé jusqu'à zéro. En ouvrant le couvercle quand le pot de friture est sous pression, on permet à la graisse chaude et à l'humidité de s'échapper du pot de friture, ce qui cause des brûlures sévères.

3-9. PROCÉDURE DE FRITURE EN DEUX ÉTAGES (suite)



Étape 19

17. Après que la pression a baissé à zéro, faites tourner l'axe dans le sens antihoraire d'environ un tour.



Ne donnez pas de pichenette à l'axe ni ne le faites tourner lors de l'ouverture, parce que cela pourrait endommager l'écrou acmé à l'intérieur du bras transversal.

18. Relevez promptement le couvercle pour permettre à la plus grande partie de la condensation sur le couvercle de s'évacuer vers le bas et à l'extérieur à travers le canal de vidange et non pas de revenir dans la graisse.



Ne laissez pas le couvercle claquer contre sa butée arrière parce que cela pourrait endommager l'articulation.

19. Introduisez la poignée dans le panier. Soulevez le panier et suspendez-le sur le côté du pot de friture pour le laisser s'égoutter. Permettez au produit de s'égoutter pendant environ 15 secondes avant de le jeter sur un plateau de support.
20. Placez immédiatement le produit dans une étuve.
21. Avant de frire la charge suivante, remettez le thermostat à 375°F et laissez à la graisse le temps de se réchauffer (attendez que le voyant de TEMPÉRATURE s'éteigne).

3-10. FRITURE EN DEUX ÉTAGES EN UTILISANT UN THERMOSTAT À DEUX ÉTAGES EN OPTION.



(INTERRUPTEUR TENDRE/CROUSTILLANT) SOFT/CRISP SWITCH

Étape 1

Si votre friteuse est équipée du thermostat à deux étages en option, elle aura aussi un interrupteur SOFT/CRISP (TENDRE/CROUSTILLANT) et une minuterie à retard. Ces particularités en option vous permettent de frire en utilisant la procédure en deux étages. Cette friture en deux étapes est le mode "TENDRE" et s'effectue de la manière suivante :

1. Placez l'interrupteur SOFT/CRISP (TENDRE/CROUSTILLANT) dans la position SOFT (TENDRE).
2. Préparez le poulet et la friteuse selon les étapes du paragraphe 3-9, sauf que vous sautez les étapes 15 et 21 parce qu'elles seront exécutées automatiquement.

A NOTER

Le thermostat à deux étages commence le cycle de friture à la température réglée. Quand la minuterie à retard expire, le thermostat à deux étages commutera automatiquement sur son réglage inférieur pour le reste du cycle de friture. La minuterie à retard se trouve à l'intérieur du panneau de commande et est réglée à l'usine.

3-11. ENTRETIEN QUOTIDIEN

Comme pour tout l'équipement de service alimentaire, la friteuse sous pression Henny Penny exige des soins et un entretien correct. Le tableau ci-dessous donne un résumé d'entretien programmé. Les paragraphes suivants apportent des procédures d'entretien pas à pas à accomplir par l'opérateur.

Procédure	Para.	Fréquence
Filtration de la graisse	3-13	Tous les 3 à 6 cycles de friture
Changement de graisse	3-13	Comme nécessaire
Changement d'enveloppe de filtre	3-15	Comme nécessaire
Nettoyage de la soupape de fonctionnement	3-17	Quotidiennement
Nettoyage du pot de friture	3-16	Comme nécessaire
Nettoyage des tubes d'échappement	3-18	Quotidiennement
Contrôle du tuyau flexible de rinçage en option au sujet de sa détérioration	—	Hedbomadairement
Contrôle du panier de filtre à miettes de pain en option	—	Comme nécessaire

3-12. FILTRATION DE LA GRAISSE



Étape 2

La friture d'aliments panés exige une filtration fréquente. Goûtez à la graisse froide tous les jours pour contrôler sa saveur. Observez si la graisse forme de la mousse au cours des cycles de friture. Jetez la graisse dès qu'elle présente des signes de mousse. Nettoyez le pot de friture de la manière suivante chaque fois que la graisse est changée ou filtrée :

1. Mettez le thermostat et l'interrupteur principal d'alimentation dans la position OFF (ARRÊT). Enlevez et nettoyez le panier à frire dans de l'eau savonneuse. Rincez complètement.

A NOTER

Les meilleurs résultats sont obtenus quand la graisse est filtrée à la température normale de friture.

2. Utilisez une spatule métallique pour enlever par grattage toute accumulation sur les côtés de la friteuse. Ne grattez pas l'élément chauffant.



Le bac de filtre doit être en position correcte sous le robinet de vidange. Cela empêche les éclaboussures de graisse sur le plancher. Cet éclaboussement peut produire des brûlures sévères. Quand on utilise le panier de filtre à miettes en option, il faut faire attention à éviter les éclaboussures de graisse chaude. Le panier doit être situé directement sous le robinet de vidange et les supports de poignée de panier directement sur le récupérateur de purge. Des brûlures sévères pourraient se produire. Le panier de filtre à miettes doit aussi être vidé comme exigé. En manquant de faire cela, on produit des éclaboussures et des brûlures sévères.

3. Ouvrez très lentement le robinet de vidange, d'un demi-tour au début et lentement ensuite jusqu'à la position d'ouverture complète. Cela empêchera un éclaboussement excessif de la graisse chaude alors qu'elle se vidange dans le récupérateur de purge du filtre.

3-13. FILTRATION DE LA GRAISSE (suite)



Étape 4

4. Tandis que la graisse se vidange en provenance du pot de friture, utilisez des brosses (la pièce Henny Penny numéro 12105 comprend les deux brosses) pour gratter et nettoyer le côté du pot de friture et les éléments chauffants. Si l'évacuation se remplit de chapelure d'enrobage, utilisez la brosse blanche pour pousser cette chapelure d'enrobage dans le bac de filtre.
5. Quand toute la graisse aura été évacuée, grattez ou brossez les côtés et le fond du pot de friture.

6. Rincez le pot de friture de la manière suivante :
 - a. Fermez le robinet de vidange.
 - b. Ouvrez le robinet de filtre.



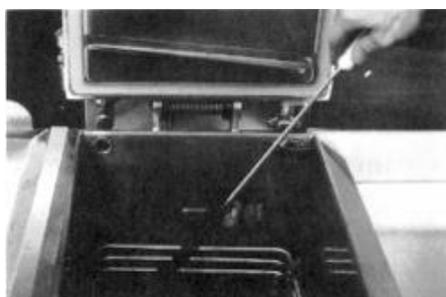
Maintenez le couvercle fermé de sorte que la première vague de graisse n'éclabousse pas vers le haut ni au-dessus du pot de friture, ce qui causerait des brûlures sévères.

- c. Placez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position POMPE. Ouvrez le couvercle avec soin pour voir si la graisse revient correctement. Remplissez le pot de friture au tiers de plein, puis arrêtez la pompe.



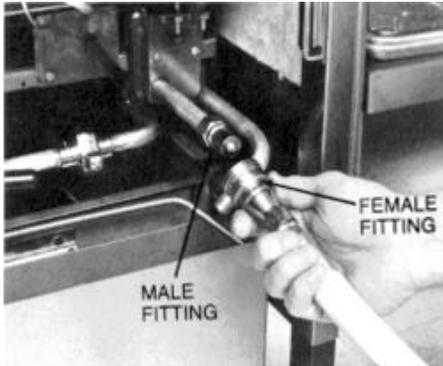
S'il y a des bulles d'air montant dans la graisse, il est possible que le raccord union raccordant le filtre sur la conduite de tube de filtre ne soit pas serré correctement. Si c'est le cas, arrêtez la pompe. Utilisez des gants pour serrer le raccord union, autrement vous pourriez subir des brûlures sérieuses.

- e. Lavez à grande eau et grattez les côtés du pot de friture. Utilisez une brosse "L" pour nettoyer les éléments chauffants.



Étape 6e

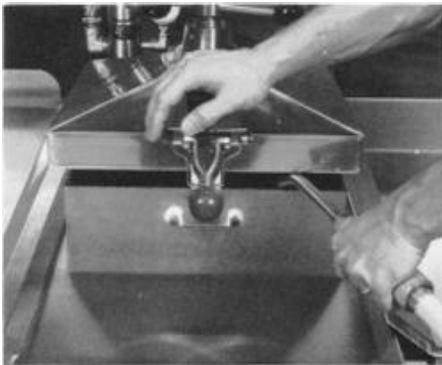
3-13. FILTRATION DE LA GRAISSE (suite)



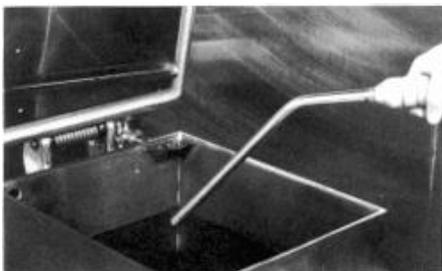
(RACCORD
MÂLE)

(RACCORD
FEMELLE)

Étape 7a



Étape 7b



Étape 7c

- f. Après avoir nettoyé les côtés et le fond, ouvrez le robinet de vidange.
7. Si un tuyau flexible de rinçage de filtre en option est disponible sur votre friteuse, il est possible d'utiliser la procédure de nettoyage suivante.
 - a. Attachez le tuyau flexible de rinçage de filtre avec son raccord à déconnexion rapide au raccord mâle à l'intérieur de la porte proche de la poignée de robinet de filtre. Pour faire cela, faites glisser vers l'arrière la bague élastique sur le côté femelle du raccord à déconnexion rapide et laissez-la s'engager brusquement en place sur le côté mâle du raccord.
 - b. Assurez-vous que la lance du tuyau flexible est dirigée vers le bas dans la partie inférieure du pot de friture. Baissez le couvercle sur la lance, fermez le robinet de filtre et placez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position PUMP (POMPE). Tenez la lance en faisant attention pour éviter un éclaboussement excessif.

AVERTISSEMENT

Faites attention à empêcher les brûlures pouvant être produites par les éclaboussures de graisse chaude.

- c. Rincez l'intérieur du pot de friture. Travaillez particulièrement sur les surfaces difficiles à nettoyer, comme le fond du pot de friture. Sur les modèles électriques, nettoyez autour des éléments chauffants.
- d. Après avoir suffisamment rincé avec la graisse, fermez le robinet de vidange.
- e. Placez l'interrupteur principal d'alimentation en position OFF (ARRÊT).

3-13. FILTRATION DE LA GRAISSE (suite)



Étape 7f



Étape 9



Connectez et déconnectez le tuyau flexible de rinçage de filtre seulement lorsque l'interrupteur principal d'alimentation est dans la position OFF (ARRÊT). Utilisez aussi un chiffon sec ou des gants pour éviter les brûlures. En manquant de faire cela, vous pourriez produire des brûlures sévères provenant de l'arrosage de graisse chaude à partir du raccord mâle.

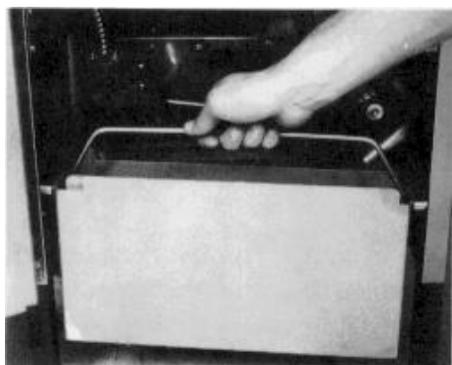
- f. Détachez le tuyau flexible. Relevez l'extrémité de raccordement du tuyau flexible pendant une minute pour permettre à la graisse restant dans le tuyau flexible de se vidanger dans le pot de friture.
8. Pompez toute la graisse pour la faire sortir du bac de filtre et la faire revenir dans le pot de friture. Fermez le couvercle au cours de la première poussée de pompage.
9. Lorsque la pompe ne pompe que de l'air, la graisse dans le pot de friture semble bouillir. Fermez d'abord le robinet de filtre et déplacez l'interrupteur principal d'alimentation de la position PUMP (POMPE) à OFF (ARRÊT). Cela empêche la pompe et les conduites du filtre de se remplir de graisse.

A NOTER

Lorsque l'apparence d'ébullition se produit, fermez immédiatement le robinet de filtre. Cela empêche l'aération de la graisse et augmente donc la durée de vie de cette dernière.

10. Vérifiez le niveau de la graisse, si nécessaire, jusqu'à ce qu'il atteigne la raie de l'indicateur de niveau sur la paroi arrière du pot de friture.

3-13. FILTRATION DE LA GRAISSE (suite)



Étape 11

A NOTER

Il est possible de faire environ 10 à 12 filtrations avec un filtre à charbon de bois, selon plusieurs conditions, à savoir la quantité et le type de produit frit et filtré, le type d'enrobage utilisé et la quantité de miettes accumulées laissées à l'intérieur du récupérateur de purge. Lorsque le filtre se bouche, et que le débit de pompage se ralentit, nettoyez le filtre et changez le filtre à charbon de bois (reportez-vous à la procédure de changement du filtre à charbon de bois, donnée dans le paragraphe 3-15).

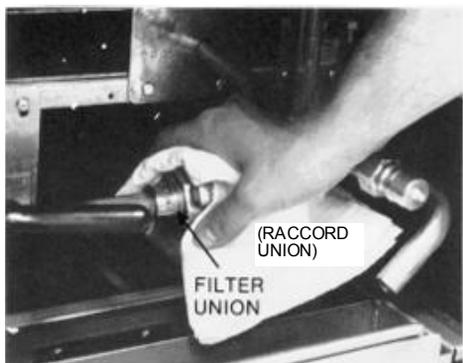
11. Après avoir terminé l'opération de filtration, videz et remplacez le récupérateur de purge des condensats.
12. Si la friture doit être continuée à ce moment, remettez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position ON (MARCHE) et laissez du temps pour réchauffer la graisse.

3-13. PRÉVENTION DES PROBLÈMES DE POMPE DE FILTRE

Les étapes suivantes vous aideront à empêcher les problèmes de pompe de filtre :

1. Assurez-vous que le filtre à charbon de bois est installé avec le côté lisse vers le bas et que les bras sur l'encadrement sont fixés sur les saillies existant à l'extérieur de l'encadrement.
2. Assurez-vous que le robinet de filtre est maintenu fermé à tout moment au cours de la friture.
3. Assurez-vous que toute la graisse a bien été extraite par pompage des conduites de filtre et de la pompe en permettant au moteur de pompe de filtre de tourner jusqu'à ce que la graisse dans le pot de friture paraisse former des bulles ou bouillir.

3-14. CHANGEMENT DE L'ENVELOPPE DE FILTRE



Étape 3



Étape 4

Il faut changer l'enveloppe de filtre après 10-12 filtrations ou chaque fois que le filtre s'est bouché avec des miettes.
Procédez de la manière suivante :

1. Placez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position OFF (ARRÊT).
2. Enlevez et videz le récupérateur de purge de condensats.
3. Débranchez le raccord union et enlevez le récupérateur de purge de filtre du dessous du pot de friture.



Ce raccord union sera chaud. Utilisez des gants ou un chiffon de protection, sinon des brûlures sévères se produiront.

4. S'il est disponible, un chariot de bac de filtre (numéro de pièce Henny Penny 03011) peut être utilisé pour transporter de manière sûre le bac de filtre rempli de graisse chaude.

AVERTISSEMENT

Faites attention pour empêcher les brûlures causées par les éclaboussures de graisse chaude.

5. Levez l'ensemble d'écran pour le faire sortir du récupérateur de purge.
6. Essuyez la graisse et les miettes pour les enlever du récupérateur de purge. Nettoyez le récupérateur de purge avec de l'eau savonneuse. Rincez complètement avec de l'eau chaude.

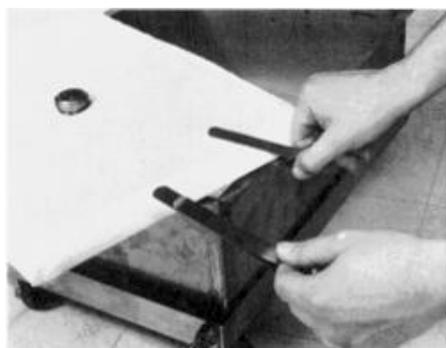
3-14. CHANGEMENT DE L'ENVELOPPE DE FILTRE (suite)



Étape 7



Étape 8



Étape 9

7. Dévissez le tuyau vertical d'aspiration de l'ensemble d'écran.
8. Enlevez l'attrape-miettes et nettoyez-le complètement avec de l'eau savonneuse. Rincez-le complètement avec de l'eau chaude.
9. Enlevez les attaches de filtre et mettez au rebut l'enveloppe de filtre.
10. Nettoyez l'écran filtre du haut et du bas avec de l'eau savonneuse. Rincez-les complètement avec de l'eau chaude.

ATTENTION!

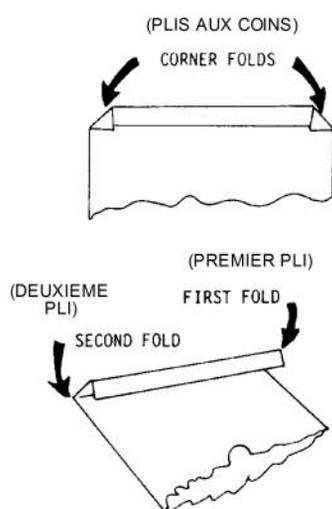
Assurez-vous que les écrans filtres, l'attrape-miettes, les attaches de filtre et le tuyau vertical d'aspiration sont complètement secs avant l'assemblage de l'enveloppe de filtre, car l'eau dissout le papier-filtre.

11. Assemblez l'écran filtre du haut avec l'écran filtre du bas.

3-15. CHANGEMENT DE L'ENVELOPPE DE FILTRE (suite)



Étape 12



PLIS AUX COINS

PREMIER PLI

DEUXIÈME PLI

12. Faites glisser les écrans dans une enveloppe de filtre propre.
13. Pliez les coins vers l'intérieur et faites ensuite un double pli de l'extrémité ouverte.
14. Attachez l'enveloppe pour la mettre en place avec les deux pinces de retenue de filtre.
15. Remettez l'écran d'attrape-miettes par-dessus le papier-filtre. Serrez par vissage l'ensemble de tuyau vertical d'aspiration.
16. Remettez l'ensemble complet d'écran filtre dans le récupérateur de purge de filtre et faites glisser le récupérateur pour le remettre en place sous la friteuse.
17. Raccordez le raccord union de filtre à la main. N'utilisez pas une clé pour serrer.
18. Faites glisser le récupérateur de purge de condensats pour le remettre en place. La friteuse est maintenant prête à fonctionner.

3-15. CHANGEMENT DU FILTRE À CHARBON DE BOIS



Étape 1



Étape 2



Étape 3



Étape 4

Le filtre à charbon de bois doit être changé après 10-12 filtrations ou chaque fois qu'il se bouche avec des miettes. Procédez de la manière suivante :

1. Placez l'interrupteur principal sur la position (OFF) ARRÊT.
2. Enlevez et videz le récupérateur de purge de condensats.
3. Débranchez le raccord union et enlevez le récupérateur de purge de filtre du dessous de pot de friture.



Ce raccord union sera chaud. Utilisez des gants ou un chiffon de protection, sinon cela peut produire des brûlures sévères.

4. Un chariot de bac de filtre en option (numéro de pièce Henny Penny 03279) peut être utilisé pour transporter de manière sûre le bac de filtre rempli de graisse chaude.

AVERTISSEMENT

Faites attention pour empêcher les brûlures causées par les éclaboussures de graisse chaude.

5. Mettez la graisse au rebut ou repompez la graisse dans le pot-au-feu.

3-15. CHANGEMENT DU FILTRE À CHARBON DE BOIS (suite)



Étape 5



Étape 6



Étape 7

- Faites tourner les poignées, sur l'intérieur du bac de filtre, pour libérer du bac le corps de tampon de filtre.



Ces poignées seront chaudes. Utilisez des gants ou un chiffon de protection, sinon des brûlures sévères peuvent se produire.

- Enlevez et rejetez l'ancien tampon de filtre. Nettoyez et séchez complètement le bac, le corps et la grille.
- Placez la grille et le nouveau tampon de filtre à charbon de bois avec le côté lisse vers le bas et fixez-les dans le récupérateur de purge à l'aide des poignées. Assurez-vous que les poignées appuient sur les saillies de l'encadrement, sinon le filtre ne peut pas fonctionner correctement.
- Faites glisser le bac de filtre pour le remettre en place sous la friteuse et raccordez le raccord union de filtre à la main. N'utilisez pas une clé pour le serrer.
- Faites glisser le récupérateur de condensats pour le remettre en place. La friteuse est maintenant prête à fonctionner.

3-16. NETTOYAGE DU POT DE FRITURE

Après l'installation initiale de la friteuse, aussi bien qu'avant chaque changement de graisse, il faut nettoyer complètement le pot de friture de la manière suivante :

- Mettez l'interrupteur principal d'alimentation sur OFF (ARRÊT).

3-16. NETTOYAGE DU POT DE FRITURE (suite)



Le récupérateur de purges de filtre doit être en position sous le robinet de vidange pour empêcher l'éclaboussement ou le renversement de liquides chauds. En manquant de procéder de la sorte, on produit des éclaboussures et des brûlures sévères.

2. Si de la graisse chaude est présente dans le pot de friture, elle doit être vidangée en ouvrant lentement la poignée du robinet de vidange d'un demi-tour. Laissez pendant quelques minutes, puis ouvrez lentement le robinet jusqu'à la position d'ouverture complète.
3. Fermez le robinet de vidange. Mettez au rebut la graisse dans le bac de filtre. Installez ensuite le récupérateur de purge de filtre sous la friteuse, en excluant l'ensemble d'écran filtre.
4. Remplissez le pot de friture jusqu'à l'indicateur de niveau avec de l'eau chaude. Ajoutez (4 à 6 onces) 112 à 170 g de produit de nettoyage de friteuse (numéro de pièce Henny Penny 12101) à l'eau et mélangez-les complètement. Le panier à frire peut être placé à l'intérieur du pot de friture pour le nettoyage.

AVERTISSEMENT

Portez toujours des lunettes de sécurité ou un écran de protection du visage et des gants de protection en caoutchouc lorsque vous nettoyez le pot de friture car la solution de nettoyage est très alcaline. Évitez les éclaboussures ou un autre contact de la solution avec les yeux ou la peau. Des brûlures sévères et une cécité possible en seraient la conséquence. Lisez avec soin les instructions concernant le produit de nettoyage. Si la solution vient au contact de vos yeux, rincez-les complètement avec de l'eau fraîche et consultez immédiatement un médecin.

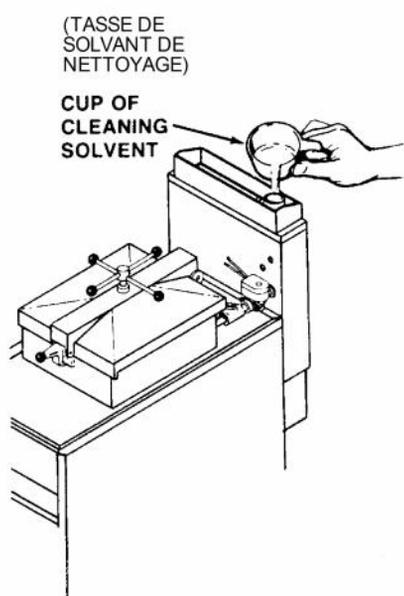


CHEMICAL
SPASH
GOGGLES



CHEMICAL
RESISTANT
GLOVES

3-16. NETTOYAGE DU POT DE FRITURE (suite)



- Réglez le thermostat à (195°F) 90°C et placez l'interrupteur principal d'alimentation sur la position ALIMENTATION.



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

- Lorsque le voyant de chaleur s'éteint et que la température de la solution est de (195°F) 90°C, placez immédiatement l'interrupteur principal d'alimentation sur OFF (ARRÊT).



Observez constamment la solution de nettoyage pour vous assurer qu'elle NE bout PAS, ce qui causerait des dommages aux commandes.

AVERTISSEMENT

Si la solution de nettoyage dans le pot de friture commence à former de la mousse et à bouillir, N'ESSAYEZ PAS DE LA CONTENIR EN FERMANT LE COUVERCLE DE FRITEUSE, sinon cela peut produire des brûlures sévères.

A NOTER

Versez une tasse de solution chaude de nettoyage (prise dans le pot de friture) dans la tour de condensation pour la maintenir exempte d'obstructions et propre.

- Laissez la solution de nettoyage travailler pendant 15 à 20 minutes avec le thermostat arrêté.
- En utilisant la brosse de friteuse (numéro de pièce Henny Penny 12105) - n'utilisez jamais de la paille de fer, grattez l'intérieur du pot de friture, le revêtement de couvercle et autour du comptoir de friteuse.

**3-17. NETTOYAGE DU POT
DE FRITURE (suite)**

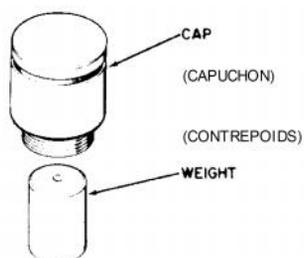
9. Après le nettoyage, mettez l'interrupteur principal d'alimentation sur arrêt. Ouvrez le robinet de vidange et évacuez la solution de nettoyage du pot de friture pour la mettre dans le récupérateur de purge et ensuite au rebut.
10. Remettez en place le récupérateur de purge vide, fermez le robinet de vidange et remplissez à nouveau le pot de friture avec de l'eau ordinaire chaude jusqu'au niveau correct.
11. Ajoutez environ (8 onces) 237 ml de vinaigre distillé et amenez la solution à (195°F) 90°C.
12. En utilisant une brosse propre, grattez l'intérieur du pot de friture et le revêtement de couvercle. Cela neutralisera l'alcalinité laissée par le composé de nettoyage.
13. Vidangez l'eau de rinçage au vinaigre et mettez-la au rebut.
14. Rincez à grande eau le pot de friture, en utilisant de l'eau chaude et propre.
15. Séchez complètement le récupérateur de purge et l'intérieur du pot de friture.

A NOTER

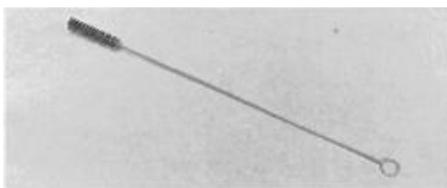
Assurez-vous que l'intérieur du pot de friture, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui viendront en contact avec la nouvelle graisse sont aussi sèches que possible.

16. Remettez en place l'ensemble de filtre propre dans le récupérateur de purge et installez-le sous la friteuse.
17. Remplissez la friteuse avec de la graisse fraîche.

3-17. NETTOYAGE DE LA SOUPE DE FONCTIONNEMENT



Étape 4



Étape 5

À la fin de chaque jour, il faut nettoyer la soupape de fonctionnement de la manière suivante :

1. Mettez l'interrupteur principal d'alimentation sur arrêt. Assurez-vous que toute la pression a été dissipée et ouvrez le couvercle.
2. Dévissez le capuchon de soupape et enlevez le capuchon et le contrepoids.

AVERTISSEMENT

Utilisez des gants. Le capuchon de soupape peut être chaud. Il pourrait produire des brûlures.

3. Nettoyez le capuchon et le contrepoids dans de l'eau détergente chaude. Assurez-vous de nettoyer complètement l'intérieur du capuchon de soupape et le contrepoids.
4. Nettoyez le tube d'échappement avec une brosse en acier inoxydable (numéro de pièce Henny Penny 12147).
5. Nettoyez l'orifice et l'intérieur du corps de soupape avec un chiffon propre sans charpie.

3-17. NETTOYAGE DE LA SOUPE DE FONCTIONNEMENT (suite)



Étape 6

6. Séchez le contrepoids et le capuchon de soupape.

7. Remettez en place le contrepoids et le capuchon. Serrez le capuchon à la main.

3-18. NETTOYAGE DU TUBE D'ÉCHAPPEMENT (SOUPE DE FONCTIONNEMENT)

À la fin de chaque jour, il faut nettoyer les tubes d'échappement de la friteuse. La procédure est décrite dans le paragraphe 3-17, étape 4.

3-19. PROCÉDURES DE CLÔTURE POUR LA NUIT

À la fin de chaque jour ou équipe, exécutez les procédures suivantes :

1. Filtrez la graisse selon le paragraphe 3-13.
2. Placez l'interrupteur principal d'alimentation et l'interrupteur de thermostat sur OFF (ARRÊT).
3. Placez le panier de la friteuse dans un évier pour le nettoyer.
4. Nettoyez la soupape de fonctionnement selon le paragraphe 3-18.
5. Jetez l'eau provenant du récupérateur de purge de condensats.



S'il est nécessaire de débrancher la retenue de câble, assurez-vous de rebrancher la retenue après que la friteuse a été remise dans sa position d'installation d'origine.

**3-20. MISE À L'ARRÊT
SAISONNIÈRE**

1. Vidangez et nettoyez le pot de friture selon le paragraphe 3-16.
2. Mettez le disjoncteur principal à l'arrêt et débranchez le cordon électrique si possible.
3. Sur les modèles à gaz, mettez la soupape à gaz sur OFF (ARRÊT). Coupez la soupape à gaz sur la conduite principale d'alimentation en gaz.
4. Fermez le couvercle, mais ne serrez pas l'axe.
5. Enlevez et nettoyez le récupérateur de purge de condensats.
6. Nettoyez l'intérieur du réservoir d'échappement de vapeur sur les modèles à gaz.

**3-21. RECETTES DE
PRÉPARATION
D'ALIMENTS**

Veillez noter qu'après la friture d'une quantité de fruits de mer ou de porc, il faut filtrer la graisse et ensuite la rafraîchir par la friture et la mise au rebut de quelques pommes de terre découpées, ou bien le pot de friture peut être vidangé, nettoyé et recevoir une addition de graisse fraîche.