



BENUTZER- H A N D B U C H

DRUCKFRITIERMASCHINE (Gas und elektrisch)

MODELL

500

561

600



Vor Installation und Inbetriebnahme des
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



HENNY PENNY
Engineered to Last

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF WWW.HENNYPENNY.COM

HENNY PENNY ELEKTRISCHE DRUCKFRITTIERMASCHINE FÜR 4 HÜHNER

VORSICHT

Die Frittiermaschine muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Fett in Kontakt kommen kann.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nicht zum Betrieb mit einer externen Uhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

HINWEIS

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, ausgenommen sie wurden von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät ausgebildet und werden von diesem überwacht.

Die Friteuse nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahler reinigen.

HINWEIS

Dieses Handbuch sollte an einem angemessenen Standort für eine zukünftige Nutzung aufbewahrt werden.

Ein Schaltplan für dieses Gerät befindet sich an der hinteren Abdeckung der Bedientafel.

An einem gut sichtbaren Ort müssen die Anweisungen angebracht werden, die ein Benutzer befolgen muss, falls er einen Gasgeruch wahrnimmt. Diese Anweisungen müssen beim zuständigen örtlichen Gasversorgungsunternehmen eingeholt werden.

Der Luftstrom für Verbrennung und Lüftung darf nicht behindert werden. Um das ganze Gerät müssen ausreichende Abstände vorgesehen werden, damit genügend Luft zur Brennkammer gelangt.

Die Frittiermaschine Modell 600 ist mit einer kontinuierlich brennenden Zündflamme ausgestattet. Die Frittiermaschine kann jedoch nicht ohne Stromversorgung betrieben werden. Die Frittiermaschine kehrt automatisch zum Normalbetrieb zurück, sobald die Stromversorgung wieder hergestellt ist.

VORSICHT

Im Bereich um das Gerät, auf und in dem Gerät selbst dürfen keine Brennstoffen aufbewahrt werden.



Unsachgemäße Installation, Einstellungen, Veränderungen, Wartung oder Pflege kann zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird, müssen die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durchgelesen werden.



IN DER NÄHE DIESER ODER ANDERER GERÄTE DÜRFEN WEDER KRAFTSTOFFE NOCH ANDERE BRENNBARE DÄMPFE, GASE ODER FLÜSSIGKEITEN AUFBEWAHRT WERDEN. DAS KÖNNTE EINE EXPLOSION ODER EINEN BRAND VERURSACHEN.

ÜBEREINSTIMMUNG

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Druckfritteuse Elektro / Gas (PFE/PFG) Modell 500, 561 oder 600 (PFE/PFG 500,561,600). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny (www.hennypenny.com) verfügbar.

Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und dem Betrieb dieses Geräts vollständig durch, um die Einhaltung aller erforderlichen Installations-, Betriebs- und Sicherheitsstandards sicherzustellen. Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden am Gerät und Personenschäden zu vermeiden.

ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG UND WARTUNG

- Diese Fritteuse muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Öl in Berührung kommt, was zu Spritzern und Überkochen von Öl und Dampf führen kann, was wiederum zu Verletzungen führen kann; ausgenommen ist die normale Produktfeuchtigkeit.

- Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Fritteuse oder die Filterauffangwanne nicht, wenn sie heißes Öl enthält. Personenschäden oder schwere Verbrennungen können durch spritzendes heißes Öl verursacht werden.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen von Restaurants, Bäckereien, Krankenhäusern usw. vorgesehen, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln, wie z. B. in einer Fabrikumgebung. Während des Betriebs liegt der luftgetragene A-bewertete Emissionsschalldruck des Geräts unter 70 db(A). Alle Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Verwenden Sie immer eine Zugentlastung. Das mitgelieferte Netzkabel muss mit einer Zugentlastung so installiert werden, dass bei einem Versagen der Zugentlastung die Drähte L1, L2, L3 und N stromlos werden und zuerst ausfallen. Wenn das mitgelieferte oder ein vorhandenes Netzkabel beschädigt wird, verwenden Sie es nicht, sondern ersetzen Sie es durch ein bekanntermaßen gutes Netzkabel mit einem Drahtdurchmesser von 4 mm, das mit dem Klemmenblock zu verdrahten ist. Wenn ein flexibles Netzkabel verwendet wird, muss es vom Typ HO7RN sein.

Außerdem muss das Netzkabel ein ölbeständiges, ummanteltes, flexibles Kabel sein, das nicht leichter ist als ein gewöhnliches Kabel mit Polychloropren- oder einem anderen gleichwertigen synthetischen Elastomer-Mantel. Der Austausch des Netzkabels muss durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen erfolgen, um eine Gefährdung zu vermeiden. Es wird empfohlen, eine Schutzvorrichtung mit einem Nennwert von 30 MA, wie z. B. einen Fehlerstromschutzschalter (RCCB) oder einen Fehlerstromschutzschalter (GFCI), für den Stromkreis der Fritteuse zu verwenden. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen. Ziehen Sie den Schutzkontaktstecker nicht ab. Diese Fritteuse muss angemessen und sicher geerdet sein, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommen kann. Beziehen Sie sich für die korrekte Erdung auf die örtlichen Elektrovorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorliegen, auf The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(die aktuelle Ausgabe). Die elektrische Fritteuse ist ab Werk verdrahtet für:

- U.S. (UL): 208, 220 oder 440 Volt, ein- oder dreiphasig, 60-Hertz-Betrieb.

- International (CE): 220, 230, 240, 380, 400, 415 Volt, ein- oder dreiphasig, 50-Hertz-Betrieb.

Wenn es nicht mit der Fritteuse bestellt wurde, muss das richtige Netzanschlusskabel als Zubehör bestellt oder bei der Installation bereitgestellt werden. Prüfen Sie das Datenschild auf der Innenseite der Friteusentür, um die richtige Stromversorgung zu ermitteln.

ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Seit dem 16. August 2005 ist in der Europäischen Union die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Kraft getreten. Unsere Produkte sind nach der WEEE-Richtlinie bewertet worden. Wir haben unsere Produkte auch daraufhin überprüft, ob sie der RoHS-Richtlinie (Restriction of Hazardous Substances) entsprechen, und haben unsere Produkte entsprechend umgestaltet, um die Anforderungen zu erfüllen. Um diese Richtlinien weiterhin zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als unsortierter Hausmüll entsorgt werden. Für die ordnungsgemäße Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihren nächsten Henny Penny-Händler.

WARTUNG

Dieses Gerät muss täglich, wöchentlich, monatlich, vierteljährlich und jährlich ordnungsgemäß gewartet werden, um einen sicheren und kontinuierlichen Betrieb zu gewährleisten. Dieses Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden. Reinigungsbürsten werden mit dem Gerät mitgeliefert, und die entsprechenden Reinigungsanweisungen sind in dieser Anleitung enthalten. Eine ordnungsgemäße Wartung erhöht auch die Lebensdauer des Geräts und des Öls, was die Betriebskosten über die gesamte Lebensdauer reduziert. Außerdem erhöht sich bei altem Öl die Möglichkeit eines Anstiegs und eines Brandes aufgrund des reduzierten Flammpunktes des Öls. Die Öltemperatur darf niemals 450° F (230° C) überschreiten.

BETRIEB

Das Gerät arbeitet unter Druck. Vergewissern Sie sich, dass der Druck auf null (0) PSI steht, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen, Ablassventile oder andere Entleerungsvorrichtungen öffnen.

PERSONALEINSCHRÄNKUNGEN

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen, es reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchführen.

BELÜFTUNG

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und darf nur an einem angemessen belüfteten Ort in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und den geltenden Vorschriften verwendet werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen zu verhindern. Ein angemessener Luftstrom ist wichtig, um eine effiziente Beseitigung der Dampf- und Frittgerüche zu ermöglichen. Der Luftstrom für dieses Modell beträgt 33,3 cfm (56,6 m³/h) Luftstrom. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

TECHNISCHE DATEN FÜR MIT CE/AGA GEKENNZEICHNETE PRODUKTE

Nennwärmeleistung: (netto)	Erdgas (I_{2H}) = 21,1 kW (72.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2E}) = 21,1 kW (72.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2E+}) = 21,1 kW (72.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2L}) = 21,1 kW (72.000 Btu/h)
	Flüssiges Propangas (I_{3P}) = 21,1 kW (72.000 Btu/h)
Nennwärmeleistung: (Brutto)	Erdgas (I_{2H}) = 23,4 kW (80.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2E}) = 23,4 kW (80.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2E+}) = 23,4 kW (80.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2L}) = 23,4 kW (80.000 Btu/h)
	Flüssiges Propangas (I_{3P}) = 22,9 kW (78.000 Btu/h)
Versorgungsdruck:	Erdgas (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa)
	Erdgas (I_{2E}) = 20 mbar
	Erdgas (I_{2E+}) = 20/25 mbar
	Erdgas (I_{2L}) = 25 mbar
	Flüssiges Propangas (I_{3P}) = 30 mbar (3,0 kPa)
	Flüssiges Propangas (I_{3P}) = 37 mbar (3,7 kPa)
Flüssiges Propangas (I_{3P}) = 50 mbar (5,0 kPa)	
Prüfpunktdruck:	Erdgas (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa)
	Erdgas (I_{2E}) = 8,7 mbar
	Erdgas (I_{2E+}) = 8,7/10 mbar
	Erdgas (I_{2L}) = 10 mbar
	Flüssiges Propangas (I_{3P}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Injektorgröße:	Erdgas (I_{2H}) = 1,04 mm
	Erdgas (I_{2E}) = 1,04 mm
	Erdgas (I_{2E+}) = 1,04 mm
	Erdgas (I_{2L}) = 1,04 mm
	Flüssiges Propangas (I_{3P}) = 0,66 mm
Drosselgröße:	Erdgas (I_{2E+}) = 4,1 mm

Dieses Gerät muss nach den Anweisungen des Herstellers und den geltenden örtlichen Vorschriften installiert werden und es darf nur an einem angemessen gelüfteten Standort aufgestellt werden. Vor der Installation oder dem Gebrauch des Geräts müssen diese Anweisungen vollständig gelesen werden.

ABSCHNITT 1: EINFÜHRUNG

1-1 DRUCKFRITTIER- MASCHINE

P-H-T

Die Henny Penny Druckfrittiermaschine ist eine grundlegende Nahrungsmittel-Verarbeitungsmaschine. Diese Maschine wird hauptsächlich in institutionellen und kommerziellen Gastronomiebetrieben eingesetzt.

Druck

Eine Kombination aus Druck (P), Hitze (H) und Zeit (T) wird automatisch geregelt, um ein optimales, gut schmeckendes Produkt zu erzeugen.

Hitze

Druck ist bei dieser Art der Speisenzubereitung eine der Grundlagen. Dieser Druck wird durch die natürliche Feuchtigkeit der Speise entwickelt. Die patentierte Lippe fängt diese Feuchtigkeit ein und nutzt sie als Dampf. Da der Dampf rasch entsteht, wird der Großteil der natürlichen Säfte im Inneren der Speise gehalten. Eine einzigartige Gegengewicht-Baugruppe lässt Dampf aus der Wanne abdampfen und sorgt für einen konstanten, niedrigen Dampfdruck.

Zeit

Die erzeugte Hitze ist ein weiterer wichtiger Faktor der Druckfrittiermaschine. Der normale, empfohlene Frittierbetrieb sollte zwischen 157 und 162 °C betragen. Das ergibt Energieeinsparungen und eine längere Lebensdauer des Fetts. Die Energieeinsparungen werden durch die kurze Frittierdauer, niedrige Temperatur und Wärmedämmung der Edelstahl-Frittierwanne erzielt.

Zeit ist wichtig, da eine kürzere Frittierdauer für den Benutzer wirtschaftliche Vorteile bietet. Die Speisen sind rascher servierfertig als bei der Zubereitung in einer herkömmlichen offenen Frittiermaschine.



HINWEIS

Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall in der Europäischen Union in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden unter Berücksichtigung der WEEE-Richtlinie untersucht. Wir haben unsere Produkte auch untersucht in Hinblick auf die Erfüllung der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS) und haben sie den Anforderungen entsprechend neu ausgelegt. Um auch weiterhin diese Richtlinie zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden. Informationen für eine ordnungsgemäße Entsorgung erhalten Sie von Ihrem nächstgelegenen Henny-Penny-Händler.

1-2 SACHGERECHTE PFLEGE

Wie alle Maschinen in Großküchen, erfordert die Henny Penny Druckfrittiermaschine Pflege und Wartung. Die Anforderungen für die Wartung und Pflege sind in diesem Handbuch enthalten und müssen immer ein regelmäßiger Bestandteil der Benutzung dieser Vorrichtung sein.

1-3 KUNDENDIENST

Sollten Sie außerbetriebliche Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Henny Penny Vertriebsgesellschaft oder telefonisch an die Henny Penny Corporation. 1-800-417-8405 gebührenfrei oder +1-937-456-8405, oder online auf der Henny Penny Website unter www.hennypenny.com.

**1-4.
MODELLVARIATIONEN**

Dieses Handbuch gilt sowohl für Gas- auch Elektromodelle sowie für die verschiedenen Wahlausrüstungen und wichtige Zubehörteile. Wenn Informationen nur für ein Modell gelten, ist dies dementsprechend angeführt.

**1-5.
SICHERHEIT**

Die Henny Penny Druckfrittiermaschine verfügt über zahlreiche eingebaute Sicherheitsmerkmale. Dennoch ist die korrekte Anwendung der angemessenen Verfahren von Installation, Betrieb und Wartung der einzige Weg für die Gewährleistung eines sicheren Betriebs. Die Anweisungen in diesem Handbuch dienen zum Erlernen der vorschriftsmäßigen Verfahren. Bei Informationen, die besonders wichtig oder sicherheitsrelevant sind, werden die Begriffe **GEFAHR**, **WARNUNG**, **VORSICHT** und **HINWEIS** verwendet. Ihre Verwendung wird nachfolgend beschrieben.

Die Friteuse nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahler reinigen.



Das **SICHERHEITSWARNSYMBOL** wird zusammen mit **GEFAHR**, **WARNUNG** oder **VORSICHT** verwendet und zeigt unterschiedliche Gefahren von Verletzungen an.



HINWEIS wird dazu verwendet, um besonders wichtige Informationen hervorzuheben.



***VORSICHT** ohne das Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu materiellen Schäden führen kann.*



***VORSICHT** mit dem Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu leichten oder geringfügigen Verletzungen führen kann.*



WARNUNG weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu ernststen Verletzungen oder Todesfällen führen kann.



GEFAHR WEIST AUF EINE UNMITTELBAR GEFÄHRLICHE SITUATION HIN, DIE, FALLS SIE NICHT VERMIEDEN WIRD, ZU ERNSTEN VERLETZUNGEN ODER TODESFÄLLEN FÜHRT.

**1-5.
SICHERHEIT (FORTS.)**



Symbol für Potenzialausgleich



Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)



ODER



Symbole für Stromschlaggefahren



ODER



Symbole für heiße Oberflächen

ABSCHNITT 2: AUSPACKEN/INSTALLATION

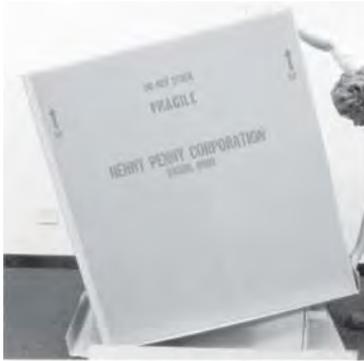
2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt enthält die Installationsanweisungen für Elektro- und Gasmodelle der Henny Penny Druckfrittiermaschinen.

HINWEIS

- Die Installation dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker ausgeführt werden.

2-2. ANWEISUNGEN ZUM AUSPACKEN



Die Frittiermaschine darf nicht mit irgendwelchen Objekten, wie Bohrer oder Schrauben, durchbohrt werden, da dies zu Bauteilschäden oder Stromschlägen führen kann.

1. Die Bänder vom Karton schneiden.

HINWEIS

Eventuelle Transportschäden müssen in Anwesenheit des Vertreters der Auslieferungsfirma protokolliert und vor seiner Abfahrt unterzeichnet werden.

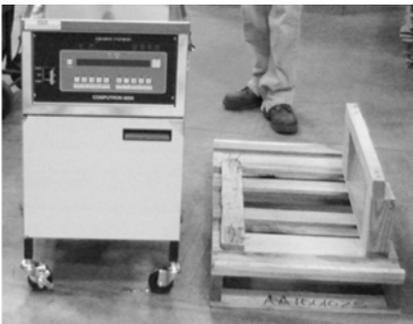
2. Den Karton von der Frittiermaschine abheben.
3. Die innere Verpackung von der Frittiermaschine entfernen.
4. Den Deckel der Frittiermaschine öffnen und den Korb sowie alle Zubehörteile entfernen.
5. Die Fronttür öffnen und die Kondensatauslasswanne herausnehmen.
6. Das Filter-Verbindungsstück abschrauben und die Filterauslasswanne entfernen.
7. Die Tür schließen.



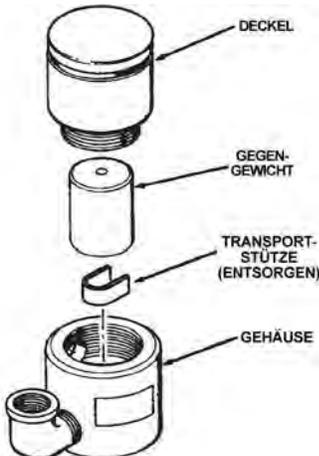
Die Frittiermaschine muss vorsichtig bewegt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Die Frittiermaschine wiegt etwa 300 US-Pfund (136 kg).

8. Die Frittiermaschine zu einer Seite neigen, damit der Rahmen von der Palette abgehoben wird.

**2-2.
ANWEISUNGEN
ZUM AUSPACKEN
(FORTS.)**



DECKEL



9. Eine Person muss das Gerät hochhalten während eine zweite Person die vertikalen Holzträger mit einem Hammer anschlägt, um sie unter die Frittiermaschine zu drücken.
10. Die Frittiermaschine wieder aufrecht stellen.
11. Die Fronttüre öffnen, zwei vertikale Träger und einen horizontalen Träger entfernen und die Fronttüre wieder schließen.
12. Alle vier Laufrollen entriegeln.
13. Die Frittiermaschine anheben, damit die Laufrollen die Palette freigeben. Die Frittiermaschine von der Palette heben und am Boden absetzen.
14. Die Gegengewicht-Baugruppe für den Betrieb vorbereiten:

HINWEIS

Ein metallischer Transportträger ist in der Baugruppe Gegengewichtventil installiert und muss vor der Installation und Inbetriebnahme entfernt werden, da das Gerät sonst KEINEN Druck aufbauen kann.

- a. Den Gegengewichtdeckel abschrauben.
 - b. Das runde Gegengewicht entfernen.
 - c. Den Transportträger entfernen und wegwerfen.
 - d. Die Gegengewicht-Öffnung mit einem trockenen Tuch abwischen.
 - e. Das Gegengewicht wieder anbringen und den Gegengewichtdeckel sichern.
15. Das Schutzpapier vom Frittiermaschinenschrank entfernen und die Oberflächen mit einem Tuch, Seife und Wasser reinigen.

**2-3.
AUSWAHL DES
STANDORTS
DER FRITTIER-
MASCHINE**

Die sachgerechte Aufstellung der Frittiermaschine ist für die Betriebsweise, Geschwindigkeit und Praktikabilität sehr wichtig. Der Standort muss eine einfache Füllung und Entnahme erlauben, ohne die Zusammenstellung der Bestellung zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal hat festgestellt, dass Frittieren von Anfang bis zur fertigen Speise und anschließendes Aufbewahren in einem Wärmer schnellen, unterbrechungsfreien Service gewährleistet. Vorbereitungs- und Abstellische sollten zumindest auf einer Seite der Frittiermaschine aufgestellt werden. Es ist zu beachten, dass die beste Arbeitsleistung erbracht wird, wenn die Abwicklung in einer geraden Linie erfolgt; d. h., roher Eingang auf einer Seite, fertige Speise auf der anderen. Die Zusammenstellung der Bestellung kann bei einem nur geringen Effizienzverlust verlagert werden. Zum sachgerechten Service der Frittiermaschine muss an allen Seiten mindestens 24 Zoll (60,96 cm) Freiraum bleiben. Der Zugang für Servicearbeiten wird durch Entfernen einer Seitenwand erhalten. Außerdem muss bei Gasmodellen um den Sockel herum 6 Zoll (15,24 cm) Freiraum vorgesehen werden, damit die Verbrennungskammer mit ausreichend Luft versorgt werden kann.

**HINWEIS
FEUERGEFAHR**

Um Brände zu vermeiden, muss die Frittiermaschine mit einem Mindestabstand von 6 Zoll (15,24 cm) an den Seiten und der Rückseite von allen brennbaren Materialien installiert werden. Wenn die Gas-Frittiermaschine ordnungsgemäß installiert wird, ist sie zum Betrieb auf brennbaren Fußböden und neben brennbaren Wänden geeignet.

Zur Vermeidung eines Brands und der Zerstörung von Lagerartikeln darf der Bereich unter der Frittiermaschine nicht zur Lagerung von Artikeln genutzt werden.

Versprühen Sie niemals ein Aerosol in der Nähe dieses Gerätes, solange es in Betrieb ist.

**! WARNUNG
BRANDRISIKO**

Um ernsthafte Verbrennungen durch spritzendes heißes Fett zu vermeiden, muss die Frittiermaschine so positioniert und installiert werden, dass ein Umkippen oder Bewegen vermieden wird. Zur Stabilisierung können Halteschwellen verwendet werden.

**2-4
NIVELLIEREN
DER FRITTIER-
MASCHINE**



Für einwandfreien Betrieb muss die Frittiermaschine mit einer Wasserwaage, die auf die ebenen Flächen um den Frittierwannenrand aufgelegt wird, von Seite zu Seite und von vorne nach hinten nivelliert werden.

! GEFAHR

WENN DIESE NIVELLIERUNGSANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

**2-5.
LÜFTUNG
DER FRITTIER-
MASCHINE**

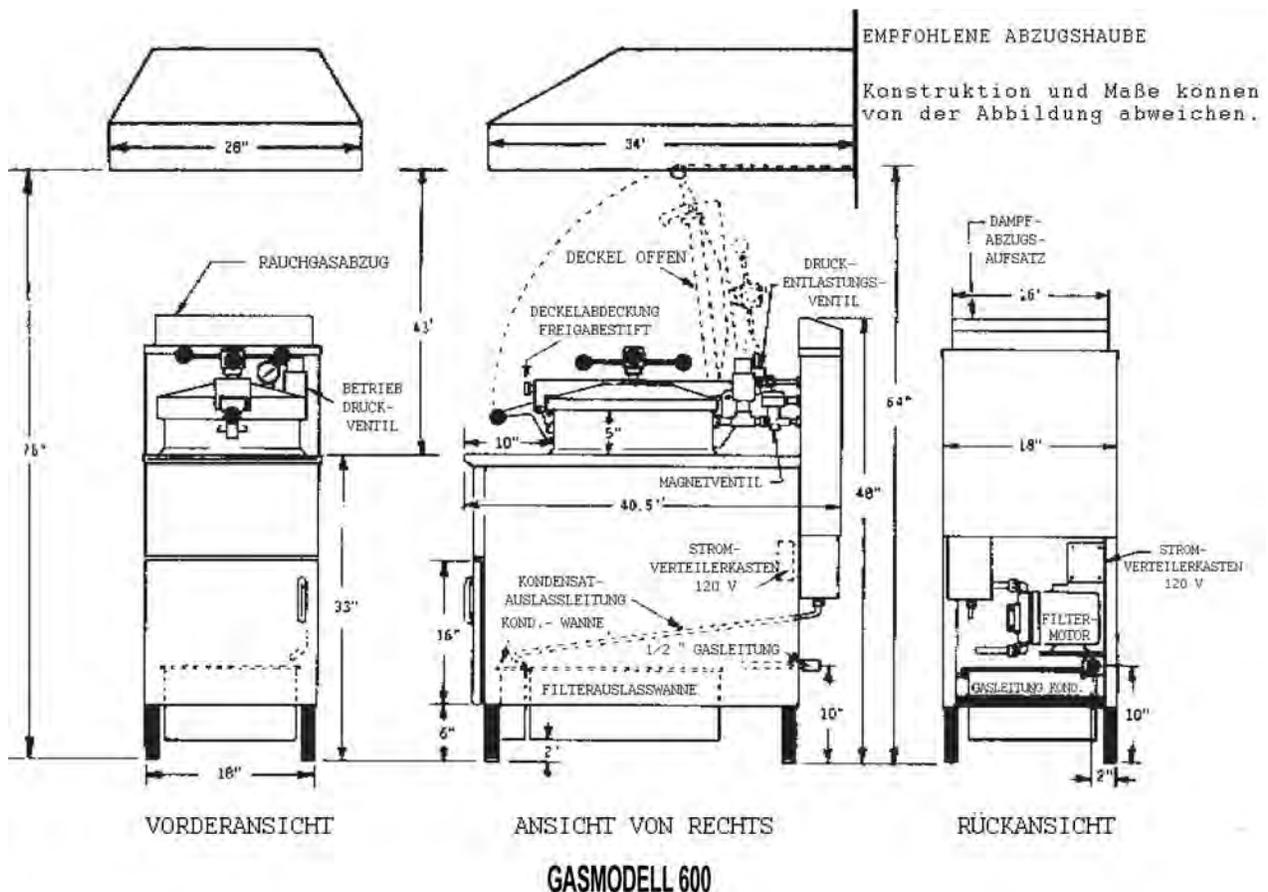
Die Frittiermaschine sollte mit einer Vorkehrung zur Lüftung unter einer geeigneten Abzugshaube oder in einem Lüftungssystem installiert werden. Dies ist unerlässlich, um einen effizienten Abzug der Rauchgase und Frittiergerüche zu erlauben. Spezielle Vorsorge muss beim Entwurf des Dunstabzugssystems getroffen werden, um eine Beeinträchtigung des Betriebs der Frittiermaschine zu vermeiden. Wir empfehlen einen örtlichen Lüftungs- oder Heizungsfachbetrieb zu konsultieren, um ein geeignetes System zu entwerfen.

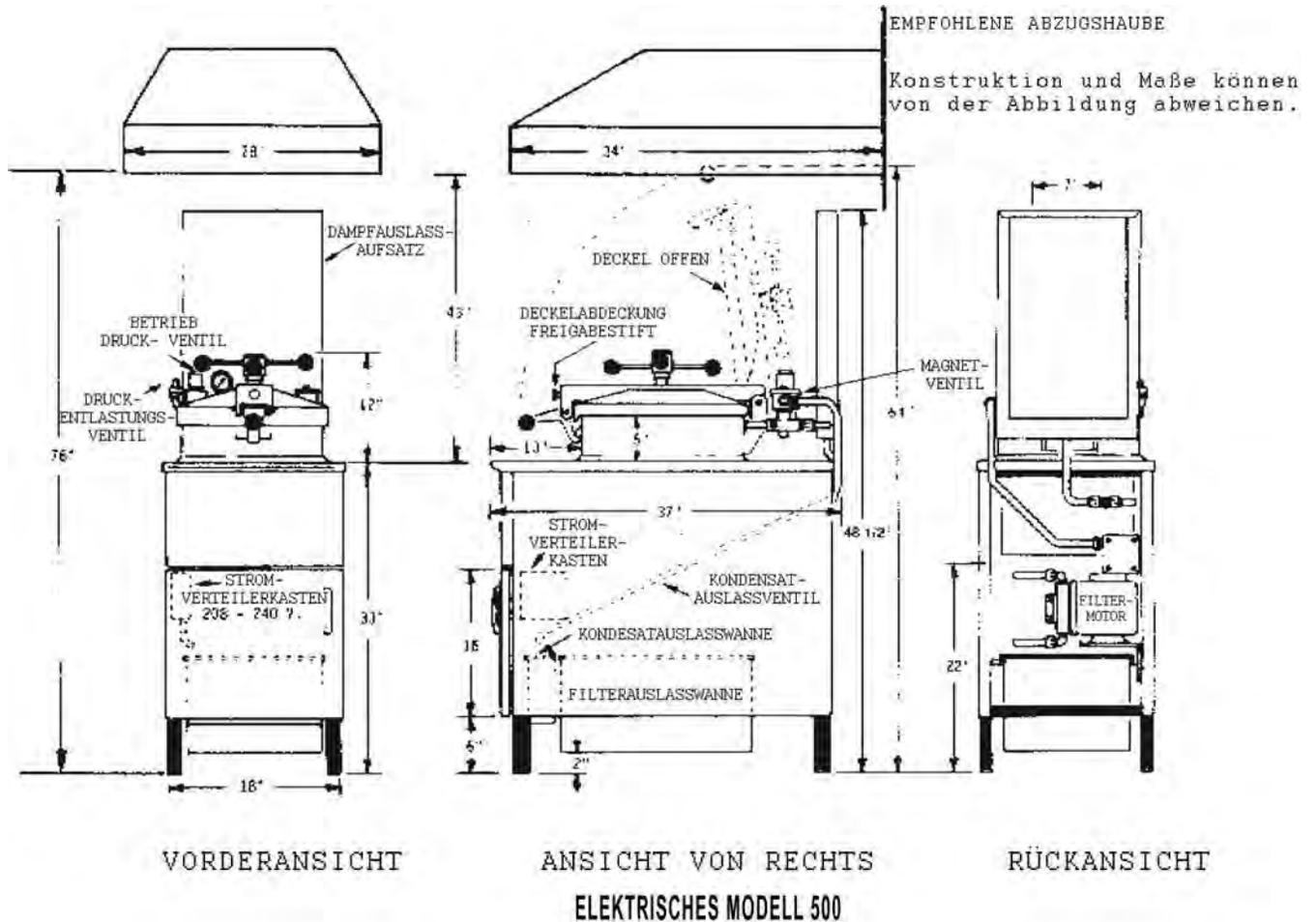
HINWEIS

Die Lüftung muss örtliche, staatliche und europäische Vorschriften erfüllen. Konsultieren Sie Ihre örtliche Feuerwehr oder Baubehörde.

VORSICHT

Bei der Installation der Gasfrittiermaschine darf am Abgaskamin für Rauchgas keine Verlängerung angebracht werden. Dies kann den ordnungsgemäßen Betrieb der Brenner beeinträchtigen, Fehlfunktionen verursachen und einen negativen Rückfluss ermöglichen.





2-6. GASVERSORGUNG

Die Gasfrittiermaschine ist ab Werk entweder für Erdgas oder für Propangas verfügbar. Auf dem Typenschild auf der rechten Seitenwand des Schrankes finden Sie die Anforderungen für die richtige Gasversorgung. Der Mindestdruck beträgt 7 Zoll Wassersäule (1,7 kPa) für Erdgas und 10 Zoll Wassersäule (2,49 kPa) für Propangas. Der maximale Gasversorgungsdruck beträgt 14 Zoll Wassersäule (3,49 kPa oder 0,5 psi.)

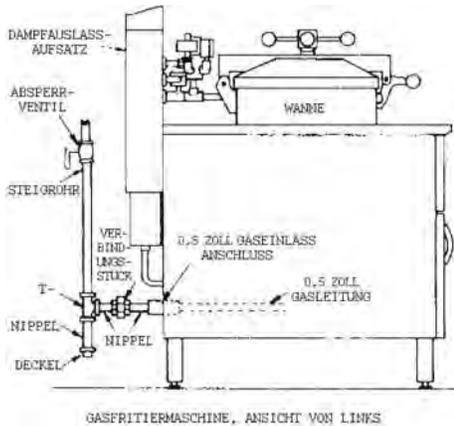
Bei Gasfrittiermaschinen mit AGA-Kennzeichnung muss der Gasversorgungsdruck den folgenden Mindestwerten entsprechen:

- Erdgas: 1,13 kPa
- Propangas (Flüssiggas): 2,75 kPa



Versuchen Sie niemals eine Andere als die auf dem Typenschild angegebene Gasart zu verwenden. Umrüstsätze können nach Bedarf von der Vertriebsgesellschaft installiert werden. Eine falsche Gasversorgung kann eine Explosion oder einen Brand verursachen und zu ernsthaften Verletzungen und/oder materiellen Schäden führen.

**2-7.
GASLEITUNG**



Weiter unten finden Sie den für die Frittiermaschine empfohlenen Anschluss an die Leitung der Hauptgasversorgung.



Die Vermeidung möglicher ernsthafter Verletzungen erfordert:

- Die Installation muss den American National Standard Z223.1/ NFPA 54 (die neueste Ausgabe), den National Fuel Gas Code und den örtlichen kommunalen Bauvorschriften entsprechen. In Kanada muss die Installation dem Canadian Gas Authority Standard CSA B149- & 2, Installation Codes - Gas Burning Appliances und in Australien muss die Installation dem AS5601 Gas Installations Standard (die neueste Ausgabe) der Australian Gas Association entsprechen.
- Die Frittiermaschine und das manuelle Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,47 mbar) von der Gasversorgung abgetrennt werden.
- Die Frittiermaschine muss für einen Drucktest des Rohrleitungssystems der Gasversorgung bei einem Prüfdruck von maximal 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,47 mbar) mithilfe des manuellen Absperrventils von der Gasversorgung isoliert werden.
- Ein standardmäßiges 1/2-Zoll-Rohr aus schwarzem Stahl und Weichmetallarmaturen müssen für die Anschlüsse an die Gasversorgung verwendet werden.
- Es dürfen keine Gussarmaturen verwendet werden.
- Obwohl 1/2-Zoll-Rohre empfohlen werden, sollten die Rohrleitungen so ausgelegt und installiert werden, dass sie eine angemessene Größe haben, um bei maximaler Auslastung soviel Gas zu liefern, dass ein übermäßiger Druckabfall zwischen Messgerät und Frittiermaschine vermieden wird. Der Druckabfall im Leitungssystem darf 0,3 Zoll Wassersäule (0,747 mbar) nicht überschreiten.

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, dass die Frittiermaschine für Reinigungs- und Wartungsarbeiten bewegt werden kann. Dies kann erreicht werden durch:

1. Installation eines manuellen Absperrventils und einer Trennvorrichtung oder
2. Installation eines robusten Verbindungsstücks mit A.G.A.-Zertifikat, dass der Norm für Anschlüsse von beweglichen Gasgeräten, ANSI Z21.6 oder CAN/ CSA 6.16 entspricht; es muss außerdem über eine Schnelltrennkupplung (Henny Penny Teile-Nr. 19921) verfügen, die die Normen ANSI Z21.41 oder CAN 1-6.9 erfüllt. Außerdem müssen angemessene Maßnahmen getroffen werden, um die Bewegung der Frittiermaschine zu beschränken, ohne dabei auf den Anschluss oder die Schnelltrennkupplung sowie deren zugehörigen Rohrleitungen angewiesen zu sein.
3. Für den ordnungsgemäßen Anschluss der flexiblen Gasleitung und des Sicherungskabels beachten Sie bitte die Abbildungen auf der nächsten Seite.

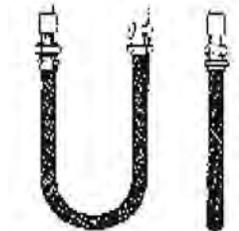
HINWEIS

Das Sicherungskabel begrenzt den Abstand, bis zu dem die Frittiermaschine von der Wand gezogen werden kann. Für die Reinigung und Wartung des Geräts muss das Kabel von der Frittiermaschine gelöst und die flexible Gasleitung abgeklemmt werden. Dies erlaubt einen bessern Zugang zu allen Seiten der Frittiermaschine. Die Gasleitung und das Sicherungskabel müssen wieder angeschlossen werden, sobald die Reinigung oder Wartung beendet wurden.

**2-7.
GASLEITUNG
(FORTS.)**

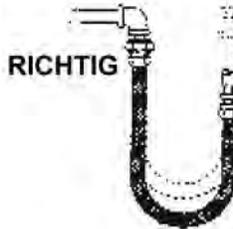
GASLEITUNG

Für Australien oder Neuseeland: Wenn ein Modell mit Laufrollen ausgestattet ist und über einen flexiblen Schlauch an eine starre Gasversorgung werden soll, muss eine Haltekette oder ein Haltedraht ausreichender Stärke angebracht werden, um das Gerät innerhalb von 50 mm Abstand von jeder Anschlussstelle an einer Wand zu sichern. Die Länge der Kette oder des Drahts darf nicht mehr als 80 % der Länge der Schlauchbaugruppe betragen.



RICHTIG

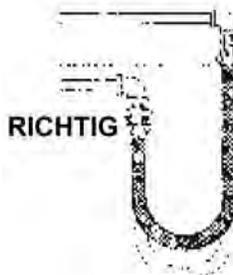
Kupplung und Schlauch müssen in der gleichen Ebene montiert sein, wie links dargestellt. VERBINDUNGSSTÜCKE NICHT VERSETZEN... Das verursacht Torsionsspannungen und Belastungen, die zu frühzeitigem Ausfall führen.



Das ist die korrekte Methode zum Installieren eines Metallschlauchs für eine vertikale Querung. Die natürliche, einfache Schleife beachten. Bei enger Biegung (wie rechts dargestellt) wird der Metallschlauch so stark verdreht gespannt, dass das Verbindungsstück frühzeitig versagen wird.



Zwischen den Verbindungsstücken mindestens den minimalen Biegedurchmesser vorsehen, um die Lebensdauer zu verlängern. Wenn der Kreisbogen wie rechts gezeigt an den Verbindungsstücken geschlossen wird, entsteht eine Doppelbiegung, die Werkstoffermüdung an den Anschlüssen verursacht.

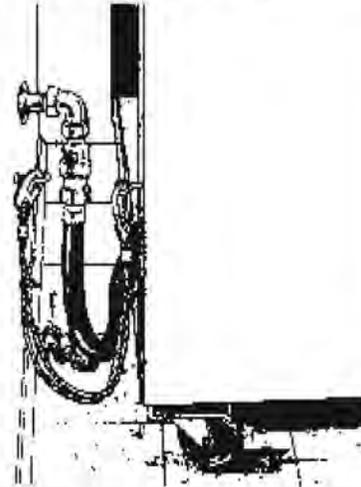


Bei allen Installationen, die keine Selbstentleerung benötigen, den Metallschlauch in vertikaler Schleife installieren. DEN METALLSCHLAUCH NICHT HORIZONTAL ANSCHLIESSEN...Es sei denn, Selbstentleerung ist erforderlich. Dann auf der unteren Ebene abstützen, wie links dargestellt.



SICHERUNGSKABEL

Beim Anbringen des Sicherungskabels an allen beweglichen Gas-frittiermaschinen die Abbildung unten beachten.



Augbolzen wird anhand angemessener Montagetechniken am Gebäude befestigt.

VORSICHT

TROCKENBAU

Den Augbolzen an einer tragenden Gebäudesäule befestigen. *Nicht nur an der Gipskartonplatte befestigen.* Außerdem den Augbolzen auf der gleichen Höhe wie den Gasanschluss befestigen. Bevorzugte Installation ca. 6 Zoll (30 cm) seitlich des Versorgungsanschlusses. Das Sicherungskabel muss mindestens 6 Zoll (30 cm) kürzer als die flexible Gasleitung sein.

VORSICHT

Nach Bedarf Krümmer anbringen, um Knickstellen oder enge Biegungen zu vermeiden. Um Bewegungen zu erleichtern, mit einer „trägen“ Schleife installieren. Vor größeren Bewegungen müssen die Gasanschlüsse abgetrennt werden. (Minimale Bewegungen sind für das Abklemmen der Schlauchanschlüsse erlaubt).

**2-8.
GASDICHTIGKEITSPRÜFUNG**

HINWEIS

Vor dem Einschalten der Gasversorgung muss der EIN/AUS-Wählhebel am Gasregelventil auf AUS gedreht werden.

Nach dem Einbau von Rohrleitungen und Armaturen muss auf Gaslecks geprüft werden. Ein einfaches Prüfverfahren ist das Öffnen der Gasversorgung und das Einreiben aller Anschlüsse mit einer Seifenlösung. Falls Blasen auftreten, bedeutet dies, dass Gas entweicht. In diesem Fall müssen die Rohranschlüsse erneut installiert werden.



Um Brände oder Explosionen zu vermeiden, dürfen niemals Streichhölzer oder offene Flammen zur Suche von Gaslecks verwendet werden. Entzündetes Gas kann zu ernsthaften Verletzungen oder materiellen Schäden führen.

**2-9.
GASDRUCKREGLEREINSTELLUNG**

Der Gasdruckregler am automatischen Gasventil ist von Werk aus wie folgt eingestellt:

Erdgas: 3,5 Zoll Wassersäule (0,87 kPa)

Propangas: 10,0 Zoll Wassersäule (2,49 kPa)

HINWEIS

Der Gasdruckregler wurde von Henny Penny eingestellt und darf vom Benutzer nicht neu justiert werden.

**2-10.
ZÜND- UND
ABSCHALTVERFAHREN
FÜR GASZÜNDFLAMME
UND BRENNER**



Gasregelhebel EIN/AUS

Zündverfahren – Elektronische Zündung

1. Den Netzschalter auf AUS stellen.
2. Den EIN/AUS-Wählhebel am Gasregelventil auf AUS stellen.
3. Ausreichend lang warten (mindestens 5 Minuten), damit im Brennerraum angesammeltes Gas entweichen kann.
4. Den EIN/AUS-Wählhebel am Gasregelventil auf EIN stellen.
5. Den Hauptschalter auf EIN schalten.
6. Ca. 45 Sekunden warten, bis der Brenner zündet.
7. Horchen, ob der Gasbrenner zündet.
 - Das ist ein hörbares Geräusch, das beim Entzünden des Gas in den Düsen im Brenner entsteht.

**2-10.
ZÜND- UND
ABSCHALTVERFAHREN
FÜR GASZÜNDFLAMME
UND BRENNER (FORTS.)**

8. Der Brenner wird gezündet und ist solange in Betrieb, bis die Fetttemperatur einen voreingestellten Wert erreicht. Wenn die Temperaturleuchte erlischt, die Bedienelemente auf die gewünschte Zeitdauer einstellen.

VORSICHT

Den Brenner nicht länger als 10 Sekunden eingeschaltet lassen, wenn kein Fett in der Frittierwanne ist, da die Frittierwanne andernfalls beschädigt wird.

9. Die Frittierwanne muss gemäß den Anweisungen in Abschnitt 3 gereinigt werden.
10. Die Frittierwanne muss bis zur erforderlichen Höhe mit Fett gefüllt werden. Siehe Abschnitt für Füllen oder Hinzufügen von Fett.

Abschaltverfahren

1. Den EIN/AUS-Wählhebel am Gasregelventil auf AUS stellen.
2. Den Hauptschalter auf EIN schalten.

**2-11.
EINSTELLEN DER
ZÜNDFLAMME (NUR
GASMODELLE)**

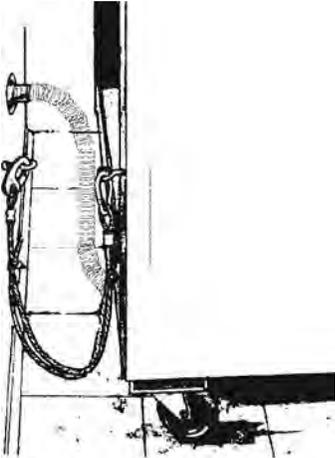
Die Zündflamme wird im Werk voreingestellt. Falls eine Justage erforderlich ist, kontaktieren Sie Ihre örtliche Henny Penny Vertriebsgesellschaft.

**2-12.
EINSTELLEN
DES DRUCKREGLERS
(NUR GASMODELLE)**

Der Gasregler wurde im Werk auf 3,5 Zoll Wassersäule (0,87 kPa) für Erdgas (10,0 Zoll (2,49 kPa) für Propangas) eingestellt. Falls eine Justage erforderlich ist, kontaktieren Sie Ihre örtliche Henny Penny Vertriebsgesellschaft.

**2-13.
ELEKTRISCHE
ANFORDERUNGEN
(ELEKTROFRITTIER-
MASCHINE)**

SICHERUNGSKABEL



Der Augbolzen muss mittels zugelassener Verfahren am Gebäude befestigt werden.

VORSICHT

TROCKENBAU

Den Augbolzen an einer tragenden Gebäudesäule befestigen. Nicht nur an einer Trockenwand befestigen. Der bevorzugte Installationsort liegt bei etwa sechs Zoll auf einer der beiden Seiten des Gasanschlusses. Das Sicherungskabel muss mindestens sechs Zoll (15,25 cm) kürzer sein als die flexible Gasleitung.

Die Elektro-Frittiermaschine ist ab Werk mit folgenden Versorgungsmöglichkeiten erhältlich: 208, 220/240, 230, 380-415 oder 440/480 V, eine oder drei Phasen, 50 oder 60 Hz. Das geeignete Netzkabel muss als Zubehör bestellt oder bei der Installation bereitgestellt werden. Auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür die korrekte Stromversorgung ablesen.



Diese Frittiermaschine muss ordnungsgemäß und sicher geerdet werden, um Stromschlaggefahr zu vermeiden. Informationen für die korrekten Erdungsverfahren finde Sie in den örtlichen Elektrovorschriften oder falls solche örtlichen Elektrovorschriften nicht existieren in 'The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70' (die aktuell gültige Version). In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse gemäß CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1, und/oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Dieses Gerät muss mit einem externen Trennschalter ausgerüstet werden, der alle ungeerdeten Leiter unterbricht, um Stromstöße zu vermeiden. Der Hauptnetzschalter dieses Gerätes schaltet nicht alle Strom führenden Leitungen ab.

Die Stromleitung zur Frittiermaschine muss wie in der Datentabelle beschrieben bemessen sein. Sie muss aus einem isolierten Kupferleiter mit einer Nennspannung von 600 V und 90 °C bestehen. Für Kabelabstände von mehr als 50 Füße (15,24 m) muss der nächstgrößere Drahtdurchmesser verwendet werden.

HINWEIS

Permanent angeschlossene Elektro-Frittiermaschinen mit Laufrollen müssen in den USA mit einem flexiblen Kabelkanal und einer Kabelsicherung installiert werden. Siehe Abbildung links. Löcher im hinteren Frittiermaschinenrahmen sind zum Befestigen des Sicherungskabels an der Frittiermaschine vorgesehen. Die Kabelsicherung schützt die Frittiermaschine nicht gegen Umkippen.

Tabelle der elektrischen Daten

V	Phase	kW	A
208	Eine	11.25	54
208	Eine	13.50	65
208	Drei	11.25	31
208	Drei	13.50	38
240	Eine	11.25	47
240	Eine	13.50	56
240	Drei	11.25	27
240	Drei	13.50	33
380-415	Drei	11.25	17.1
380-415	Drei	13.5	19

V	Phase	kW	A
400	Drei	11.25	17.1
400	Drei	13.5	19
480	Drei	11.25	14
480	Drei	13.50	16

**2-13.
ELEKTRISCHE
ANFORDERUNGEN
(ELEKTRO-
FRITTIERMASCHINE)
(FORTS.)**

Zusätzliche Erklärungen CE-Elektrik:

- Die Netzkabel müssen ölfeste, umhüllte biegsame Kabel sein, nicht dünner als gewöhnliche Polychloropren- oder andere gleichwertige synthetische Kabel mit Elastomerhülle und von der Sorte HO7RN sein.
- Es wird empfohlen, einen 30-mA-Schutzschalter, wie beispielsweise einen Fehlerstrom-Schutzschalter, in den Frittiermaschinen-Stromkreis zu integrieren.



(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-MARKIERUNG!)

Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr muss dieses Gerät über einen potenzialfreien Leiter mit anderen Geräten oder berührbaren Metallflächen in nächster Nähe verbunden werden. Dieses Gerät ist zu diesem Zweck mit einer Potenzialausgleichsöse ausgestattet. Die Potenzialausgleichsöse ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet



**2-14.
ELEKTRISCHE ANFOR-
DERUNGEN (GASFRIT-
TIERMASCHINE)**

Die Gasfrittiermaschine benötigt eine Stromversorgung mit: 120 V, einer Phase, 60 Hz, 10 A, 3 Leitern (geerdet), oder 230 V, eine Phase, 50 Hz, 5 A. Die 120-V-Gasfrittiermaschine ist zum Schutz gegen Stromschläge vom Werk aus mit einem geerdeten Kabel und Stecker ausgestattet und muss an eine dreipolige, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Der Erdungspol darf nicht abgeschnitten oder anderweitig entfernt werden. Hinter der rechten Seitenwand befindet sich ein Schaltplan, der bei Entfernen der Seitenwand zugänglich wird. Der 230-Volt-Stecker muss die örtlichen, staatlichen und nationalen Vorschriften erfüllen.



Der Erdungsanschluss darf nicht unterbrochen werden.
Diese Frittiermaschine MUSS ordnungsgemäß und sicher geerdet werden, um Stromschlaggefahr zu vermeiden. Informationen für die korrekten Erdungsverfahren finden Sie in den örtlichen Elektrovorschriften oder falls solche örtlichen Elektrovorschriften nicht existieren in 'The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 (die aktuell gültige Version). In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Dieser Schrank muss mit einem externen Trennschalter ausgerüstet werden, der alle ungeerdeten Leiter unterbricht, um Stromstöße zu vermeiden. Der Hauptnetzschalter dieses Gerätes schaltet nicht alle Strom führenden Leitungen ab.

**2-15.
TESTEN DER
FRITTIERMASCHINE**

Jede Druckfrittiermaschine von Henny Penny wurde vor dem Transport vollständig geprüft und getestet. Dennoch gehört es empfehlenswert, das Gerät für einen ordnungsgemäßen Betrieb zu prüfen. Zwecks Testen der ersten Produktladung auf den Abschnitt „C1000 Bedienung und Verfahren“ Bezug nehmen.

**2-16.
MOTORLAGER**

Die Lager des Elektromotors werden ständig geschmiert. NICHT SCHMIEREN.

ABSCHNITT 3: BETRIEB

3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN

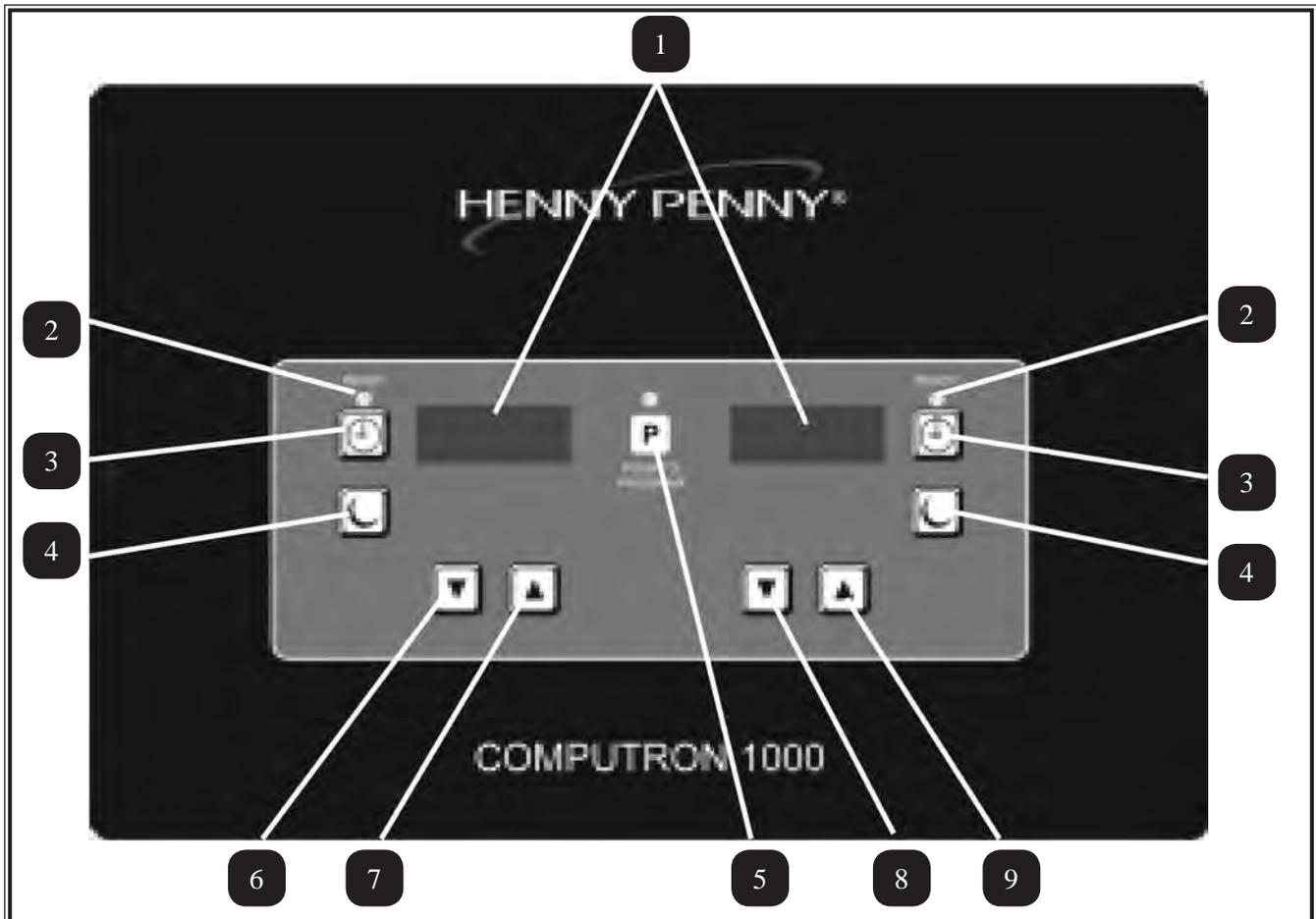


ABBILDUNG 3-1

Posten-Nr.	Beschreibung	Funktion
1	Digitalanzeige	Zeigt die Fetttemperatur, die Restzeit im Frittierzyklus und die Auswahlen im Programmiermodus; die Temperatur des Fetts kann durch einmaliges Drücken von [P] angezeigt werden, zweimaliges Drücken zeigt die Sollwert-Temperatur; wenn die Fetttemperatur höher als 425°F (218 °C) ist, erscheint auf der Anzeige "E-5, FRYER TOO HOT" (FRITTIERMASCHINE ZU HEISS)
2	Bereit-Taste	Diese LED-Leuchtet, wenn die Fetttemperatur innerhalb von 5 ° von der Sollwert-Temperatur liegt; das zeigt dem Bediener, dass die Fetttemperatur nun für das Einlegen des Produktes in die Frittierwanne geeignet ist
3	Zeitgeber-Taste	Die Zeitgeber-Tasten dienen zum Starten und Stoppen von Frittierzyklen
4	Leerlauf-Taste	Die Leerlauf-Tasten dienen zum Starten eines Leerlauf-Modus, in dem die Fetttemperatur verringert wird, wenn die Frittiermaschine nicht benötigt wird; halten Sie diese Taste gedrückt, um den Leerlauf-Modus zu beenden
5	Programmiertaste	Die Programmiertaste dient zum Aufrufen der Programmmodi. Im Programmiermodus dient sie zum Aufrufen des nächsten Parameters
6 & 7	Einstelltasten	Dienen zum Einstellen des Werts der gerade angezeigten Einstellung im Programmiermodus und zum Ändern der Sollwerttemperatur des Fetts

**3-1.
BETRIBSKOMPONENTEN
(FORTS.)**

Abb.	Posten-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-3	8	Frittierwanne	Enthält das Fett und eine angemessene Kaltzone für das Sammeln von Krusten
3-3	9	Deckelfeder	Hilft beim Anheben des Deckels und hält diesen dann offen (ist mit einer Abdeckung versehen)
3-3	10	Kondensatauslasskanal	Leitet das Kondensat ab, das sich am Deckelinneren bildet, wenn der Deckel geöffnet wird. Es fließt in die Ablassleitung, damit keine Feuchtigkeitstropfen in das Fett fallen
3-3	11	Deckeldichtung	Sorgt für die Druckdichtung für die Frittierkammer
3-2	12	Deckelverriegelung	Eine federbelastete Verriegelung hält den Deckel geschlossen; diese Verriegelung sorgt gemeinsam mit der Spindelbaugruppe und der Deckeldichtung für die Druckdichtung der Frittierkammer
3-2	13	Spindelbaugruppe	Eine Baugruppe, die nach dem Verriegeln des Deckels festgezogen wird und Druck auf die Deckeloberseite ausübt; die Deckeldichtung übt dann Druck auf den Frittierwannenrand aus; nachdem im Inneren 1 psi Druck aufgebaut wurde, drückt die Deckelauskleidung einen Sperrbolzen nach oben in den Sperrring und verhindert, dass die Spindel gedreht werden kann, während die Frittierkammer unter Druck steht
3-2	14	Deckelanschlag	Ein über Gewinde verstellbarer Ring sorgt für die entsprechende Abdichtung zwischen der Deckeldichtung und dem Frittierwannenrand; das wird durch Kontrolle der Anzahl der Spindeldrehungen nach rechts bewerkstelligt
3-2	15	Gegengewicht-Baugruppe	Dieses Gegengewicht-Druckentlastungsventil erhält in der Frittierwanne einen konstanten Dampfdruck aufrecht; überschüssiger Dampf wird durch die Abzugshaube entlüftet
			 <p>Wenn das Gegengewichtventil nicht täglich gereinigt wird, kann sich in der Frittiermaschine zu starker Druck bilden. Das kann zu schweren Verletzungen und Verbrennungen führen.</p>
3-4	13	Minus-Anzeige	<p>Das Minus-Zeichen ist angezeigt, wenn der Wert von Zeit/Temp/ Buchstaben geändert werden kann. Wenn die Taste neben dem Minus-Zeichen gedrückt wird, verringert sich der Wert.</p> <p>Wird in diesem Handbuch dargestellt durch: -</p>

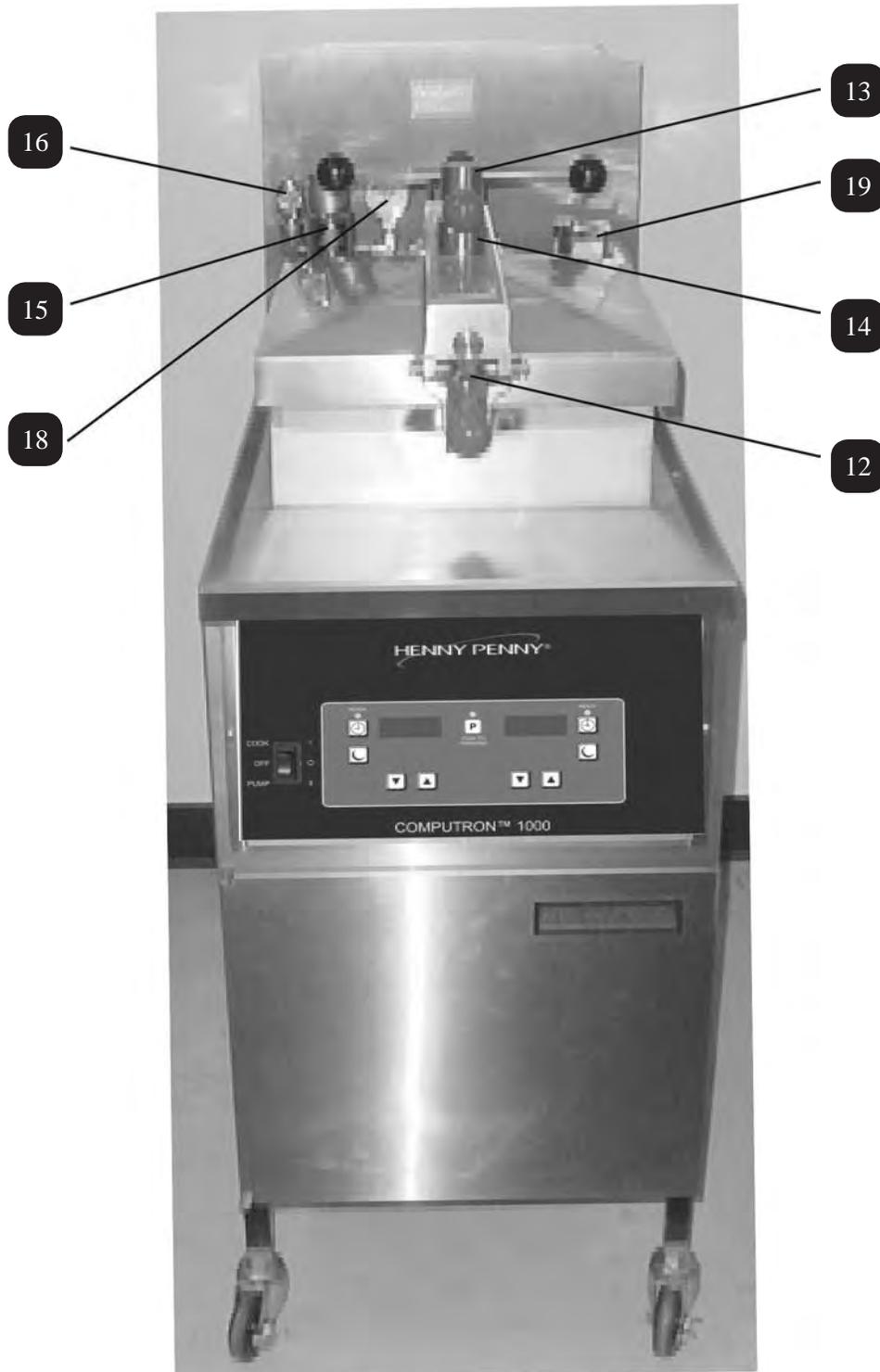
**3-1.
BETRIEBSKOMPONENTEN
(FORTS.)**

Abb.	Posten-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-2	16	Sicherheitsventil	<p>Das ist ein federbelastetes Ventil mit ASME-Zulassung, eingestellt auf 14,5 psi. Wenn das Gegengewichtventil verstopft ist, lässt dieses Sicherheitsventil übermäßigen Druck ab und hält die Frittierkammer auf einem Druck von 14,5 psi (999 mbar). In diesem Falls muss der Hauptschalter auf AUS gestellt werden, um allen Druck aus der Frittierwanne abzubauen.</p>  <p>Wenn das Sicherheitsventil aktiviert wird, den Hauptschalter auf AUS stellen. Zur Vermeidung schwere Verbrennungen und Verletzungen muss die Frittiermaschine vor der nächsten Verwendung gewartet werden.</p>
3-2	17	Sicherheitsventilring	 <p>NICHT AN DIESEM RING ZIEHEN. DAS VERURSACHT SCHWERE VERBRENNUNGEN DURCH DAMPF.</p>
3-2 3-5	18	Manometer	Zeigt den Druck in der Frittierwanne an
3-2	19	Magnetventil	<p>Eine elektromechanische Vorrichtung, die den Druck in der Frittierwanne aufrecht erhält; das Magnetventil schließt sich am Anfang des Frittierzyklus und wird von der Steuerung am Ende des Frittierzyklus automatisch geöffnet. Wenn dieses Ventil verschmutzt oder die PTFE-Sitzfläche beschädigt wird, kann sich kein Druck aufbauen; das Ventil muss repariert werden</p>
3-3	20	Auslassventil (es ist nur der Griff dargestellt)	<p>Ein Zweiwege-Kugelhahn, der normalerweise geschlossen ist; drehen Sie den Griff, um das Fett aus der Frittierwanne in die Filterauslasswanne abzulassen</p>  <p>DAS AUSLASSVENTIL NICHT ÖFFNEN, WÄHREND DIE FRITTIERWANNE UNTER DRUCK IST. ES TRITT HEISSES FETT AUS, DAS SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHT.</p>
3-2	21	Auslass-Verriegelungsschalter	<p>Das ist ein Mikroschalter, der die Frittierwanne schützt, wenn ein Bediener versehentlich Fett aus der Frittierwanne ablässt, während der Hauptschalter eingeschaltet ist; der Schalter schaltet die Beheizung automatisch aus, wenn das Auslassventil geöffnet wird.</p>

**3-1.
BETRIBSKOMPONENTEN
(FORTS.)**

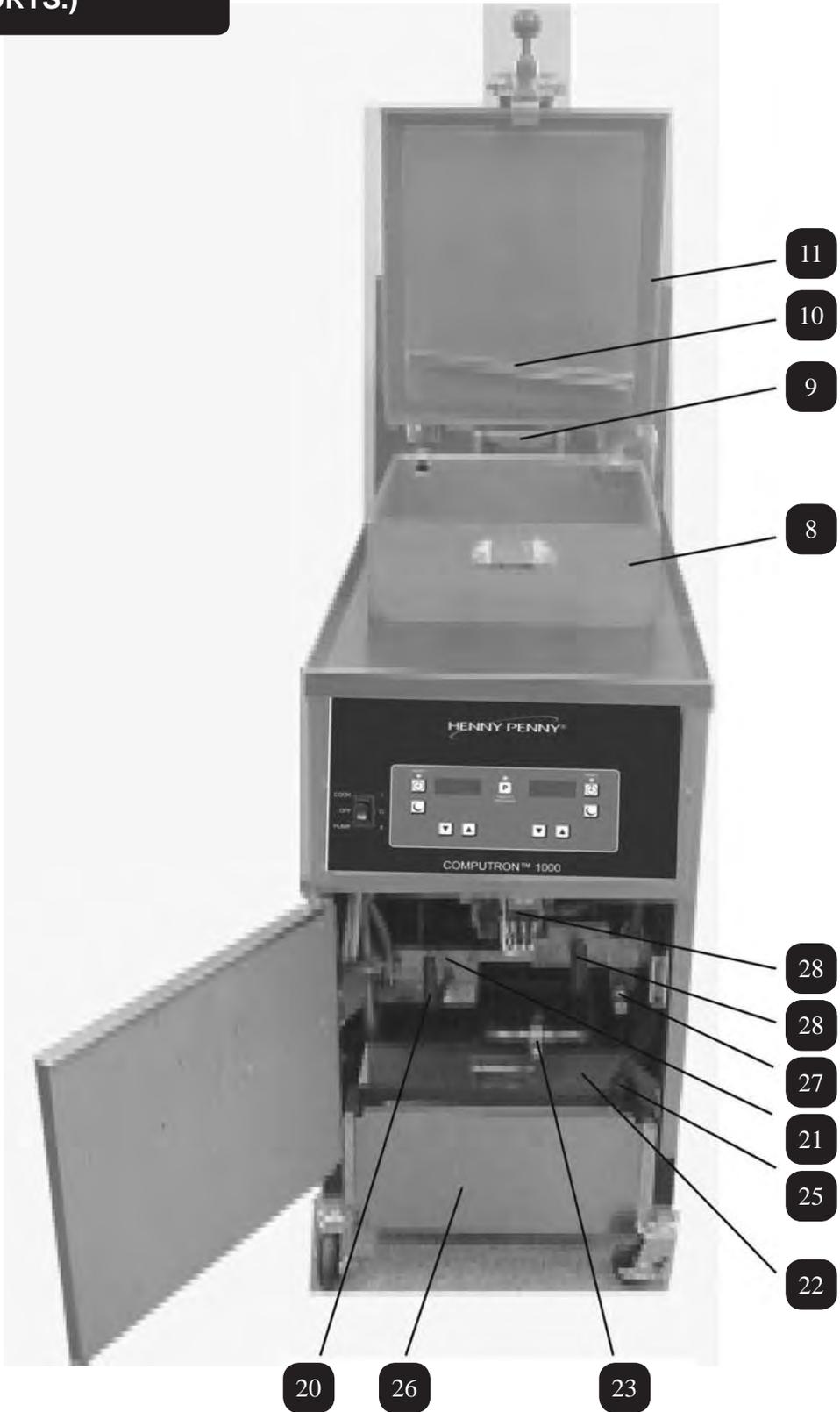
Abb.	Posten-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-3	22	Filterauslasswanne	<p>Das ist die entnehmbare Wanne, in der der Filter untergebracht ist und die das Fett aufnimmt, wenn dieses auf der Frittierwanne abgelassen wird; sie dient auch zum Entfernen und Entsorgen von altem Fett</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Wenn die Filterauslasswanne mit heißem Fett bewegt wird, besonders vorsichtig sein, um Verbrennungen an heißen Flächen oder durch Spritzen zu vermeiden.</p>
3-3	23	Filter-Verbindungsstück	Verbindet den Filter mit der Filterpumpe und ermöglicht die einfache Entnahme von Filter und Ablasswanne
3-3	24	Filterventil	Wenn der Netzschalter auf PUMPE gestellt ist, leitet dieses Zweiwegeventil gefiltertes Fett aus der Ablasswanne zurück in die Frittierwanne
3-3	25	Kondensatauslassleitung	In diesem Schlauch wird das Kondensat, das im Dampfabzugssystem gesammelt wurde, in die Kondensatwanne abgeleitet
3-3	26	Kondensatauslasswanne	Die Sammelstelle für das Kondensat, das sich im Dampfabzugssystem gebildet hat; sie muss regelmäßig entnommen und entleert werden
3-3 3-8	27	Spülschlauch	Ein handgehaltener Schlauch, mit dem Speisereste aus der Frittierwanne in die Filterwanne gespült werden; wird an einem Schnellschluss angeschlossen
3-3	28	Gasregelventil (nur Gasmodelle)	Regelt die Gasströmung zum Brenner
3-6 3-7	29	Hochtemperaturgrenze	<p>Diese Steuerung misst die Fetttemperatur. Wenn die Fetttemperatur höher als die sichere Betriebsgrenze ist, schaltet diese Steuerung die Beheizung der Frittierwanne ab. Wenn die Fetttemperatur unter die sichere Betriebsgrenze abfällt, muss die Steuerung manuell zurückgesetzt werden, indem die rote Taste unter Steuertafel hinter der Tür gedrückt wird</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Elektrisch</p> </div> </div>
3-4	30	Ausschalter – Rücksetz-Druckknopf (nur Elektromodelle)	Schutzvorrichtungen, die den Stromkreis unterbrechen, wenn die Stromstärke höher als der Nennwert ist
3-7	31	Schalterschütze (nur Elektromodelle)	Das Ein- und Ausschalten der Stromzufuhr zu den Heizelementen wird von den Schaltschützen vorgenommen
3-9	32	Trennschalter (nur eine Phase)	Unterbricht den Stromkreis und trennt die Heizelemente von der Stromversorgung

**3-1.
BETRIBSKOMPONENTEN
(FORTS.)**



**ELEKTROMODELL
ABBILDUNG 3-2. Bedienungselemente**

**3-1.
BETRIEBSKOMPONENTEN
(FORTS.)**



**GASMODELL
ABBILDUNG 3-3. Bedienungselemente**

**3-1.
BETRIEBSKOMPONENTEN
(FORTS.)**

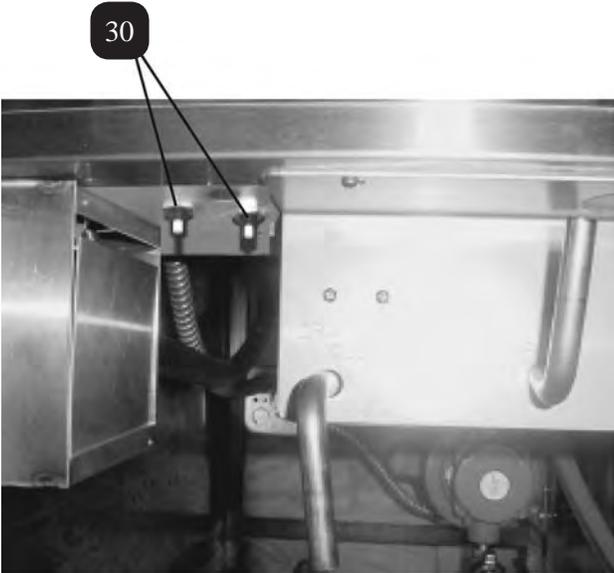


Abbildung 3-4.

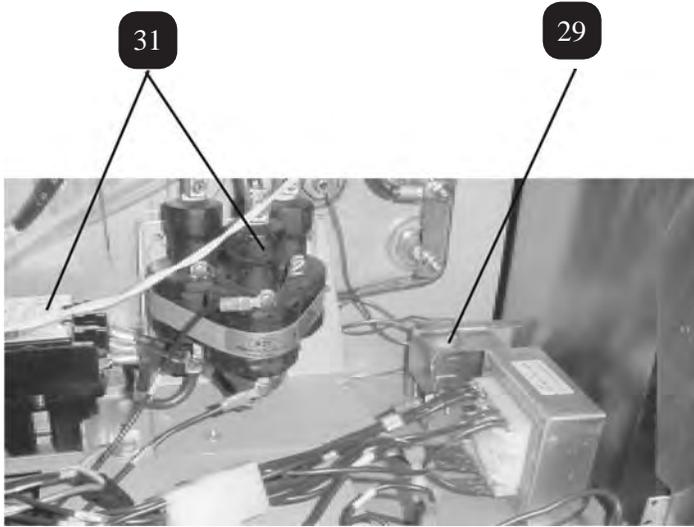


Abbildung 3-7.

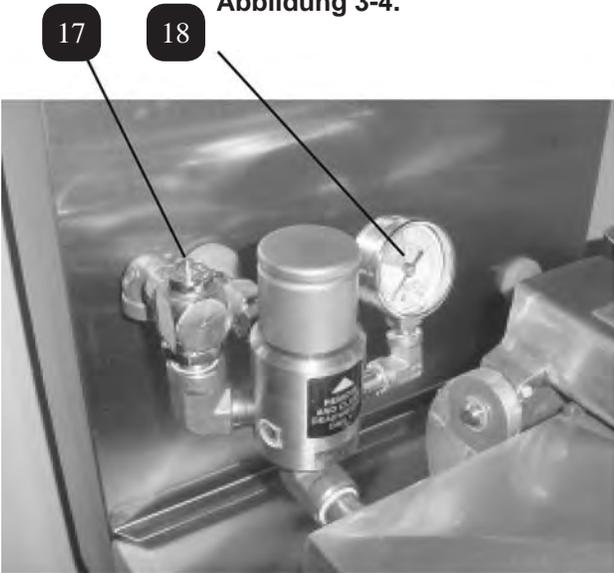


Abbildung 3-5.



Abbildung 3-8.



Abbildung 3-6.

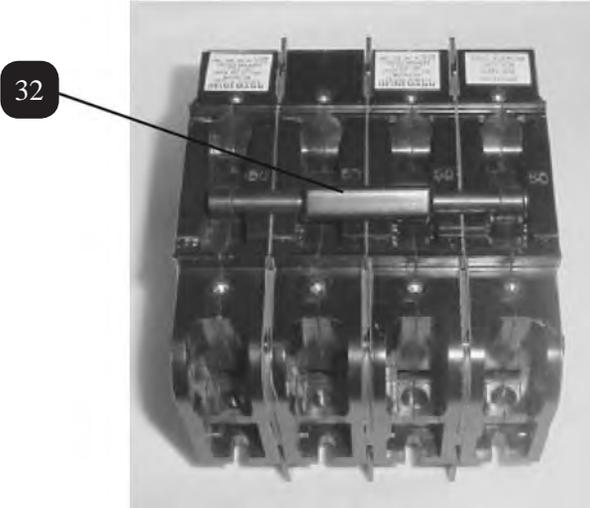


Abbildung 3-9.

**3-2.
FÜLLEN ODER
HINZUFÜGEN
VON FETT**

HINWEIS

Vor dem Frittierbetrieb selbst und dem Einfüllen von Fett in die Frittierwanne muss sichergestellt werden, dass die Filtersieb-Baugruppe und die Ablasswanne sauber sind. Die Filtersieb-Baugruppe und Ablasswanne muss mit Seife und heißem Wasser gründlich gereinigt, dann getrocknet und anschließend wieder zusammengebaut werden. Zu diesem Zeitpunkt muss auch die Frittierwanne gereinigt werden. Dazu auf den Abschnitt über das Reinigen der Frittierwanne Bezug nehmen.

VORSICHT

Der Fettfüllstand muss stets bis zur Frittierwannenanzeige auf der Rückseite der Frittierwanne reichen (siehe Foto auf der nächsten Seite). Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.

Bei Verwendung von festem Fett ist es empfehlenswert, das Fett zuerst zu erwärmen, bevor es in die Frittierwannen gegeben wird. Die Elemente von elektrischen Frittiermaschinen oder die Oberfläche der Frittierwanne von Gasfrittiermaschinen müssen vollständig von Fett bedeckt sein. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

1. Es wird empfohlen, in der Frittiermaschine ein hochwertiges Frittierfett zu verwenden. Einige minderwertige Frittierfettarten haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, der Schaumbildung und Überkochen verursachen wird.

! WARNUNG
BRANDRISIKO

Um beim Einfüllen von heißem Fett in die Frittierwanne schwere Verbrennungen zu vermeiden, müssen Handschuhe getragen werden; außerdem muss mit größter Vorsicht vorgegangen werden, um ein Verspritzen zu vermeiden.



2. Das elektrische Modell 500 erfordert 48 Pfund (21,8 kg) flüssiges Fett; das Modell 561 erfordert 65 Pfund (29,5 kg). Das Gasmodell erfordert 43 Pfund (19,5 kg). Das Frittiermaschinenmodell 500 hat zwei Füllstandslinien an der Rückseite der Frittierwanne; Modelle 561 und 600 haben nur eine Füllstandslinie. Die Füllstandslinien zeigen den korrekten Fettfüllstand.
3. Kalte Fett muss bis 1/2 Zoll (12,7 mm) unter die eine Füllstandslinie und bei Modellen mit zwei Füllstandslinien eben bis zur unteren Füllstandslinie eingefüllt werden. Das Fett dehnt sich beim Erhitzen aus und muss nach dem Erhitzen bis zur Füllstandslinie ansteigen bzw. beim Modell 500 bis zur oberen Füllstandslinie reichen.

**3-3.
PFLEGE DES
FRITIERFETTES**



**DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN
EINHALTEN, DAMIT KEIN FETT AUS DER
FRITIERWANNER ÜBERLÄFT. DIES
KÖNNTE ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN,
VERLETZUNGEN, EINEM BRAND UND/ODER
SACHSCHÄDEN FÜHREN.**

1. Zwecks Sicherheit und um die maximale Lebensdauer des Fetts zu erhalten, drücken Sie , um die Temperatur auf 250 °F (135 °C) zu verringern, wenn die Frittiermaschine nicht unmittelbar verwendet wird. Verschlechtertes Fett raucht stark, auch bei niedrigeren Temperaturen.
2. Das Fritieren paniierter Produkte erfordert häufiges Filtrieren, damit das Frittierfett sauber gehalten wird. Das Fett muss nach allen 3 bis 6 Frittierzyklen gefiltert werden. Für beste Produkte sollten nicht mehr als 6 Frittierzyklen ohne Filtrierung durchgeführt werden. Siehe Abschnitt über Fettfiltrierung.
3. Das Fett muss auf dem geeigneten Füllstand gehalten werden. Gegebenenfalls frisches Fett nachfüllen.
4. Die Körbe nicht mit Produkt überladen (12 Pfund (5,4 kg) für Modell 600; 14 Pfund (6,4 kg) für Modell 500 und 18 Pfund (8,2 kg) für Modell 561) oder kein Produkt mit sehr hohem Feuchtigkeitsgehalt in die Körbe legen.



**BEI LÄNGERER NUTZUNG SINKT DER
FLAMMPUNKT DES FETTES. DAS FETT
ENTSORGEN, WENN ES STARK ZU
RAUCHEN ODER SCHÄUMEN BEGINNT, UM
MÖGLICHE SCHWERE VERBRENNUNGEN,
VERLETZUNGEN, EINEN BRAND UND/ODER
SACHSCHÄDEN ZU VERMEIDEN.**

**3-4.
RICHTLINIEN ZUM
FRITTIEREN VON
PRODUKT**

Die folgende Tabelle enthält die empfohlenen Frittierzeiten und -temperaturen für einstufiges Frittieren in einer Henny Penny Druckfrittiermaschine in Kombination mit unseren speziellen Paniermischungen für PHT-Frittiermaschinen.

HINWEIS

Alle empfohlenen Zeitdauern und Temperaturen gelten für eine Ladung von 10 Pfund (4,5 kg).

Produkt (Größe pro Stück)	Temperatur	Zeit (Min.)
Hähnchen (2-1/4 Pfund (1 kg), 8 oder 9 Stücke)	315 °F (157 °C)	10-11
Fisch (4 Unzen (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	3,5
Shrimp	315 °F (157 °C)	2
Forelle (10 bis 16 Unzen (0,28-0,45 kg))	315 °F (157 °C)	5
Schweinskoteletts (4 bis 5 Unzen, (0,11-0,14 kg), 1/2 bis 3/4 Zoll (12,7-19 mm) dick)	315 °F (157 °C)	5
Rippchen (2-1/2 Pfund (1,13 kg) Rack)	275 °F (135 °C)	14
Steak-Würfel (6 bis 10 Unzen, (0,17-0,28 kg), 1/4 bis 1 Zoll (6,4-25,4 mm) dick)	315 °F (157 °C)	5
Kalbskotelett (4 Unzen (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	4
Kartoffel (10 Pfund (4,5 kg), in Spalten geschnitten)	315 °F (157 °C)	8

**3-5.
VERFAHREN ZUM
FRITTIEREN VON
HÜHNCHEN**

Es folgt eine Beschreibung der Betriebsverfahren für Frittiermaschinen mit der Steuerung Computron 1000.

1. Prüfen, ob alle Steuerungsschalter ausgeschaltet und die Ablass- und Filterventile in der geschlossenen Position sind.
2. Den Frittierkorb aus der Frittierwanne nehmen, und den Deckel geöffnet lassen.
3. Sicherstellen, dass die Frittierwanne bis zur erforderlichen Höhe mit Fett gefüllt ist. Siehe Abschnitt für Füllen oder Hinzufügen von Fett.
4. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Bei Gasmodellen ist sicherzustellen, dass die Gasleitungen an die Frittiermaschine angeschlossen und das Gasventil offen ist. Siehe Abschnitt ZÜND- UND ABSCHALTVERFAHREN FÜR GASZÜNDFLAMME UND BRENNER.
5. Die Anzeige ist AUS, bis der Netzschalter auf EIN gestellt wird. Die Anzeige zeigt nun die Frittierzeit und das Gerät schaltet automatisch in den Schmelzzyklus, bis die Fetttemperatur 230 °F (110 °C) erreicht hat. Die Steuerung beendet dann automatisch den Schmelzzyklus.

HINWEIS

Die Druckfrittiermaschine PFG-600 verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung die Gasversorgung abschalten. Das obige Verfahren muss befolgt werden, um die Frittiermaschine neu zu starten. Falls die Abschaltung erneut erfolgt, muss ein qualifizierter Techniker verständigt werden.

Falls gewünscht, kann der Schmelzzyklus durch 3 Sekunden langes Gedrückthalten von  umgangen werden.

VORSICHT

Den Schmelzzyklus nur dann umgehen, wenn genügend Fett geschmolzen ist, um alle gekrümmten Flächen von Gasfrittierwannen zu bedecken oder alle Heizelemente von elektrischen Frittiermaschinen in Fett getaucht sind. Wenn der Schmelzzyklus umgangen wird, bevor alle Gasfrittierwannen oder Heizelemente bedeckt sind, kann dies eine übermäßige Rauchbildung oder einen Brand verursachen.



Schritt 6

6. Nachdem der Schmelzzyklus beendet wurde, wird das Fett weiter erhitzt, bis die  aufleuchten und die Frittierzeit angezeigt wird.
7. Das Fett mit dem Korbgriff gut umrühren, um die Temperatur in der Frittierwanne zu stabilisieren.
8. Nachdem sich die Fetttemperatur bei der Solltemperatur stabilisiert hat, den Korb in die Frittierwanne absenken.

**3-5.
VERFAHREN ZUM
FRITTIEREN VON
HÜHNCHEN (FORTS.)**



Schritt 8



Schritt 9



Schritt 11



Schritt 12

8. Die Hühnerfleischstücke, entweder 4 oder 5 aufgeschnittene Hühnchen, aus dem Kühlschrank in eine Spüle geben. Das Hühnchen waschen und die Hühnerschenkel am Rückgratgelenk abbrechen.

9. Extra Fett vom Hühnerschenkel entfernen.

10. Das Hühnchen aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Stücke müssen jedoch feucht bleiben.

11. Wenn eine Paniermaschine verwendet wird, die Paniertrommel mit ca. 8 bis 10 Pfund (3,6 bis 4,5 kg) PHT Paniermischung füllen. Die feuchten, jedoch abgetropften Stücke in den Schacht an einem Ende der Paniermaschine geben.

12. Die panierten Stücke aus der Paniertrommel auf ein Blech fallen lassen.

**3-5.
VERFAHREN ZUM
FRITTIEREN VON
HÜHNCHEN (FORTS.)**



Schritt 13



Schritt 17

13. Wenn keine Paniermaschine verwendet wird, sollten die Teilchen in die trockene Paniermischung gelegt und von Hand so paniert werden, dass alle Stücke komplett paniert sind.
14. Lose Panier abklopfen und das panierte Produkt auf ein Blech zur Aufbewahrung im Kühlschrank legen. Ein feuchtes Tuch über das panierte Produkt legen, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt. Das panierte Produkt sollte mindestens 30 Minuten lang gelagert werden, damit es die Gewürze aus der Panier aufnehmen kann und die Panier besser am Produkt anhaftet.
15. Die Zeit- und Temperatureinstellungen für das zu frittierende Produkt ermitteln.
16. Die gewünschte Temperatur und Zeit mit den Bedienelementen einstellen. Siehe den Abschnitt C1000 Programmieranweisungen.

HINWEIS

Bevor das Produkt in den Korb gegeben wird, ist sicherzustellen, dass das Fett die korrekte Frittiertemperatur für dieses Produkt hat. Außerdem ist zu prüfen, ob **READY** eingeschaltet ist.

17. Die Speisen, angefangen mit den größten Stücken (Schenkel), in den eingetauchten Korb legen. Dadurch haben die großen und schwierigeren Stücke etwas mehr Zeit zum Frittieren im Fett. Den Deckel geöffnet lassen.

! WARNUNG
BRANDRISIKO

Vorsichtig sein, damit kein heißes Fett verspritzt wird.
Das kann schwere Verbrennungen verursachen.

Den Korb nicht mit Produkt überfüllen und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in den Korb setzen.
Die maximale Beladung beträgt 12 Pfund (5,4 kg) für Modell 600; 14 Pfund (6,4 kg) für Modell 500 und 18 Pfund (8,2 kg) für Modell 561.

Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann Fett aus der Wanne überfließen. Das kann zu schweren Verbrennungen, einem Brand oder Schäden am Gerät führen.

18. Den Korb etwas aus dem Fett heben und schütteln, um die Stücke zu trennen. Den Korb wieder in das Fett eintauchen. Das verhindert weiße Flecken am fertigen Produkt.

**3-5.
VERFAHREN ZUM
FRITTIEREN VON
HÜHNCHEN (FORTS.)**



Schritt 19



Schritt 20

19. Den Korbgriff abnehmen und den Deckel schnell schließen. Den Deckel mit der Deckelverriegelung verriegeln.
20. Die Deckelspindel nach rechts festziehen, um den Deckel zu sichern und abzudichten. Den roten Knopf auf der Spindel auf den roten Knopf auf der Deckelverriegelung ausrichten.



DER DECKEL MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG VERRIEGELT SEIN, DAMIT KEIN FETT UND DAMPF UNTER DRUCK AUS DER FRITTIERWANNE AUSTRETEN KÖNNEN. DAS VERURSACHT SCHWERE VERBRENNUNGEN.

21.  drücken.
22. Innerhalb einiger Minuten steigt der Wert auf dem Manometer und erreicht die BETRIEBSZONE. Wenn nicht, die Verfahren noch einmal prüfen und danach im Abschnitt Fehlersuche nachschlagen.

HINWEIS

Beim Betrieb sind folgende Prüfungen vorzunehmen:

- Sicherstellen, dass die Manometernadel im Betriebsbereich ist. Wenn neues Fett verwendet wird, muss eine volle Ladung in die Frittierwanne gegeben werden, da andernfalls nicht ausreichend Dampf erzeugt wird, um den erforderlichen Druck zu erzeugen. Wenn kein Druck aufgebaut wird, im Abschnitt Fehlersuche nachschlagen oder nach Bedarf die örtliche Henny Penny Servicevertretung verständigen.
- Den Ablass und das Ventilventil auf Lecks prüfen.

23. Am Ende des Frittierzyklus (der Zähler ist bis auf 0 abgelaufen) wird der Druck in der Frittiermaschine automatisch abgebaut, es ertönt ein Summer und auf der Anzeige blinkt "DONE" (fertig). Die Taste  drücken, um den Summer zu quittieren.



DEN GRIFF NICHT NACH OBEN ZIEHEN UND NICHT VERSUCHEN DIE DECKELVERRIEGELUNG MIT GEWALT ZU ÖFFNEN, BEVOR AUF DEM MANOMETER 0 PSI ANGEZEIGT WIRD. AUSTRETENDER DAMPF UND AUSTRETENDES FETT VERURSACHT SCHWERE VERBRENNUNGEN.

**3-5.
VERFAHREN ZUM
FRITTIEREN VON
HÜHNCHEN (FORTS.)**

24. Nachdem der Druck auf Null abgefallen ist, die Spindel um ca. eine Umdrehung nach links drehen.

VORSICHT

Den Spindelknebelarm beim Öffnen des Deckels nicht drehen oder umklappen. Das könnte die ACME-Mutter im Knebelarm beschädigen.

25. Den Deckel schnell öffnen, damit der Großteil des Kondensats am Deckel durch den Ablaufkanal ablaufen kann – anstelle zurück in das Fett.

VORSICHT

Den Deckel nicht gegen den Anschlag aufspringen lassen, da dabei das Scharnier beschädigt werden könnte.



Schritt 26

26. Den Griff in den Korb einsetzen. Den Korb herausheben und an der Seite der Frittierwanne aufhängen, damit er abtropfen kann. Das Produkt ca. 15 Sekunden lang abtropfen lassen, bevor es auf ein Blech geleert wird.
27. Das Produkt sofort in einen Heißhalteschrank geben.
28. Bevor die nächste Ladung frittiert wird, warten bis  an ist, was anzeigt, dass das Fett wieder erhitzt wurde.

GEFAHR
FEUERGEFAHR

WENN DIE FETTTEMPERATUR 420 °F (216 °C) ÜBERSCHREITET, MUSS DER STROM SOFORT AM HAUPTTRENNSCHALTER UNTERBROCHEN WERDEN UND DIE FRITTIERMASCHINE MUSS REPARIERT WERDEN. WENN DIE FETTTEMPERATUR IHREN FLAMMPUNKT ÜBERSCHREITET, WIRD EIN BRAND AUFTRETEN DER ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN UND/ODER MATERIELLE SCHÄDEN VERURSACHT.

**3-6.
C1000 PROGRAMMIE-
RANWEISUNGEN**

Zählerprogrammierung

1. Immer wenn die Frittierzeit angezeigt wird, die Taste unter der entsprechenden Anzeige drücken, um die Frittierzeit zu ändern.

Programmierung des Temperatur-Sollwerts

1. Einmal **P** drücken, um die tatsächliche Fetttemperatur anzuzeigen, und **P** noch einmal drücken, um den Temperatur-Sollwert anzuzeigen.
2. Während der Temperatur-Sollwert angezeigt wird,   drücken, um den Temperatur-Sollwert zu ändern.

HINWEIS

Wenn beim Drücken von   "LOCK" (Gesperrt) angezeigt wird, sind die Bedienelemente gesperrt und müssen freigegeben werden, bevor die Zeit oder der Temperatur-Sollwert geändert werden kann. Siehe Abschnitt C1000 Sonderprogrammierung.

**3-7.
C1000 SONDERPRO-
GRAMMIERUNG**

Mit der Sonderprogrammierung werden folgende Punkte eingestellt:

- Fahrenheit oder Grad Celsius
 - Initialisieren des Systems
 - Sperren oder Freigeben der Bedienelemente
 - Frittiermaschinentyp – offen oder Druck
 - Hitzequelle – elektrisch; Gas mit elektronischer Zündung
 - Beckenart – ungeteilt oder geteilt
 - Fettart – fest oder flüssig
1. Zum Aufrufen der Sonderprogrammierung muss der Netzschalter (an einer der beiden Seiten) ausgeschaltet werden. **P** gedrückt halten und den Netzschalter wieder einschalten.
 2. "SPEC" (Spez.) "PROG" gefolgt von "DEG" (Grad) "°F" oder "°C" wird angezeigt. Mit   zwischen "°F" und "°C" auswählen.
 3. **P** drücken; "INIT" wird auf der Anzeige angezeigt. Gedrückt halten, damit auf der Anzeige "In-3", "In-2", "In-1" gefolgt von "Init Sys" "DONE DONE" (Fertig Fertig) angezeigt wird. Die Steuerung wurde nun auf die Werksvorgaben zurückgesetzt, die Zeit wurde auf 0:00 und die Temperatur auf 190 °F oder 88 °C eingestellt.
 4. **P** drücken, damit auf der Anzeige "LOCK" (Gesperrt) oder "UNLOCK" (Freigegeben) angezeigt wird. Mit   "LOCK" oder "UNLOCK" auswählen.
 5. **P** drücken, damit auf der linken Anzeige "FRYR" (Frittierm.) und auf der rechten Anzeige "PRES" (Druck) angezeigt wird. Mit   ggf. von "OPEN" (offen) auf "PRES" (Druck) umzuschalten.

**3-7.
C1000 SONDER-
PROGRAMMIERUNG
(FORTS.)**

6.  drücken, damit "HEAT" (Heizen) auf der Anzeige angezeigt wird.
Mit   die Hitzequelle wechseln: "ELEC" für elektrische Modelle; "GAS" für Geräte mit Zündflamme; "SSI" für Geräte mit elektronischer Zündung.
7.  drücken, damit "VAT" (Becken) und "FULL" (voll) auf der Anzeige eingeblendet werden, wenn die Steuerung in Schritt 5 auf "PRES" (Druck) eingestellt wurde.
8.  drücken, damit "MELT" (Schmelzen) und "Solid" (fest) oder "LIQD" (flüssig) auf der Anzeige eingeblendet werden. Mit   "Solid" (fest) auswählen, wenn festes Fett verwendet wird, oder "LIQD" (flüssig), wenn flüssiges Fett verwendet wird.
9. Jederzeit  gedrückt halten, um die Sonderprogrammierung zu beenden.

**3-8.
REGELMÄSSIGE
WARTUNG**

Wie alle Maschinen in Großküchen, erfordert die Henny Penny Druckfrittiermaschine Pflege und entsprechende Wartung. In der Tabelle unten ist eine Übersicht über die planmäßige Wartung zu finden.

Vorgehensweise	Häufigkeit
Filterpumpenmotorschutz – manuell zurücksetzen	Nach Bedarf
Fettfiltrierung	Alle 3 bis 6 Frittierzyklen
Reinigen der optionalen Krustenbleche	Nach Bedarf
Verhinderung von Filterpumpenproblemen	Nach Bedarf
Fettwechsel	Nach Bedarf
Wechseln des Aktivkohlefilters	Nach Bedarf
Reinigen der Frittierwanne	Vor Wechseln des Fetts
Reinigen des Gegengewichtventils	Täglich
Verfahren zum Geschäftsschluss am Abend	Täglich
Optionalen Spülschlauch auf Zustandsverschlechterung prüfen	Wöchentlich
Umdrehen der Deckeldichtung	Vierteljährlich
Deckelschmierung	Vierteljährlich
Einstellen des Anschlags	Vierteljährlich
Prüfen der Spreizstangen-Festigkeit	Vierteljährlich
Reinigen des Sicherheitsventils	Jährlich

**3-9.
FILTERPUMPENMOTOR-
SCHUTZ – MANUELL
ZURÜCKSETZEN**



Der Filterpumpenmotor ist an der Motorrückseite mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall dass sich der Motor überhitzen sollte. 5 Minuten warten, damit sich der Motor abkühlen kann, bevor versucht wird diese Schutzvorrichtung zurückzusetzen. Der Filtermotor befindet sich an der Rückseite der Frittiermaschine. Die Rücksetztaste muss fest gedrückt werden; zur Erleichterung kann dazu auch ein Schraubendreher verwendet werden.

Elektrische Frittiermaschinen mit den Seriennummern HB013JB und darunter sowie Gasfrittiermaschine mit den Seriennummern GA085JB und darunter: Zum Drücken der Rücksetztaste muss die Abdeckung an der linken Seite des Geräts entfernt werden.



Um durch spritzendes Öl verursachte Verbrennungen zu vermeiden, muss der Netzschalter des Geräts auf AUS gestellt werden, bevor die manuelle Rücksetzschutzeinrichtung des Filterpumpenmotors zurückgesetzt wird.

3-10. FETTFILTRIERUNG

Beim Frittieren paniierter Speisen muss häufig gefiltert werden. Das kalte Fett täglich einer Geschmacksprüfung unterziehen. Das Fett beim Frittieren auf Schaumbildung überwachen. Das Fett entsorgen, sobald es zu schäumen beginnt. Die Frittierwanne beim Wechseln oder Filtern des Fetts stets wie folgt reinigen:

1. Den Netzschalter auf AUS stellen. Den Frittierkorb entnehmen und mit Seife und Wasser reinigen. Gründlich spülen.

HINWEIS

Die besten Ergebnisse erhält man, wenn das Fett bei normaler Frittieretemperatur filtriert wird.



Schritt 2

2. Ablagerungen mit einer Metallspachtel von den Seiten der Frittierwanne entfernen. Bei elektrischen Modellen nicht die Heizelemente oder bei Gasmodellen nicht den gebogenen Teil der Frittierwanne abkratzen.

VORSICHT

Wenn die Heizelemente einer elektrischen Frittiermaschine oder die gebogenen Bereiche einer Gasfrittierwanne abgeschabt werden, zerkratzt das diese Flächen, wodurch Panier anklebt und verbrennt.

Den Wannenschaber oder andere Reinigungsutensilien nicht am Frittierwannenrand anschlagen. Das kann Schäden am Frittierwannenrand verursachen und der Deckel wird beim Frittieren evtl. nicht mehr dicht sein.



Schritt 4

! WARNUNG

Die Filterauslasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben sein; der Deckel muss angebracht sein. Darauf achten, dass das Loch im Deckel mit dem Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.

Die Flächen von Frittiermaschine und Korb werden heiß sein. Bei der Filtrierung vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.

3. Das Auslassventil sehr langsam öffnen: zuerst nur um eine halbe Umdrehung und danach langsam, bis es komplett offen ist. Das verhindert starkes Spritzen des heißen Fetts beim Abfließen in die Filterauslasswanne.
4. Wenn das Fett aus der Frittierwanne abgelassen wird, die Seiten der Frittierwanne und die Heizelemente (beim elektrischen Modell) mit Frittiermaschinenbürsten (Henny Penny Teile-Nr. 12105 enthält beide Bürsten) reinigen. Wenn sich der Ablass mit Panier füllt, muss diese mit der weißen Bürste in die Filterwanne gedrückt werden.

**3-10.
FETTFILTRIERUNG
(FORTS.)**



Schritt 6e



Schritt 7a

5. Nachdem das gesamte Fett abgelassen wurde, die Seiten und den Boden der Frittierwanne mit dem Schaber oder Bürste abkratzen.
6. Die Frittierwanne wie folgt spülen:
 - a. Das Auslassventil schließen.
 - b. Das Filterventil öffnen.
 - c. Den Deckel schließen und geschlossen halten.
 - d. Den Netzschalter auf PUMP (Pumpe) stellen. Den Deckel behutsam öffnen, um zu prüfen, ob das Fett vorschriftsmäßig zurückgepumpt wird. Die Frittierwanne 1/3 anfüllen, danach die Pumpe ausschalten.



WENN DER DECKEL NICHT GESCHLOSSEN GEHALTEN WIRD, KANN DAS ERSTE ZURÜCKGEPUMPT FETT AUS DER FRITTIERWANNE SPRITZEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN ERURSACHEN.

WENN IM FETT LUFTBLÄSCHEN AUFSTEIFEN, KANN DER FILTERANSCHLUSS AM VERBINDUNGSSTÜCK DES FILTERSCHLAUCHS NICHT RICHTIG FESTGEZOGEN SEIN. IN DIESEM FALLS DIE PUMPE AUSSCHALTEN UND DAS VERBINDUNGSSTÜCK MIT EINEM SCHUTZTUCH ODER HANDSCHUHEN FESTZIEHEN. DIESES VERBINDUNGSSTÜCK IST SEHR HEISS UND KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN.

- e. Die Seiten der Frittierwanne waschen und abbürsten. Die Heizelemente mit der L-förmigen Bürste reinigen.
 - f. Nachdem Seiten und Boden sauber sind, das Auslassventil öffnen.
7. Falls die Frittiermaschine einen optionalen Filterspülschlauch hat, kann folgendes Reinigungsverfahren angewendet werden.
 - a. Den Filterspülschlauch mit dem Schnellverschluss am Anschluss mit Außengewinde an der Innenseite der Tür neben dem Filterventilgriff anschließen. Dazu den Federring an der Seite mit dem Innengewinde des Schnellverschlusses zurückschieben und auf dem Anschlussstück mit dem Außengewinde einrasten lassen.

**3-10.
FETTFILTRIERUNG
(FORTS.)**



Schritt 7b



Schritt 7c



Schritt 7f

- b. Den hölzernen Griff halten und sicherstellen, dass die Schlauchdüse nach unten in Richtung Frittierwannenboden gerichtet ist. Den Deckel über der Düse nach unten drücken, das Filterventil schließen und den Netzschalter auf PUMP (Pumpe) stellen. Die Düse vorsichtig halten, damit das Fett nicht zu stark spritzt.



Vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen durch verspritztes heißes Fett zu vermeiden.

- c. Das Innere der Frittierwanne spülen. Bereiche wie der Frittierwannenboden müssen besonders gut gereinigt werden. Bei elektrischen Modellen die Bereiche um die Heizelemente gründlich reinigen.
- d. Nach ausreichendem Spülen mit Fett das Auslassventil schließen.
- e. Den Netzschalter auf AUS stellen.



DEN FILTERSPÜLSCHLAUCH NUR DANN ANSCHLIESSEN UND ABTRENNEN, WENN DER NETZSCHALTER AUF AUS GESTELLT IST. EIN TROCKENES TUCH VERWENDEN ODER HANDSCHUHE TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN. ANDERNFALLS KANN HEISSES FETT, DASS AUS DEM ANSCHLUSSSTÜCK MIT AUSSENGEWINDE SPRITZT, SCHWERE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

- f. Den Schlauch abnehmen. Das Schlauchende mit dem Anschlussstück ausreichend anheben, damit Restfett im Schlauch in die Frittierwanne auslaufen kann.
8. Das gesamte Fett aus der Filterwanne zurück in die Frittierwanne pumpen. Den Deckel während des ersten Schwall beim Pumpen geschlossen halten.

**3-10.
FETTFILTRIERUNG
(FORTS.)**



Schritt 9



Schritt 11

9. Wenn die Pumpe nur Luft pumpt, sieht es aus als ob das Fett in der Frittierwanne siedet. Zuerst das Filterventil schließen und dann den Netzschalter von PUMP (Pumpe) auf AUS stellen. Das verhindert, dass sich die Filterpumpe und die Leitungen mit Fett füllen.

HINWEIS

Wenn sich Bläschen bilden, das Filterventil sofort schließen. Das verhindert, dass Luft in das Fett eingetragen und dadurch die Lebensdauer des Fetts verringert wird.

10. Den Fettfüllstand nach Bedarf prüfen, bis er die Füllstandslinie an der hinteren Frittierwanne erreicht, oder beim Modell 500s die obere Füllstandslinie.
11. Nach Abschluss des Filtrierungsvorgangs muss die Kondensatauslasswanne entleert und wieder angebracht werden.
12. Wenn das Frittieren zum diesem Zeitpunkt fortgesetzt werden soll, den Netzschalter auf EIN stellen und warten, bis sich das Fett wieder erhitzt hat.

**3-11.
REINIGEN DES
OPTIONALEN
KRUSTENBLECHS**



Elektrisch

Gas



Elektrisch

Gas



Elektrisch

Gas



Elektrisch

Gas

Das Krustenblech verbessert den Filtrierungsvorgang, da kleinere, schwer zu filtrierende Teilchen nun in diesem Blech aufgefangen werden. Die Ansammlung von Krusten in der Filterwanne wird verringert und das Fett kann schneller zurück in die Frittierwanne gepumpt werden. Größere Krusten können aus dem Krustenblech genommen und für Soßen verwendet werden.

Siehe Verfahren zum Entnehmen des Krustenblechs unten:

1. Das Fett aus der Frittierwanne ablassen, damit das Blech zugänglich wird.
2. Den mitgelieferten Griff winkelig einschieben, damit die Noppen auf der Welle eingreifen.



Beim Entnehmen des Krustenblechs müssen Schutzkleidung und Handschuhe getragen werden. Das Krustenblech und die Frittierwannenflächen können heiß sein und Verbrennungen verursachen.

3. Den Griff drehen, bis die Kerben um Griff unter den Noppen auf der Welle einrasten.
4. Das Krustenblech aus der Frittierwanne heben.
5. Alle Krusten aus der Frittierwanne entfernen, bevor das Krustenblech wieder eingesetzt und die Frittierwanne mit Fett gefüllt wird.

3-12. VERHINDERUNG VON FILTERPUMPE- PROBLEMEN

Die folgenden Schritte helfen Probleme an der Filterpumpe zu vermeiden:

1. Das Filterventil muss während des Frittierens stets geschlossen sein.
2. Das gesamte Fett aus den Filterleitungen pumpen, indem der Filterpumpenmotor solange eingeschaltet gelassen wird, bis das Fett in der Frittierwanne zu brodeln beginnt.

3-13. WECHSELN DER FILTERHÜLLE



Schritt 3

Filter-Verbindungsstück



Schritt 4

Die Filterhülle muss alle 10-12 Filtervorgänge gewechselt werden oder immer dann, wenn sie mit Krusten verstopft ist. Vorgehensweise:

1. Den Netzschalter auf AUS stellen.
2. Die Kondensatauslasswanne entnehmen und leeren.
3. Das Filter-Verbindungsstück abtrennen und die Ablasswanne unter der Frittierwanne entfernen. Falls vorhanden, kann eine Ablasswanne auf Laufrollen abgestützt sein, damit die Filterwanne und Filterbaugruppe leichter transportiert werden kann.



**Dieses Verbindungsstück kann heiß sein!
Schutzkleidung oder Handschuhe verwenden oder
es können ernsthafte Verbrennungen auftreten.**

**Wenn die Filterwanne bewegt wird, während
sie voll Fett ist, muss dies vorsichtig geschehen,
um ein Spritzen zu vermeiden, da sonst schwere
Verbrennungen verursacht werden können.**

4. Die Siebbaugruppe aus der Ablasswanne heben.
5. Fett und Krusten von der Ablasswanne abwischen. Die Ablasswanne mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

**3-13.
WECHSELN DER
FILTERHÜLLE**



Schritt 7



Schritt 8



Schritt 9

6. Das Saugrohr von der Siebbaugruppe abschrauben.

7. Den Krustenfänger entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

8. Die Filterspangen entfernen und die Filterhülle wegwerfen.

9. Das obere und untere Filtersieb mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

HINWEIS

Sicherstellen, dass Filtersiebe, Krustenfänger, Filterspangen und Saugrohr ganz trocken sind, bevor die Filterhülle wieder zusammengebaut wird, da Wasser das Filterpapier auflösen wird.

10. Das obere Filtersieb mit dem unteren zusammenbauen.

**3-13.
WECHSELN DER
FILTERHÜLLE (FORTS.)**



Schritt 12



11. Die Siebe in eine saubere Filterhülle einschieben.
12. Die Ecken umfalten und dann das offene Ende doppelt falten.
13. Die Hülle mit den beiden Filter-Haltespangen festklemmen.
14. Das Krustenfängersieb auf das Filterpapier setzen. Die Saugrohr-Baugruppe festschrauben.
15. Die vollständige Filtersieb-Baugruppe zurück in die Filterauslasswanne setzen und die Wanne wieder unter der Frittiermaschine schieben.
16. Das Filter-Verbindungsstück von Hand anschließen. Nicht mit einem Spannschlüssel festziehen.
17. Die Kondensatauslasswanne wieder einschieben. Die Frittiermaschine ist nun betriebsbereit.

**3-14.
REINIGENDER
FRITIERWANNE**

Nach der erstmaligen Installation des Fritiergeräts und ebenso vor jedem Ölwechsel sollte die Fritierwanne wie folgt gründlich gereinigt werden:

1. Den Netzschalter auf OFF (AUS) schalten.



Weder die Fritierwanne, noch die Filtrier-/Ablasswanne sollten bewegt werden, solange sich heißes Öl darin befindet. Heißes Öl kann herausspritzen. Schwere Verbrennungen könnten die Folge sein.

Die Filter-/Ablasswanne muss so weit wie möglich unter das Fritiergerät geschoben und der Deckel aufgesetzt sein. Achten Sie darauf, dass die Öffnung im Deckel an dem Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Nicht Befolgen dieser Anweisungen kann ein Verspritzen von Fritieröl verursachen und Verletzungen zur Folge haben.

**3-14.
REINIGENDER
FRITIERWANNE
(FORTS.)**

2. Falls sich heißes Öl in der Fritierwanne befindet, muss es abgelassen werden, indem das Ablassventil langsam geöffnet wird (eine halbe Drehung). Einige Minuten laufen lassen, dann das Ventil langsam vollständig öffnen.
3. Das Ablassventil schließen und das Öl in der Filterwanne entsorgen. Dann die Filtrier-/Ablasswanne unter das Fritiergerät schieben, ohne die Filtersieb-Baugruppe einzusetzen.
4. Die Fritierwanne bis zur Füllstandsanzeige mit heißem Wasser füllen. Dem Wasser 4 bis 8 Unzen trockenes Fritiergerät-Reinigungsmittel oder 8 bis 16 Unzen eines flüssigen Reinigers hinzufügen und gründlich mischen. Der Fritierkorb kann zum Reinigen in die Fritierwanne gestellt werden.



Tragen Sie beim Reinigen der Fritierwanne zum Schutz gegen Chemikalienspritzer stets eine **Brille** oder eine **Gesichtsmaske** und **Schutzhandschuhe** aus Gummi, da die Reinigungslösung stark alkalisch ist. Vermeiden Sie, dass die Lösung durch Spritzen oder auf andere Weise in Kontakt mit Ihren Augen oder Ihrer Haut gerät. Schwere Verbrennungen und mögliches Erblinden können die Folgen sein. Lesen Sie sorgfältig die Anweisungen für das Reinigungsmittel. Falls die Lösung in Kontakt mit Ihren Augen kommt, spülen Sie gründlich mit kühlem Wasser und suchen Sie sofort einen Arzt auf.

5. Schalten Sie den Netzstrom ein und stellen Sie 195°F (90,5° C) ein.



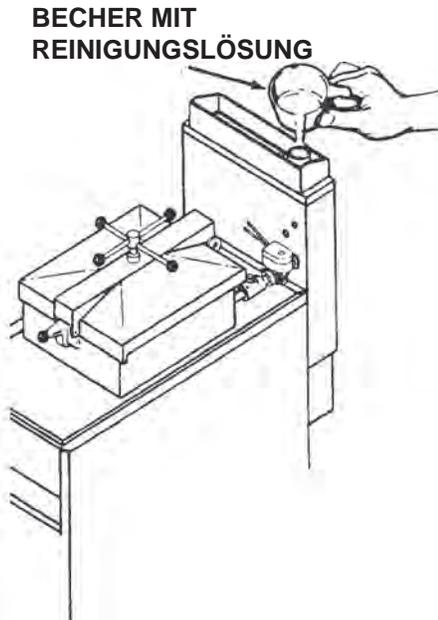
SCHLIESSEN SIE **NICHT DEN DECKEL**, WENN SICH WASSER UND/ODER REINIGUNGSMITTEL IN DER FRITIERWANNE BEFINDEN. WASSER WIRD UNTER DRUCK ÜBERHITZT. WENN DER DECKEL GEÖFFNET WIRD, FÜHREN ENTWEICHENDES WASSER UND DAMPF ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN.

HINWEIS

Von Henny Penny sind die folgenden Reinigungsmittel erhältlich:

- Schaum-Entfetter - #2226
 - PHT-Flüssigreiniger - #12135
 - PHT-Pulverreiniger - #12101
 - Spritzschutzbrille gegen Chemikalien - #12232
 - Hitze- & chemikalienfeste Handschuhe - #12072
- Näheres erfahren Sie bei Ihrem Henny-Penny-Händler.

**3-14.
REINIGENDER
FRITIERWANNE
(FORTS.)**



6. Wenn  herankommt und die Lösung eine Temperatur von 195°F (90,5° C) erreicht, schalten Sie sofort den Stromschalter auf OFF (AUS).

VORSICHT

Behalten Sie die Reinigungslösung stets im Blick und achten Sie darauf, dass sie nicht überkocht und Schäden an Bedienelementen verursacht.

! WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

Falls die Reinigungslösung anfängt zu schäumen und überzukochen, schalten Sie sofort den Stromschalter auf OFF (AUS). Versuchen Sie nicht, das Überkochen durch Schließen des Deckels einzudämmen. Schwere Verbrennungen könnten die Folge sein.

HINWEIS

Gießen Sie einen Becher heiße Reinigungslösung (aus der Fritierwanne) in das Dampfablassrohr, um es durchgängig und sauber zu halten.

7. Lassen Sie die Reinigungslösung bei ausgeschaltetem Gerät 15 bis 20 Minuten stehen.
8. Nehmen Sie die Bürste für das Fritiergerät und schrubben Sie die Innenseiten der Fritierwanne, den Deckelflansch und die Oberseite des Fritiergeräts.

Abflussbürste- #12112

Bürste in „L“-Form- #12126

Gefriergerätebürste mit langem Stiel- #12116

VORSICHT

Benutzen Sie die Reinigungslösung nicht für den Deckel oder das Deckelscharnier. Diese Teile bestehen aus Aluminium und korrodieren, falls das PHT-Reinigungsmittel mit ihnen in Kontakt gerät.

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl angreifen und die Lebensdauer des Gerätes verringern. Verwenden Sie keinen Wasserstrahl- (Druck-) Reiniger zum Reinigen des Gerätes, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann.

9. Öffnen Sie nach der Reinigung das Abflussventil und lassen Sie die Reinigungslösung zur anschließenden Entsorgung aus der Fritierwanne in die Ablasswanne fließen.
10. Setzen Sie die leere Ablasswanne wieder an ihren Platz, schließen Sie das Ablassventil und füllen Sie die Fritierwanne bis zum angemessenen Füllstand wieder mit reinem heißen Wasser auf.

**3-14.
REINIGENDER
FRITIERWANNE
(FORTS.)**

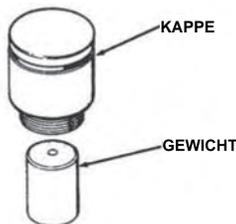
11. Fügen Sie etwa 8 Unzen Branntweinessig hinzu und erhitzen Sie die Lösung auf 195° F (90,5° C).
12. Nehmen Sie eine saubere Bürste und schrubben Sie die Innenseiten der Fritierwanne und den Deckelflansch. Dadurch werden die alkalischen Rückstände des Reinigungsmittels neutralisiert.
13. Lassen Sie die Essig-Spüllösung ab und entsorgen Sie diese.
14. Spülen Sie die Fritierwanne mit sauberem heißen Wasser ab.
15. Trocknen Sie die Ablasswanne und das Innere der Fritierwanne gründlich ab.

HINWEIS

Sorgen Sie dafür, dass die Innenseite des Beckens, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Öl in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

16. Setzen Sie die saubere Filterbaugruppe wieder in die Ablasswanne ein und schieben Sie diese unter das Fritiergerät.
17. Füllen Sie das Fritiergerät wieder mit frischem Öl auf.

**3-15.
REINIGEN DER
GEGENGEWICHTSBAUGRUPPE**



Schritt 3



Am Ende eines jeden Arbeitstages muss die Druckventil-Gegengewichtsbaugruppe wie folgt gereinigt werden:



VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GEGENGEWICHTSGEHÄUSE ZU ÖFFNEN, WÄHREND DAS FRITIERGERÄT IN BETRIEB IST. SCHWERE VERBRENNUNGEN ODER ANDERE VERLETZUNGEN SIND DIE FOLGE.

1. Den Netzschalter auf OFF (AUS) schalten. Wenn Sie sicher sind, dass jeglicher Druck abgelassen wurde, öffnen Sie den Deckel.
2. Nehmen Sie einen Handschuh oder ein Schutztuch, schrauben Sie die Kappe des Gegengewichts ab und nehmen Sie die Kappe und das Gegengewicht heraus.



Die Gegengewichtskappe kann heiß sein. Verwenden Sie Schutzkleidung oder Handschuhe verwenden, sonst können Verbrennungen die Folge sein.

Eine Vernachlässigung der täglichen Reinigung der Gegengewichtsbaugruppe kann dazu führen, dass das Fritiergerät zu hohem Druck aufbaut. Schwere Verletzungen und Verbrennungen können die Folge sein.

3. Reinigen Sie das Abgasrohr mit einer Edelstahlbürste (Henny Penny Artikelnummer 12147).

**3-15.
REINIGEN DER
GEGENGEWICHTSBAUGRUPPE
(FORTS.)**



Schritt 6

4. Reinigen Sie die Gegengewichtskappe und das Gewicht in heißem Spülwasser. Achten Sie darauf, das Innere der Ventilkappe und das Gegengewicht gründlich zu reinigen.
5. Reinigen Sie die Öffnung des Gegengewichts und das Innere des Gegengewichtsgehäuses mit einem sauberen fusselfreien Lappen.
6. Wischen Sie das Gegengewicht und die Gegengewichtsgehäusekappe trocken.
7. Setzen Sie das Gegengewicht und die Gegengewichtsgehäusekappe wieder ein. Schrauben Sie die Kappe mit den Fingern fest.

**3-16.
VORGEHENSWEISE BEI
TAGESABSCHLUSS**

Gehen Sie bei Ende jedes Arbeitstages oder einer Arbeitsschicht wie folgt vor:

1. Filtrieren Sie das Öl gemäß Abschnitt „Filtrierung des Öls“.
2. Den Netzschalter auf OFF (AUS) schalten.
3. Stellen Sie den Fritierkorb zur Reinigung in ein Spülbecken.
4. Reinigen Sie die Gegengewichtsbaugruppe gemäß Abschnitt „Reinigen der Gegengewichtsbaugruppe“.
5. Kippen Sie das Wasser aus der Kondenswasser-Auffangwanne weg.

VORSICHT

Falls es erforderlich ist, die Haltekabel zu lösen, achten Sie darauf, dass die Halterung wieder angebracht wird, nachdem das Fritiergerät wieder an seinem Platz steht.

**3-17.
BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR
DAS OPTIONALE FRITIERÖL-
SCHNELLANSCHLUSS-SYSTEM**



Abbildung 1



Abbildung 2

1. Verbinden Sie das weibliche Schnelltrennkupplungsteil, das an dem Schlauch an der Rückseite des Fritiergeräts angebracht ist, mit dem passenden männlichen Schnelltrennkupplungsteil an der Wand. Nachdem der Schlauch verbunden wurde, kann er angeschlossen bleiben, solange das Fritiergerät nicht bewegt wird. Abb. 1.

VORSICHT

Damit das System ordnungsgemäß arbeitet, verbinden Sie den Schlauch ausschließlich mit der Fritierölrücklaufleitung.

2. Öffnen Sie das Ablassventil und lassen Sie das Fritieröl aus der Fritierwanne in die Ablasswanne fließen.
3. Wenn alles Fritieröl aus der Fritierwanne abgeflossen ist, drehen Sie den roten Handhebel entgegen dem Uhrzeigersinn in die Abwärtsposition und halten Sie ihn fest. Abb. 2.
4. Während Sie den Griff in der Abwärtsposition halten, drehen Sie den POWER/PUMP (Strom/Pumpen)-Schalter in die PUMP (Pumpen)-Position. Das Fritieröl wird nun aus der Ablasswanne gepumpt.
5. Wenn alles Fritieröl aus der Ablasswanne abgeflossen ist, drehen Sie den POWER/PUMP (Strom/Pumpen)-Schalter in die OFF (AUS)-Position.
6. Drehen Sie den roten Handhebel zurück in die Ausgangsposition.
7. Die Fritierwanne kann nun frisches Fritieröl aufnehmen.

**3-18.
UMDREHEN DER
DECKELDICHUNG**



Das Umdrehen der Deckeldichtung dient dazu, ein frühzeitiges Versagen der Deckeldichtung und einen Druckverlust während eines Frittiervorgangs zu verhindern.

1. Drehen Sie die 4 Deckelflansch-Schrauben (2 auf jeder Seite) etwa 1/2 Zoll (12,7 mm) heraus.



2. Benutzen Sie einen schmalen Schlitzschraubenzieher, um die Dichtung an den Rändern herauszuhebeln. Ziehen Sie dann die Dichtung vom Deckel ab.

HINWEIS

Prüfen Sie die Dichtung auf etwaige Risse oder Scharten. Falls die Dichtung beschädigt ist, muss sie ersetzt werden.

3. Reinigen Sie die Dichtung und die Dichtungsfassung mit heißem Wasser und einem Spülmittel. Spülen Sie mit klarem, heißem Wasser.



4. Setzen Sie die Dichtung mit der „guten“ Seite nach außen ein und ziehen Sie die 4 Schrauben fest.

HINWEIS

Setzen Sie die vier Ecken der Deckeldichtung ein. Drücken Sie die Dichtung gleichmäßig in Position. Beginnen Sie auf jeder Seite an den Ecken und arbeiten Sie sich zur Mitte vor.

**3-19.
EINFETTEN DES
DECKELS**



Um die Lebensdauer der Deckelkomponenten zu verlängern, fetten Sie den Kugelsitz und die Spindel entsprechend den folgenden Schritten ein.

1. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Drehen Sie die Spindel entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Drücken Sie vorne auf die Querstange, ziehen Sie den Entriegelungsstift heraus, öffnen Sie den Verschluss und heben Sie die Querstange an.
3. Benutzen Sie Spindelfett (Artikel-Nr.12124), um den Kugelsitz in der Mitte des Deckels einzufetten.
4. Drehen Sie die Spindel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Fetten sie dann die Spindelgewinde mit dem Spindelfett ein.
5. Drehen Sie die Spindel entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Richten Sie den Deckel an der Querstange aus, ziehen Sie den Entriegelungsstift heraus und drücken Sie die Querstange kräftig zurück in Position.
6. Das Fritiergerät ist nun betriebsbereit.

**3-20.
EINSTELLEN DES
ENDANSCHLAGS**



Schritt 2



Schritt 3

Um die Lebensdauer der Deckelkomponenten zu verlängern, fetten Sie den Kugelsitz und die Spindel entsprechend den folgenden Schritten ein.

1. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Drehen Sie die Spindel entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Benutzen Sie einen 3/16 Zoll Inbus-Schlüssel und lösen Sie die 2 Einstellschrauben am äußeren Kragen des Endanschlags.
3. Drehen Sie den inneren Kragen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

HINWEIS

Stecken Sie einen kleinen Schraubenzieher oder Inbus-Schlüssel in das Loch im inneren Kragen, um den Kragen drehen zu können.

4. Drehen Sie Spindel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die Deckeldichtung berührt nun den Rand der Fritierwanne.
5. Drehen Sie von der Vorderseite des Fritiergeräts aus die Spindel mindestens eine 3/4 Drehung, aber nicht mehr als 1 Drehung. Einer der Spindelarme sollte diesmal an der roten Kugel der Verriegelung ausgerichtet sein.
6. Drehen Sie die Spindel etwas über diese Position hinaus, so dass sie etwa in die 7 Uhr Position zeigt.

HINWEIS

Die 7-Uhr-Position dient allein dazu, eine geringe weitere Drehung der Spindel zu ermöglichen, um den Verriegelungsstift von jeglichem seitlichen Druck zu entlasten. Der seitliche Druck hält den Stift in der Verriegelungsposition, selbst nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde.

Die Einstellung ist abgeschlossen, wenn die schwarze Kugel auf der Spindel an der roten Kugel auf der Verriegelung ausgerichtet ist. Nehmen Sie nun die schwarze Kugel und die rote Kugel auf der Spindel heraus und tauschen Sie diese gegeneinander aus. Die rote Kugel auf der Spindel sollte nun an der roten Kugel auf der Verriegelung ausgerichtet sein.

**3-20.
EINSTELLEN DES
ENDANSCHLAGS
(FORTS.)**

7. Drehen Sie den inneren Kragen entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er an der unteren Nabe der Spindel anschlägt.
8. Ziehen Sie die Inbusschrauben fest.

HINWEIS

Falls der Deckel nicht richtig abdichtet, entweicht während des Fritiervorgangs Dampf durch die Dichtung. Stellen Sie den Endanschlag neu ein. Drehen Sie die Spindel diesmal nach dem ersten Kontakt der Deckeldichtung mit dem Rand der Fritierwanne 1 volle Drehung weiter (Schritt 5).

**3-21.
REINIGUNG DES SICHER-
HEITSÜBERDRUCKVENTILS**

GEFAHR
VERBRENNUNGSGEFAHR

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS SICHERHEITSVENTIL HERAUSZUNEHMEN, WÄHREND DAS FRITIERGERÄT IN BETRIEB IST. SCHWERE VERBRENNUNGEN ODER ANDERE VERLETZUNGEN WÄREN DIE FOLGE.

NEHMEN SIE DIESES SICHERHEITSÜBERDRUCKVENTIL NICHT AUSEINANDER UND VERÄNDERN SIE ES NICHT. EINE MANIPULATION DIESES VENTILS KÖNNTE SCHWERE VERLETZUNGEN VERURSACHEN UND MACHT DIE BEHÖRDLICHE ZULASSUNG UND DIE GARANTIEGEWÄHRLEISTUNG FÜR DAS GERÄT HINFÄLLIG.

SICHERHEITSVENTIL



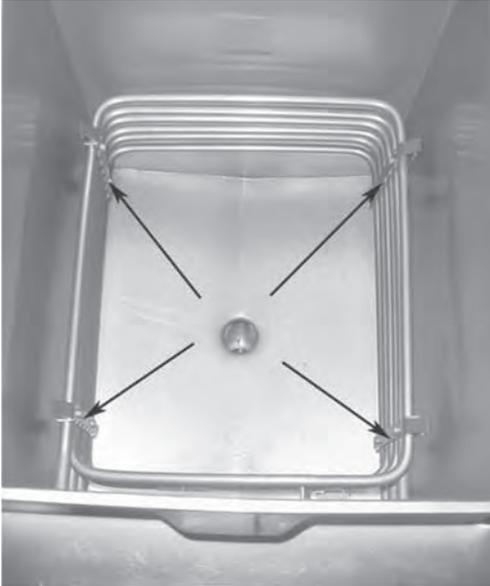
1. Entfernen Sie die Gegengewichtskappe und das Gegengewicht.
2. Nehmen Sie einen Schraubenschlüssel, um das Ventil von dem Rohrbogen zu entfernen. Drehen Sie zum Losschrauben entgegen dem Uhrzeigersinn.
3. Reinigen Sie das Innere des Rohrbogens mit heißem Wasser.

HINWEIS

Richten Sie das Sicherheitsüberdruckventil beim Wiedereinbau zur Rückseite des Fritiergeräts hin aus.

4. Legen Sie das Sicherheitsüberdruckventil für 24 Stunden in eine wässrige Reinigungsmittellösung. Verwenden Sie ein Mischverhältnis von 1 zu 1. Das Ventil kann nicht auseinander genommen werden. Es ist fabrikmäßig so eingestellt, dass es sich bei einem Druck von 14-1/2 lb (999 mbar) öffnet. Wenn es sich nicht öffnet oder schließt, muss es ausgewechselt werden.

**3-22.
PRÜFEN UND
FESTZIEHEN
DER ELEMENT-
DISTANZSCHIENEN
(NUR MODELL 500)**



Um die Lebensdauer des Temperaturfühlers, des Obergrenzenschalters und anderer Elemente zu verlängern, führen Sie alle 90 Tage die folgenden Schritte aus, um den Sitz der Schrauben der Element-Distanzschienen zu prüfen:



Lassen Sie das Fritieröl ab und warten Sie, bis das Fritiergerät abgekühlt ist, bevor Sie mit den folgenden Schritten fortfahren. Die Oberflächen des Fritiergeräts sind heiß und können Verbrennungen verursachen.

1. Prüfen Sie, ob alle Distanzschienen an Ort und Stelle sind (4 Sets). Nehmen Sie einen 5/16 Zoll Steckschlüssel oder Schraubenschlüssel und ziehen Sie alle Schrauben der Distanzschienen fest.

HINWEIS

Falls die Schraubbolzen oder Distanzhalter fehlen, bestellen Sie bei Ihrem nächsten Henny-Penny-Händler das Kit Nr.14685.

2. Pumpen Sie das Fritieröl zurück in die Fritierwanne. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

**3-23.
HERUNTERFAHREN
BEI
SAISONABSCHLUSS**

1. Entleeren und reinigen Sie die Fritierwanne entsprechend dem Abschnitt „Reinigen der Fritierwanne“.
2. Schalten Sie den Hauptstromschalter auf OFF (AUS) und, falls möglich, ziehen Sie das Stromkabel heraus.
3. Drehen Sie bei Gasmodellen das Gasventil auf OFF (AUS). Schließen das Gasventil der Hauptgasleitung.
4. Schließen Sie den Deckel, aber drehen Sie die Spindel nicht fest.
5. Nehmen Sie die Kondenswasserwanne heraus und reinigen Sie diese.
6. Reinigen Sie bei Gasmodellen den Abdampftank.

**3-24.
BRATHÄHNCHENTEILE**

1. Schneiden Sie 2 1/2 bis 2 3/4 lb (1,13-1,3 kg) Hähnchenfleisch (Nettogewicht) in 8 oder 9 Teile. Bei neun Teilen können Sie 3 Gerichte zu je drei Teilen von jedem Hähnchen servieren.
2. Waschen Sie die Hähnchenteile und trocknen Sie sie gründlich ab. Brechen Sie den Oberschenkelknochen vorne aus der Wirbelsäule heraus und entfernen Sie überschüssiges Fett vom Oberschenkel.
3. Panieren Sie die Stücke im Voraus (sofern Sie die Henny-Penny-Paniermehlmischung für Friteusen benutzen), so dass die panierten Hähnchenteile vor dem Fritieren mindestens 30 Minuten lang liegen bleiben. Durch das vorzeitige Panieren erhält das Paniermehl die Möglichkeit, in das Fleisch einzudringen und besser an dem Produkt anzuhaften. Die Stücke können bis zu 24 Stunden vor dem Fritieren paniert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Durch diese Vorgehensweise entfällt das andauernde Panieren und es wird Arbeit erspart.
4. Die besten Ergebnisse werden bei einer Fritiertemperatur von 320°F (160°C) für 10 bis 11 Minuten erzielt.

**3-25.
HERUNTERFAHREN
BEI
SAISONABSCHLUSS**

Befolgen Sie die Vorgehensweise für „Brathähnchenteile“ (s.o.) und verlängern Sie die Fritierzeit um 2 bis 3 Minuten. Die Portionen sind größer und benötigen die zusätzliche Fritierzeit.

**3-26.
BARBECUE-
BRATHÄHNCHEN**

1. Ganze Hälften (2 bis 2-1/2 lbs (0,9-1,13 kg), ohne Innereien): Bereiten Sie die Hähnchen durch Waschen und sorgfältiges Abtrocknen vor.
2. Legen Sie sie als Ganzes in die Friteuse oder schneiden Sie sie in Hälften.
3. Die Fritiertemperatur beträgt bei den Hälften 310°F (154°C) für 12 Minuten. Ganzen Hähnchen sollten bei 310°F (154°C) für 15 Minuten frittiert werden.
4. Legen Sie die halben oder ganzen Hähnchen nach Abschluss des Fritiervorgangs in eine Pfanne mit heißer Barbecuesauce. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie die Hähnchen vor dem Servieren mindestens 30 Minuten in der Barbecuesauce lassen.

**3-27.
FRITIERTE
SCHWEINEKOTELETTS/
KALBSSCHNITZEL**

1. Die Koteletts waschen und gründlich abtrocknen.
2. Die Schweinekoteletts mit der Henny Penny Fritiermischung panieren (4 Unzen-Portion, 1/2-Zoll bis 3/4-Zoll (0,11 kg, 12,7-19 mm) dick).
3. Bei 315°F (157°C) 5 Minuten lang fritieren. Falls die Koteletts größer sind, fügen Sie eine Minute für jeweils 2 Unzen (0,06 kg) zusätzliches Gewicht pro Portion hinzu.

**3-28.
BARBECUE-
SCHWEINEKOTELETTS**

1. Die Koteletts (4 Unzen(0,11 kg)-Portion) 5 Minuten lang bei 305°F (152°C) fritieren.
2. Legen Sie Koteletts nach Abschluss des Fritiervorgangs in heiße Barbecuesauce.
3. Die Koteletts sollten vor dem Servieren 30 Minuten lang bei mindestens 150°F (66°C) in der Barbecuesauce bleiben.

**3-29.
BARBECUE-
RIPPENBRATEN**

1. Bereiten Sie Rippenbratenstücke vor (Scheiben von 2-1/2 lb (1,13 kg) und weniger), indem Sie überschüssiges Fett abschneiden.
2. Schneiden Sie die Rippenbratenstücke vor der Zubereitung in servierfertige Portionen. (Leichtes Panieren der Rippenstücke vor dem Fritieren mit Henny Penny Fritiermischung bringt zusätzliches Aroma.)

**3-29.
BARBECUE-
RIPPENBRATEN
(FORTS.)**

3. Die Rippenstücke sollten 13 Minuten lang bei 275°F (135°C) frittiert werden.
4. Die Rippenstücke sollten dann beidseitig gut mit Barbecuesauce eingestrichen oder in eine Pfanne mit heißer Sauce gegart werden.
5. Lassen sie die Rippenstücke bei 150°F (66°C) 30 Minuten lang in der Sauce, so dass das Aroma eindringen kann.
6. Rippenscheiben mit mehr als 2-1/2 lb (0,9 kg) benötigen zusätzliche Zeit für das Fritieren. Rechnen Sie mit etwa 15 Minuten für 3 lb (1,4 kg) Scheiben.

**3-30.
LENDENSTEAK UND
FILET MIGNON**

1. Für ein Steak (6 bis 8 Unzen (0,17-0,23 kg) Portionen, normale Dicke), das außen braun und innen rosarot serviert werden soll, beträgt die Fritierzeit 4 Minuten bei 315°F (157°C).
2. Um ein Steak zu servieren, das außen braun aber innen nicht rosarot ist, fritieren Sie es 7 bis 8 Minuten lang bei 315°F (157°C).

**3-31.
FISCHFILET**

1. Säubern, abspülen und abtrocknen. Verwenden Sie 4 Unzen (0,11 kg)-Stücke.
2. Marinieren oder panieren.
3. 3-1/2 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren.

**3-32.
FROSCHSCHENKEL**

1. Säubern, abspülen und abtrocknen.
2. Marinieren oder panieren.
3. 7 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren.

**3-33.
AUSTERN**

1. Säubern, abspülen und abtrocknen. Entfernen Sie Schalenreste
2. Panieren.
3. 2 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren.

**3-34.
SHRIMPS**

1. Säubern, abspülen und abtrocknen.
2. Panieren.
3. 3 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren.

**3-35.
LANGUSTEN-
SCHWÄNZE**

1. Säubern, abspülen und abtrocknen.
 2. 6 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren.
-

**3-36.
KARTOFFELN**

1. Verwenden Sie Idaho-Kartoffeln der U.S. Güteklasse 1, ungeschält. Waschen und in 8 Spalten schneiden. Abtrocknen und panieren.
 2. 8 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren. Falls kleinere Kartoffeln verwendet werden, kann die Fritierzeit reduziert werden.
-

**3-37.
MAISKOLBEN**

1. Säubern, abspülen und abtrocknen.
 2. 4 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren.
-

**3-39.
BLUMENKOHL**

1. Säubern, abspülen und abtrocknen.
2. In 1 Zoll (25,4 mm) große Stücke schneiden.
3. Panieren.
4. 2 Minuten lang bei 315°F (157°C) fritieren.



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

* FMO1 - 441 - C * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 2-26-14

German-Translated from Original