



MANUAL DE OPERARE

FRITEUZĂ SUB PRESIUNE (pe gaz și electrică)

MODEL

500

561

600



HENNY PENNY
Engineered to Last

ÎNREGISTRĂȚI GARANȚIA ONLINE LA WWW.HENNYPENNY.COM

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul

HENNY PENNY

FRITEUZĂ CU 4 CAPETE ELECTRICE SUB PRESIUNE

ATENȚIE

Friteuza trebuie montată și folosită astfel încât să împiedice contactul apei cu grăsimea vegetală.

NOTĂ

Acest aparat nu este destinat operării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

NOTĂ

Acest aparat nu este construit pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele dacă nu li s-a asigurat supravegherea sau instruirea în legătură cu utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.

NOTĂ

Acest manual trebuie păstrat într-un loc adecvat, pentru a putea fi consultat ulterior.

Schema de conexiuni pentru acest aparat este amplasată pe capacul mantalei spate a panoului de comandă.

Amplasate la loc vizibil se află instrucțiunile care trebuie respectate în cazul în care utilizatorul simte miros de gaz. Aceste informații vor fi obținute prin consultarea furnizorului local de gaz.

Nu obturați debitul de aer de ardere și de ventilație. Trebuie păstrat un spațiu adecvat în jurul aparatului, pentru o cantitate suficientă de aer la camera de ardere.

Friteuza model 600 este prevăzută cu o supapă de pilotare continuă. Însă friteuza nu poate fi exploatată fără alimentare electrică. Friteuza va reveni automat la funcționarea normală la reluarea alimentării cu energie.

ATENȚIE

Nu depozitați combustibili în jurul aparatului.



Operațiile incorecte de instalare, reglare, modificare, service sau întreținere pot avaria bunurile, pot produce rănirea sau decesul. Citiți cu atenție instrucțiunile de instalare, operare și întreținere înainte de montarea echipamentului sau de service asupra acestuia.



NU DEPOZITAȚI SAU FOLOSIȚI BENZINĂ SAU ALTE GAZE SAU LICHIDE INFLAMABILE ÎN VECINĂTATEA ACESTUI APARAT SAU A ORICĂROR ALTOR APARATE. PERICOL DE INCENDIU ȘI DE EXPLOZIE.

DATE TEHNICE PENTRU PRODUSELE CU MARCAJ CE/AGA

Debit caloric nominal: (Net)	Natural (I_{2H}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Natural (I_{2E}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Propan lichid (I_{3P}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h)
Debit caloric nominal: (Brut)	Natural (I_{2H}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Natural (I_{2E}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Propan lichid (I_{3P}) = 22,9 KW (78.000 Btu/h)
Presiune de alimentare:	Natural (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa) Natural (I_{2E}) = 20 mbar (2,0 kPa) Natural (I_{2E+}) = 20/25 mbar (2,0 kPa/2,5 kPa) Natural (I_{2L}) = 25 mbar (2,5 kPa) Propan lichid (I_{3P}) = 30 mbar (3,0 kPa) Propan lichid (I_{3P}) = 37 mbar (3,7 kPa) Propan lichid (I_{3P}) = 50 mbar (5,0 kPa)
Presiunea punctului de testare:	Natural (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Natural (I_{2E}) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Natural (I_{2E+}) = 8,7/10 mbar (0,87 kPa/1 kPa) Natural (I_{2L}) = 10 mbar (1 kPa) Propan lichid (I_{3P}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Dimensiunea injectorului:	Natural (I_{2H}) = 1,04 mm Natural (I_{2E}) = 1,04 mm Natural (I_{2E+}) = 1,04 mm Natural (I_{2L}) = 1,04 mm Propan lichid (I_{3P}) = 0,66 mm
Dimensiune restrictor:	Natural (I_{2E+}) = 4,1 mm

Acest aparat trebuie montat în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările în vigoare și trebuie folosit exclusiv într-un amplasament ventilat adecvat. Citiți complet instrucțiunile înainte de a monta sau folosi aparatul.

CUPRINS

Secțiune	Pagina
Secțiunea 1. INTRODUCERE	1
1-1. Friteuză sub presiune	1
1-2. Îngrijire corectă	1
1-3. Asistență	1
1-4. Diferențe între modele	2
1-5. Siguranță	2
Secțiunea 2. DESPACHETARE/INSTALARE	5
2-1. Introducere.....	5
2-2. Instrucțiuni pentru despachetare	5
2-3. Selectarea amplasării friteuzei	7
2-4. Așezarea la nivel a friteuzei	7
2-5. Ventilația friteuzei	8
2-6. Alimentarea cu gaz	9
2-7. Conducte de gaz	10
2-8. Test pentru detectarea scurgerilor de gaz	12
2-9. Setarea regulatorului de presiune a gazului	12
2-10. Procedura de aprindere și oprire a supapei de pilotare cu gaz și a arzătorului	12
2-11. Reglarea flăcării supapei de pilotare (exclusiv gaz)	13
2-12. Reglarea regulatorului de presiune (exclusiv gaz)	13
2-13. Cerințe electrice (friteuză electrică)	14
2-14. Cerințe electrice (friteuză cu gaz)	16
2-15. Testarea friteuzei	16
2-16. Lagărele motorului	16
Secțiunea 3. INSTRUCȚIUNI DE OPERARE	17
3-1. Componente pentru funcționare	17
3-2. Umplerea sau completarea cu grăsime vegetală	25
3-3. Îngrijirea grăsimii vegetale	26
3-4. Ghid pentru gătit a produselor	27
3-5. Proceduri de prăjire a puiului	28
3-6. Instrucțiuni de programare C1000	33
3-7. Programare specială C1000	33
3-8. Program întreținere periodică	35
3-9. Protecția motorului pompei filtrului - resetare manuală	35
3-10. Filtrarea grăsimii vegetale	36
3-11. Curățarea băii opționale pentru firimituri	40
3-12. Prevenirea apariției problemelor la pompa filtrului	41
3-13. Schimbarea pachetului filtrant	42
3-14. Curățarea vasului de prăjire	44
3-15. Curățarea ansamblului lest	47
3-16. Proceduri de închidere pe timpul nopții	48
3-17. Instrucțiuni de operare pentru sistemul opțional de conectare directă pentru grăsime vegetală	49
3-18. Așezarea inversă a garniturii capacului	50
3-19. Lubrifierea capacului	51
3-20. Reglarea opritorului	52
3-21. Curățarea supapei de reducere a presiunii	53
3-22. Verificați și strângeți barele distanțiere ale elementului (doar modelele 500 și 561)	54

Secțiunea 3.	INSTRUCȚIUNI DE OPERARE (continuare)	
	3-23. Oprire sezonieră	55
	3-24. Cut-Up Fried Chicken	55
	3-25. Chicken Quarters	56
	3-26. Barbecued Chicken	56
	3-27. Cotlete de porc/cotlete de vițel prăjite.....	56
	3-28. Cotlete de porc în sos barbecue.....	56
	3-29. Coaste în sos barbecue	56
	3-30. Rondel superioare de mușchi și Filet Mignon.....	57
	3-31. File de pește.....	57
	3-32. Picioare de broască.....	57
	3-33. Stridii	57
	3-34. Crevete	57
	3-35. Cozi de homar	58
	3-36. Cartofi.....	58
	3-37. Știuleți de porumb	58
	3-38. Conopidă	58
Secțiunea 4.	DEPANARE	59
	4-1. Ghid de depanare.....	59
	4-2. Coduri de eroare	60
Anexa A	ÎNTREȚINERE PREVENTIVĂ ANUALĂ.....	63

SECȚIUNEA 1: INTRODUCERE

1-1 FRITEUZĂ SUB PRESIUNE

P-H-T

Presiune

Friteuza deschisă Henny Penny este o unitate de bază a echipamentului de procesare a hranei. Această unitate este folosită numai în operațiunile din serviciile de alimentație din instituții sau comerciale.

O combinație de presiune, căldură și timp este comandată automat pentru a produce rezultate optime pentru un produs gustos, aspectuos.

Presiunea este un element de bază pentru această metodă de pregătire a hranei. Presiunea este creată din umiditatea naturală a hranei. Capacul brevetat captează umiditatea și o folosește ca abur. Deoarece aburul se formează rapid, cea mai mare parte a sucurilor naturale este reținută în hrană. Un ansamblu leșt exclusiv evacuează excesul de abur din vas și menține un flux de presiune constant scăzut, activ.

Căldură

Căldura generată este un alt factor important al friteuzei sub presiune. Funcționarea normală recomandată a friteuzei se face între temperaturile de 315 și 325°F (157 și 163 grade Celsius). Aceasta conduce la economii de energie și prelungește durata de viață a grăsimii vegetale. Economii de energie se realizează datorită timpului scurt de prăjire, a temperaturii scăzute și a reținerii căldurii de către vasul de prăjire din oțel inoxidabil.

Timp

Timpul este important deoarece, cu cât este mai scurt timpul implicat în prăjirea alimentelor, cu atât mai multe economii suplimentare pentru utilizator rezultă. Alimentele sunt pregătite pentru consum în mai puțin timp decât ar fi necesar pentru prăjirea lor într-o friteuză convențională, de tip deschis.



NOTĂ

Începând cu 16 august 2005, directiva pentru deșeuri de echipament electric și electronic (WEEE) a intrat în vigoare pentru Uniunea Europeană. Produsele noastre au fost evaluate în conformitate cu această directivă (WEEE). De asemenea ne-am analizat produsele pentru a stabili dacă respectă directiva pentru restricționarea substanțelor periculoase (RoHS) și ne-am reproiectat produsele așa cum este necesar pentru conformare. Pentru a continua conformarea cu aceste directive, această unitate nu trebuie eliminată ca deșeu municipal nesortat. Pentru eliminarea adecvată, vă rugăm să vă adresați celui mai apropiat distribuitor Henny Penny.

1-2 ÎNGRIJIRE CORECTĂ

Ca la orice echipament pentru servicii alimentare, friteuza sub presiune Henny Penny necesită îngrijire și întreținere. Cerințele pentru întreținere și curățare sunt incluse în acest manual și trebuie să devină o parte obișnuită a funcționării echipamentului în orice moment.

1-3 ASISTENȚĂ

Dacă aveți nevoie de asistență externă, apălați la distribuitorul local independent din zona dumneavoastră sau apălați Henny Penny Corp. la numerele 1-800-417-8405 (gratuit) sau 1-937-456-8405, sau căutați pe site-ul web Henny Penny, la adresa www.hennypenny.com.

**1-4.
DIFERENȚE ÎNTRU
MODELE**

Acest manual descrie atât modelele pe gaz, cât și pe cele electrice, dar și diverse opțiuni și accesorii majore. Dacă informațiile se referă la un singur model, se precizează acest lucru.

**1-5.
SIGURANȚĂ**

Friteuza sub presiune Henny Penny are înglobate multe caracteristici de siguranță. Cu toate acestea, singurul mod de asigurare a funcționării în siguranță este de a înțelege complet procedurile corecte de instalare, funcționare și întreținere. Instrucțiunile din acest manual au fost pregătite pentru a vă ajuta la învățarea procedurilor corecte. Acolo unde informațiile au o importanță deosebită sau sunt legate de siguranță, se folosesc cuvintele PERICOL, AVERTISMENT, ATENȚIE și NOTĂ. Utilizarea acestora este descrisă mai jos.

Friteuza nu va fi curățată cu jet de apă sau cu aparat de curățare cu abur.



SIMBOLURILE ALERTĂ DE SIGURANȚĂ sunt folosite cu PERICOL, AVERTISMENT sau ATENȚIE, care indică tipul de pericol pentru rănirea personalului

NOTĂ

NOTĂ este folosit pentru evidențierea unor informații deosebit de importante.

ATENȚIE

ATENȚIE folosit fără simbolul de alertă de siguranță indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea avea ca rezultat avariarea bunurilor.

 **ATENȚIE**

ATENȚIE folosit cu simbolul de alertă de siguranță indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate avea ca rezultat rănirea minoră sau moderată.

 **AVERTISMENT**

AVERTISMENT indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, poate avea ca rezultat decesul sau rănirea gravă.

 **PERICOL**

PERICOL INDICĂ O SITUAȚIE IMINENT PERICULOASĂ CARE, DACĂ NU ESTE EVITATĂ, POATE AVEA CA REZULTAT DECESUL SAU RĂNIREA GRAVĂ.

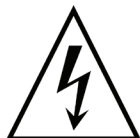
**1-5.
SIGURANȚĂ (CONT.)**



Simbolul împământării echipotențiale



Simbolul deșeurilor de echipament electric și electronic (WEEE)



SAU



Simbolurile de pericol la șoc electric



SAU



Simbolurile pentru suprafață fierbinte

SECȚIUNEA 2: DESPACHETARE / INSTALARE

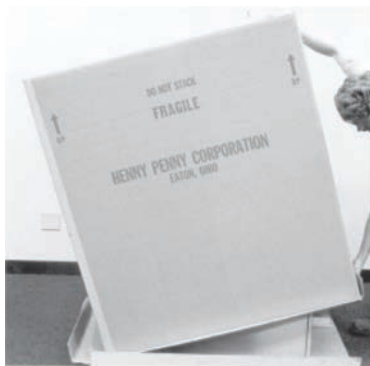
2-1. INTRODUCERE

Această secțiune precizează instrucțiunile de instalare pentru modelele electrice și pe gaz ale friteuzelor sub presiune Henny Penny.

NOTĂ

- Instalarea acestei unități trebuie realizată numai de către un tehnician de service calificat.

2-2. INSTRUCȚIUNI PENTRU DESPACHETARE



Nu înțepați friteuza cu niciun obiect, cum ar fi freze sau șuruburi, deoarece pot rezulta deteriorarea componentelor sau șocul electric.

1. Tăiați benzile din jurul cutiei de carton.

NOTĂ

Orice deteriorare pe timpul transportului trebuie notată în prezența agentului de livrări și semnată anterior plecării sale.

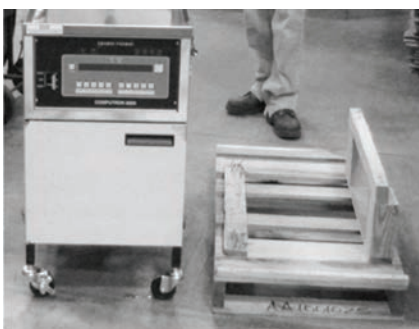
2. Ridicați cartonul de pe friteuză.
3. Scoateți ambalajul interior de la friteuză.
4. Deschideți capacul friteuzei și scoateți coșul plus toate accesoriile.
5. Deschideți ușa frontală și scoateți baia de golire a condensului.
6. Deșurubați racordul filtrului și scoateți baia de golire a filtrului.
7. Închideți ușa.



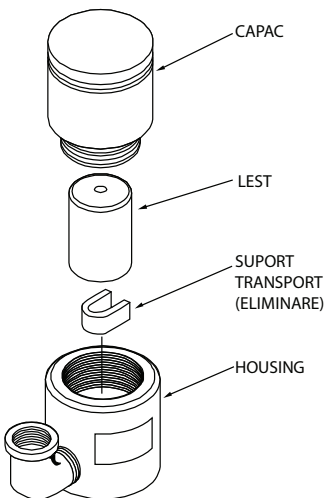
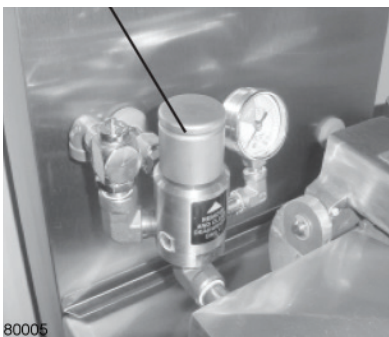
Aveți grijă când deplasați friteuza pentru a împiedica rănirea personalului. Friteuza cântărește aproximativ 300 lbs. (136 kg).

8. Rabatați friteuza, așa încât o parte a șasiului friteuzei să fie ridicată de pe tălpi.
9. În timp ce o persoană ține unitatea sus, o altă persoană lovește cu un ciocan suportii verticali din lemn, împingându-i sub friteuză.
10. Readuceți friteuza în poziție complet verticală.

**2-2.
INSTRUCȚIUNI
PENTRU
DESPACHETARE
(CONT.)**



CAPAC



11. Deschideți ușa față, scoateți doi suporturi verticali și un suport orizontal și închideți ușa față.
12. Deblocați toate cele patru roți pivotante.
13. Ridicați friteuza, așa încât roțile pivotante să se afle deasupra tălpii, deplasați friteuza de pe talpă și așezați friteuza pe pardoseală.
14. Pregătiți pentru funcționare ansamblul leșt:

NOTĂ

Un suport metalic pentru transport este montat în interiorul ansamblului suportului leșt și trebuie demontat anterior instalării și pornirii, în caz contrar unitatea NU va acumula presiune.

- a. Deșurubați capacul leșt.
 - b. Demontați leștul rotund.
 - c. Demontați și eliminați suportul pentru transport.
 - d. Curățați cu o lavetă uscată orificiul leșt.
 - e. Înlocuiți leștul și fixați capacul leșt.
15. Scoateți hârtia de protecție de pe tabloul friteuzei și curățați suprafețele cu o lavetă, săpun și apă.

**2-3.
SELECTAREA
AMPLASĂRII
FRITEUZEI**

Amplasarea corectă a friteuzei este foarte importantă pentru funcționare, viteză și confort. Alegeți o amplasare care va asigura încărcarea și descărcarea ușoară, fără a îngrădi ansamblul final pentru comenzile de alimente. Operatorii au constatat că prin prăjirea de la crud la produs finit și păstrarea produsului în încălzitoare asigură un serviciu rapid și continuu. Cel puțin pe o parte a friteuzei trebuie prevăzute mese pentru așezarea sau scoaterea produselor. Rețineți, eficiența optimă va fi obținută printr-o funcționare în linie dreaptă, adică crud pe o parte și finit pe cealaltă parte. Ansamblul pentru comenzi poate fi deplasat la o parte cu doar mică pierdere a eficienței. Pentru realizarea corectă a service-ului asupra friteuzei, pe toate părțile acesteia trebuie să existe un spațiu liber de 24 de inch (60,96 cm). Accesul pentru service se poate obține prin demontarea unui panou lateral. De asemenea, este nevoie de cel puțin 6 inch (15,24 cm) în jurul bazei unităților cu gaz pentru alimentarea corectă cu aer a camerei de ardere.

ATENȚIE

PERICOL DE INCENDIU

Pentru a evita apariția unui incendiu, montați friteuza cu gaz cu distanța minimă față de toate materialele combustibile și necombustibile, 6 inch (15,24 cm) față de partea laterală și 6 inch (15,24 cm) față de partea din spate. Dacă este instalată corect, friteuza cu gaz este proiectată pentru funcționarea exclusiv pe podele combustibile și în apropierea pereților combustibili.

Pentru evitarea incendiilor și distrugerea produselor aprovizionate, zona de sub friteuză nu va fi folosită pentru stocarea produselor aprovizionate.

Nu pulverizați aerosoli în vecinătatea acestui aparat în timpul operării acestuia.



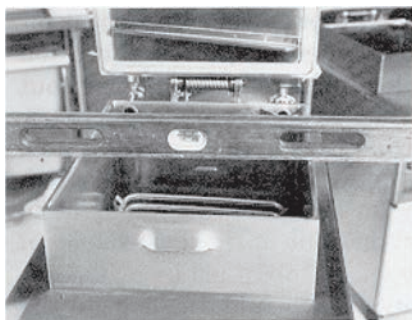
AVERTISMENT

RISC DE ARSURĂ

Pentru a preveni arsurile grave datorate împrăscării cu grăsime vegetală fierbinte, poziționați și montați friteuza pentru a împiedica răsturnarea sau deplasarea. Chingile de fixare pot fi folosite pentru stabilizare.

2-4

**AȘEZAREA
LA NIVEL A
FRITEUZEI**



Pentru funcționarea corectă, așezați la nivel friteuza de la o parte la cealaltă și din față în spate, folosind nivela pe zonele plane din jurul gulerului vasului de prăjire.



PERICOL

NERESPECTAREA ACESTOR INSTRUCȚIUNI DE AȘEZARE LA NIVEL POATE AVEA CA REZULTAT DEVERSAREA GRĂSIMII VEGETALE DIN CUVĂ, CEEA CE POATE PRODUCER ARSURI GRAVE, RĂNIREA PERSONALULUI, INCENDIU ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.

**2-5.
VENTILAȚIA
FRITEUZEI**

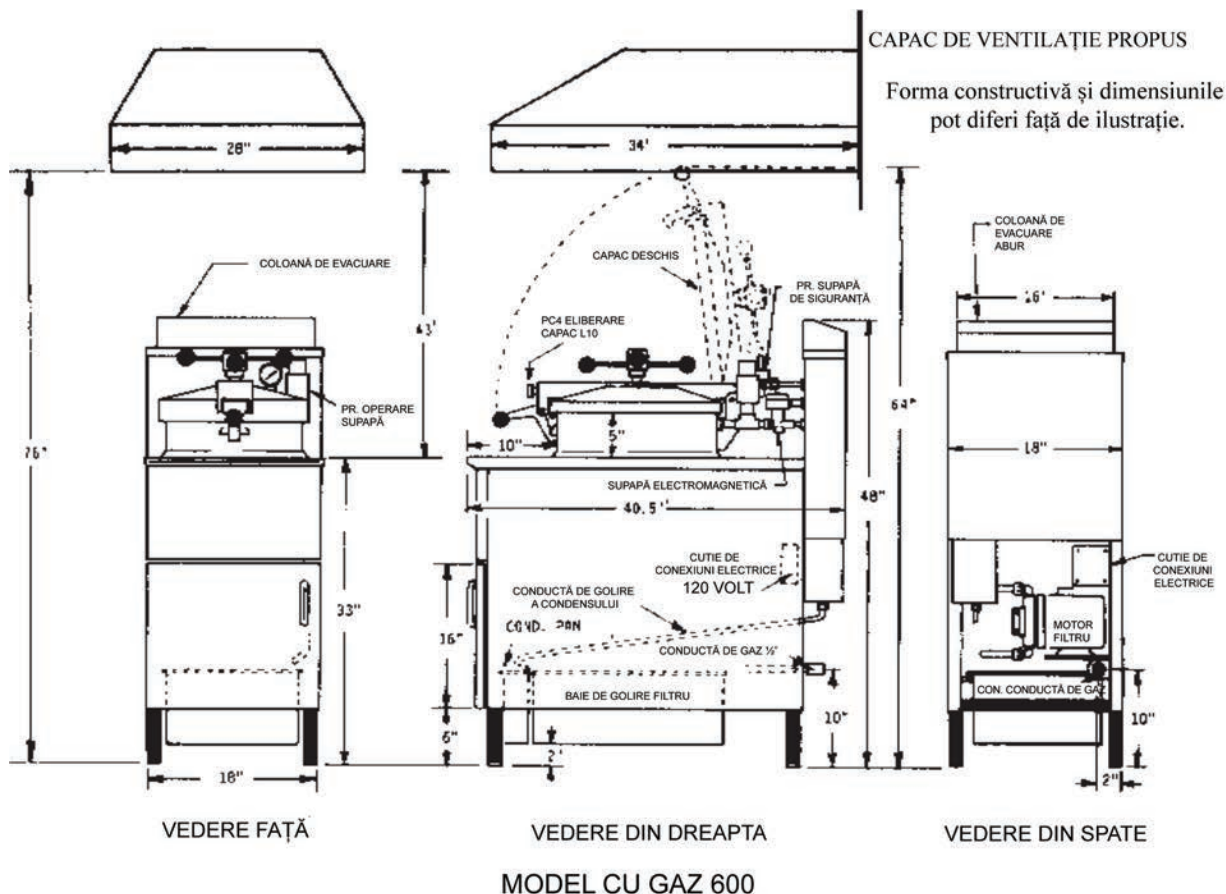
Friteuza trebuie amplasată prevăzându-se aerisirea în hota de evacuare adecvată sau în sistemul de ventilație. Este esențial să se permită eliminarea eficientă a gazelor de evacuare și a mirosurilor de prăjeală. Trebuie luate măsuri de precauție speciale la proiectarea unei apărătoare pentru evacuare pentru a evita perturbarea funcționării friteuzei. Vă recomandăm să consultați o companie locală din domeniul ventilației sau al încălzirii pentru a vă ajuta la proiectarea unui sistem automat.

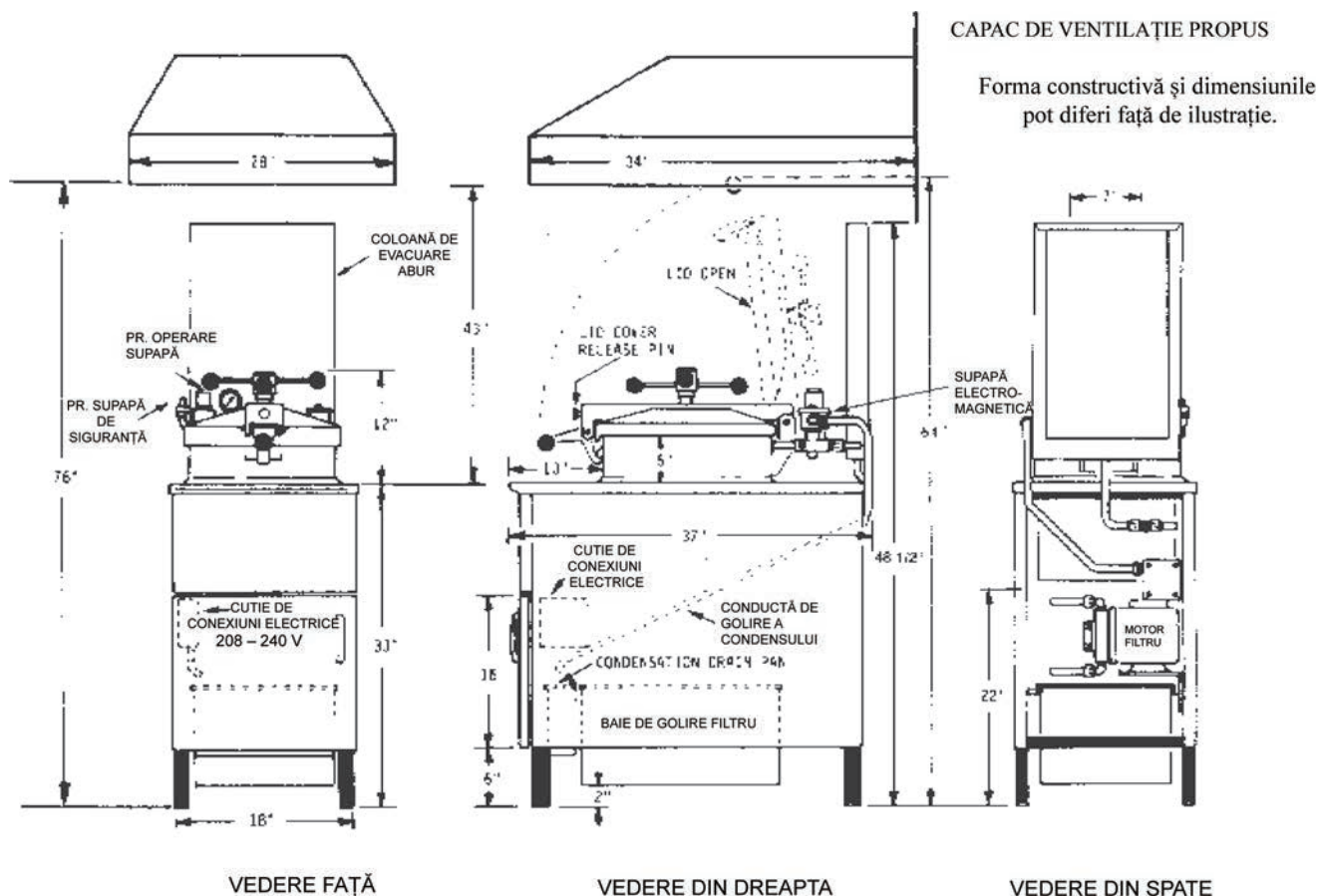
NOTĂ

Ventilația trebuie să se conformeze codurilor locale, statale și naționale. Consultați-vă cu departamentul local de pompieri sau cu autoritățile clădirii.

ATENȚIE

La instalarea friteuzei cu gaz, nu fixați o extensie la coșul de evacuare a gazelor. Aceasta poate denatura funcționarea arzătorului, producând defecțiuni și posibil contracurent negativ.





MODEL CU ELECTRIC 500

**2-6.
ALIMENTAREA
CU GAZ**

Friteuza cu gaz este disponibilă din fabrică fie pentru funcționare cu gaz natural, fie cu propan. Verificați plăcuța cu date tehnice de pe panou lateral dreapta al dulapului pentru a stabili necesarul corect de alimentare cu gaz. Alimentarea minimă pentru gaz natural este de 7 inch coloană de apă (1,7 kPa) (17 mbar) și 2,49 inch coloană de apă (2,49 kPa) (24,9 mbar) pentru propan. Alimentarea maximă cu gaz este de 14 inch coloană de apă (3,49 kPa sau 0,5 psi.)

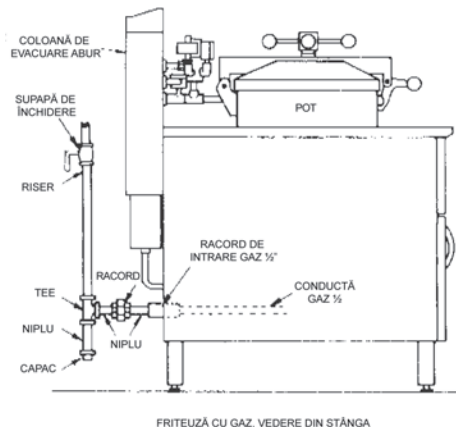
Pentru friteuzele cu gaz care poartă marcajul AGA, presiunea de alimentare a gazului trebuie să respecte următoarele valori minime:

- Gaz natural: 1,13 kPa (11,3 mbar)
- Propan (GPL): 2,75 kPa (27,5 mbar)



Nu încercați să folosiți niciun alt gaz în afara celui specificat pe plăcuța cu date tehnice. Seturile de conversie pot fi instalate de distribuitor în cazul în care sunt necesare. Alimentarea cu gaz incorect poate produce o explozie sau un incendiu, având ca rezultat rănirea gravă și/sau avariarea bunurilor.

**2-7.
CONDUCTE DE
GAZ**



FRITEUZĂ CU GAZ, VEDERE DIN STÂNGA

Vă rugăm să consultați informațiile de mai jos pentru racordul recomandat al friteuzei la conducta principală de alimentare cu gaz.



Pentru a evita posibila rănire gravă a persoanelor:

- Instalarea trebuie să se facă în conformitate cu Standardul Național American Z223.1-ultima ediție Codul Național pentru Gaz Combustibil și codurile locale pentru clădirile municipale. În Canada, instalarea trebuie să se facă în conformitate cu Standardul pentru Gaz al Autorității Canadiene CSA B149-&2, Codurile de instalate - Aparate de ardere a gazului și în conformitate cu ediția în vigoare a standardului AS5601 Instalații cu gaz al Asociației Australiene pentru Gaz.
- Friteuza și supapa sa de închidere trebuie să fie deconectate de la sistemul de conducte de alimentare cu gaz în timpul oricărei testări a presiunii a respectivului sistem, la presiuni de testare mai mari de 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,47 mbar).
- Friteuza trebuie izolată de la sistemul de alimentare cu gaz prin închiderea supapei sale manuale de închidere individuale în timpul oricărei testări la presiune a sistemului de conducte de alimentare cu gaz la presiuni de testare egale sau mai mici de 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,47 mbar).
- Pentru racordurile de service pentru gaz, trebuie să se folosească o conductă standard de 1/2 inch (1,27 cm), din oțel negru și fittinguri maleabile.
- Nu folosiți fittinguri din fontă.
- Cu toate că se folosește dimensiunea de 1/2 inch (1,27 cm) a conductei, conductele trebuie să aibă dimensiunea adecvată și trebuie să fie instalate pentru a realiza o alimentare cu gaz suficientă pentru a satisface necesarul maxim, fără pierderi nedorite de presiune între aparatul de măsură și friteuză. Pierderea de presiune în sistemul de conducte nu trebuie să depășească 0,3 in. coloană de apă (0,0747 kPa) (0,747 mbar).

Trebuie să se prevadă posibilitatea de a deplasa friteuza pentru curățare și service. Aceasta se poate realiza prin:

1. Instalarea unei supape manuale de închidere a gazului și a unui dispozitiv de închidere sau a unui racord sau
2. prin instalarea unui racord pentru regim greu, certificat design A.G.A., conform cu Standardul pentru racorduri pentru aparate mobile cu gaz, ANSI Z21.6 sau CAN/CSA 6.16 cu cuplă de deconectare rapidă (cod piesă Henny Penny 19921), conform cu standardul ANSI Z21.41 sau CAN 1-6.9. De asemenea, trebuie prevăzute mijloace adecvate pentru limitarea deplasării friteuzei în funcție de racord și dispozitivul de deconectare rapidă sau conductele sale asociate pentru a limita deplasarea friteuzei.
3. Vezi ilustrația de la pagina următoare pentru conectarea corectă a conductei flexibile de gaz și a opritorului pentru cablu.

NOTĂ

Opritorul pentru cablu limitează distanța cât poate fi trasă de la perete friteuza. Pentru curățarea și service-ul friteuzei, cablul nu trebuie desprins de la unitate, iar conducta flexibilă de gaz trebuie deconectată. Astfel se permite un mai bun acces la toate părțile friteuzei. Conducta de gaz și opritorul pentru cablu trebuie reconectate imediat ce s-a încheiat curățarea și service-ul.

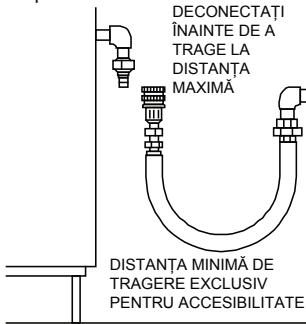
**2-7.
CONDUCTE DE
GAZ (CONT.)**

Pentru Australia și Noua Zeelandă: Dacă un model este livrat cu roți pivotante și va fi conectat la o sursă de gaz fixă prin intermediul unui racord cu furtun flexibil, un lanț de strângere sau un conductor de rezistență adecvată va fi fixat la perete la distanța de 50 mm față de fiecare punct de conectare. Lungimea lanțului sau a conductorului nu va depăși 80% din lungimea ansamblului furtunului.

CONDUCTE DE GAZ

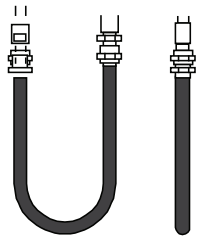
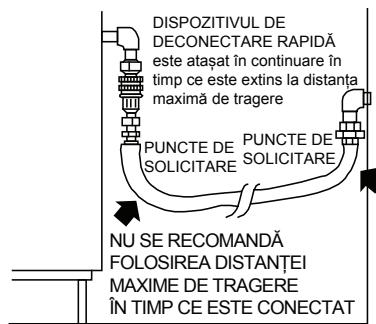
DREAPTA

DISTANȚA MINIMĂ PERMISIBILĂ LA CARE SE POATE TRAGE echipamentul față de perete pentru acces la dispozitivul de deconectare rapidă.



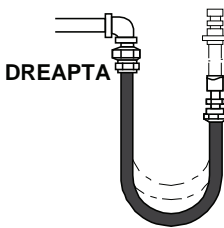
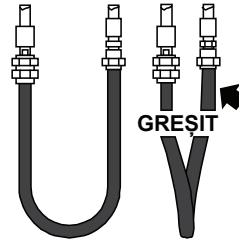
GREȘIT

EVITAȚI ÎNDOIREA ȘI RĂSUCIREA LA UNGHII ASCUȚIT atunci când trageți echipamentul pentru a-l îndepărta de la perete. (Distanța maximă va răsuci capetele, chiar și în cazul instalării corecte, și va reduce durata de viață a conectorului.)



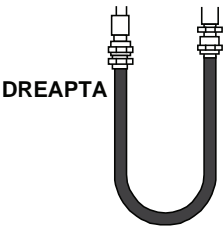
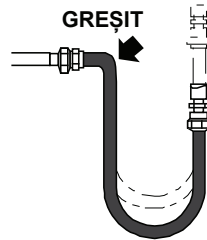
DREAPTA

Cuplajele și furtunul trebuie montate în același plan, așa cum este prezentat în partea stângă. **NU AȘEAȚĂ DECALAT CUPLAJELE** - aceasta duce la răsucire torsională și solicitări nedorite, care produc defectarea prematură



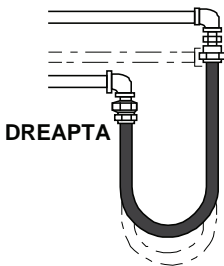
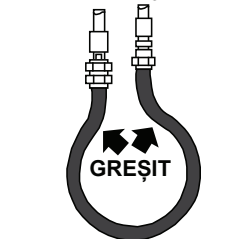
DREAPTA

Acesta este modul corect de montare a furtunului metalic pentru traversa verticală. Observați bucla unică, naturală. Permițând o îndoire la unghi ascuțit, așa cum se prezintă în dreapta, solicită și răsucește furtunul metalic într-un punct de defectare timpurie la cuplaj



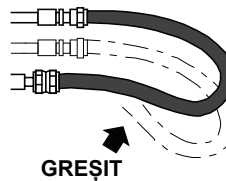
DREAPTA

Pentru durata de viață maximă, mențineți diametrul cu tendința minimă sau mai mare între cuplaje. Închiderea diametrului la cuplaj, așa cum se prezintă în dreapta, creează întinderi duble, producând defectarea prin oboseală produsă de utilizare a fittingurilor.



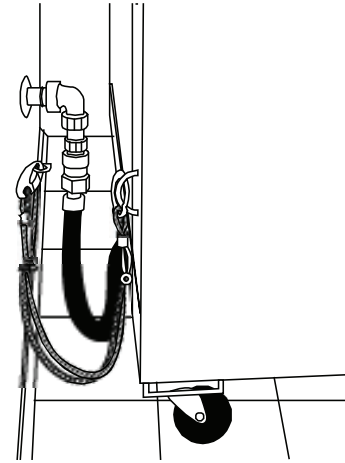
DREAPTA

La toate instalațiile la care „autogolirea” nu este necesară conectați furtunul metalic într-o buclă verticală. **NU CONECTAȚI ORIZONTAL FURTUNUL METALIC...** decât dacă este necesară „autogolirea”, apoi sprijiniți pe un plan inferior, așa cum se prezintă în stânga.



OPRITOR PENTRU CABLU

Consultați ilustrația de mai jos la montarea opritorului pentru cablu la toate friteuzele cu gaz mobile.



**ATENȚIE
CONSTRUCȚIA PERETELUI
DE RIGIPS**

Fixați șurubul I la prezonul de construcție, **NU** fixați doar la peretele de rigips. De asemenea, amplasați șurubul I la aceeași înălțime ca și sursa de gaz. Montarea preferată se realizează la aproximativ șase inci de fiecare parte. Opritorul cablului trebuie să fie cu cel puțin șase inci mai scurt față de traseul flexibil



Folosiți coturi atunci când este necesar pentru a evita îndoirile la unghi ascuțit sau curbarea excesivă. Pentru ușurința în mișcare, montați o buclă „relaxată”, aparatul cu gaz trebuie să fie deconectat anterior deplasării maxime. (Deplasarea minimă este permisibilă pentru deconectarea furtunului).

12160004

**2-8.
TEST PENTRU
DETECTAREA
SCURGERILOR
DE GAZ**

NOTĂ

Înainte de a porni alimentarea cu gaz, treceți selectorul „ON/OFF (PORNIT/OPRIT)” de pe supapa de comandă a gazului în poziția OFF (OPRIT).

După ce au fost instalate conductele și fittingurile, verificați dacă există scurgeri de gaz. O metodă simplă de verificare este pornirea gazului și aplicarea cu peria a unei soluții de săpun pe toate racordurile. Dacă apar bule, înseamnă că există scăpări de gaz. În acest caz, conectarea conductelor trebuie refăcută.



Pentru evitarea apariției incendiilor sau a exploziilor, se interzice folosirea chibriturilor aprinse sau a focului deschis pentru testarea prezenței scurgerilor de gaz. Gazul aprins poate avea ca rezultat rănirea gravă a persoanelor și/sau avarierea bunurilor.

**2-9.
PRESIUNEA GAZULUI
SETAREA
REGULATORULUI**

Regulatorul de presiune a gazului de pe supapa automată de gaz este setat din fabrică după cum urmează:

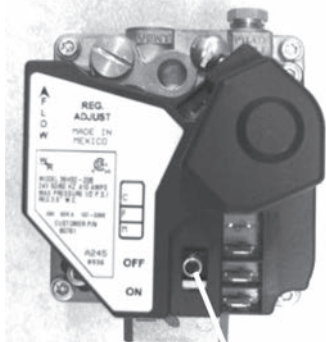
Natural: 8,89 cm (3,5 inch) coloană de apă 8,7 mbar (0,87 kPa)

Propan: 25,4 cm (10,0 inches) coloană de apă 24,9 mbar (2,49 kPa)

NOTĂ

Regulatorul de presiune a gazului a fost setat de Henny Penny și nu va fi reglat de utilizator.

**2-10.
PROCEDURA DE
APRINDERE ȘI
OPRIRE A SUPAPEI DE
PILOTARE CU GAZ ȘI A
ARZĂTORULUI**



Selector „ON/OFF (PORNIT/OPRIT)” al supapei de comandă a gazului

Procedura de aprindere - aprindere stare solidă

1. Treceți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT).
2. Treceți selectorul „ON/OFF (PORNIT/OPRIT)” de pe supapa de comandă a gazului în poziția OFF (OPRIT).
3. Așteptați suficient timp (cel puțin 5 minute) pentru a permite scăparea oricărei cantități de gaz acumulate în compartimentul arzătorului.
4. Treceți selectorul „ON/OFF (PORNIT/OPRIT)” de pe supapa de comandă a gazului în poziția ON (PORNIT).
5. Treceți comutatorul electric principal în poziția ON (PORNIT).
6. Așteptați aproximativ 45 de secunde pentru ca arzătorul să se aprindă.
7. Ascultați aprinderea arzătorului de gaz.
 - Se va auzi un semnal sonor produs de aprinderea gazului la jeturile de gaz din arzător.

**2-10.
PROCEDURA DE
APRINDERE ȘI
OPRIRE A SUPAPEI DE
PILOTARE CU GAZ ȘI A
ARZĂTORULUI (CONT.)**

- Arzătorul se aprinde și funcționează până când temperatura grăsimii vegetale atinge o temperatură presetată, iar când lampa de temperatură se stinge, setați comenzile pentru durata dorită.

ATENȚIE

Nu lăsați pornit arzătorul mai mult de 10 secunde fără grăsime vegetală în vasul de prăjire, în caz contrar se poate avaria vasul de prăjire.

- Vasul de prăjire trebuie curățat conform instrucțiunilor din Secțiunea 3.
- Vasul de prăjire trebuie umplut cu grăsime vegetală la nivelul adecvat. Consultați secțiunea Umplerea sau completarea cu grăsime vegetală.

Procedura de oprire

- Treceți selectorul „ON/OFF (PORNIT/OPRIT)” de pe supapa de comandă a gazului în poziția OFF (OPRIT).
- Treceți comutatorul electric principal în poziția ON (PORNIT).

**2-11.
REGLAREA FLĂCĂRII
SUPAPEI DE PILOTARE
(EXCLUSIV GAZ)**

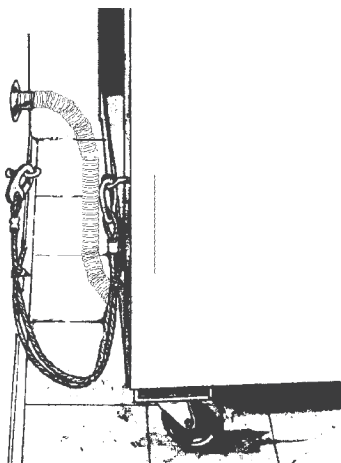
Flacăra supapei de pilotare este presetată din fabrică. Dacă este necesară reglarea, adresați-vă distribuitorului independent Henny Penny.

**2-12.
REGLAREA
REGULATORULUI
DE PRESIUNE
(EXCLUSIV GAZ)**

Regulatorul de gaz este presetat din fabrică la 8,89 cm (3,5 inch) coloană de apă 8,7 mbar (0,87 kPa) pentru gaz natural 24,9 mbar (2,49 kPa) pentru propan). Dacă este necesară reglarea, adresați-vă distribuitorului independent Henny Penny.

**2-13.
CERINȚE ELECTRICE
(FRITEUZĂ ELECTRICĂ)**

OPRITOR PENTRU CABLU



Șurubul I va fi fixat la clădire folosind practicile acceptate în construcția clădirilor.

ATENȚIE

CONSTRUCȚIA PERETELUI DE RIGIPS
Fixați șurubul I la un prezon pentru construcții. Nu atașați doar de peretele din rigips. Montarea preferată se realizează la aproximativ șase inci de fiecare parte. Opritorul cablului trebuie să fie cu cel puțin șase inci mai scurt față de traseul flexibil.

NOTĂ

Friteuzele cu roți conectate permanent trebuie montate cu traseu flexibil și opritor de cablu atunci când sunt montate în Statele Unite ale Americii. Vezi ilustrația din stânga. Sunt disponibile orificii în cadrul posterior al friteuzei pentru fixarea opritorului cablului la friteuză. Opritorul cablului nu împiedică răsturnarea friteuzei.

Tabel cu specificații electrice

Volți	Fază	KW	Amperi
208	Una	11,25	54
208	Una	13,50	65
208	Trei	11,25	31
208	Trei	13,50	38
240	Una	11,25	47
240	Una	13,50	56
240	Trei	11,25	27
240	Trei	13,50	33
380-415	Trei	11,25	17,1
380-415	Trei	13,5	19

Volți	Fază	KW	Amperi
400	Trei	11,25	17,1
400	Trei	13,5	19
480	Trei	11,25	14
480	Trei	13,50	16

Friteuza electrică este disponibilă din fabrică prevăzută cu conductori pentru 208, 220/240, 230, 380-415 sau 440/480 V, monofazat sau trifazat, la 50 sau 60 Hertz. Cablul electric adecvat trebuie comandat ca accesoriu sau trebuie furnizat la instalare. Verificați plăcuța cu date montată pe partea interioară a ușii friteuzei pentru a stabili sursa



Această friteuză trebuie împământată adecvat și în siguranță, în caz contrar pot rezulta șocuri electrice. Consultați codurile electrice locale pentru procedurile corecte de împământare sau, în absența acestor coduri, Codul electric național, ANSI/NFPA nr. 70, ediția curentă. În Canada, toate conexiunile electrice se vor realiza în conformitate cu CSA C22.1, Codul electric canadian, Partea 1 și/sau codurile locale.

Pentru evitarea șocurilor electrice, acest dispozitiv trebuie echipat cu un întreruptor de circuit exterior care va deconecta toți conductorii neîmpământați. Comutatorul principal al acestui aparat nu deconectează toți conectorii din linie.

corectă de alimentare electrică. Fasciculul de cabluri de alimentare de pe teren la friteuză trebuie să fie de dimensiunea indicată în tabelul cu date. Trebuie să fie un conductor din cupru izolat, cu dimensiuni nominale de 600 V și 90 °C. Pentru trasee mai lungi decât 50 de picioare (15,24 m), folosiți următoarea dimensiune mai mare a firului.

**2-13.
CERINȚE ELECTRICE
(FRITEUZĂ ELECTRICĂ)
(CONT.)**

Decșarații electrice CE suplimentare:

- Cablurile de alimentare electrică vor fi rezistente la ulei, flexibile, învelite, nu vor fi mai ușoare decât ale cabluri obișnuite cu policloropren sau alte cabluri echivalente, învelite cu elastomer sintetic și trebuie să fie de tip HO7RN.
- Se recomandă ca în circuitul friteuzei să se folosească un dispozitiv de protecție pentru curent nominal de 30 mA, cum ar fi întreruptorul de circuit pentru curent rezidual (RCCB) sau întreruptorul pentru circuitul de defecțiune la împământare (GFCI).



(NUMAI PENTRU ECHIPAMENT CU MARCAJ CE!) Pentru prevenirea pericolului datorat șocului electric, acest dispozitiv trebuie legat la alte dispozitive sau suprafețe metalice care pot fi atinse din imediata apropiere a acestui dispozitiv cu un conductor de legătură echipotențial. Acest dispozitiv este echipat cu o bornă echipotențială în acest scop. Borna echipotențială este marcată cu următorul simbol



**2-14.
CERINȚE ELECTRICE
(FRITEUZĂ PE GAZ)**

Friteuza cu gaz necesită următoarele specificații: 120 V, monofazat, 60 Hz, 10 Amperi, 3 conductori cu împământare sau 230 V, monofazat, 50 Hz, 5 Amperi, 1 fază. Friteuza cu gaz la 120 V este prevăzută din fabrică cu un cablu și un ștecher cu împământare pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice și trebuie conectată la o priză cu trei lamele, cu împământare. Nu tăiați și nu îndepărtați lamela de împământare. Schema de conexiuni este amplasată în spatele panoului lateral dreapta și poate fi accesată prin demontarea panoului lateral. Ștecherul de 230 V trebuie să fie conform cu toate codurile locale, regionale și naționale.



Nu deconectați fișa de împământare (masă). Această friteuză **TREBUIE împământată adecvat și în siguranță, în caz contrar pot rezulta șocuri electrice. Consultați codurile electrice locale pentru procedurile corecte de împământare sau, în absența acestor coduri, Codul electric național, ANSI/NFPA nr. 70, ediția curentă. În Canada, toate conexiunile electrice se vor realiza în conformitate cu CSA C22.1, Codul electric canadian, Partea 1 și/sau codurile locale.**

Pentru evitarea șocurilor electrice, acest dispozitiv trebuie echipat cu un întreruptor de circuit exterior care va deconecta toți conductorii neîmpământați. Comutatorul principal al acestui aparat nu deconectează toți conectorii din linie.

**2-15.
TESTAREA FRITEUZEI**

Fiecare friteuză sub presiune Henny Penny a fost verificată și testată complet înaintea livrării. Cu toate acestea, o bună practică este de a verifica dacă unitatea funcționează corect. Consultați Secțiunea Operare și proceduri C1000 pentru testarea unei sarcini inițiale de produs.

**2-16.
LAGĂRELE
MOTORULUI**

Lagărele motorului electric sub lubrificate permanent. **NU LUBRIFIĂȚI.**

SECȚIUNEA 3: FUNCȚIONARE

3-1. COMPONENTE PENTRU FUNCȚIONARE

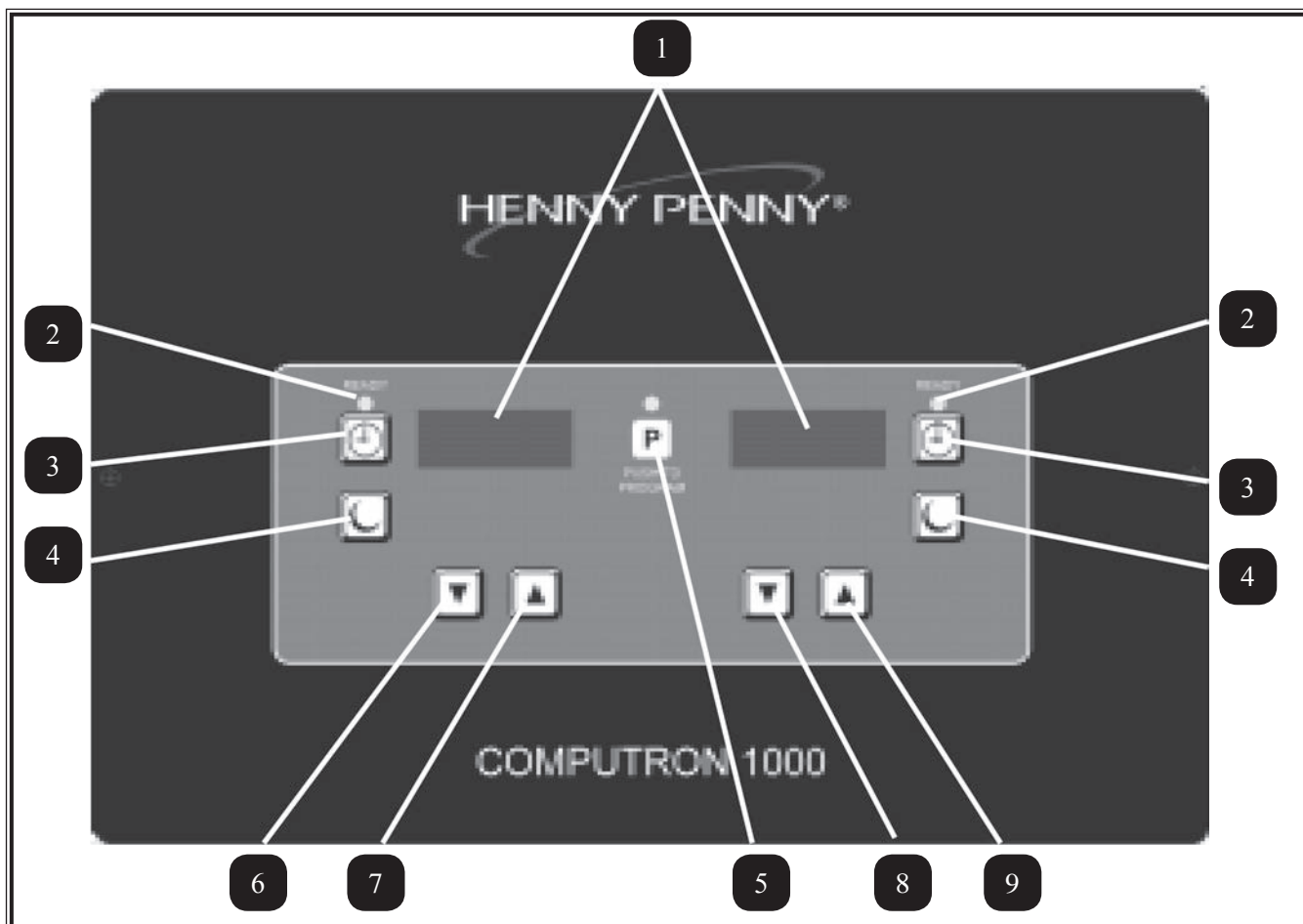


FIGURA 3-1




Nr. element	Descriere	Funcție
1	Afișaj digital	Indică temperatura grăsimii vegetale, numărătoarea inversă a temporizatorului în Ciclul de gătit și selecțiile din Modul Program; temperatura grăsimii vegetale poate fi indicată prin apăsarea o dată pe P sau de două ori pentru vizualizarea temperaturii punctului de setare; dacă grăsimea vegetală depășește 425 °F (218 °C), afișajul indică „E-5, FRYER TOO HOT (E-5, FRITEUZĂ PŔEA FIERBINTE)”
2	Buton Pregătit	Acest LED se aprinde când temperatura grăsimii vegetale se află în interval de 5° față de temperatura punctului de setare, semnalizând operatorului că temperatura grăsimii vegetale acum are valoarea adecvată pentru a așeza produsul în vasul de prăjire.
3	Buton Temporizator	Butoanele temporizator sunt folosite pentru a porni și opri Ciclurile de gătit
4	Buton În așteptare	Butoanele În așteptare sunt folosite pentru a porni un Mod În așteptare care reduce temperatura grăsimii vegetale în timpul perioadelor de neutilizare. Țineți apăsat pentru a ieși din Modul În așteptare
5	Buton Program	Butonul Program este folosit pentru accesarea Modurilor Program. De asemenea, după ce ați accesat Modul program, acesta este folosit pentru a trece la următorul parametru
6 & 7	Butoane Reglare	Folosite pentru reglarea valorii setării afișate în prezent în Modul program și setarea temperaturii punctului de setare a grăsimii vegetale

**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**

Fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-3	8	Vas de prăjire	Ține grăsimea vegetală pentru prăjire și are o zonă rece adecvată pentru colectarea grăsimii lipite
3-3	9	Arcul capacului	Ajută la ridicarea capacului și la menținerea acestuia deschis (este acoperit cu o sită)
3-3	10	Canal de golire a condensului	Acesta direcționează umiditatea care se colectează pe manșonul capacului la deschiderea capacului, în conducta de golire și previne căderea picăturilor de umiditate în grăsimea vegetală.
3-3	11	Garnitura capacului	Asigură etanșarea la presiune pentru camera vasului pentru prăjire
3-2	12	Închizătoarea capacului	O închizătoare acționată cu arc care asigură o închidere pozitivă pentru a ține capacul închis; această închizătoare, împreună cu ansamblul axului și garnitura capacului, asigură o cameră a vasului pentru prăjire etanșă la presiune
3-2	13	Ansamblul axului	Un ansamblu strâns după închiderea capacului și care aplică presiune asupra părții superioare a capacului; garnitura capacului aplică apoi presiune pe marginea vasului pentru prăjire. După acumularea presiunii interne, manșonul capacului împinge știftul de blocare în gulerul de blocare, prevenind răsucirea axului în timpul presurizării vasului pentru prăjire
3-2	14	Opritorul capacului	Un guler reglabil filetat, folosit pentru a obține etanșeitatea adecvată între garnitura capacului și marginea vasului pentru prăjire. Aceasta se realizează prin controlul numărului de rotații spre dreapta ale axului
3-2	15	Ansamblu lest	Această supapă de reducere a presiunii, de tip lest, menține un nivel constant al presiunii aburului în interiorul vasului pentru prăjire. Excesul de abur este evacuat prin coloana de evacuare
			 <p>AVERTISMENT</p> <p>Neurățarea zilnică a ansamblului lest poate avea ca rezultat acumularea unei presiuni prea mari în friteuză. Pot rezulta răni grave și arsuri.</p>
3-4	13	Afișaj minus	Semnul minus este afișat când valoarea timp/temp/litere poate fi modificată. Prin apăsarea butonului de lângă semnul minus se va micșora valoarea.

Va fi reprezentată în manual prin: -


**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNȚIONARE
(CONT.)**

Fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-2	16	Supapă de siguranță	<p>Aceasta este o supapă cu arc, aprobată ASME, setată la 14,5 psi. Dacă ansamblul leșt este obturat, această supapă de siguranță eliberează excesul de presiune, menținând camera vasului pentru prăjire la 14,4 psi (999 mbar). În acest caz, treceți comutatorul electric principal la OFF (OPRIT) pentru a elibera întreaga presiune din vasul pentru prăjire.</p> <p></p> <p>Dacă se activează supapa de siguranță, treceți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT). Pentru evitarea arsurilor și rănilor grave, apălați la personal specializat pentru realizarea service-ului asupra friteuzei.</p> <p></p> <p>ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII, ACEASTĂ SUPAPĂ POATE ELIBERA CANTITĂȚI MARI DE ABUR LA PRESIUNE ÎNALTĂ, APĂ, GAZ SAU ULEI. NU ACOPERIȚI CU CAPAC, DUPĂ EVACUAREA ȘI NICI NU O OBTURAȚI. OBTURAREA EVACUĂRII POATE CONDUCE LA ARSURI GRAVE ȘI/SAU AVARIEREA ECHIPAMENTULUI</p>
3-2	17	Inel supapă de siguranță	<p></p> <p>NU TRAGEȚI DE ACEST INEL VOR REZULTA ARSURI GRAVE PRODUSE DE ABUR.</p>
3-2 3-5	18	Manometru	Indică presiunea din vasul pentru prăjire
3-2	19	Supapă electromagneticeă	Un dispozitiv electromecanic care produce reținerea presiunii în vasul pentru prăjire. Supapa electromagneticeă încheide la începerea Ciclului de gătit și deschide automat cu ajutorul comenzilor de la finalul Ciclului de gătit. Dacă această supapă se murdărește sau scaunul din teflon se ciobește, nu se va acumula presiunea, iar supapa trebuie reparată

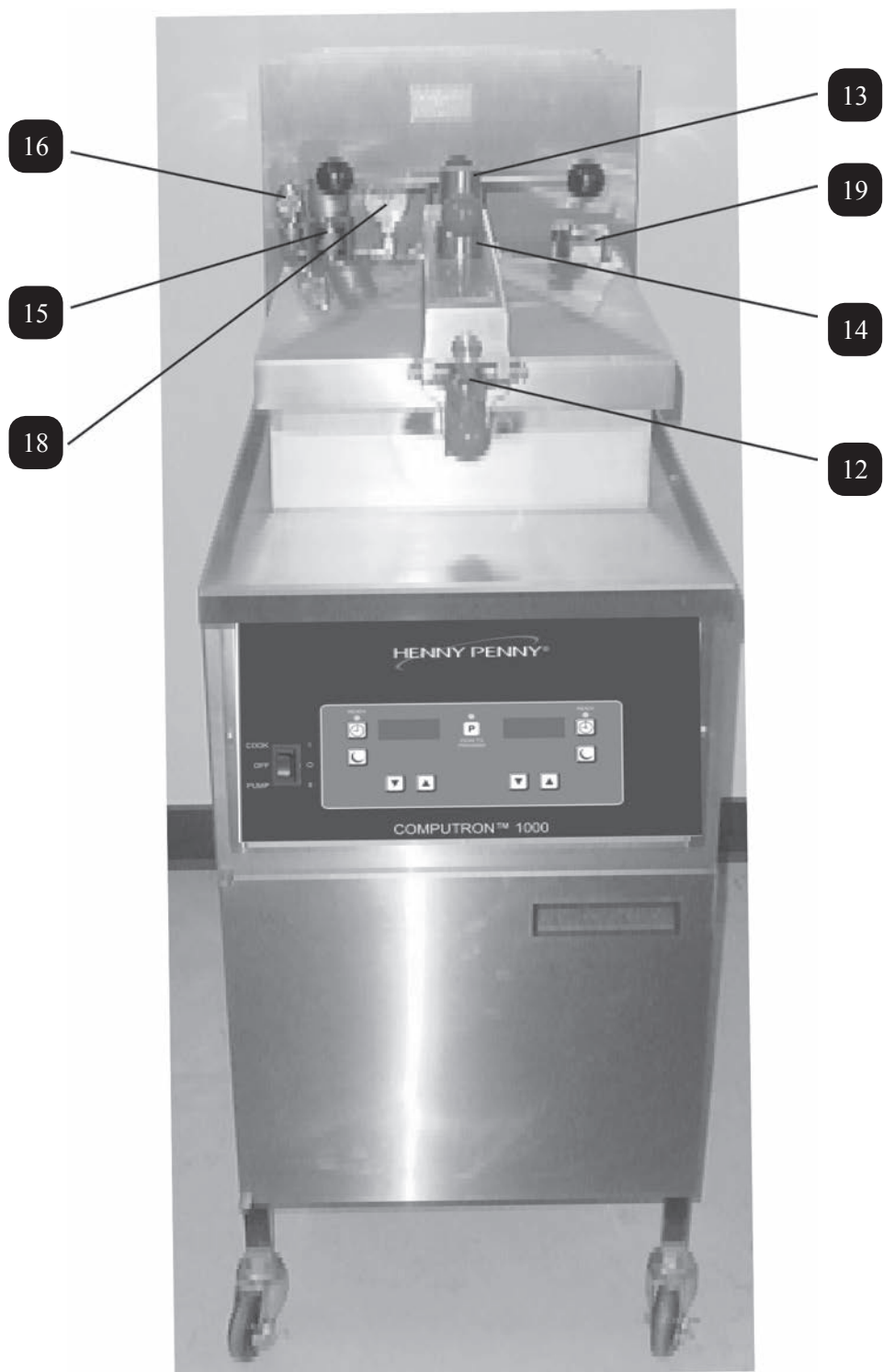
**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**

Fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-3	20	Supapă de golire (este prezentat doar mânerul)	<p>O supapă cu bilă cu dublu sens este normal închisă; răsușiți mânerul pentru a goli grăsimea vegetală din vasul pentru prăjire în baia de golire a filtrului</p>  <p>NU DESCHIDEȚI SUPAPA DE GOLIRE ÎN TIMP CE VASUL PENTRU PRĂJIRE ESTE SUB PRESIUNE. GRĂSIMEA VEGETALĂ FIERBİNTE SE VA EVACUA ȘI VOR REZULTA ARSURI GRAVE.</p>
3-2	21	Comutator de interblocare a golirii	<p>Un microcomutator care asigură protecție pentru vasul de prăjire în cazul în care un operator golește din greșală grăsimea vegetală din vasul de prăjire în timp ce comutatorul electric principal este pornit; comutatorul oprește automat căldura când este deschisă supapa de golire</p>
3-3	22	Baie de golire filtru	<p>Baia demontabilă în care se află filtrul și în care se scurge grăsimea vegetală la golirea din vasul de prăjire. De asemenea, este folosită pentru scoaterea și eliminarea grăsimii vegetale vechi</p>  <p>La mutarea băii de golire a filtrului care conține grăsime vegetală fierbinte, acționați cu deosebită atenție pentru a evita arsurile produse de suprafețele fierbinți sau prin împrășcare.</p>
3-3	23	Racordul filtrului	<p>Conectează filtrul la pompa filtrului și permite demontarea ușoară a filtrului și a băii de golire</p>
3-3	24	Supapa filtrului	<p>Când comutatorul electric se află în poziția PUMP (POMPĂ), această supapă bidirecțională direcționează grăsimea vegetală filtrată din baia de golire înapoi în vasul de prăjire</p>
3-3	25	Conductă de golire a condensului	<p>Un furtun folosit pentru a dirija condensul colectat din sistemul de evacuare abur către baia de condens</p>
3-3	26	Baie de golire a condensului	<p>Punctul de colectare pentru condens, format în sistemul de evacuare a aburului. Demontați-o și goliți-o periodic</p>
3-3 3-8	27	Furtun pentru clătire (opțional)	<p>Un furtun de mână, folosit pentru a clăti particulele de alimente din vasul de prăjire; se fixează la o cuplă rapidă</p>
3-3	28	Supapă de comandă a gazului (numai modelele pe gaz)	<p>Comandă debitul de gaz la arzător</p>

**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNȚIONARE
(CONT.)**

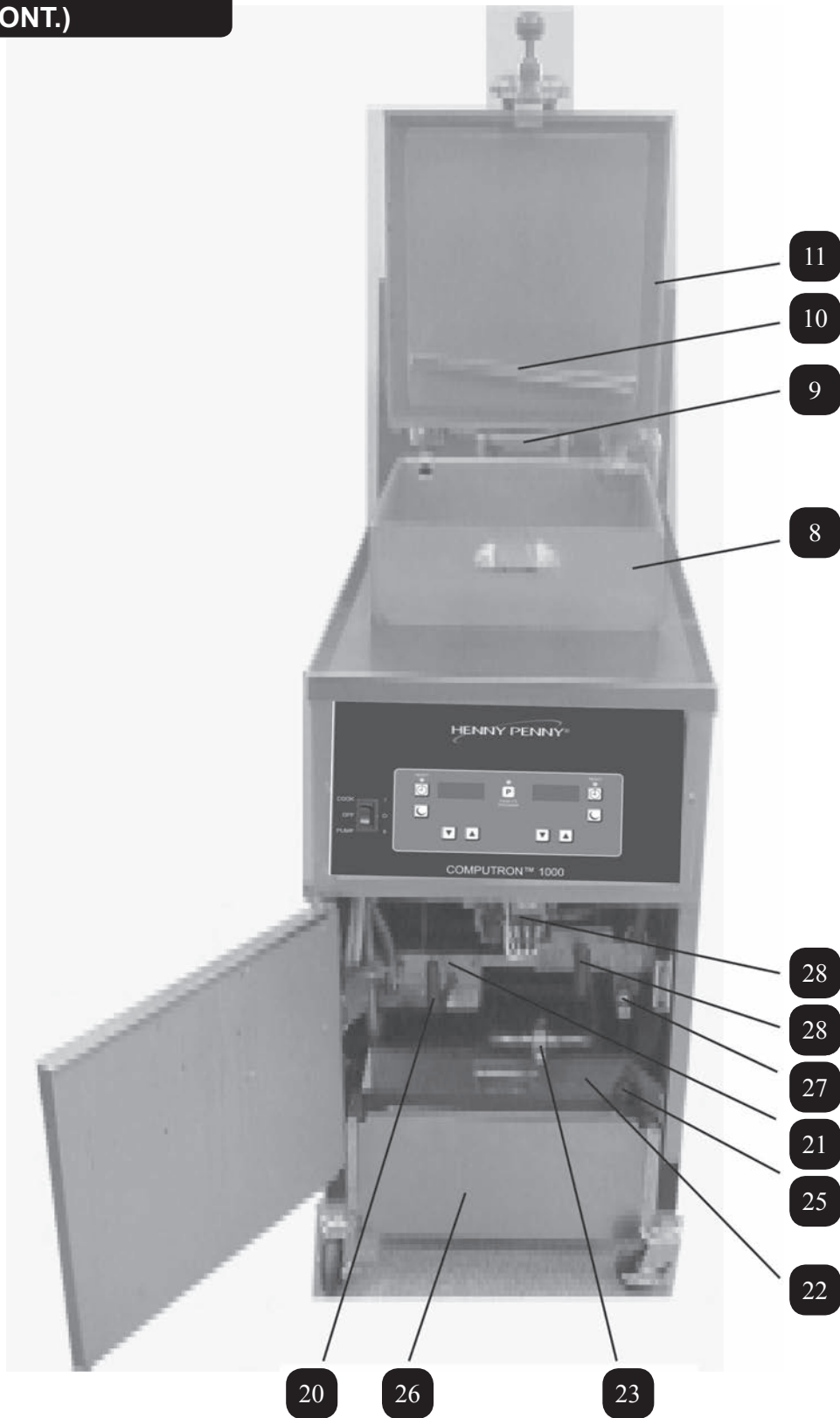
Fig.	Nr. element	Descriere	Funcție
3-6 3-7	29	Limită superioară de temperatură  Gaz Electric	O comandă care sesizează temperatura grăsimii vegetale. Dacă temperatura grăsimii vegetale depășește limita de funcționare în siguranță, această comandă pornește și oprește căldura la vasul de prăjit. Când temperatura grăsimii vegetale scade la o limită de funcționare sigură, comanda trebuie resetată manual prin apăsarea butonului roșu de resetare, amplasat sub panoul de comandă, în spatele ușii
3-4	30	Înteruptoare-resetare buton acționat prin apăsare (exclusiv modele electrice)	Dispozitive electrice care întrerup circuitul când curentul depășește valoarea nominală
3-7	31	Contactoare (exclusiv modele electrice)	Contactoarele pornesc și opresc alimentarea electrică a elementelor de încălzire
3-9	32	Înteruptor de circuit (exclusiv monofazat)	Deschide circuitul electric și oprește alimentarea electrică a elementelor

**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**



**MODEL ELECTRIC
FIGURA 3-2. Comenzi pentru funcționare**

**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**



**MODEL CU GAZ
FIGURA 3-3. Comenzi pentru funcționare**

**3-1.
COMPONENTE PENTRU
FUNCȚIONARE
(CONT.)**

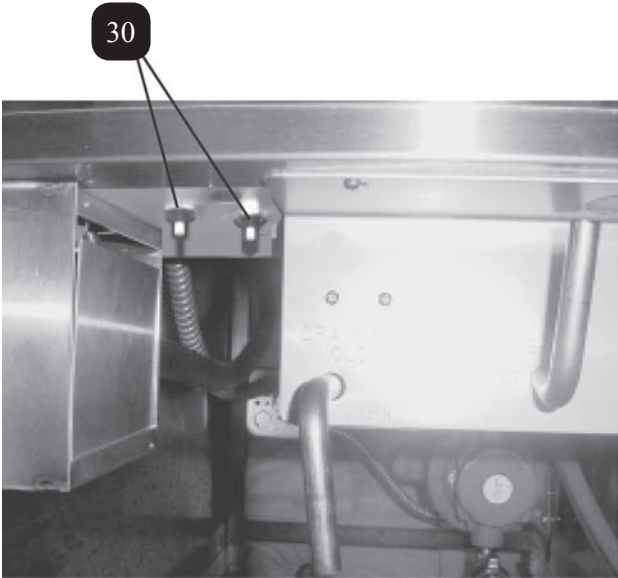


Figura 3-4.

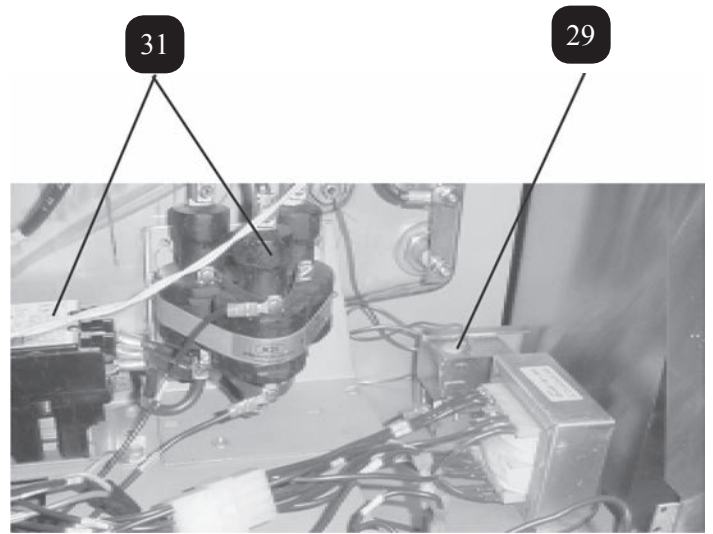


Figura 3-7.

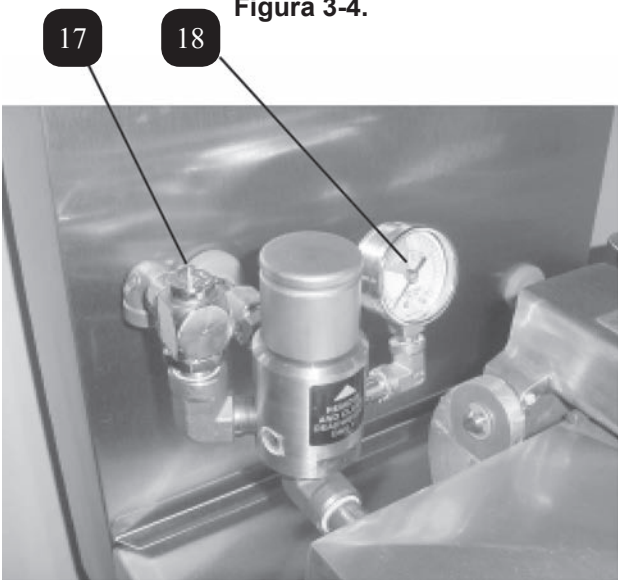


Figura 3-5.

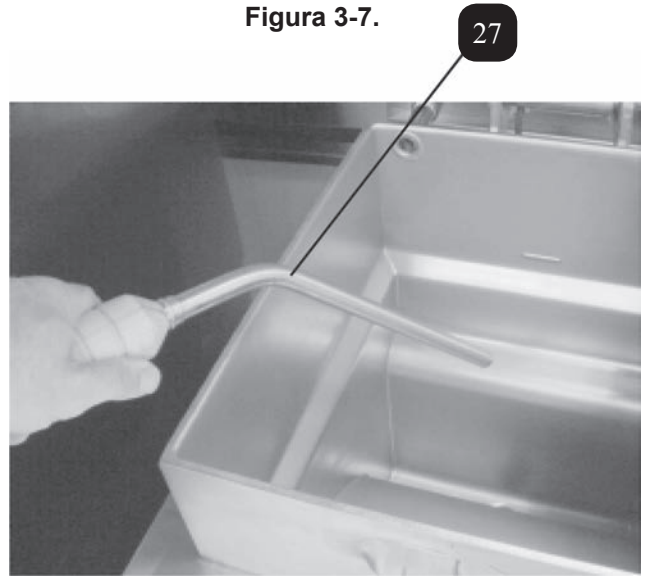


Figura 3-8.

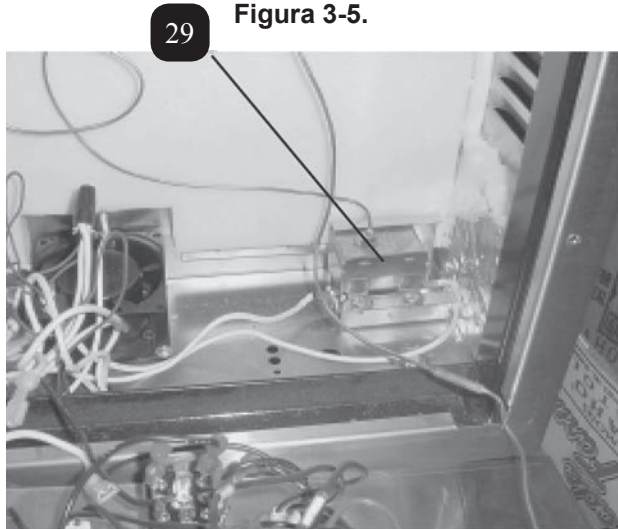


Figura 3-6.

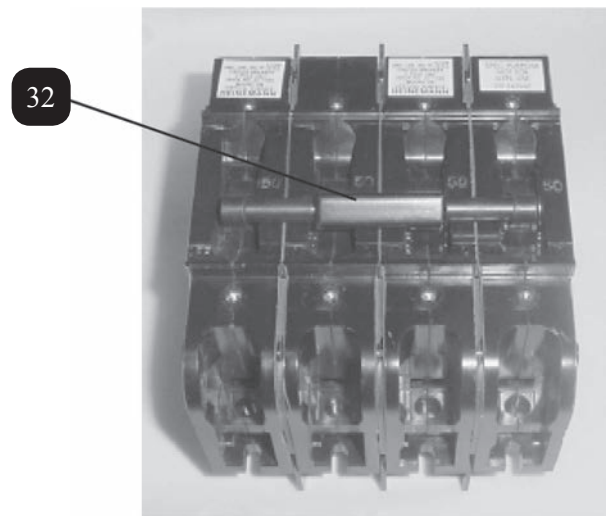


Figura 3-9.

**3-2.
UMPLEREA SAU
COMPLETAREA CU
GRĂSIMI VEGETALĂ**

NOTĂ

Înainte de operațiunile reale de gătit și adăugării grăsimii vegetale în vasul pentru gătit, asigurați-vă că vasul pentru gătit, ansamblul sitei filtrante și baia de golire sunt curățate. Ansamblul sitei filtrante și baia de golire trebuie curățate cu apă fierbinte și săpun și uscate bine înainte de reasamblare. Acum ar trebui curățat și vasul pentru prăjire. Consultați secțiunea Curățarea vasului de prăjire.

ATENȚIE

Nivelul grăsimii vegetale trebuie să fie întotdeauna la indicatorul nivelului vasului de prăjire, din partea din spate a vasului de prăjire (vezi fotografia la pagina următoare). Nerespectarea acestor instrucțiuni poate avea ca rezultat incendiul și/sau avarierea friteuzei.

La folosirea grăsimii vegetale solide, se recomandă topirea grăsimii vegetale pe o sursă de căldură exterioară înainte de așezarea acesteia în vasul de prăjire. Elementele friteuzelor electrice sau suprafața vasului de prăjit al friteuzelor electrice trebuie imersate complet. Poate rezulta incendierea sau avarierea vasului de prăjit.

1. Se recomandă folosirea unei grăsimi vegetale pentru prăjire de înaltă calitate în friteuză. Unele grăsimi vegetale de calitate redusă au un conținut de umiditate înalt, care produce spumarea și suprafierbarea.



AVERTISMENT

RISC DE ARSURĂ

Pentru evitarea arsurilor grave atunci când turnați grăsime vegetală fierbinte în vasul de prăjit, purtați mănuși și aveți grijă să evitați împrôșcarea.




11170013

2. Modelul electric 500 necesită 48 lbs. (21,8 kg) de grăsime vegetală lichidă, iar modelul 561 necesită 65 lbs. (29,5 kg). Modelul cu gaz necesită 43 lbs. (19,5 kg). Friteuzele model 500 au 2 linii indicatoare de nivel înscrise pe peretele din spate al vasului de prăjire, în timp ce modelele 561 și 600 au doar 1 indicator de nivel. Liniile indicatoare de nivel arată nivelurile corecte ale grăsimii vegetale.
3. Grăsimia vegetală rece trebuie umplută la 1/2 inch (12,7 mm) sub o singură linie indicatoare de nivel, iar în cazul vaselor de prăjit cu 2 linii indicatoare, grăsimea vegetală rece trebuie să fie la același nivel cu linia indicatoare de nivel. Grăsimia vegetală își crește volumul la încălzire și trebuie să se afle la linia indicatoare de nivel când grăsimea vegetală este fierbinte sau la linia indicatoare de nivel superioară pentru modelul 500s.

**3-3.
ÎNGRIJIREA
GRĂSIMII
VEGETALE**



RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE DE MAI JOS PENTRU A EVITA DEVERSAREA GRĂSIMII VEGETALE DIN CUVĂ, CEEA CE POATE PRODUCERE ARSURI GRAVE, RĂNIREA PERSONALULUI, INCENDIU ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.

1. În scopul protejării și al obținerii duratei maxime de viață a grăsimii vegetale, apăsați  pentru a reduce temperatura la 250 °F (135 °C) când friteuza nu se va folosi imediat. Grăsimia vegetală deteriorată miroase urât, chiar și la temperaturi scăzute.
2. Pentru prăjirea alimentelor în crustă de pesmet este necesară filtrarea frecventă pentru menținerea curată a grăsimii vegetale. Grăsimia vegetală trebuie filtrată la fiecare 3 până la 6 cicluri de gătit. Pentru un produs de cea mai bună calitate, nu depășiți 6 cicluri de gătit fără filtrare. Consultați secțiunea Filtrarea grăsimii vegetale.
3. Păstrați grăsimea vegetală la nivelul adecvat pentru gătit. Dacă este necesar, adăugați grăsime vegetabilă curată.
4. Nu supraîncărcați coșurile cu produse (12 lbs. (5,4 kg.) pentru friteuze model 600; 14 lbs (6,4 kg.) pentru friteuze model 500 și 18 lbs. (8,2 kg.) pentru modelul 561) sau așezați în coșuri produsele cu conținut extrem de umiditate.



CU UTILIZAREA PRELUNGITĂ, TEMPERATURA DE APRINDERE A ELEMENTULUI DE SCURTCIRCUITARE ESTE REDUSĂ. ARUNCAȚI GRĂSIMIA VEGETALĂ DACĂ PREZINTĂ SEMNE DE PRODUCERE EXCESIVĂ A FUMULUI, ÎN CAZ CONTRAR POT REZULTA ARSURI GRAVE, RĂNIREA PERSONALULUI, INCENDII ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.

**3-4.
GHID PENTRU
GĂTIRE A
PRODUSELOR**

Tabelul de mai jos prezintă timpii și temperaturile recomandate pentru gătitul într-o etapă, folosind friteuza sub presiune Henny Penny, combinată cu amestecurile noastre speciale pentru crustă de pâine pentru friteuză PTH.

NOTĂ

Toate setările recomandate de timp și temperatură sunt pentru o încărcare de 10 livre (4,5 kg).

Produs (dimensiune pe bucată)	Temperatură	Timp (Min.)
Pui (2-1/4 lbs (1 kg), 8 sau 9 bucăți)	315 °F (157 °C)	10-11
Pește (4 ozs (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	3,5
Crevete	315 °F (157 °C)	2
Păstrăv (10 până la 16 ozs (0,28-0,45 kg))	315 °F (157 °C)	5
Cotlete de porc (4 până la 5 ozs,(0,11-0,14 kg), 1/2 până la 3/4 ins (12,7-19 mm) grosime)	315 °F (157 °C)	5
Coaste (2-1/2 lb (1,13 kg) șiră)	275 °F (135 °C)	14
Friptură cuburi (6 până la 10 ozs,(0,17-0,28 kg), 1/4 până la 1 in (6,4-25,4 mm) grosime)	315 °F (157 °C)	5
Cotlet de vițel (4 ozs (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	4
Cartofi (10 lbs (4,5 kg), tăiați wedge)	315 °F (157 °C)	8


**3-5.
PROCEDURI DE
PRĂJIRE A PUIULUI**

Aceasta este o descriere a procedurilor de funcționare pentru friteuze cu comenzile Computron 1000.

1. Verificați dacă toate întrerupătoarele de comandă sunt oprite, iar supapele de golire și filtrare sunt în poziția închisă.
2. Scoateți coșul din vasul de prăjire și lăsați capul deschis.
3. Asigurați-vă de umplerea vasului de prăjit cu grăsime vegetală până la nivelul corect. Consultați secțiunea Umplerea și completarea cu grăsime vegetală.
4. Asigurați-vă că alimentarea electrică este conectată la friteuză. Unitățile cu gaz, asigurați-vă că conductele cu gaz sunt conectate la friteuză și că supapa de gaz este pornită - Vezi Secțiunea PROCEDURA DE APRINDERE ȘI OPRIRE A SUPAPEI DE PILOTARE CU GAZ ȘI A ARZĂTORULUI.
5. Afișajul arată „OFF (OPRIT)” până când comutatorul principal este trecut în poziția ON (PORNIT). Afișajul arată acum timpul de gătit, iar unitatea intră automat în ciclul de topire până când temperatura grăsimii vegetale atinge 230°F (110°C). Comanda iese apoi automat din ciclul de topire.

NOTĂ

Friteuza sub presiune seria PFG-600 are câteva dispozitive de siguranță care opresc alimentarea cu gaz atunci când sunt activate. Procedurile de mai sus ar trebui să fie respectate pentru a reporni friteuza deschisă și dacă oprirea se repetă, ar trebui anunțat un tehnician calificat.


Ciclul de topire poate fi ocolit, dacă se dorește acest lucru, prin apăsarea și menținerea apăsată timp de  3 secunde.

ATENȚIE

Nu ocoliți ciclul de topire decât dacă s-a topit suficientă grăsime vegetală pentru a acoperi complet suprafața curbată a vaselor de prăjit și elementele friteuzelor electrice. Dacă ciclul de topire este ocolit înainte de acoperirea tuturor vaselor de prăjit și a elementelor, va rezulta fum excesiv produs de grăsimea vegetală sau chiar incendiu.



Pasul 6

6. După ieșirea din ciclul de topire, grăsimea vegetală este încălzită până când se afișează lămpile  și timpul de gătit.
7. Folosind mânerul coșului, amestecați bine grăsimea vegetală pentru a stabili temperatura în vasul de prăjit.
8. După ce temperatura grăsimii vegetale s-a stabilizat la temperatura setată, coborâți coșul în vasul de prăjit.

**3-5.
PROCEDURI DE
PRĂJIRE A PUIULUI
(CONT.)**



Pasul 8



Pasul 9



Pasul 11



Pasul 12

8. Luați bucățile de pui, 4 sau 5 cut-up chicken, din răciător și puneți-le într-o chiuvetă de spălat vase. Spălați puiul și, în acest moment, rupeți pulpa din articulația coloanei vertebrale.

9. Îndepărtați orice exces de grăsime de pe pulpă.

10. Scoateți puiul din apă și scurgeți ușor, dar lăsați bucățile să rămână umede.

11. Dacă se folosește o mașină pentru formarea crustei de pesmet, umpleți tamburul pentru crustă cu aproximativ 8 până la 10 livre de amestec de pesmet pentru crustă PHT. Puneți bucățile umede, dar scurse pe banda rulantă, la un capăt al dispozitivului pentru crustă.

12. Lăsați bucățile cu crustă de pesmet să cadă pe o tavă pe măsură ce ies din cilindrul pentru crustă.

**3-5.
PROCEDURI DE
PRĂJIRE A PUIULUI
(CONT.)**




Pasul 13



Pasul 17

13. Dacă nu este folosită o mașină pentru formarea crustei de pesmet, alimentele ar trebui să fie puse într-un amestec uscat și întoarse cu mâna astfel încât fiecare bucată să fie complet acoperită.
14. Îndepărtați excesul de pesmet și puneți produsul cu crustă de pesmet pe o tavă pentru a fi depozitat în răcitor. Puneți o pânză umedă peste produsele cu crustă de pesmet pentru a păstra umiditatea. Produsele cu crustă de pesmet ar trebui să fie ținute minim 30 minute înainte de prăjire astfel încât să poată absorbi condimentele din pesmet, iar pesmetul să poată adera mai bine la produs.
15. Stabiliți setările de timp și de temperatură în funcție de tipul de produs care trebuie prăjit.
16. Setări comenzile la temperatura și timpul dorite. Vezi Secțiunea Instrucțiuni de programare C1000.

NOTĂ

Înainte de a așeza produsul în coș, asigurați-vă că grăsimea vegetală este la temperatura corectă de prăjire pentru tipul respectiv de produs. De asemenea, verificați ca acesta să fie  pornit.

17. Așezați alimentele în coșul imersat introducând mai întâi bucățile cele mai mari (pulpele și copanele). Acest lucru oferă bucăților mai mari și mai dificile un timp de prăjire suplimentar de câteva secunde în grăsimea vegetală. Lăsați capacul deschis.



AVERTISMENT

RISC DE ARSURĂ

**Acționați cu atenție pentru a împiedica împroșcarea cu grăsime vegetală fierbinte.
Pot rezulta arsuri grave.**

Nu supraîncărcați coșul și nici nu așezați produse cu conținut extrem de umiditate în acesta. Dimensiunea sarcinii maxime este de 12 lbs. (5,4 kg.) pentru friteuze model 600; 14 lbs (6,4 kg.) pentru friteuze model 500 și 18 lbs. (8.2 kg.) pentru modelul 561.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate avea ca rezultat deversarea grăsimii vegetale din vasul de prăjire. Pot rezulta arsuri grave, incendierea sau avarierea unității.

18. Ridicați ușor coșul din grăsimea vegetală și scuturați-l, făcând bucățile să se separe. Puneți la loc coșul în grăsimea vegetală. Acest lucru va împiedica apariția unor puncte albe pe produsul finit.

**3-5.
PROCEDURI DE
PRĂJIRE A PUIULUI
(CONT.)**



Pasul 19




Pasul 20

19. Scoateți mânerul coșului și închideți repede capacul. Închideți capacul cu închizătoarea acestuia.
20. Strângeți axul capacului spre dreapta pentru a fixa și a sigila bine capacul. Aliniați butonul roșu de pe ax cu butonul roșu de pe închizătoarea capacului.




**CAPACUL TREBUIE SĂ FIE BINE ÎNCHIS,
ALTFEL GRĂSIMEA VEGETALĂ ȘI ABURUL
SUB PRESIUNE POT IEȘI DIN VASUL DE
PRĂJIT. POT REZULTA ARSURI GRAVE.**

21. Apăsați .
22. În câteva minute, manometrul ar trebui să crească până la ZONA DE FUNCȚIONARE. Dacă nu se întâmplă acest lucru, reverificați procedurile și apoi consultați Secțiunea Depanare.

NOTĂ

În timpul funcționării, efectuați următoarele verificări:

- Asigurați-vă că acul indicator al manometrului indică Zona de funcționare. O încărcare completă trebuie să fie așezată în vasul de prăjit la folosirea unei grăsimi vegetale noi, altfel nu va fi generat suficient abur pentru a obține o presiune completă pentru gătit.
- dacă nu se realizează presiune, verificați Secțiunea Depanare sau contactați agentul de service local Henny Penny, dacă este cazul
- Verificați supapa de golire și filtrare dacă prezintă scurgeri.

23. La sfârșitul Ciclului de gătit (temporizatorul ajunge la zero), friteuza se depresurizează automat, soneria temporizatorului sună, iar afișajul clipește „REALIZAT (DONE)”. Apăsați  butonul pentru a opri alarma.



**NU RIDICAȚI MÂNERUL ȘI NU FORȚAȚI
DESCHIDEREA ÎNCHIZĂTORII CAPACULUI
ÎNAINTE CA MANOMETRUL SĂ AFIȘEZE „0”
PSI. ABURUL ȘI GRĂSIMEA VEGETALĂ CE VOR
SCĂPA VOR PROVOCA ARSURI GRAVE.**

**3-5.
PROCEDURI DE
PRĂJIRE A PUIULUI
(CONT.)**

24. După ce presiunea scade la zero, rotiți axul spre stânga aproximativ o rotație.

ATENȚIE

Nu rotiți sau îndoiți traversa axului atunci când deschideți capacul. Poate rezulta avarierea piuliței cu filet trapezoidal din interiorul traversei.


25. Ridicați prompt capacul pentru a permite ca marea parte a condensului de pe capac să se scurgă și să iasă prin canalul de golire și să nu intre înapoi în grăsimea vegetală.

ATENȚIE

Pentru a evita avarierea balamalei, nu lăsați capacul să se lovească de limitatorul său de cursă.



Pasul 26

26. Introduceți mânerul în coș. Ridicați coșul și agățați-l pe partea laterală a vasului de prăjit pentru a se scurge. Lăsați produsul să se scurgă timp de aproximativ 15 secunde înainte de a-l răsturna pe o tavă.
27. Așezați imediat produsul într-un dulap de încălzire.
28. Înainte de a prăji următoarea încărcare, așteptați până când  este pornit, indicând faptul că grăsimea vegetală a fost reîncălzită.



PERICOL

PERICOL DE INCENDIU



DACĂ TEMPERATURA GRĂSIMII VEGETALE DEPĂȘEȘTE 420 °F (216 °C), ÎNTRERUPEȚI IMEDIAT ALIMENTAREA ELECTRICĂ LA ÎNTRERUPTORUL CIRCUITULUI PRINCIPAL ȘI APELAȚI LA SERVICIILE UNEI PERSOANE CALIFICATE PENTRU A REPARA FRITEUZA. DACĂ TEMPERATURA GRĂSIMII VEGETALE DEPĂȘEȘTE TEMPERATURA DE APRINDERE PROPRIE, SE VA GENERA UN INCENDIU, AVÂND CA REZULTAT ARSURI GRAVE ȘI/SAU AVARIEREA BUNURILOR.

**3-6.
INSTRUCȚIUNI DE
PROGRAMARE C1000**

Programarea temporizatorului

1. În orice moment în care este afișat timpul de gătit, apăsați sub afișajul corespunzător pentru a modifica timpul de gătit.

Programarea temperaturii punctului de setare

1. Apăsați **[P]** o dată pentru a vizualiza temperatura reală a grăsimii vegetale și o apăsați **[P]** din nou pentru a vizualiza temperatura punctului de setare.
2. În timp ce temperatura punctului de setare este pe afișaj, apăsați   pentru a modifica temperatura punctului de setare.

NOTĂ







Dacă pe afișaj apare „LOCK (BLOCARE)” atunci când apăsați







comenzile sunt blocate și trebuie să fie deblocate înainte de a modifica timpul sau temperatura punctului de setare. Vezi Secțiunea Programare specială C1000.

**3-7.
PROGRAMARE
SPECIALĂ C1000**

Programarea specială este folosită pentru a seta elementele de mai jos:

- Grade Fahrenheit sau Celsius
 - Inițializare sistem
 - Comenzi de Blocare sau Deblocare
 - Tipul de friteuză – deschisă sau sub presiune
 - Sursa de căldură – Electrică; Gaz cu aprindere electronică
 - Tipul cuvei - Full (Plină) sau Split (Despărțită)
 - Tipul uleiului - Solid sau Lichid
1. Pentru a intra în Programarea specială, opriți comutatorul principal (pe fiecare parte). Apăsați și țineți apăsat **[P]** și reporniți comutatorul principal.
 2. „SPEC” „PROG” urmate de „DEG (GRD)” „°F” sau „°C”. Folosiți   pentru a alege „°F” sau „°C”.
 3. Apăsați **[P]** și pe afișaj apare „INI (INIȚIALIZARE)”. Apăsați și mențineți apăsat, iar afișajul indică „In-3”, „In-2”, „In-1” urmat de „Init Sys” „DONE DONE (REALIZAT REALIZAT)”. Comenzile sunt acum resetate la parametrii din fabrică, timpul este setat la 0:00, iar temperatura la 190 °F sau 88 °C.
 4. Apăsați **[P]**, iar pe afișaje va apărea „LOCK (BLOCARE)” sau „UNLOCK (DEBLOCARE)”. Folosiți pentru   a alege „LOCK (BLOCARE)” sau „UNLOCK (DEBLOCARE)”.
 5. Apăsați **[P]** și pe afișajul din stânga apare „FRYR (FRITEUZĂ)”, iar afișajul din dreapta ar trebui să indice „PRES (SUB PRESIUNE)”. Folosiți   pentru a schimba din „OPEN (DESCHISĂ)” în „PRES (SUB PRESIUNE)” dacă este necesar.

3-7.
PROGRAMARE
SPECIALĂ C1000 (CONT.)

6. Apăsați **P**, iar pe afișaj apare „HEAT (ÎNCĂLZIRE)”. Folosiți   pentru a schimba sursa de încălzire: „ELEC (ELECTRIC)” pentru modele electrice; „GAS (GAZ)” pentru unități cu pilotare pregătită; SSI pentru unități cu aprindere în stare solidă.
7. Apăsați **P** și afișajul ar trebui să arate „VAT (CUVĂ)” și „FULL (PLINĂ)” dacă comenzile sunt setate pe „PRES (SUB PRESIUNE)” în pasul 5.
8. Apăsați **P**, iar pe afișaje va apărea „MELT (TOPIT)” și „Solid” sau „LIQD (LICHID)”. Folosiți   pentru a alege „Solid”, dacă folosiți grăsime vegetală solidă sau „LIQD (LICHID)”, dacă folosiți grăsime vegetală lichidă.
9. Apăsați **P** și mențineți apăsat pentru a ieși din Programare specială în orice moment.

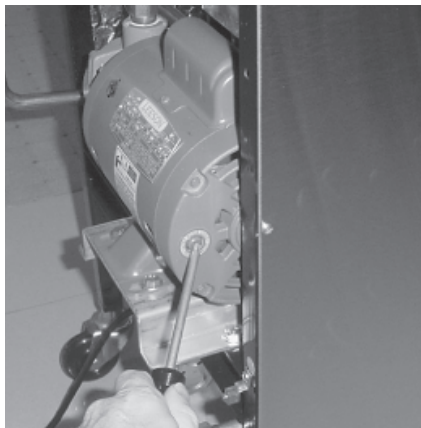
**3-8.
PROGRAM
ÎNTREȚINERE
PERIODICĂ**

Ca la toate echipamentele pentru servicii alimentare, friteuza sub presiune Henny Penny necesită îngrijire și întreținere adecvate. Tabelul de mai jos arată un rezumat al întreținerii planificate.

Lista cu verificările pentru întreținere preventivă anuală este prezentată în Anexa A. Întreținerea preventivă anuală ar trebui să fie realizată anual de un tehnician calificat.

Procedură	Frecvență
Protecția motorului pompei filtrului - resetare manuală	Dacă este necesar
Filtrarea grăsimii vegetale	La fiecare 3 până la 6 cicluri de prăjire
Curățarea băii opționale pentru firimituri	Dacă este necesar
Prevenirea apariției problemelor la pompa filtrului	Dacă este necesar
Schimbarea grăsimii vegetale	Dacă este necesar
Schimbarea pachetului filtrant	Dacă este necesar
Curățarea vasului de prăjire	Înainte de schimbarea grăsimii vegetale
Curățarea supapei ansamblului leșt	Zilnic
Proceduri de închidere pe timpul nopții	Zilnic
Verificarea furtunului opțional de clătire dacă este deteriorat	Săptămânal
Așezarea inversă a garniturii capacului	Trimestrial
Lubrifierea capacului	Trimestrial
Reglarea opritorului	Trimestrial
Verificarea etanșeității barelor distanțiere	Trimestrial
Curățarea supapei de siguranță	Anual

**3-9.
PROTECȚIA
MOTORULUI POMPEI
FILTRULUI - RESETARE
MANUALĂ**



Motorul pompei filtrului este prevăzut cu un buton de resetare manuală, situat în partea din spate a motorului, în cazul în care motorul se supraîncălzește. Așteptați aproximativ 5 minute înainte de a încerca să reseați acest dispozitiv de protecție pentru a permite motorului să se răcească. Motorul filtrului se află în partea din spate a friteuzei. Este nevoie de efort pentru a apăsa resetarea și poate fi folosită o șurubelniță pentru a ajuta la resetarea butonului.

Friteuzele electrice cu numere de serie HB013JB & mai jos și friteuzele cu gaz cu numere de serie GA085JB & mai jos pot apăsa butonul de resetare prin scoaterea panoului de acces de pe panoul din stânga al unității.



Pentru a preveni apariția arsurilor produse de împrăscarea cu grăsime vegetală, treceți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT) înainte de a reseta dispozitivul de protecție la resetare manuală a motorului pompei filtrului.

3-10. FILTRAREA GRĂSIMII VEGETALE



Pasul 2



Pasul 4

Pentru prăjirea alimentelor în crustă de pesmet este necesară filtrarea frecventă. Gustați grăsimea vegetală rece în fiecare zi pentru aromă. Urmăriți dacă grăsimea vegetală face spumă în timpul ciclului de prăjire. Aruncați grăsimea vegetală imediat ce prezintă semne de spumare. Curățați vasul de prăjit după cum urmează, de fiecare dată când grăsimea vegetală este schimbată sau filtrată:

1. Treceți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT). Scoateți și curățați coșul de prăjit în apă cu săpun. Clătiți bine.

NOTĂ

Rezultatele optime se obțin când grăsimea vegetală este filtrată la temperatura normală de prăjire.

2. Folosiți o spatulă metalică pentru îndepărta orice depunere de pe părțile laterale ale vasului de prăjit. Nu răcâiți elementul de încălzire pe unitățile electrice sau porțiunea curbată a vasului de prăjit cu gaz.

ATENȚIE

Răcâirea elementelor friteuzei electrice sau a porțiunii curbate a vasului de prăjit provoacă zgârieturi pe aceste suprafețe, ceea ce face ca pesmetul pentru crustă să se lipească și să se ardă.

Nu loviți dispozitivul de curățat recipientul sau alte ustensile de curățare de marginea vasului de prăjit. Poate rezulta avarierea marginii vasului de prăjit și capacul nu se poate închide bine în timpul ciclului de gătit.



AVERTISMENT

Baia de golire a filtrului trebuie să se afle cât mai în spate posibil sub friteuză, iar capacul trebuie să se afle pe poziție. Asigurați-vă că orificiul din capac se aliniază cu golirea înainte de a o deschide. Nerespectarea acestor instrucțiuni produce împrôșcarea cu grăsime vegetală și poate avea ca rezultat rănirea persoanelor.

Suprafețele friteuzei și coșului vor fi fierbinți. Acționați cu atenție în timpul filtrării pentru a evita arsurile.

3. Deschideți supapa de golire foarte încet, la jumătate de rotație la început și, apoi, încet până la poziția complet deschisă. Acest lucru va împiedica împrôșcarea excesivă cu grăsime vegetală fierbinte în timp ce aceasta se scurge în baia de golire a filtrului.
4. Pe măsură ce grăsimea vegetală se scurge din vasul de prăjit, folosiți periile pentru friteuză (piesa Henny Penny numărul 12105 include ambele perii) pentru a curăța partea laterală a vasului de prăjit și elementele de încălzire (în cazul unei unități electrice). Dacă scurgerea se umple cu pesmet pentru crustă, folosiți peria albă pentru a împinge pesmetul în baia filtrului.

**3-10.
FILTRAREA GRĂSIMII
VEGETALE (CONT.)**



Pasul 6e



Pasul 7a

5. Atunci când toată grăsimea vegetală s-a scurs, râcâiți sau periați părțile laterale și partea inferioară a vasului de prăjit.
6. Clătiți vasul de prăjit după cum urmează:
 - a. Închideți supapa de golire.
 - b. Deschideți supapa de filtrare.
 - c. Coborâți capacul și țineți-l închis.
 - d. Deplasați comutatorul electric principal în poziția PUMP (POMPĂ). Deschideți cu grijă capacul pentru a vedea dacă grăsimea vegetală se întoarce corect. Umpleți vasul de prăjit 1/3, apoi opriți pompa.



NERESPECTAREA PĂSTRĂRII CAPACULUI ÎNCHIS PENTRU CA PRIMA CREȘTERE BRUSCĂ A GRĂSIMII VEGETALE CARE SE ÎNTOARCE SĂ NU ÎMPROAȘTE DIN VASUL DE PRĂJIT, VA PROVOCA ARSURI GRAVE.

DACĂ EXISTĂ BULE DE AER CE IES DIN GRĂSIMEA VEGETALĂ, ESTE POSIBIL CA CONEXIUNEA FILTRULUI LA RACORDUL DE PE TUBUL FILTRULUI SĂ NU FIE CORECT STRÂNSĂ. DACĂ ESTE AȘA, OPRIȚI POMPA ȘI FOLOȘIȚI O LAVETĂ SAU O MĂNUȘĂ DE PROTECȚIE ATUNCI CÂND STRÂNGEȚI RACORDUL. ACEST RACORD VA FI FIERBINTE ȘI POT REZULTA ARSURI GRAVE.

- e. Spălați și curățați părțile laterale ale vasului de prăjit. Folosiți peria „L” pentru a curăța elementele de încălzire.
 - f. După ce părțile laterale și partea inferioară sunt curățate, deschideți supapa de golire.
7. Dacă la friteuza dvs. este disponibil un furtun opțional pentru clătirea filtrului, poate fi folosită următoarea procedură de curățare.
 - a. Fixați furtunul pentru clătirea filtrului cu ajutorul cuplei lui rapide la racordul tată din interiorul ușii de lângă mânerul supapei de filtrare. Pentru a face acest lucru, glisați înapoi siguranța inelară pe racordul mamă al cuplei rapide și lăsați-o să se fixeze la loc în jumătatea tată a racordului.

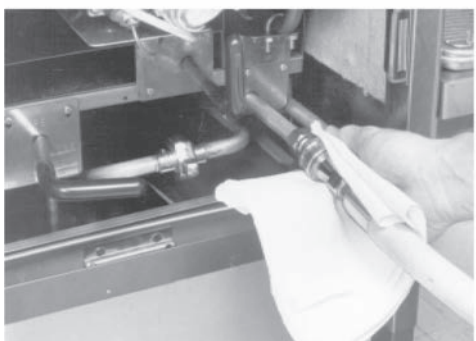
**3-10.
FILTRAREA GRĂSIMII
VEGETALE (CONT.)**



Pasul 7b



Pasul 7c



Pasul 7f

- b. În timp ce țineți mânerul din lemn, asigurați-vă că duza furtunului este îndreptată în jos în partea inferioară a vasului de prăjit. Trageți capacul în jos peste duză, închideți supapa de filtrare și deplasați comutatorul electric principal în poziția PUMP (POMPĂ). Țineți cu grijă duza pentru a evita împrôșcarea excesivă.



RISC DE ARSURĂ

Acționați cu grijă pentru a preveni arsurile produse de împrôșcarea de grăsime vegetală fierbinte.

- c. Clătiți interiorul vasului de prăjit. Lucrați în special pe zonele greu de curățat, cum ar fi partea inferioară a vasului de prăjit. Pe modelele electrice curățați în jurul elementelor de încălzire.
- d. După clătirea suficientă cu grăsime vegetală, închideți supapa de golire.
- e. Treceți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT).



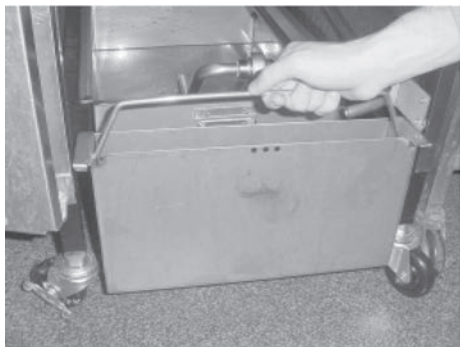
CONECTAȚI ȘI DECONECTAȚI FURTUNUL PENTRU CLĂTIREA FILTRULUI NUMAI ATUNCI CÂND COMUTATORUL ELECTRIC PRINCIPAL ESTE ÎN POZIȚIA OFF (OPRIT). DE ASEMENEA, FOLOSIȚI O LAVETĂ USCATĂ SAU O MĂNUȘĂ PENTRU A EVITA ARSURILE. NERESPECTAREA ACESTUI LUCRU POATE PROVOCA ARSURI GRAVE DIN CAUZA GRĂSIMII VEGETALE FIERBINȚI CE ESTE PULVERIZATĂ DIN RACORDUL TATĂ.

- f. Detașați furtunul. Ridicați capătul de racordare al furtunului timp de un minut pentru a permite grăsimii vegetale rămase în furtun să se scurgă în vasul de prăjit.
8. Prin pompare scoateți toată grăsimea vegetală din baia filtrului și duceți-o înapoi în vasul de prăjit. Închideți capacul în timpul primei creșteri bruște a pompării.

**3-10.
FILTRAREA GRĂSIMII
VEGETALE (CONT.)**



Pasul 9



Pasul 11

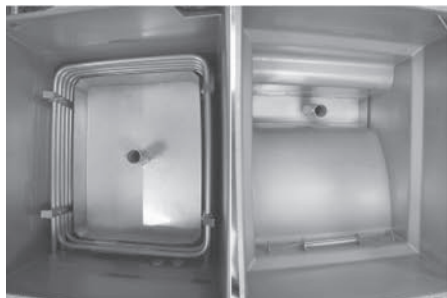
9. Atunci când pompa pompează numai aer, grăsimea vegetală din vasul de prăjit va părea că fierbe. Închideți mai întâi supapa de filtrare și apoi deplasați comutatorul electric principal din poziția PUMP (POMPĂ) în poziția OFF (OPRIT). Acest lucru va face ca pompa filtrului și conductele să nu se umple de grăsime vegetală.

NOTĂ

Când apare formarea de bule, închideți imediat supapa de filtrare. Acest lucru previne aerarea grăsimii vegetale, crescând astfel durata de viață a grăsimii vegetale.

10. Verificați nivelul de grăsime vegetală, dacă este necesar, până ce acesta ajunge la linia indicatoare de nivel de pe peretele din spate al vasului de prăjit sau la linia indicatoare de nivel superioară pentru modelul 500s.
11. După terminarea operațiunii de filtrare, goliți și înlocuiți baia de golire a condensului.
12. Dacă prăjirea trebuie să continue în acest moment, deplasați comutatorul electric principal înapoi în poziția ON (PORȚIT) și lăsați timp pentru reîncălzirea grăsimii vegetale.

**3-11.
CURĂȚAREA BĂII
OPȚIONALE PENTRU
FIRIMITURI**



Electric

Gaz



Electric

Gaz



Electric

Gaz



Electric

Gaz

Baia pentru firimituri permite un proces de filtrare îmbunătățit deoarece particulele mai fine, greu de filtrat sunt acum reținute în baie. Acumularea de firimituri în baie filtrului este redusă și este mai rapidă pomparea grăsimii vegetale înapoi în vasul de prăjit. De asemenea, grăsimea lipită poate fi scoasă din baie de firimituri și folosită pentru sos.

Vezi mai jos procedura de scoatere din baie de firimituri:

1. Scurgeți grăsimea vegetală din vasul de prăjit în baie de acces.

2. Introduceți înclinat mânerul prevăzut pentru a obține protuberanțe de sprijin pe arbore.



Folosiți lavete de protecție sau mănuși atunci când scoateți baie de firimituri. Baia de firimituri și suprafețele vasului de prăjit ar putea fi fierbinți și pot rezulta arsuri.

3. Rotiți mânerul până când canelurile din mâner sunt sub protuberanțele de sprijin de pe arbore.

4. Ridicați baie de firimituri din vasul de prăjit.

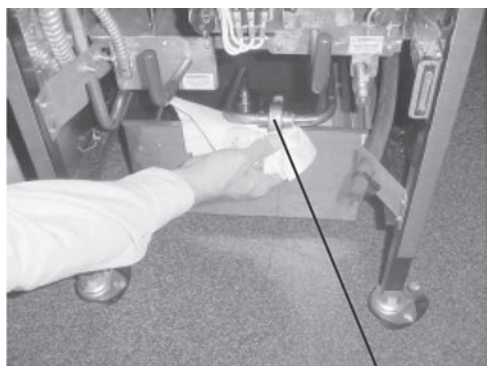
5. Curățați vasul de prăjit de toate firimiturile înainte de a reinstala baie de firimituri și de a pune din nou grăsime vegetală în vasul de prăjit.

**3-12.
PREVENIREA APARIȚIEI
PROBLEMELOR LA
POMPA FILTRULUI**

Pașii următori vor ajuta la prevenirea problemelor pompei filtrului:

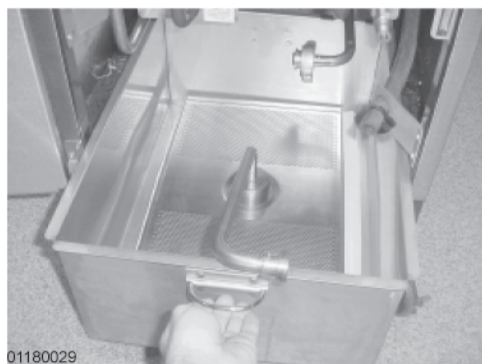
1. Supapa de filtrare trebuie să fie închisă întotdeauna în timpul prăjirii.
2. Pompați toată grăsimea vegetală din conductele filtrului prin funcționarea motorului pompei filtrului până când grăsimea vegetală din vasul de prăjit pare să facă bule sau să fiarbă.

**3-13.
SCHIMBAREA
PACHETULUI FILTRANT**



Pasul 3

Racordul filtrului



Pasul 4

Pachetul filtrant trebuie să fie schimbat după 10-12 filtrări sau ori de câte ori este înfundat cu firimituri. Procedați astfel:

1. Deplasați comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT).
2. Scoateți și goliți baia de golire a condensului.
3. Deconectați racordul filtrului și scoateți baia de golire de sub vasul de prăjit. Dacă este disponibilă, o baie de golire poate avea roți pivotante sub ea, care permit transportul ușor pentru baia filtrului și ansamblul filtrului.



Acest racord poate fi fierbinte! Folosiți mănușa de protecție sau o lavetă pentru protecție, în caz contrar se pot produce arsuri grave.

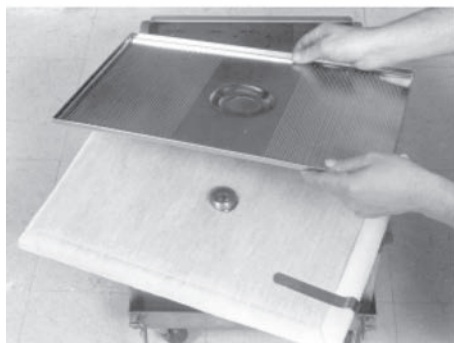
Dacă baia filtrului este deplasată cât timp este plină cu grăsime vegetală, acționați cu atenție pentru a împiedica împrăștierea, în caz contrar pot avea loc arsuri.

4. Ridicați ansamblul sitei de pe baia de golire.
5. Ștergeți grăsimea vegetală și firimiturile de pe baia de golire. Curățați baia de golire cu apă și săpun, apoi clătiți bine cu apă fierbinte.

3-13. SCHIMBAREA PACHETULUI FILTRANT



Pasul 7



Pasul 8



Pasul 9

6. Desfaceți conducta de aspirație de pe ansamblul sitei.

7. Trageți captatorul de firimituri și curățați bine cu apă și săpun. Clătiți bine cu apă fierbinte.

8. Scoateți clemele filtrului și aruncați pachetul filtrant.

9. Curățați sita filtrantă superioară și inferioară cu apă și săpun. Clătiți bine cu apă fierbinte.

NOTĂ

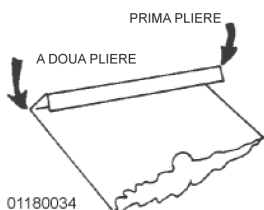
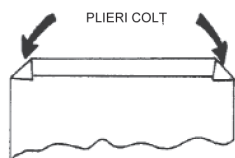
Asigurați-vă că sitele de filtrare, captatorul de firimituri, clemele filtrului și conducta de aspirație sunt complet uscate înainte de asamblarea pachetului filtrant întrucât apa va dizolva hârtia de filtru.

10. Asamblați sita de filtrare superioară la sita de filtrare inferioară.

**3-13.
SCHIMBAREA
PACHETULUI FILTRANT
(CONT.)**



Pasul 12



11. Glisați sitele într-un pachet filtrant curat.
12. Îndoți colțurile și apoi îndoți de două ori capătul deschis,
13. Prindeți pachetul în poziție cu cele două cleme de fixare ale filtrului.
14. Înlocuiți sita captatorului de firimituri în partea superioară a hârtiei de filtru. Înșurubați asamblul conductei de aspirație.
15. Așezați ansamblul complet al sitei de filtrare înapoi în baia de golire a filtrului și glisați baia înapoi în poziția de sub friteuză.
16. Conectați manual racordul filtrului. Nu folosiți o cheie pentru a strânge.
17. Glisați baia de golire a condensului înapoi în poziție. Friteuza este acum pregătită de funcționare.

3-14.
CURĂȚAREA VASULUI
DE PRĂJIRE

După instalarea inițială a friteuzei, precum și înainte de fiecare schimbare a grăsimii vegetale, vasul de prăjit trebuie curățat bine, astfel:

1. Treceți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT).



Nu se recomandă mutarea friteuzei sau a băii filtrului cât timp conțin grăsime vegetală fierbinte. Grăsimea vegetală fierbinte poate produce împrôscare. Pot rezulta arsuri grave.

Baia de golire a filtrului trebuie să se afle cât mai în spate posibil sub friteuză, iar capacul trebuie să se afle pe poziție.

Asigurați-vă că orificiul din capac se aliniază cu golirea înainte de a o deschide. Nerespectarea acestor instrucțiuni produce împrôscarea cu grăsime vegetală și poate avea ca rezultat rănirea persoanelor.

3-14.
CURĂȚAREA VASULUI
DE PRĂJIRE (CONT.)

2. Dacă în vasul de prăjit este prezentă grăsime vegetală fierbinte, aceasta trebuie golită deschizând încet mânerul supapei de golire la jumătate de rotație. Lăsați câteva minute, apoi deschideți încet supapa până la poziția complet deschisă.
3. Închideți supapa de golire și goliți grăsimea vegetală în baia filtrului. Apoi, instalați baia de golire a filtrului de sub friteuză, lăsând afară ansamblul sitei de filtrare.
4. Umpleți vasul de prăjit cu apă fierbinte până la indicatorul de nivel. Adăugați în apă 4 până la 8 uncii de agent de curățare solid pentru friteuze sau 8 până la 16 uncii de agent de curățare lichid și amestecați bine. Coșul de prăjire poate fi așezat în interiorul vasului de prăjit pentru curățare.



OCHELARI DE
PROTECȚIE
ÎMPOTRIVA
ÎMPROSCĂRII



MĂNUȘI
REZISTENTE LA
SUBSTANȚE
CHIMICE

Purtați întotdeauna ochelari de protecție împotriva împrăscării sau ecran facial și mănuși de protecție din cauciuc atunci când curățați vasul de prăjire, deoarece soluția de curățare are concentrație ridicată de substanțe alcaline. Evitați împrăscarea sau alt contact al soluției cu ochii sau pielea. Pot rezulta arsuri grave și posibila orbire. Citiți cu atenție instrucțiunile de pe agentul de curățare. Dacă soluția intră în contact cu ochii, clătiți bine cu apă rece și adresați-vă imediat unui medic.

5. Treceți comutatorul electric principal în poziția POWER de setare a comenzilor la 195 °F (90,5 °C).



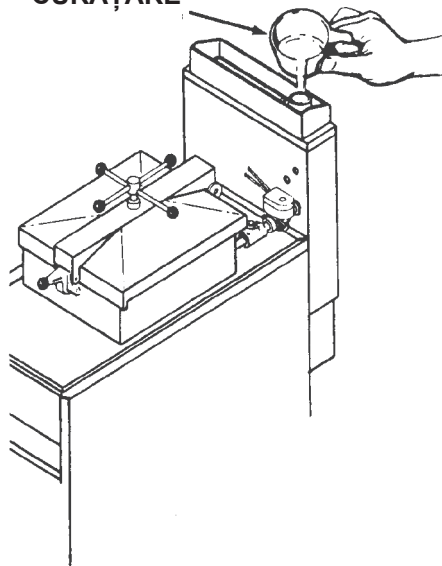
NU ÎNCHIDEȚI CAPACUL FRITEUZEI DACĂ ÎN FRITEUZĂ SE AFLĂ APĂ ȘI/SAU AGENT DE CURĂȚARE. APA SUB PRESIUNE DEVINE SUPRĂÎNCĂLZITĂ. ATUNCI CÂND CAPACUL ESTE DESCHIS, APA ȘI ABURUL CE SCAPĂ VOR PROVOCA ARSURI GRAVE.

NOTĂ

Henny Penny are disponibile următoarele dispozitive de curățare:
Degresant spumă - #12226
Agent de curățare lichid PHT - #12135
Agent de curățare praf uscat PHT - #12101
Ochelari de protecție împotriva împrăscării - #12232
Mănuși rezistente la produse chimice lichide & calde - #12072
Consultați-l pe distribuitorul dvs. Henny Penny pentru detalii.

3-14.
CURĂȚAREA VASULUI
DE PRĂJIRE (CONT.)

CANĂ DE SOLVENT DE
CURĂȚARE



6. Când **READY** se aprinde și temperatura soluției este la 195 °F (90,5 °C), deplasați imediat comutatorul electric principal pe OFF (OPRIT).

ATENȚIE

Urmăriți constant soluția de curățare pentru a vă asigura că nu fierbe provocând avarierea comenzilor.



AVERTISMENT

RISC DE ARSURĂ

Dacă soluția de curățare din coșul de prăjire începe să spumeze și să fiarbă, treceți imediat comutatorul principal în poziția OFF (OPRIT) și nu încercați să-l rețineți prin închiderea capacului friteuzei, sau ar putea rezulta arsuri grave.

NOTĂ

Turnați o cană de soluție de curățare fierbinte (luată din coșul de prăjit) în turnul de condensare pentru a o păstra curată și fără impurități.

7. Lăsați soluția de curățare să aștepte timp de 15 până la 20 minute cu unitatea oprită.
8. Folosind peria pentru friteuză, frecați interiorul vasului de prăjit, conducta capacului și în jurul blatului friteuzei.
- Perie de scurgere- #12112
Perie în formă de „L”- #12126
Perie pentru friteuză cu mâner lung- #12116

ATENȚIE

Nu folosiți soluție de curățare pe capac sau pe balamaua lichidului. Aceste piese sunt din aluminiu și se vor coroda dacă agentul de curățare PHT intră în contact cu ele.

Nu folosiți lână de oțel, alte ustensile de curățare abrazive sau agenți de curățare/sanitație care conțin clor, brom, iod sau amoniac, deoarece acestea vor deteriora materialul inox și vor reduce durata de viață a unității. Nu folosiți jet de apă (pulverizator sub presiune) pentru a curăța unitatea, în caz contrar poate rezulta avariarea componentelor.

9. După curățare, deschideți supapa de golire și goliți soluția de uscare din vasul de prăjit în baia de golire și goliți.
10. Înlocuiți baia de golire goală, închideți supapa de golire și reumpleți vasul de prăjit cu apă plată fierbinte până la nivelul corespunzător.

3-14. CURĂȚAREA VASULUI DE PRĂJIRE (CONT.)

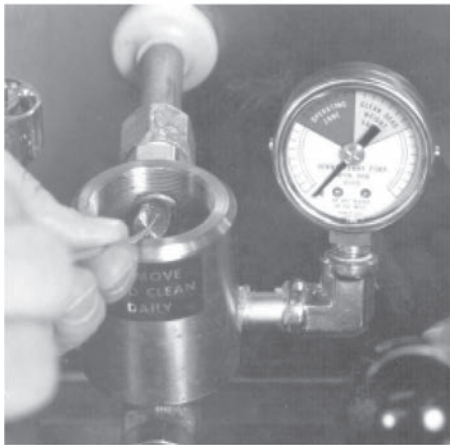
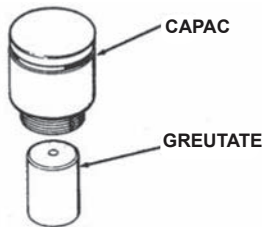
11. Adăugați aproximativ 8 uncii de oțet distilat și aduceți soluția la 195 ° F (90,5 ° C).
12. Folosind o perie curată, frecați interiorul vasului de prăjit și conducta capacului. Acest lucru va neutraliza alcalinitatea lăsată de compusul de curățare.
13. Scurgeți apa de clătire cu oțet și goliți.
14. Clătiți vasul de prăjit, folosind apă fierbinte curată.
15. Uscați complet baia de golire și interiorul vasului de prăjit.

NOTĂ

Asigurați-vă că interiorul vasului de prăjit, orificiul supapei de golire și toate piesele care vor intra în contact cu grăsimea vegetală nouă sunt cât mai uscate posibil.

16. Înlocuiți ansamblul filtrului curat în baia de golire și instalați-l sub friteuză.
17. Umpleți din nou friteuza cu grăsimea vegetală proaspătă.

3-15. CURĂȚAREA ANSAMBLULUI LEST



Pasul 3



La sfârșitul fiecărei zi, supapa ansamblului leșt trebuie să fie curățată astfel:



PERICOL

RISC DE ARSURĂ

**NU ÎNCERCAȚI SĂ ÎNDEPĂRTAȚI
CAPACUL LEȘT ÎN TIMP DE FRITEUZA
ESTE ÎN FUNCȚIUNE. VOR REZULTA
ARSURI GRAVE SAU ALTE RĂNIRI.**

1. Treceți comutatorul electric principal în poziția OFF (OPRIT). Asigurați-vă că toată presiunea a fost eliberată și deschideți capacul.
2. Folosind o mănușă sau o pânză de protecție, deșurubați capacul leșt și scoateți capacul și leștul.



AVERTISMENT

Capacul leșt poate fi fierbinte Folosiți mănușa de protecție sau o lavetă pentru protecție, în caz contrar se pot produce arsuri.

Nerespectarea curățării zilnice a ansamblului leșt poate provoca prea multă presiune în friteuză. Pot rezulta răniri și arsuri grave.

3. Curățați conducta de evacuare cu peria din oțel inoxidabil (piesa Henny Penny numărul 12147).

**3-15.
CURĂȚAREA
ANSAMBLULUI LEST
(CONT.)**



Pasul 6

4. Curățați capacul leșt și greutatea în apa de spălare fierbinte. Asigurați-vă că ați curățat bine interiorul capacului supapei și leștul.
5. Curățați orificiul leștului și interiorul corpului ansamblului leșt cu o cârpă curată, fără scame.
6. Uscați leștul și capacul ansamblului leșt.
7. Înlocuiți leștul și capacul ansamblului leșt. Strângeți capacul cu mâna.

**3-16.
PROCEDURI DE
ÎNCHIDERE PE TIMPUL
NOPTII**

La sfârșitul fiecărei zi sau fiecărui schimb, realizați următoarele proceduri:

1. Filtrați grăsimea vegetală conform Secțiunii Filtrarea grăsimii vegetale.
2. Apăsați comutatorul electric principal în poziții OFF (OPRIT).
3. Așezați coșul friteuzei într-o chiuvetă pentru curățare.
4. Curățați ansamblul leșt conform Secțiunii Curățarea ansamblului leșt.
5. Aruncați apa din baia de golire a condensului.

ATENȚIE

Dacă este necesară deconectarea opritorului pentru cablu, asigurați-vă că reconectați opritorul după ce friteuza a fost readusă în poziția sa initial instalată.

3-17.
INSTRUCȚIUNI DE OPERARE
PENTRU SISTEMUL OPȚIONAL
DE RECONECTARE DIRECTĂ
PENTRU GRĂSIME VEGETALĂ



Figura 1



Figura 2

1. Conectați cupla rapidă mamă care este atașată la furtunul din partea din spate a friteuzei la cupla rapidă tată corectă de pe perete. După fixare, furtunul poate rămâne conectat dacă nu se deplasează friteuza. Figura 1.

ATENȚIE

*Pentru ca sistemul să funcționeze corect,
fixați furtunul numai la conducta de retur
pentru grăsime vegetală.*

2. Deschideți supapa de golire și aruncați grăsimea vegetală din vasul de golire dorit în baia de golire.
3. Odată ce toată grăsimea vegetală este scoasă din coșul de prăjit, rotiți mânerul roșu spre stânga, în poziția de jos și mențineți. Figura 2.
4. În timp ce țineți mânerul în jos, rotiți întrerupătorul POWER/PUMP (ELECTRIC/POMPĂ) în poziția „PUMP (POMPĂ)”. Grăsimea vegetală este acum pompată din baia de golire.
5. Odată ce întreaga grăsime este scoasă din baia de golire, rotiți întrerupătorul POWER/PUMP în poziția OFF (OPRIT).
6. Rotiți mânerul roșu înapoi în poziția inițială.
7. Vasul de prăjit este acum pregătit pentru grăsime vegetală proaspătă.

**3-18.
AȘEZAREA INVERSĂ
A GARNITURII
CAPACULUI**



Așezarea inversă a garniturii capacului ajută la prevenirea defectării timpurii a garniturii capacului și pierderii de presiune în timpul unui ciclu de gătit.

1. Deșurubați cele 4 șuruburi de pe capacul conductei (câte 2 pe fiecare parte) aproximativ 1/2 inci (12,7 mm).

2. Folosind o șurubelniță subțire, scoateți garnitura din colțuri și trageți garnitura din capac.

NOTĂ

Verificați ca garnitura să nu aibă ruperi sau creștături). Dacă garnitura este deteriorată, ea trebuie să fie înlocuită.

3. Curățați garnitura și scaunul garniturii cu apă fierbinte și cu detergent de curățare. Clătiți cu apă curată fierbinte.

4. Instalați garnitura cu partea „bună” în afară și strângeți cele 4 șuruburi.

NOTĂ

Instalați cele patru colțuri ale garniturii capacului. Puneți garnitura în poziție, lucrând dinspre colțuri spre interiorul fiecărei părți.

3-19. LUBRIFIEREA CAPACULUI



Pentru a prelungi durata de viață a componentelor capacului, lubrifiați scaunul sferic și axul, urmând pașii de mai jos.

1. Închideți și fixați capacul și rotiți axul spre stânga până când se oprește.
2. Apăsați pe partea din față a traversei, scoateți știftul de deblocare, ridicați închizătoarea și ridicați traversa.
3. Folosind lubrifianțul axului (piesa nr. 12124), lubrifiați scaunul sferic din centrul învelișului capacului.
4. Rotiți axul spre dreapta până când se oprește și apoi lubrifiați filetele de pe ax folosind lubrifianțul axului.
5. Rotiți axul spre stânga până când se oprește, aliniați învelișul capacului cu traversa, scoateți știftul de deblocare și apăsați ferm traversa înapoi în poziție.
6. Friteuza este acum pregătită de utilizare.

**3-20.
REGLAREA
OPRITORULUI**



Pasul 2



Pasul 3

Pentru a prelungi durata de viață a componentelor capacului, lubrifiați scaunul sferic și axul, urmând pașii de mai jos.

1. Închideți și fixați capacul și rotiți axul spre stânga până când se oprește.
2. Folosind o cheie Allen de 3/16", slăbiți cele 2 șuruburi de reglare de pe inelul exterior al opritorului.
3. Rotiți inelul interior spre dreapta până când se oprește.

NOTĂ

Introduceți o șurubelniță mică sau o cheie Allen în orificiul din inelul interior pentru a vă ajuta să rotiți inelul.

4. Rotiți axul spre dreapta până când se oprește. Garnitura capacului atinge acum marginea vasului de prăjit.
5. Din fața friteuzei, rotiți axul cel puțin 3/4 dintr-o rotație, dar nu mai mult de 1 rotație. Unul din brațele axului ar trebui să fie aliniat cu bila roșie a închizătorii, în acest moment.
6. Rotiți ușor axul dincolo de această poziție, astfel încât ar trebui să apară în jurul poziției orei 7.

NOTĂ

Poziția de la ora 7 este doar pentru a permite o ușoară rotire suplimentară a axului care să ușureze orice presiune laterală pe știftul de blocare. Presiunea laterală menține știftul în poziția blocată, chiar și după ce toată presiunea a fost eliberată.

Atunci când reglarea este completă, dacă o bilă neagră de pe ax este aliniată cu o bilă roșie de pe închizătoare, deșurubați bila neagră și bila roșie de pe ax și schimbați locurile pe ax. Bila roșie de pe ax ar trebui să fie aliniată acum cu bila roșie de pe închizătoare.

**3-20.
REGLAREA
OPRITORULUI (CONT.)**

7. Rotiți inelul interior spre stânga până când se oprește pe butucul inferior al axului.
8. Strângeți șuruburile Allen.

NOTĂ

Dacă învelișul capacului nu etanșează corect, aburul iese în jurul garniturii în timpul prăjirii. Reglați din nou opritorul, de această dată rotind axul 1 rotație completă după contactul inițial al garniturii capacului cu marginea vasului de prăjit (pasul 5).

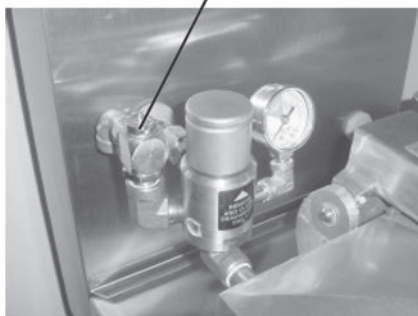
**3-21.
CURĂȚAREA SUPAPEI
DE REDUCERE A
PRESIUNII**

PERICOL
RISC DE ARSURĂ

NU ÎNCERCAȚI SĂ SCOATEȚI SUPAPA DE REDUCERE A PRESIUNII ÎN TIMP CE FRITEUZA FUNCȚIONEAZĂ, ALTFEL VOR REZULTA ARSURI GRAVE ȘI ALTE RĂNIRI.

NU DEZASAMBLAȚI SAU MODIFICAȚI ACEASTĂ SUPAPĂ DE REDUCERE A PRESIUNII. MODIFICAREA ACESTEI SUPAPE POATE PROVOCA RĂNI GRAVE ȘI VA ANULA APROBĂRILE AGENȚIEI ȘI GARANȚIA APLICABILĂ.

SUPAPA DE SIGURANȚĂ



1. Scoateți capacul leșt și leștul.

NOTĂ

Nu utilizați o cheie pentru conducte. Folosiți cu măsură material de etanșare a filetului.

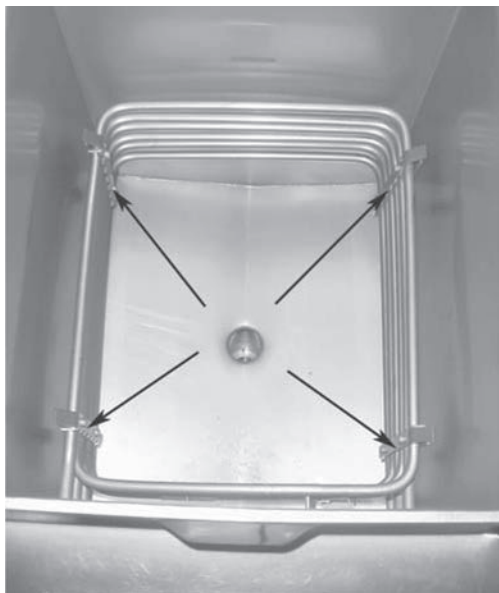
2. Folosiți o cheie pentru a slăbi supapa de pe cotul conductei, rotiți spre stânga pentru a o scoate.
3. Curățați interiorul cotului conductei cu apă fierbinte.

NOTĂ

Rotiți supapa de reducere a presiunii spre partea din spate a friteuzei la instalarea supapei de reducere.

4. Scufundați supapa de siguranță într-o soluție de apă cu săpun timp de 24 ore. Folosiți o rată de diluție de 1 la 1. Supapa nu poate fi demontată. Este presetată din fabrică să se deschidă la 14-1/2 kilograme de presiune (999 mbar). Dacă nu se deschide sau închide, trebuie înlocuită.

**3-22.
VERIFICAȚI ȘI
STRÂNGEȚI BARELE
DISTANȚIERE ALE
ELEMENTULUI (DOAR
MODELUL 500)**



Pentru a prelungi durata de viață a sondei de temperatură, a limitei superioare și a elementelor, la fiecare 90 zile verificați etanșeitarea șuruburilor barelor distanțiere ale elementului, urmând pașii de mai jos:

AVERTISMENT
RISC DE ARSURĂ

Scurgeți grăsimea vegetală și lăsați friteuza să se răcească înainte de a trece la pașii următori. Suprafețele friteuzei vor fi fierbinți și pot rezulta arsuri.

1. Verificați ca toate barele distanțiere să fie în poziție (4 seturi) și, folosind o cheie tubulară sau o cheie de 5/16", strângeți toate șuruburile barelor distanțiere ale elementului.

NOTĂ

Dacă bolțurile sau barele distanțiere lipsesc sau sunt deteriorate, comandați kitul nr. 14685 de la cel mai apropiat distribuitor Henny Penny.

2. Pompați grăsimea vegetală înapoi în vasul de prăjit și unitatea este acum pregătită pentru utilizare.

**3-23.
OPRIRE SEZONIERĂ**

1. Goliți și curățați vasul de prăjit conform Secțiunii Curățarea vasului de prăjit.
2. Rotiți întrerupătorul circuitului electric în poziția OFF (OPRIT) și deconectați cablul electric, dacă este posibil.
3. La modelele cu gaz, rotiți supapa de gaz în poziția OFF (OPRIT). Opriți supapa de gaz de pe conducta principală de alimentare cu gaz.
4. Închideți capacul, dar nu strângeți axul.
5. Scoateți și curățați baia de golire a condensului.
6. Curățați interiorul vasului de evacuare a aburului pe modelele cu gaz.

**3-24.
CUT-UP
FRIED CHICKEN**

1. Se taie păsări cu greutate netă de 2 1/2 până la 2 3/4 livre (1,13-1,3 kg) în 8 până la 9 bucăți. Nouă bucăți vă permit să serviți mese cu 3 bucăți din fiecare pasăre.
2. Spălați bucățile de pui și scurgeți-le bine. Rupeți pulpa din partea din față a articulației coloanei vertebrale și îndepărtați orice exces de grăsime de pe pulpă.
3. Dați bucățile prin pesmet în avans (dacă folosiți Amestecul pentru crustă pentru friteuzele Henny Panny), atunci puiul trecut prin pesmet pentru crustă se va ține cel puțin 30 minute înainte de prăjire. Aplicarea în avans a pesmetului pentru crustă va da posibilitatea pesmetului să pătrundă în carne și să adere mai bine la produs. Bucățile pot fi date prin pesmet pentru crustă și ținute la frigider timp de 24 ore înainte de prăjire. Această procedură elimină aplicarea continuă a pesmetului pentru crustă și va economisi muncă.
4. Temperatura de prăjire pentru cele mai bune rezultate este de 320°F (160°C) timp de 10 până la 11 minute.

**3-25.
CHICKEN QUARTERS**

Respectați procedura de mai sus „Cut-up Fried Chicken”, lăsând pentru prăjire un timp suplimentar de 2 până la 3 minute. Porțiile sunt mai mari și vor avea nevoie de timpul suplimentar de prăjire.

**3-26.
BARBECUED
CHICKEN**

1. Jumătăți întregi (2 până la 2-1/2 lbs.) (0,9-1,13 kg) fără măruntaie): Pregătiți păsările spălându-le și uscându-le bine.
2. Așezați-le în friteuză întregi sau tăiate în jumătăți.
3. Temperatura de prăjire este de 310 °F (154 °C) timp de 12 minute pentru jumătăți. Păsările întregi trebuie prăjite la 310 °F (154 °C) timp de 15 minute.
4. După terminarea prăjirii, puneți jumătățile sau păsările întregi într-o baie de sos barbecue cald. Pentru rezultate optime, lăsați-le cel puțin 30 minute în sosul barbecue înainte de servire.

**3-27.
COTLETE DE PORC/
COTLETE DE VIȚEL
PRĂJITE**

1. Spălați și scurgeți bine cotletele.
2. Puneți cotletele de porc prin pesmet pentru crustă (porție 4 oz., grosime de 1/2 inch până la 3/4 inch (0,11 kg, 12,7-19 mm)) cu Amestecul pentru Friteuza Henny Penny
3. Prăjiți la 315 °F (157 °C) timp de 5 minute. În cazul în care cotletele sunt mai mari, lăsați-le câte un minut suplimentar pentru fiecare creștere de 2 livre (0,06 kg) pe porție.

**3-28.
COTLETE DE PORC ÎN
SOS BARBECUE**

1. Prăjiți cotletele (porție de 4 oz. (0,11 kg)) timp de 5 minute la 305 °F (152 °C).
2. După terminarea prăjirii, puneți cotletele în sos barbecue cald.
3. Cotletele ar trebui să rămână în sosul barbecue timp de 30 minute înainte de servire la minim 150 °F (66 °C).

**3-29.
COASTE ÎN SOS
BARBECUE**

1. Pregătiți șire cu coaste (șire de 2-1/2 livre (1,13 kg) și sub) îndepărtând grăsimea în exces.
2. Tăiați coastele în porții corespunzătoare pentru a le servi înainte de preparare. (Coastele ușor acoperite, înainte de prăjire, cu pesmet pentru crustă din Amestecul pentru Friteuza Henny Penny au o aromă suplimentară.)

**3-29.
COASTE ÎN SOS
BARBECUE (CONT.)**

3. Coastele trebuie prăjite timp de 13 minute la 275 °F (135 °C).
4. După aceea, coastele ar trebui să fie date bine cu pensula pe ambele părți cu sos barbecue sau așezate într-o baie de sos cald.
5. Păstrați coastele în sos la 150 °F (66 °C), timp de 30 minute, pentru ca aroma să poată pătrunde în carne.
6. Șirele cu coaste care depășesc 2-1/2 livre (0,9 kg) vor avea nevoie de timp suplimentar pentru prăjire. Folosiți aproximativ 15 minute pentru șire de 3 livre (1,4 kg).

**3-30.
RONDELE
SUPERIOARE DE
MUȘCHI ȘI FILET
MIGNON**

1. Pentru fripturi (porții de 6 până la 8 livre (0,17-0,23 kg), grosime normală) care trebuie servite maro în exterior și roz în interior, prăjiți timp de 4 minute la 315 °F (157 °C).
2. Pentru a servi o friptură cu maro în exterior și fără roz în interior, prăjiți timp de 7 până la 8 minute la 315 °F (157 °C).

**3-31.
FILE DE PEȘTE**

1. Curățați, spălați și scurgeți. Folosiți bucăți de 4 oz. (0,11 kg).
2. Marinați sau dați prin pesmet pentru crustă.
3. Prăjiți timp de 3 1/2 minute la 315 °F (157 °C).

**3-32.
PICIOARE DE
BROASCĂ**

1. Curățați, spălați și scurgeți.
2. Marinați sau dați prin pesmet pentru crustă.
3. Prăjiți timp de 7 minute la 315 °F (157 °C).

**3-33.
STRIDII**

1. Curățați, spălați și scurgeți. Îndepărtați particulele de coajă.
2. Dați prin pesmet pentru crustă.
3. Prăjiți timp de 2 minute la 315 °F (157 °C).

**3-34.
CREVETE**

1. Curățați, spălați și scurgeți.
2. Dați prin pesmet pentru crustă.
3. Prăjiți timp de 3 minute la 315 °F (157 °C).

**3-35.
COZI DE HOMAR**

1. Curățați, spălați și scurgeți.
 2. Prăjiți timp de 6 minute la 315 °F (157 °C).
-

**3-36.
CARTOFI**

1. Folosiți cartofi de grad Idaho, clasa a 1-a din SUA, necurățați. Spălați și tăiați în 8 felii. Scurgeți și dați prin pesmet pentru crustă.
 2. Prăjiți timp de 8 minute la 315 °F (157 °C). Dacă sunt folosiți cartofi mai mici, timpul poate fi diminuat.
-

**3-37.
ȘTIULEȚI DE PORUMB**


1. Curățați, spălați și scurgeți.
 2. Prăjiți timp de 4 minute la 315 °F (157 °C).
-

**3-39.
CONOPIDĂ**

1. Curățați, spălați și scurgeți.
2. Tăiați în bucăți de 1 inch (25,4 mm).
3. Dați prin pesmet pentru crustă.
4. Prăjiți timp de 2 minute la 315 °F (157 °C).

SECȚIUNEA 4: DEPANARE

4-1. GHID DE DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZĂ	CORECȚIE
Comutatorul ON (PORNIT), dar friteuza este complet nefuncțională	<ul style="list-style-type: none"> Circuit deschis 	<ul style="list-style-type: none"> Friteuză conectată la sursa electrică Verificați întreruptorul sau siguranța la perete
Presiunea nu se evacuează la sfârșitul Ciclului de gătit	<ul style="list-style-type: none"> Solenoidul sau conducta de evacuare înfundate 	<ul style="list-style-type: none"> Opriti și lăsați friteuza să se răcească pentru a elibera presiunea în vasul de prăjit; să aibă toate conductele, solenoidul și conducta de evacuate curățate
Presiune de funcționare prea mare	<ul style="list-style-type: none"> Lest înfundat 	<ul style="list-style-type: none"> Opriti și lăsați friteuza să se răcească pentru a elibera presiunea în vasul de prăjit; curățați lestyl; vezi Secțiunea Curățarea ansamblului lest
<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">  PERICOL RISC DE ARSURĂ </div> <p>NU FOLOSIȚI UNITATEA ÎN CAZUL ÎN CARE MANOMETRUL ARATĂ CONDIȚII DE PRESIUNE RIDICATĂ. POT REZULTA RĂNI ȘI ARSURI GRAVE. AȘEZAȚI IMEDIAT COMUTATORUL ELECTRIC/ POMPĂ ÎN POZIȚIA OFF (OPRIT), CEEA CE ELIBEREAZĂ PRESIUNEA PERMIȚÂND UNITĂȚII SĂ SE RĂCEASCĂ. NU RELUAȚI UTILIZAREA UNITĂȚII PÂNĂ CÂND CAUZA PRESIUNII RIDICATE NU A FOST GĂSITĂ ȘI CORECTATĂ.</p>		
Presiunea nu se dezvoltă	<ul style="list-style-type: none"> Nu este suficient produs în vasul de prăjit Distanțierul metalic din timpul transportului nu a fost îndepărtat din lest Placă de comandă PC defectă Scurgere la garnitura capacului 	<ul style="list-style-type: none"> Așezați produs în vasul de prăjit la întreaga capacitate a acestuia atunci când se folosește grăsime vegetală proaspătă. Îndepărtați distanțierul de transport; vezi Secțiunea Instrucțiuni de despachetare Comenzile să fie verificate de tehnicianul de service Așezați invers sau înlocuiți garnitura capacului
Grăsimea vegetală nu se încălzește	<ul style="list-style-type: none"> Butonul supapei de gaz în poziția OFF (OPRIT) Supapă de golire deschisă Limită superioară de temperatură atinsă 	<ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că butonul supapei de comandă a gazului este în poziția ON (PORNIT) Supapă de golire închisă Resetați limita de temperatură; vezi Secțiunea Comenzi pentru funcționare
Spumare sau suprafierbere	<ul style="list-style-type: none"> Vezi diagrama Supra-fierbere de pe friteuză și de la începutul Secțiunii Funcționare din acest manual 	<ul style="list-style-type: none"> Respectați procedurile Supra-fierbere sin diagramă
Grăsimea vegetală nu se scurge	<ul style="list-style-type: none"> Supapă de golire înfundată 	<ul style="list-style-type: none"> Împinge tija de curățare prin supapa de golire deschisă
Motorul filtrului nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> Motor supraîncălzit 	<ul style="list-style-type: none"> Resetați motorul; vezi Secțiunea Protecția motorului pompei filtrului - resetare manuală

NOTĂ

Mai multe informații detaliate privind depanarea sunt disponibile în Manualul tehnic, disponibil la www.hennypenny.com, sau 1-800-417-8405 sau 1-937-456-8405.

**4-2.
CODURI DE
EROARE**

În cazul unei defecțiuni a sistemului de comandă, afișajul digital arată un mesaj de eroare. Aceste mesaje sunt codificate: „E4”, „E5”, „E6”, „E10”, „E15”, „E20”, „E31”, „E41”, „E46”, „E54” și E-70-A & B. Se aude un ton constant atunci când se afișează un cod de eroare și pentru a opri acest ton, apăsați orice buton.

AFIȘAJ	CAUZĂ	CORECȚIE
„E-4”	Placa de comandă se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-4”, placa de comandă se încălzește prea mult; verificați orificiile de ventilare de pe fiecare parte a unității pentru a constata dacă sunt obturate
„E-5”	Grăsimea vegetală se supraîncălzește	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-5”, circuitele de încălzire și sonda de temperatură trebuie verificate
„E-6A”	Sonda de temperatură este deschisă	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6”, verificați sonda de temperatură; pentru înlocuire, consultați Manualul tehnic
„E-6B”	Sonda de temperatură este scurt-circuitată	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul arată „E-6”, verificați sonda de temperatură; pentru înlocuire, consultați Manualul tehnic
„E-10”	Limita superioară a stării solide a fost atinsă	Resetați limita superioară apăsând manual butonul de resetare; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită; consultați Manualul tehnic
„E-15”	Traductor de presiune defect	Închideți golirea, folosind mânerul supapei de golire; dacă afișajul încă arată „E-15”, verificați microcomutatorul de golire; consultați Manualul tehnic

**4-2.
CODURI DE
EROARE (CONT.)**

AFIȘAJ	CAUZĂ	CORECȚIE
„E-41” „E-46”	Defecțiuni de programare	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi înapoi în poziția ON (PORNIT); dacă afișajul indică oricare dintre aceste coduri de eroare, încercați să reinițializați comenzile (Secțiunea Programare specială); în cazul în care codul de eroare persistă, înlocuiți placa de comandă; consultați Manualul tehnic
„E-20 C”	Modulele de aprindere nu răspund	Apăsați butonul temporizatorului pentru a încerca din nou procesul de aprindere; dacă „E-20 C” persistă, verificați modulul de aprindere sau dispozitivul de aprindere a scânteii, consultați Manualul tehnic
„E-20 D”	Supape de pilotare neaprinse sau lipsă sesizare flacăra	Apăsați butonul temporizatorului pentru a încerca din nou procesul de aprindere; dacă „E-20 D” persistă, verificați modulul de aprindere sau senzorul de flacăra; consultați Manualul tehnic
„E-31”	Firul de șuntare al ventilatorului lipsește Comandă setată pe IDG în loc de SSI la unitățile cu gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați dacă firul de șuntare este conectat la conectorul cu 12 pini și, dacă lipsește, adăugați-l • Vezi Secțiunea Programare specială și setați comenzile pe SSI la pasul 6
„E-54”	Componentă PCB defectă	Treceți comutatorul în poziția OFF (OPRIT), apoi treceți din nou comutatorul în poziția ON (PORNIT); dacă „E-54” persistă, înlocuiți PCB
„E-70A”	Șuntare comutator ventilator lipsește	Conectați firul de șuntare la conectorul cu 12 pini de la panou
„E-70B”	Șuntare MV lipsește	Conectați firul de șuntare la conectorii de la panou
„TEMP PREA MICĂ PENTRU PRESIUNE”	Este posibil să existe apă în vasul de prăjit	Asigurați-vă că există ulei în vasul de prăjit și că este la nivelul corect

ANEXA A: ÎNTREȚINERE PREVENTIVĂ ANUALĂ

Această Anexă conține lista cu verificările pentru întreținerea preventivă anuală.



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

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

**Apel gratuit în SUA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax**

www.hennypenny.com