

**Фритюрници под налягане
на Henny Penny
Модел 500
Модел 561
Модел 600**

РЪКОВОДСТВО НА ОПЕРАТОРА

РЕГИСТРИРАЙТЕ ГАРАНЦИЯТА СИ ОНЛАЙН НА АДРЕС
WWW.HENNYPENNY.COM

ВНИМАНИЕ

Това ръководство трябва да се пази на удобно място за бъдещи справки.

Диаграма на електрическите схеми на това съоръжение се намира на задния капак на контролния панел.

Поставете на явно място инструкциите, които трябва да се изпълнят, ако потребител усети мириса на газ. Тази информация трябва да се получи при консултация с местния доставчик на газ.

Не препречвайте потока на въздуха, необходим за горене и вентилиране. Адекватно разстояние трябва да се остави около цялото съоръжение за приток на достатъчно въздух към горивната камера.

Фритюрник модел 600 е снабден с непрекъснат пилот. Фритюрникът обаче не може да се използва без електрически ток. Фритюрникът автоматично ще се върне в нормален режим на експлоатация при възстановяването на тока.

ВНИМАНИЕ

Поддържайте участъка на съоръжението чист от запалими материали.



Неправилното инсталиране, регулиране, изменение, сервизно обслужване или поддръжка могат да доведат до имуществени щети, наранявания или смърт. Прочетете инструкциите за инсталиране, експлоатация и поддръжка внимателно, преди да инсталирате или обслужвате това съоръжение.



НЕ СКЛАДИРАЙТЕ, НИТО ИЗПОЛЗВАЙТЕ БЕНЗИН ИЛИ ДРУГИ ВЪЗПЛАМЕНИМИ ГАЗООБРАЗНИ ВЕЩЕСТВА И ТЕЧНОСТИ В БЛИЗОСТ ДО ТОВА ИЛИ КОЕТО И ДА Е ДРУГО СЪОРЪЖЕНИЕ. ТОВА МОЖЕ ДА ПРИЧИНИ ПОЖАР ИЛИ ЕКСПЛОЗИЯ.

Технически данни за продукти с марката СЕ

Номинално топлоотделяне: (Нето)	Естествена (I_{2H}) = 21,1 KW (72 000 Btu/h) Естествена (I_{2E}) = 21,1 KW (72 000 Btu/h) Естествена (I_{2E+}) = 21,1 KW (72 000 Btu/h) Естествена (I_{2L}) = 21,1 KW (72 000 Btu/h) Течен пропан (I_{3P}) = 21,1 KW (72 000 Btu/h)
Номинално топлоотделяне: (Грос)	Естествена (I_{2H}) = 23,4 KW (80 000 Btu/h) Естествена (I_{2E}) = 23,4 KW (80 000 Btu/h) Естествена (I_{2E+}) = 23,4 KW (80 000 Btu/h) Естествена (I_{2L}) = 23,4 KW (80 000 Btu/h) Течен пропан (I_{3P}) = 22,9 KW (78 000 Btu/h)
Налягане на подаването:	Естествена (I_{2H}) = 20 mbar Естествена (I_{2E}) = 20 mbar Естествена (I_{2E+}) = 20/25 mbar Естествена (I_{2L}) = 25 mbar Течен пропан (I_{3P}) = 30 mbar Течен пропан (I_{3P}) = 37 mbar Течен пропан (I_{3P}) = 50 mbar
Налягане на контролната точка:	Естествена (I_{2H}) = 8,7 mbar Естествена (I_{2E}) = 8,7 mbar Естествена (I_{2E+}) = 8,7/10 mbar Естествена (I_{2L}) = 10 mbar Течен пропан (I_{3P}) = 25 mbar
Размер на инжектора:	Естествена (I_{2H}) = 1,04 мм Естествена (I_{2E}) = 1,04 мм Естествена (I_{2E+}) = 1,04 мм Естествена (I_{2L}) = 1,04 мм Течен пропан (I_{3P}) = 0,66 мм
Размер на ограничителя:	Естествена (I_{2E+}) = 4,1 мм

Това съоръжение трябва да се инсталира съобразно инструкциите на производителя и разпоредбите, които са в сила, и да се използва само на подходящо вентилирано местоположение. Прочетете инструкциите изцяло, преди да инсталирате или използвате съоръжението.

HENNY PENNY
4-НАПОРЕН ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК
ПОД НАЛЯГАНЕ



Фритюрникът трябва да се инсталира и използва по начин, който предотвратява влизането в контакт с вода на мазнината.



Този уред не е предназначен за експлоатация посредством външен таймер или отделна система за дистанционно управление.



Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не се надзирават или не са били инструктирани относно използването на уреда от човек, отговорен за тяхната безопасност.

РАЗДЕЛ 1. ВЪВЕДЕНИЕ

1-1. ФРИТЮРНИК ПОД НАЛЯГАНЕ

Фритюрникът под налягане на Henny Penny е основен уред в оборудването за хранителна обработка. Той е намерил широко приложение в учреденски и търговски хранителни обекти.

H-T-V

Комбинация от налягане, топлина и време се контролира автоматично за оптималното приготвяне на вкусен и привлекателен продукт.

Налягане

Налягането е основен фактор за този метод на приготвяне на храна. То се създава от естествената влажност на хранителните продукти. Патентованият капак улавя тази влажност и я използва като пара. Тъй като парата се натрупва бързо, по-голямата част от естествените сокове остават в храната. Специален възел с противотежест вентилира излишната пара от съда и поддържа постоянно налягане с прясна пара.

Топлина

Генерираната топлина е друг важен фактор за фритюрника под налягане. Предлага се нормалното пържене да се извършва между 315 и 325°F (157 и 163°C). Това води до икономии на режийните разходи и удължава полезния живот на мазнината за пържене. Режийните икономии се постигат поради краткото време за пържене от уреда, ниската температура и задържането на топлината от съда за пържене, направен от неръждаема стомана.

Време

Времето е важно, защото по-краткото време за пържене на храни води до допълнителни икономии за потребителя. Храните са готови за сервиране за по-кратко време, отколкото би отнело изпържването им в традиционен отворен тип фритюрник.



СЪОБЩЕНИЕ

На 16 Август 2005 г. в Европейския съюз влезе в сила Наредбата за излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване. На продуктите ни бе направена преценка съобразно тази наредба. Също така прегледахме продуктите си, за да определим дали отговарят на Наредбата за ограничаването на опасните вещества, и преустроихме продуктите си съобразно. За непрекъснатото спазване на тези наредби този уред не трябва да се изхвърля като несортиран общински отпадък. За правилното му изхвърляне, моля, свържете се с най-близкия дистрибутор на Henny Penny.

1-2. ПРАВИЛНИ ГРИЖИ

Както всеки уред за хранително-вкусовия сектор, фритюрникът под налягане на Henny Penny изисква грижи и поддръжка. Изискванията за поддръжка и почистване се съдържат в настоящото ръководство и трябва да станат редовна част от експлоатацията на уреда по всяко време.

1-3. СЪДЕЙСТВИЕ

Ако се нуждаете от външно съдействие, трябва само да се обадите на местния независим дистрибутор на Henny Penny в района си или да се обадите на Henny Penny Corp. на безплатен телефон +1-800-417-8405 или +1-937-456-8405 или да посетите онлайн уебсайта на Henny Penny на адрес www.hennypenny.com.

1-4. ВАРИАНТИ НА МОДЕЛА

Това ръководство обхваща както газови, така и електрически модели заедно с различни опции и основни принадлежности. Където информацията важи само за един модел, това е отбелязано съответно.

1-5. БЕЗОПАСНОСТ

Фритюрникът под налягане на Henny Penny има много вградени функции за безопасност. Единственият начин обаче да се гарантира безопасна експлоатация е напълно да се разберат правилните процедури за инсталиране, експлоатация и поддръжка. Инструкциите в това ръководство са изготвени, за да ви помогнат при запознаването с правилните процедури. Където информацията е от особено значение или е свързана с безопасността, думите „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“, „ВНИМАНИЕ“ и „СЪОБЩЕНИЕ“ са използвани. Тяхната употреба е описана по-долу.



СИМВОЛЪТ ЗА СИГНАЛ ЗА БЕЗОПАСНОСТ се използва с „ОПАСНОСТ“, „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ или „ВНИМАНИЕ“, което указва тип опасност, водещ до телесно нараняване.



„СЪОБЩЕНИЕ“ се използва за открояването на особено важна информация.



„ВНИМАНИЕ“, използвано без символа за сигнал за безопасност, означава потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до имуществени щети.



„ВНИМАНИЕ, използвано със символа за сигнал за безопасност, означава потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до малки или умерени наранявания.



„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ указва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да причини смърт или сериозно нараняване.



„ОПАСНОСТ“ УКАЗВА ЗАПЛАХА ОТ НЕПОСРЕДСТВЕНО ОПАСНА СИТУАЦИЯ, КОЯТО АКО НЕ БЪДЕ ИЗБЕГНАТА, ЩЕ ПРИЧИНИ СМЪРТ ИЛИ СЕРИОЗНО НАРАНЯВАНЕ.

1-5. БЕЗОПАСНОСТ
(Продължение)



Символ за равнопотенциално заземяване



Символ на Наредбата за излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване



ИЛИ



Символи за опасност от токов удар



ИЛИ



Символи за гореща повърхност

РАЗДЕЛ 2. ИНСТАЛИРАНЕ

2-1. ВЪВЕДЕНИЕ

Този раздел съдържа инструкциите за инсталиране на електрическите и газовите модели на фритюрниците под налягане на Henny Penny.

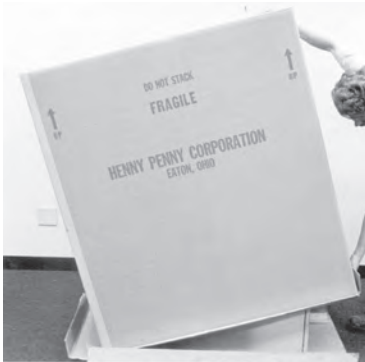
СЪОБЩЕНИЕ

Инсталирането на този уред трябва да се извърши само от квалифициран сервизен техник.



Не пробивайте фритюрника с предмети като бургии или винтове, тъй като това може да повреди компонентите или да причини токов удар.

2-2. ИНСТРУКЦИИ ЗА РАЗОПАКОВАНЕ



1. Срежете връзките около кашона.

NOTICE

Отбележете всички щети, причинени по време на транспортирането, в присъствието на представителя на куриера и получите подписа му за тях, преди той да си тръгне.

2. Вдигнете кашона от фритюрника.
3. Махнете вътрешните опаковъчни материали от фритюрника.
4. Отворете капака на фритюрника и извадете кошницата, както и всички аксесоари.
5. Отворете предната врата и извадете съда за изпаряване на кондензацията.
6. Развийте филтърното съединение и извадете филтърния съд за изпаряване.
7. Затворете вратата.



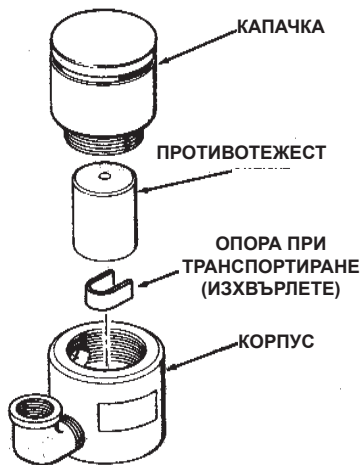
Бъдете внимателни, когато местите фритюрника, за да избегнете телесни наранявания. Фритюрникът тежи приблизително 300 фунта (136 кг).

8. Наклонете фритюрника на една страна, така че едната му страна да се повдигне от палета.
9. Докато един човек държи фритюрника в това положение, друг човек трябва да удари вертикалните дървени подпори с чук, като ги избута под фритюрника.
10. Върнете фритюрника в напълно изправено положение.

**2-2. ИНСТРУКЦИИ ЗА
РАЗОПАКОВАНЕ
(Продължение)**



Капачка



11. Отворете предната врата, извадете двете вертикални опори и хоризонталната опора и затворете предната врата.
12. Отблокирайте и четирите колела.
13. Повдигнете фритюрника, така че колелата да са над палета, преместете фритюрника настрани от него и го поставете на пода.
14. Подгответе възела на противотежестта за експлоатация:

СЪОБЩЕНИЕ

Метална опора при транспортиране е инсталирана вътре във възела на вентила с противотежест и трябва да се премахне преди инсталирането и привеждането в действие. В противен случай съоръжението **НЯМА** да създаде налягане.

- а. Развийте капачката на противотежестта.
 - б. Извадете крълата противотежест.
 - в. Извадете и изхвърлете опората, използвана при транспортирането.
 - г. Почистете отвора на противотежестта със суха кърпа.
 - д. Поставете обратно противотежестта и затегнете капачката ѝ.
15. Махнете предпазната хартия от шкафа на фритюрника и почистете повърхностите с кърпа и сапунена вода.

2-3. ИЗБИРАНЕ НА МЕСТОПОЛОЖЕНИЕТО НА ФРИТЮРНИКА

Правилното местоположение на фритюрника е особено важно за експлоатацията, скоростта и удобството на използването му. Изберете местоположение, което ще ви позволи да го зареждате и изпразвате лесно, без това да пречи на крайната подготовка на поръчките за храна. Операторите са установили, че изпържването от сурово до готово състояние и съхраняването на продукта в нагревателни уреди осигурява бърза и непрекъсната експлоатация. Подготвителни или приемни маси трябва да бъдат поставени близо до поне една от страните на фритюрника. Имайте предвид, че най-добра ефективност ще се постигне при праволинейна експлоатация, т.е. суровите продукти да се поставят от едната страна, а готовите продукти да се изваждат от другата. Завършването на поръчките може да се измести настрани със само лека загуба на ефективност. За правилното обслужване на фритюрника трябва да се остави разстояние от 24 инча (60,96 см) от всичките му страни. Достъп за сервизно обслужване може да се получи чрез изваждането на страничен панел. Освен това са необходими поне 6 инча (15,24 см) около основата на газовите уреди за правилното подаване на въздух към горивната камера.



За избягването на пожар инсталирайте фритюрника с минимално разстояние от всички запалими и незапалими материали от 6 инча (15,24 см) отстрани и 6 инча (15,24 см) отзад. Ако е инсталиран правилно, газовият фритюрник е проектиран за експлоатация върху запалими подове и в близост до запалими стени.

За избягването на пожар и унищожаването на продукти участъкът под фритюрника не трябва да се използва за складирането им.

Не пръскайте с аерозоли в близост до уреда, когато е в експлоатация.



За предотвратяването на сериозни изгаряния от пръски гореща мазнина позиционирайте и инсталирайте фритюрника така, че да се избягва преобръщането или местенето му. За стабилизирането му може да се използват ограничителни ремъци.

2-4. НИВЕЛИРАНЕ НА ФРИТЮРНИКА



За правилна експлоатация нивелирайте фритюрника напреки и странично посредством нивелир, поставен на равните участъци около маншета на съда за пържене.



НЕСПАЗВАНЕТО НА ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА НИВЕЛИРАНЕ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ПРЕЛИВАНЕТО НА МАЗНИНА ОТ СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ, КОЕТО НА СВОЙ РЕД ДА ПРИЧИНИ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ, ТЕЛЕСНИ НАРАНЯВАНИЯ, ПОЖАР И/ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

2-5. ВЕНТИЛАЦИЯ НА ФРИТЮРНИКА

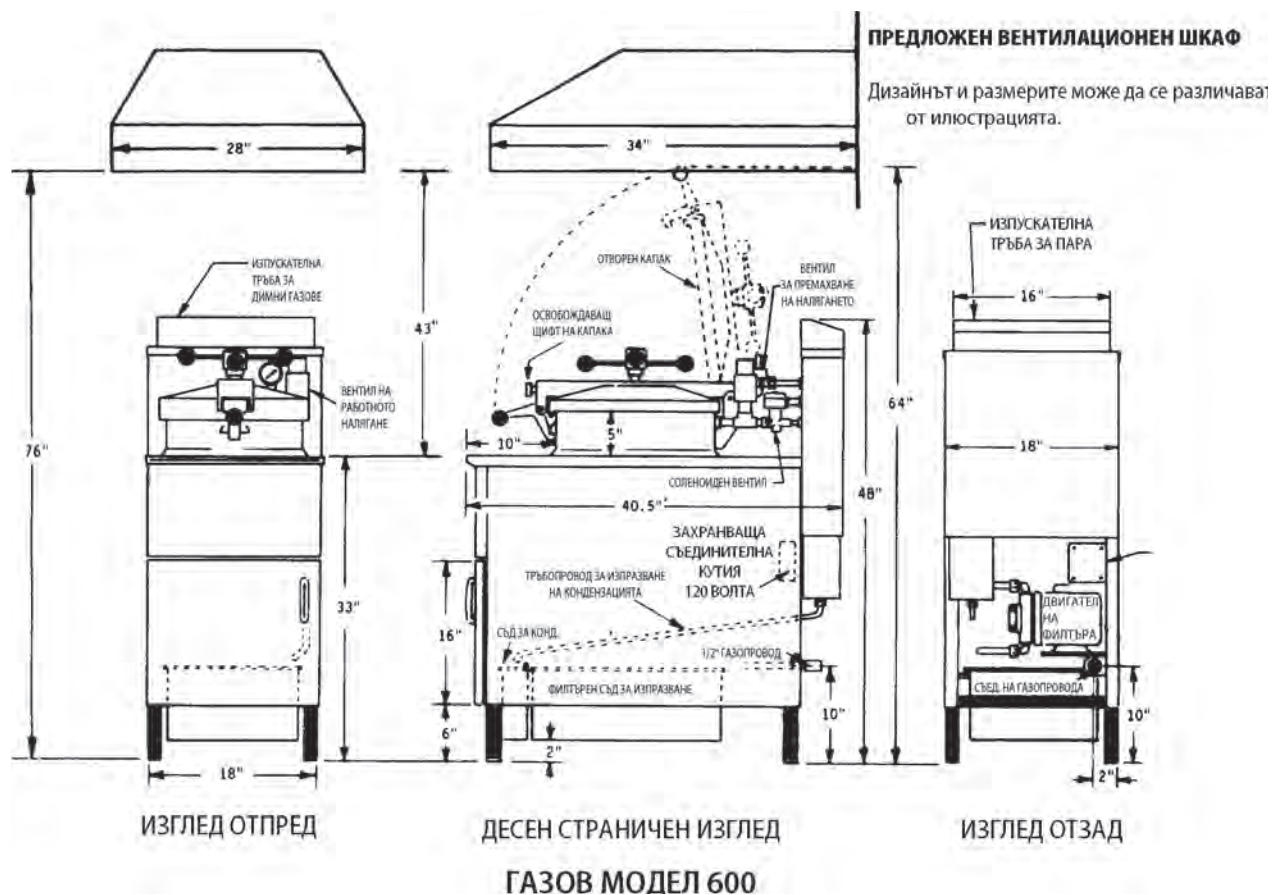
Фритюрникът трябва да се разположи така, че да се осигури вентилиране чрез подходящ смукател или вентилационна система. Това е от съществено значение, за да се позволи ефикасното отвеждане на димните газове и миризмата на пържено. Трябва да се обърне особено внимание при проектирането на щирм за изгорелите газове, за да се избегнат смущения при експлоатацията на фритюрника. Препоръчваме да се консултирате с местна фирма, специализирана във вентилационни или отоплителни системи, за помощ при проектирането на подходяща система.

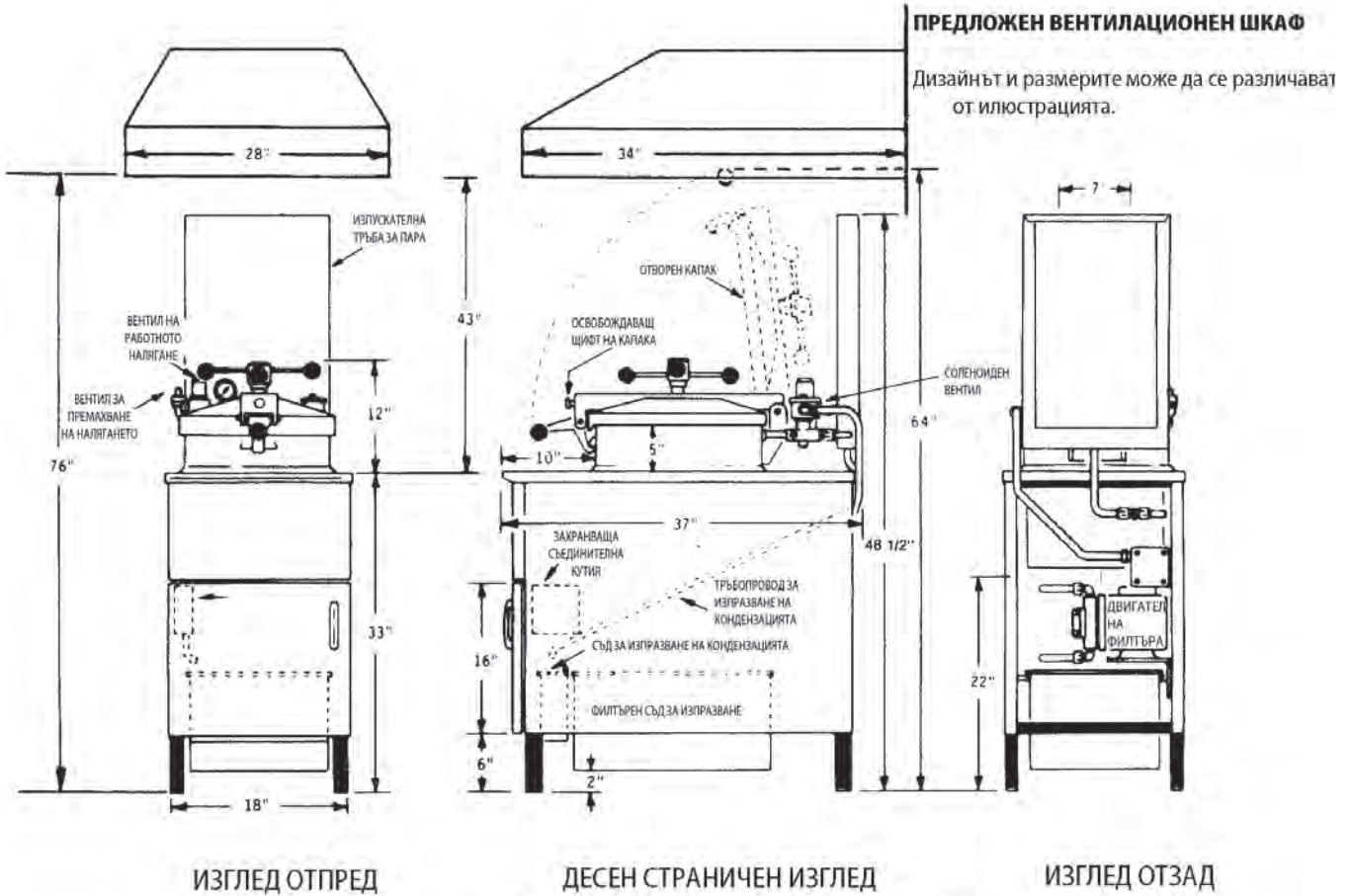
СЪОБЩЕНИЕ

Вентилацията трябва да е съобразена с местните, регионалните и националните разпоредби. Консултирайте се с местната противопожарна служба или органите по сградоустройство.

ВНИМАНИЕ

При инсталирането на газовия фритюрник не поставяйте удължител на изпускателната тръба за димни газове. Това може да попречи на правилната работа на горелката и да доведе до неизправности и възможна отрицателна обратна тяга.





ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОДЕЛ 500

2-6. ГАЗОПОДАВАНЕ

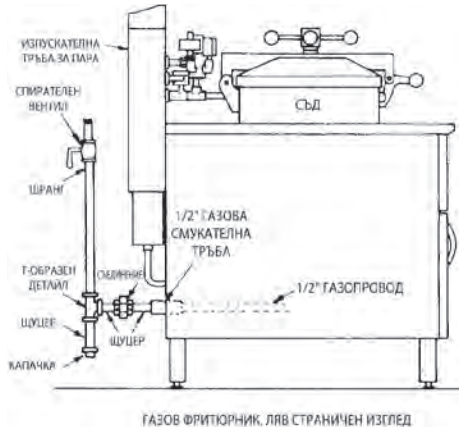
Газовият фритюрник е във фабрична наличност както за естествена, така и за газ пропан. Проверете табелката с данни отдясно на шкафа, за да определите изискванията за подаването на правилния тип газ. Минималното подаване на естествена газ е 7-инчов (17,78 см) воден стълб (1,7 kPa) и 10-инчов (25,4 см) воден стълб (2,49 kPa) за пропан. Максималното газоподаване е 14-инчов (35,56 см) воден стълб (3,49 kPa) или 0,5 psi.



Не правете опити да използвате тип газ, различен от указания на табелката. При поискване дистрибуторът може да инсталира комплект за преобразуване. Подаването на неправилен тип газ може да причини експлозия или пожар, които да доведат до сериозни наранявания и/или имуществени щети.

2-7. ГАЗОВ ТРЪБОПРОВОД

Моля, направете справка по-долу относно препоръчителното свързване на фритюрника с главния газопровод.



За избягването на възможни сериозни телесни наранявания:

- Инсталацията трябва да отговаря на Американския национален стандарт Z223.1-Най-новото издание на Националната наредба за горива и газ и местните общински сградоустройствени наредби. В Канада инсталацията трябва да е съобразно Стандарта на Канадската служба по газта – CSA B149-& 2, Наредби за инсталиране – Уреди с газова горивна уредба, и съобразно текущото издание на AS5601 Газови инсталации на Австралийската газова асоциация.
- Фритюрникът и вентилът му за ръчно спиране трябва да се изключват от газоподаващата тръбопроводна система по време на всяко тестване на налягането на тази система при тестово налягане, надхвърлящо 1/2 psig (3,45 kPa) (34,47 mbar).
- Фритюрникът трябва да се изолират от газоподаващата тръбопроводна система чрез затваряне на вентила му за ръчно спиране по време на всяко тестване на налягането на газоподаващата тръбопроводна система при тестово налягане, равно или по-малко от 1/2 psig. (3,45 kPa) (34,47 mbar).
- Стандартна половинцолова стоманена черна тръба и гъвкави съединения трябва да се използват за свързване на подаването на газта.
- Не използвайте чугунени съединения.
- Въпреки че се препоръчва използването на половинцолова тръба, тръбите трябва да са подходящ размер и инсталирани за осигуряване на достатъчно подаване на газ за задоволяване на максималното потребление без излишна загуба на налягане от брояча до фритюрника. Загубата на налягане в тръбопроводната система не трябва да надхвърля 0,3 инча (0.76 cm) воден стълб (0,747 mbar).

Трябва да се предвиди как фритюрникът ще бъде местен за почистване и сервизно обслужване. Това може да се постигне чрез:

1. инсталиране на вентил за ръчно спиране на газта и разединителна муфа; или
2. инсталиране на устойчив на тежък режим на работа, сертифициран от A.G.A. конектор, който отговаря на Стандарта за конектори за подвижни газови съоръжения, ANSI Z21.6, или CAN/CSA 6,16 с муфа за бързо разединяване.

2-7. ГАЗОВ ТРЪБОПРОВОД
(Продължение)

(Част № 19921 на Henny Penny), която отговаря на стандарта ANSI, Z21.41, или CAN 1-6,9. Също трябва да се вземат адекватни мерки за ограничаване на движението на фритюрника, без за тази цел да се разчита на конектора и устройството за бързо разединяване или съответния му тръбопровод.

3. Вж. илюстрацията на следващата страница за правилното свързване на гъвкавия газопровод и кабелния ограничител.

СЪОБЩЕНИЕ

Кабелният ограничител определя разстоянието, на което фритюрникът може да бъде издърпан от стената. За почистване и сервизно обслужване на фритюрника кабелът трябва да бъде освободен от уреда, а гъвкавият газопровод – разединен. Това ще позволи по-добър достъп от всички страни на фритюрника. Газопроводът и кабелният ограничител трябва да бъдат свързани отново, щом почистването и сервизното обслужване приключат.

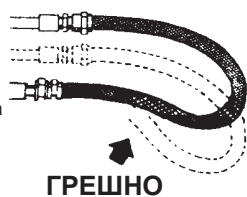
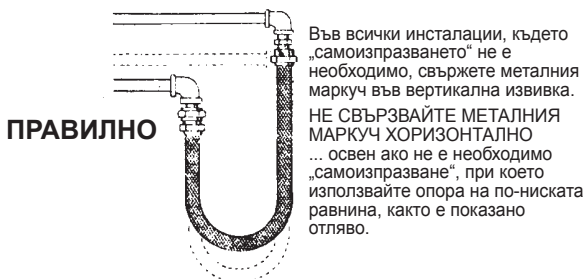
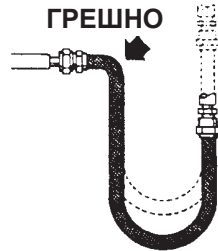
2-7. ГАЗОВ ТРЪБОПРОВОД (Продължение)

ГАЗОВ ТРЪБОПРОВОД

ПРАВИЛНО
Позволено МИНИМАЛНО ОТДРЪПВАНЕ на съоръжението от стената за достъп до устройството за бързо разединяване.

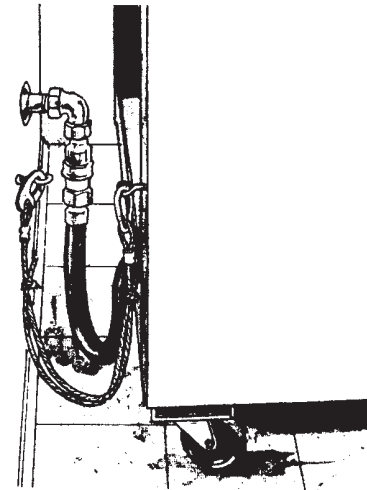


ГРЕШНО
ИЗБЯГВАЙТЕ РЕЗКИ ОГЪВНИЯ И ПРЕЧУПВАНИЯ при отдръпване на съоръжението от стената. (Максималното отдръпване ще пречупи краищата дори и при правилно инсталиране и ще съкрати полезния живот на конектора.)



КАБЕЛЕН ОГРАНИЧИТЕЛ

Моля, направете справка с илюстрацията по-долу при инсталирането на кабелен ограничител на всички подвижни газови фритюрници.



Шарнирният болт трябва да се закрепва към сградата посредством приемливи строителни практики.

ВНИМАНИЕ

ЗИДАНА КОНСТРУКЦИЯ

Закрепете шарнирния болт към гредата на сградата. Не го прикачайте само към зидарията. Освен това поставете шарнирния болт на същата височина като газоподаването. Предпочитаната инсталация е на приблизително шест инча (15,24 см) независимо от коя страна на обслужване. Кабелият ограничител трябва да е поне шест инча (15,24 см) по-къс от гъвкавия тръбопровод.

ВНИМАНИЕ

Използвайте колена, когато е необходимо, за избягването на резки пречупвания или прекомерно огъване. За лесно движение инсталирайте с гъвкава извивка. Газовото съоръжение трябва да се изключи преди максимално движение. (Позволява се минимално движение за разединяване на маркуча).

2.8 ТЕСТ ЗА УТЕЧКА НА ГАЗ

СЪОБЩЕНИЕ

Преди да включите газоподаването, преместете селектора „ON/OFF“ (Вкл./Изкл.) на вентила за контрол на газта в позиция „OFF“ (Изкл.).

След инсталирането на тръбопровода и съединенията проверете за утечки на газ. Лесен начин за проверка е да се включи газта и всички съединения да се намажат със сапунен разтвор. Получаването на мехурчета указва утичането на газ. В такъв случай свързването на тръбопровода трябва да се извърши отново.



За избягването на пожар или експлозия никога не използвайте запалена клечка кибрит или открит пламък за тестване за утечки на газ. Възпламенената газ може да причини тежки телесни наранявания и/или имуществени щети.

2-9. НАСТРОЙКА НА РЕГУЛАТОРА ЗА НАЛЯГАНЕ НА ГАЗТА

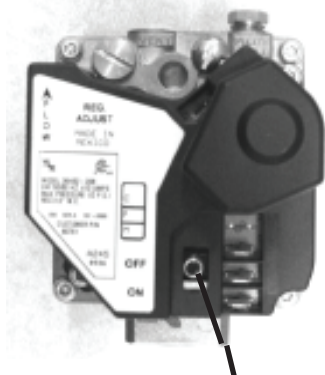
Регулаторът за налягането на газта на автоматичния газов вентил е фабрично настроен, както следва:

Естествена: 3,5 инча (8,89 см) воден стълб (0,87 kPa)
Пропан: 10,0 инча (25,4 см) воден стълб (2,49 kPa)

СЪОБЩЕНИЕ

Регулаторът на налягането на газта е настроен от Henny Penny и не трябва да се променя от потребителя.

2-10. ЗАПАЛВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГАЗОВИЯ ПИЛОТ И ГОРЕЛКА



Селектор „ON/OFF“ (Вкл./Изкл.) на регулиращия газов клапан

Процедура за запалване – Запалване в твърдо състояние

1. Поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.).
2. Поставете селектора „ON/OFF“ (Вкл./Изкл.) на регулиращия газов клапан в позиция „OFF“ (Изкл.).
3. Изчакайте достатъчно време (поне 5 минути), за да позволите газта, която може да се е натрупала в камерата на горелката, да изтече.
4. Поставете селектора „ON/OFF“ (Вкл./Изкл.) на регулиращия газов клапан в позиция „ON“ (Вкл.).
5. Поставете главния електрически ключ в позиция „ON“ (Вкл.).
6. Изчакайте около 45 секунди горелката да се запали.
7. Ослушайте се за запалването на газовата горелка.
 - То ще произведе доловим шум поради газта, възпламеняваща се при газовите струи вътре в горелката.

**2-10. ЗАПАЛВАНЕ И
ИЗКЛЮЧВАНЕ НА
ГАЗОВИЯ ПИЛОТ И
ГОРЕЛКА (Продължение)**

8. Горелката се запалва и работи, докато температурата на мазнината достигне предварително зададена стойност. Когато светлината за температурата угасне, задайте контролите за желаната продължителност.

ВНИМАНИЕ

Не оставяйте горелката включена за повече от 10 секунди без мазнина в съда за пържене или той може да се повреди.

9. Съдът за пържене трябва да се почиства съгласно инструкциите в раздел 3.

10. Съдът за пържене трябва да се напълни с мазнина до съответното ниво. Направете справка с раздела за пълнене или добавяне на мазнина.

Процедура за изключване

1. Поставете селектора „ON/OFF“ (Вкл./Изкл.) на регулиращия газов клапан в позиция „OFF“ (Изкл.).

2. Поставете главния електрически ключ в позиция „ON“ (Вкл.).

**2-11. КОРИГИРАНЕ НА
ПИЛОТНИЯ ПЛАМЪК
(САМО ЗА ГАЗ)**

Пилотният пламък е предварително зададен във фабриката. Ако е необходимо да се коригира, свържете се с местния независим дистрибутор на Henny Penny.

**2-12. КОРИГИРАНЕ
НА РЕГУЛАТОРА НА
НАЛЯГАНЕТО
(САМО ЗА ГАЗ)**

Газовият регулатор е с фабрична настройка от 3,5 инча воден стълб (0,87 kPa) за естествена газ (10,0 инча (2,49 kPa) за пропан). Ако е необходимо да се коригира, свържете се с местния независим дистрибутор на Henny Penny.

**2–13. ИЗИСКВАНИЯ ЗА
ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА
МРЕЖА
(ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
ФРИТЮРНИК)**

Електрическият фритюрник е във фабрична наличност, монтиран за захранване от 208, 220/240 или 440/480 волта, една или три фази, 60 Hertz. Правилният захранващ шнур трябва да се поръча като аксесоар или да се осигури при инсталирането. Проверете табелката с данни отвътре на вратата на фритюрника, за да определите правилното електрозахранване.



Фритюрникът **трябва** да е подходящо и безопасно заземен или може да се причини токов удар. Направете справка с местните закони за електрическия ток относно правилните процедури за заземяване или при отсъствието на такива – с Националния закон за електрическия ток, ANSI/NFPA № 70-(текущото издание). В Канада всички електрически връзки трябва да се направят съобразно CSA C22.1, Част 1 на Канадския закон за електрическия ток и/или местните закони.

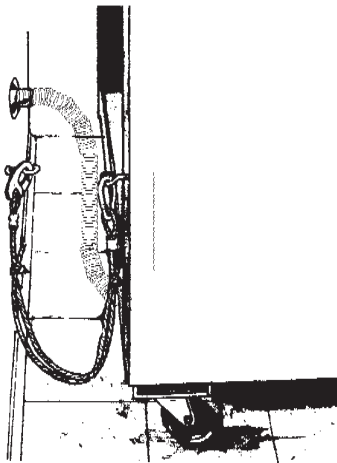
За избягването на токов удар този уред трябва да е снабден с външен прекъсвач, който да изключва всички незаземени проводници. Главният електрически ключ на този уред **не** изключва всички линейни проводници.

Проводниците за подаване на поле на фритюрника трябва да са с размера, посочен в таблицата с данни. Трябва да е изолиран меден проводник за номинална мощност 600 волта и 90°C. За отсечки над 50 фута (15,24 м) използвайте следващия по големина проводник.

СЪОБЩЕНИЕ

Постоянно включените електрически фритюрници с колела трябва да се инсталират с гъвкав тръбопровод и кабелен ограничител при инсталирането си в Съединените щати. Вж. илюстрацията отляво. Налице са отвори в задната рамка на фритюрника за подsigуряване на кабелния ограничител към него. Кабелният ограничител не предотвратява преобръщането на фритюрника.

**КАБЕЛЕН
ОГРАНИЧИТЕЛ**



Шарнирният болт трябва да се закрепи към сградата посредством приемливи строителни практики.

ВНИМАНИЕ

ЗИДАНА КОНСТРУКЦИЯ
Закрепете шарнирния болт към греда на сградата. Не го прикачайте само към зидарията. Предпочитаната инсталация е приблизително шест инча (15,24 см) независимо от коя страна на обслужване. Кабелният ограничител трябва да е поне шест инча (15,24 см) по-къс от гъвкавия тръбопровод.

Таблица с електрически спецификации

Волтове	Фаза	KW	Амperi
208	Единична	11,25	54
208	Единична	13,50	65
208	Тройна	11,25	31
208	Тройна	13,50	38
240	Единична	11,25	47
240	Единична	13,50	56
240	Тройна	11,25	27
240	Тройна	13,50	33
480	Тройна	11,25	14
480	Тройна	13,50	16

2-13. ИЗИСКВАНИЯ ЗА
ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА
МРЕЖА
(ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
ФРИТЮРНИК)
(Продължение)

Допълнителни твърдения за електричеството за СЕ:

- Електрозахранващите шнулове трябва да са маслоустойчиви, армирани, гъвкави кабели, които не са по-леки от обикновен полихлоропропен или друг равностоен синтетичен армиран с еластомер шнур, като трябва да са тип HO7RN.
- Препоръчва се защитно устройство с мощност от 30 mA, като прекъсвач на остатъчния ток или изключвател при неизправност в заземяването, да се използват в схемата на фритюрника.



(САМО ЗА ОБОРУДВАНЕ С МАРКАТА СЕ!)

За избягването на опасност от токов удар този уред трябва да се свърже с други уреди или докосвани метални повърхности в близко съседство с равнопотенциален свързващ проводник. За тази цел уредът е снабден с равнопотенциален накрайник. Той е означен със следния символ



**2-14. ИЗИСКВАНИЯ ЗА
ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА
МРЕЖА
(ГАЗОВ ФРИТЮРНИК)**

Газовият фритюрник изисква 120-волтово, еднофазно, 60-херцово, 10-амперово, 3-проводниково заземено захранване или 230-волтово, еднофазно, 50-херцово, амперно захранване. 120-волтовият газов фритюрник е фабрично снабден със заземен шнур и щепсел за защита срещу удар и трябва да се включи в заземена щепселна кутия с три щифтчета. Не режете, нито премахвайте заземяващия щифт. Диаграма на електрическата схема се намира зад десния панел и достъп до нея може да се осъществи чрез премахване на страничния панел. 230-волтовият щепсел трябва да отговаря на всички местни, щатски и национални закони.



Не изключвайте заземяващия щепсел. Фритюрникът **ТРЯБВА** да е подходящо и безопасно заземен или може да се причини токов удар. Направете справка с местните закони за електрическия ток относно правилните процедури за заземяване или при отсъствието на такива – с Националния закон за електрическия ток, ANSI/NFPA № 70-(текущото издание). В Канада всички електрически връзки трябва да се направят съобразно CSA C22.1, Част 1 на Канадския закон за електрическия ток и/или местните закони.

За избягването на токов удар този уред трябва да е снабден с външен прекъсвач, който да изключва всички незаземени проводници. Главният електрически ключ на този уред **не** изключва всички линейни проводници.

**2-15. ТЕСТВАНЕ НА
ФРИТЮРНИКА**

Всеки фритюрник под налягане на Henny Penny е изцяло проверен и тестван преди изпращането си. Добра практика обаче е да се провери дали уредът работи правилно. Направете справка с раздела за експлоатация и процедури на C1000 за тестване на първоначален товар продукт.






2-16. ЛАГЕРИ НА ДВИГАТЕЛЯ

Лагерите на електрическия двигател са трайно смазани. **НЕ ГИ СМАЗВАЙТЕ.**

РАЗДЕЛ 3. ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

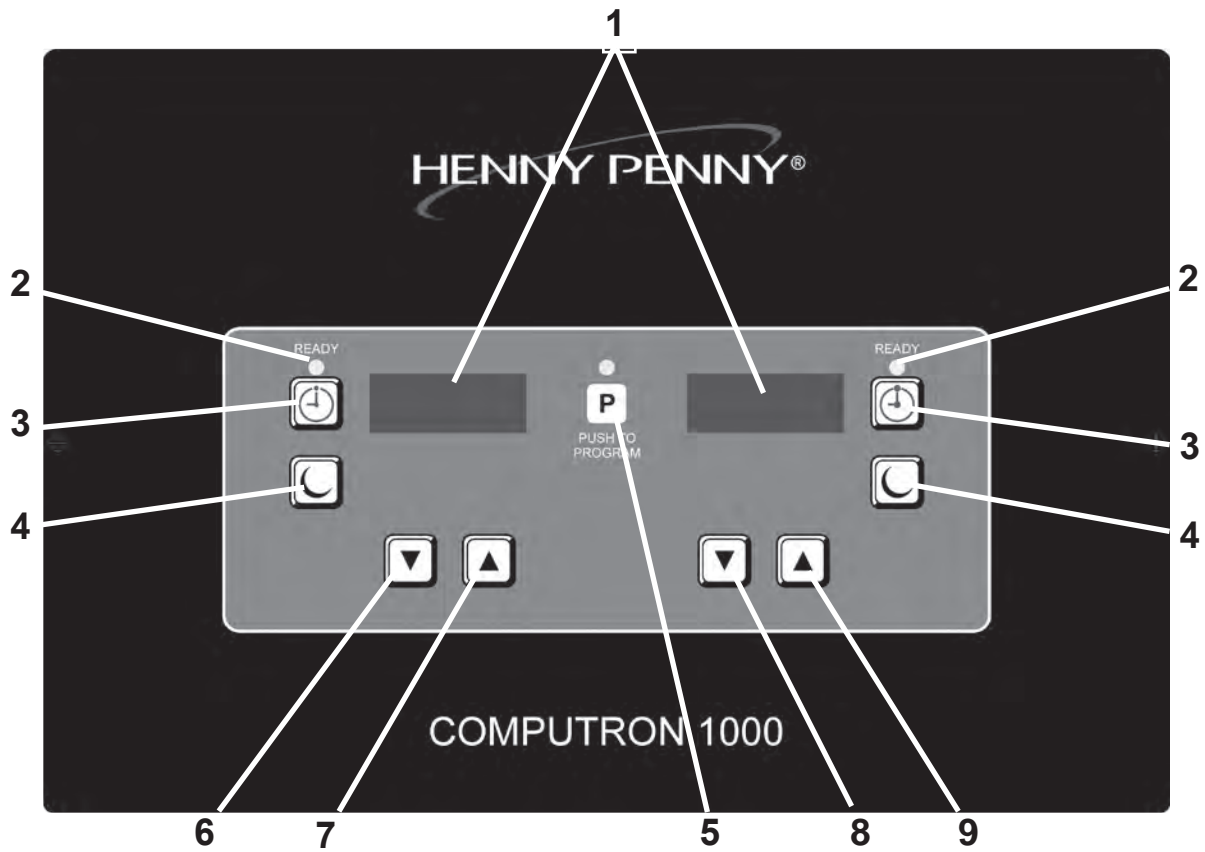
3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ

Контроли на C1000 – Направете справка с фигура 3-1.

Фиг. №	Елемент №	Описание	Функция
3-1	1	Цифров дисплей	Показва температурата на мазнината, обратното отброяване на таймера в цикъл на готвене и възможностите за избор в режима на програмиране; температурата на мазнината може да се изведе с еднократно натискане, P при двукратно натискане се показва температурата на контролната точка; ако температурата на мазнината надхвърля 425°F (218°C), на дисплея се показва „E-5, FRYER TOO HOT“ (E-5, Фритюрникът е твърде горещ)
3-1	2		Този светодиод светва, когато температурата на мазнината е в рамките на 5° от температурата на контролната точка, като указва на оператора, че мазнината е загрята до подходяща температура за поставяне на продукта в съда за пържене
3-1	3		Бутоните на таймера се използват за стартиране и спиране на циклите на готвене
3-1	4		Бутоните за престой се използват за стартиране на режима на престой, който намалява температурата на мазнината по време на периоди на неизползване; натиснете и задръжте за изход от режима на престой
3-1	5		Бутонът за програмиране се използва за достъп до режимите за програмиране; също, щом се влезе в този режим, се използва за преминаване напред към следващия параметър
3-1	6 и 7		Използва се за коригиране на стойността на текущо показаната настройка в режима на програмиране и за промяна на температурата на контролната точка на мазнината

3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ

(Продължение)



Фигура 3-1

3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ
(Продължение)




Фиг. №	Елемент №	Описание	Функция
3-3	8	Съд за пържене	В него се намира мазнината за готвене и също адекватна студена зона за събиране на пръжките
3-3	9	Пружина на капака	Помага при повдигането на капака и при държането му отворен (покрита е със защитно устройство)
3-3	10	Кондензен отвод	Той насочва влагата, която се събира по обшивката на капака, когато капакът на канала е отворен, към отводнителния тръпобровод и предотвратява капки влага да падат в мазнината
3-3	11	Уплътнителна подложка на капака	Осигурява уплътнение под налягане за камерата на съда за пържене
3-2	12	Резе на капака	Резе с пружина, което държи капака затворен; това резе заедно с възела на оста и уплътнителната подложка на капака осигуряват уплътнението под налягане на камерата на съда за пържене
3-2	13	Възел на оста	Възел, който се натяга, след като капакът бъде затворен с резе, и упражнява налягане върху горната част на капака; при това уплътнителната подложка на капака упражнява налягане върху ръба на съда за пържене; след като създаде един фунт вътрешно налягане, обшивката на капака избутва зацепващия щифт в осигурителния пръстен, като предотвратява въртенето на оста, докато съдът за пържене е херметизиран
3-2	14	Ограничител на преместването на капака	Нарязан с резба, регулиращ се пръстен, използван за постигане на правилната натегнатост между уплътнителната подложка на капака и ръба на съда за пържене; постига се чрез контролиране на броя завъртания по часовниковата стрелка на оста
3-2	15	Противотежест	Този вентил с противотежест за премахване на налягането поддържа постоянно за възела ниво на налягането на парата в съда за пържене; излишната пара се вентилира чрез изпускателна тръба



Ако възелът на противотежестта не се почиства ежедневно, това може да доведе до създаването на твърде голямо налягане във фритюрника. Може да се причинят сериозни наранявания и изгаряния.




3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ

(Продължение)

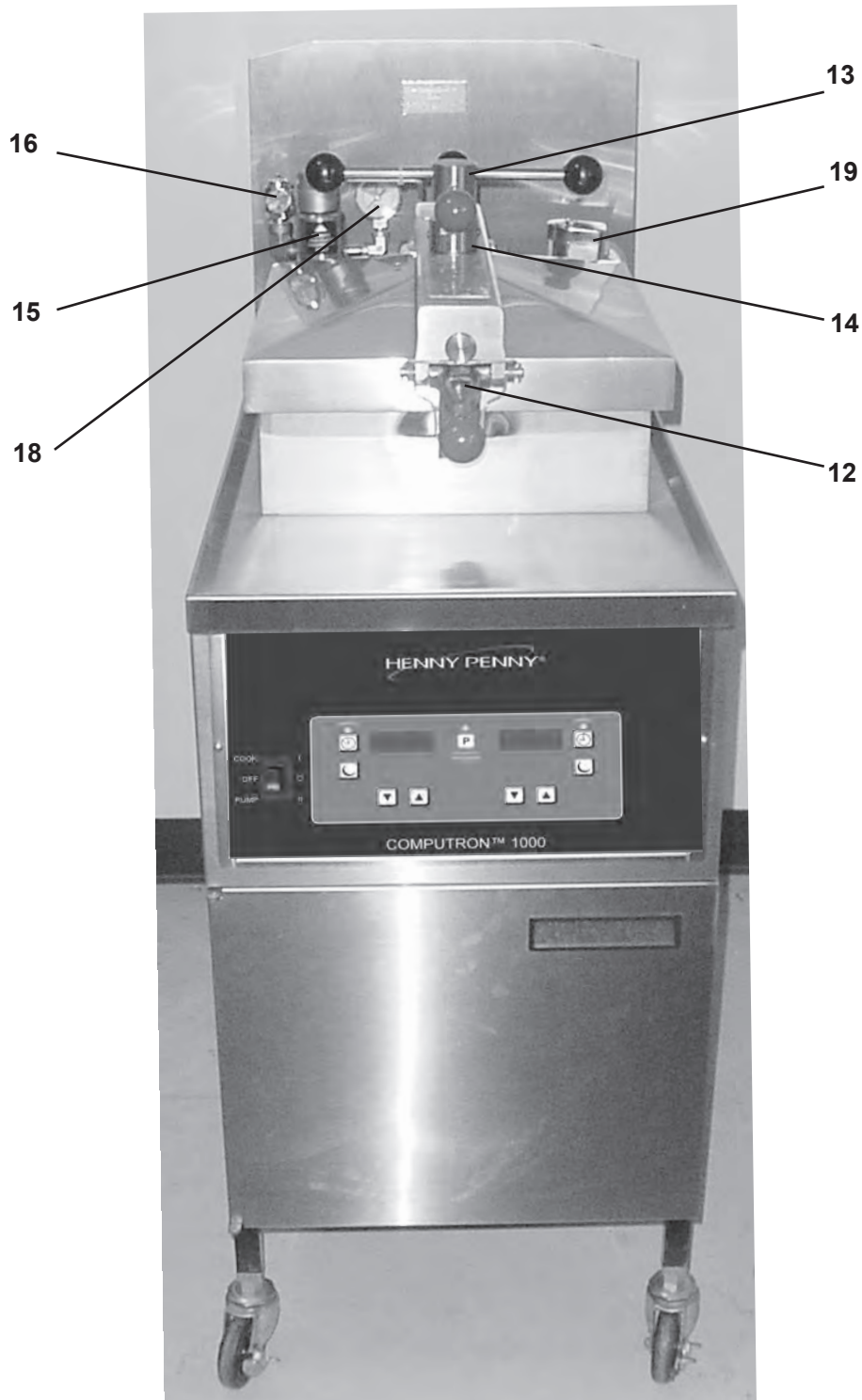
Фиг. №	Елемент №	Описание	Функция
3-2	16	Предпазен вентил	<p>Това е одобрен от ASME пружинен вентил, зададен на 14,5 psi; ако възелът на противотежестта е запушен, този предпазен вентил изпуска излишното налягане, като поддържа камерата на съда за пържене на 14,5 psi (999 mbar); ако това се случи, поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.) за изпускане на цялото налягане от съда за пържене</p>  <p>Ако предпазният вентил се активира, поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.). За избягването на сериозни изгаряния и наранявания, фритюрникът трябва да се сервизира преди следващата му употреба.</p>
3-2	17	Пръстен на предпазния вентил	 <p>НЕ ДЪРПАЙТЕ ТОЗИ ПРЪСТЕН. ЩЕ СЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ ОТ ПАРАТА.</p>
3-2 3-5	18	Манометър	Указва налягането вътре в съда за пържене
3-2	19	Соленоиден вентил	Електромеханично устройство, което осигурява задържането на налягането в съда за пържене; соленоидният вентил се затваря в началото на цикъла на готвене и се отваря автоматично от контролите в края на цикъла на готвене; ако този вентил се замърси или тefлоновото му легло се нащърби, няма да се създава налягане и той ще трябва да се ремонтира
3-3	20	Изпускателен вентил (Показана е само дръжката)	<p>Двупътен сачмен вентил, който обикновено е затворен; завъртете дръжката за изпразване на мазнината от съда за пържене във филтърния съд за изпразване</p>  <p>НЕ ОТВАРЯЙТЕ ИЗПУСКАТЕЛНИЯ ВЕНТИЛ, ДОКАТО СЪДЪТ ЗА ПЪРЖЕНЕ Е ХЕРМЕТИЗИРАН. ЩЕ БЪДЕ ИЗПУСНАТА ГОРЕЩА МАЗНИНА И ЩЕ СЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ.</p>
3-3	21	Прекъсвач с блокировка на отвода	Микроключ, който осигурява защита на съда за пържене, в случай че операторът непреднамерено изпусне мазнината от съда за пържене, докато главният електрически прекъсвач е включен; ключът автоматично изключва топлината, когато изпускателният вентил бъде отворен

3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ

(Продължение)

Фиг. №	Елемент №	Описание	Функция
3-3	22	Филтърен съд за изпраждане	Изваждащият се съд, който съдържа филтъра и улавя мазнината, когато тя бъде изпражена от съда за пържене; използва се също при изпраждането и изхвърлянето на стара мазнина
			
<p>При местенето на филтърния съд за изпраждане, съдържащ гореща мазнина, бъдете изключително внимателни за избягването на сериозни изгаряния от горещи повърхности или разплискване.</p>			
3-3	23	Филтърно съединение	Свързва филтъра с филтърната помпа и позволява лесното изваждане на филтъра и съда за изпраждане
3-3	24	Филтърен вентил	Когато електрическият ключ е в позиция „PUMP“ (Помпане), този двупътен вентил насочва филтрираната мазнина от съда за изпраждане обратно в съда за пържене
3-3	25	Кондензен отвод Линейна	Маркуч, използван за отвеждане на кондензацията, създадена от парата изпускателна система към съда за кондензация
3-3	26	Кондензен отвод Изпускателна	Сборната точка за кондензацията, образувала се от парата система на съда; изваждайте и изпраждайте периодично
3-3 3-8	27	Изплаквач маркуч (по избор)	Държан в ръка маркуч, който се използва за изплакване на частиците храна от съда за пържене във филтърния съд, свързва се със сглобка за бързо разединяване
3-3	28	Вентил за контрол на газта (Самоза газови модели)	Контролира потока на газта към горелката
3-6 3-7	29	Лимит на горна граница	Контрола, която засича температурата на мазнината; ако температурата на мазнината надхвърли лимита за безопасна експлоатация, тази контрола отваря и изключва топлината към съда за пържене; когато температурата на мазнината се снижи до лимит на безопасна експлоатация, контролата трябва да се нулира ръчно с натискане на червения бутон за нулиране, който се намира под контролния панел зад вратата
			
		Газов	Електрически
3-4	30	Прекъсвачи – бутон за нулиране (Само на електрически модели)	Защитни устройства, които прекъсват схемата, когато токът надвиши номиналната си стойност
3-7	31	Контактори (Само на електрически модели)	Релета, които насочват захранването към нагревателите; едното реле е в серия с горната граница, другото е в серия с контролите; стандартният уред използва 2 електромеханични контактора, докато контролираните от компютър уреди разполагат с един електромеханичен и един живачен контактор
3-9	32	Прекъсвач (Само еднофазен)	Отваря електрическата схема и спира захранването към нагревателите

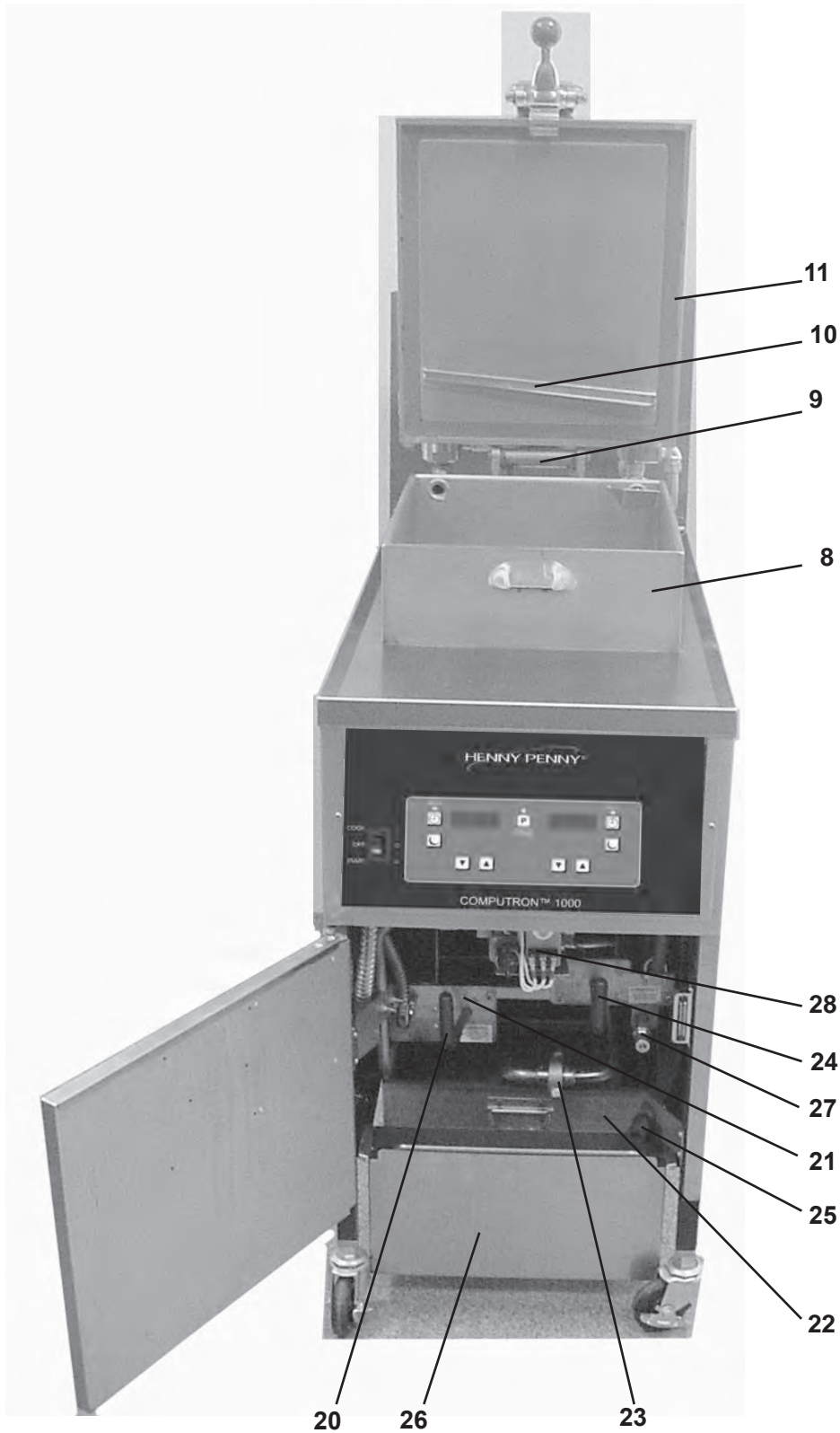
3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ
(Продължение)



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ МОДЕЛ

Фигура 3-2. Контроли за експлоатация

3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ
(Продължение)

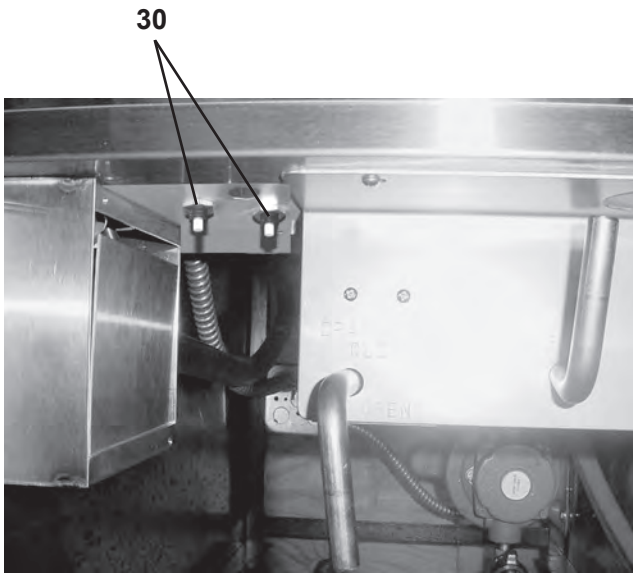


ГАЗОВ МОДЕЛ

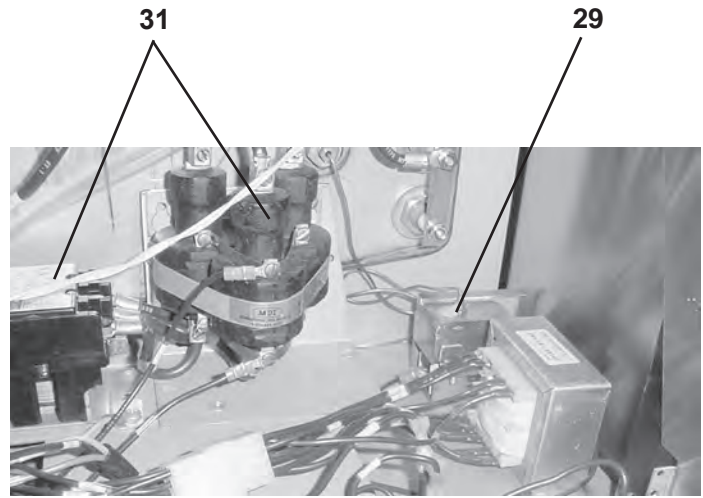
Фигура 3-3. Контроли за експлоатация

3-1. РАБОТНИ КОМПОНЕНТИ

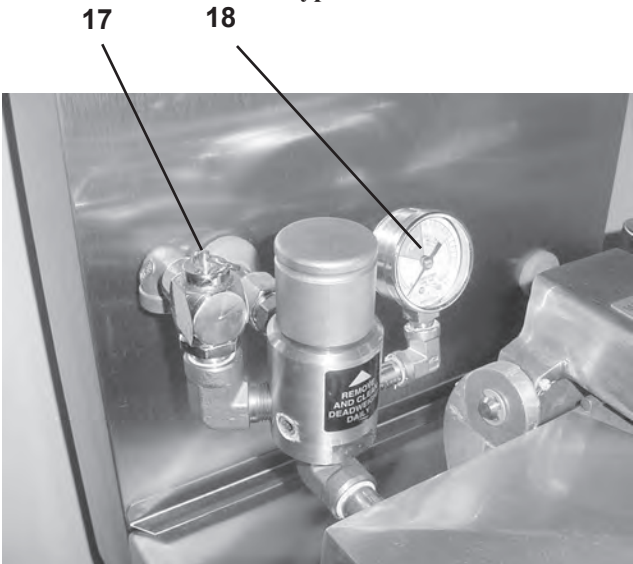
(Продължение)



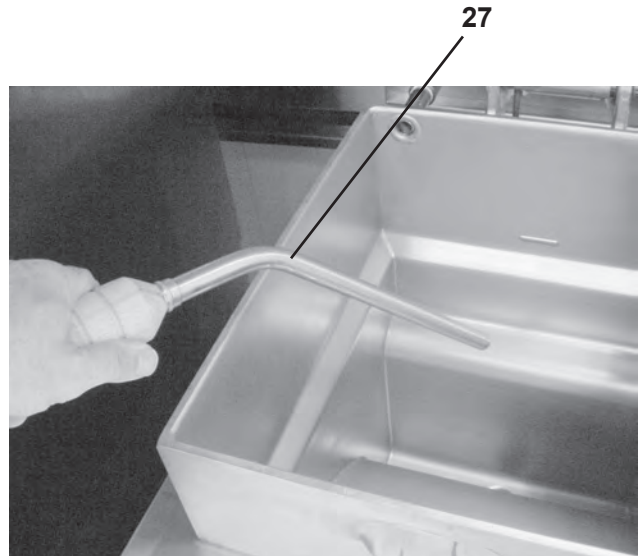
Фигура 3-4



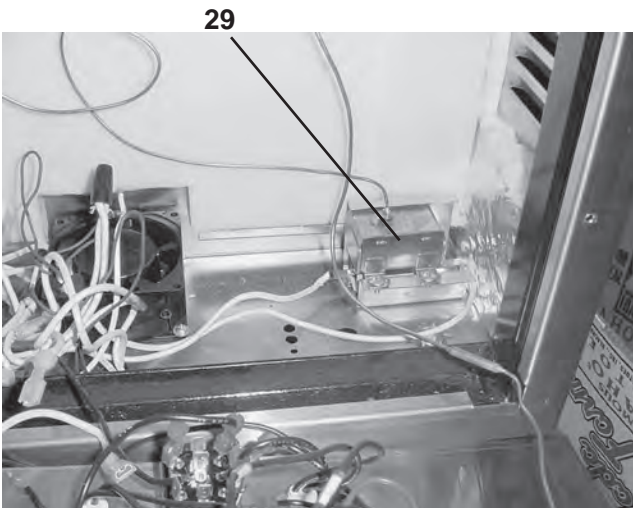
Фигура 3-7.



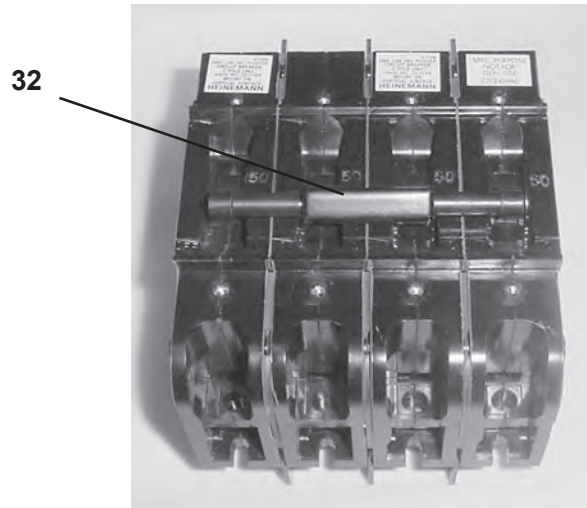
Фигура 3-5.



Фигура 3-8.



Фигура 3-6.



Фигура 3-9.

**3-2. ПЪЛНЕТЕ ИЛИ
ДОБАВЯНЕ НА МАЗНИНА**

СЪОБЩЕНИЕ

Преди извършване на готвене и добавяне на мазнина към съда за пържене уверете се, че съдът за пържене, възелът на филтърната решетка и съдът за изпразване са чисти. Възелът на филтърната решетка и съдът за изпразване трябва да се почистват със сапун и гореща вода и да се подсушават щателно преди повторното си сглобяване. Междувременно съдът за пържене също трябва да се почисти. Направете справка с раздела за почистване на съда за пържене.

ВНИМАНИЕ

Нивото на мазнината винаги трябва да е на нивото на индикатора на съда за пържене, което е указано на задната му страна (вж. снимката на следващата страница). Неспазването на тези инструкции може да доведе до пожар и/или повреда на фритюрника.

При използването на твърда мазнина се препоръчва тя да се разтопи на външен източник, преди да се постави в съдовете за пържене. Нагревателите на електрическите фритюрници или повърхността на съда за пържене на газовите фритюрници трябва да са потопени напълно. Може да се причини пожар или повреда на съда за пържене.

1. Препоръчва се в съда за пържене да се използва висококачествена мазнина за пържене. Някои нискоразрядни мазнини са с високо съдържание на влага и ще доведат до разпенване и преливане.



За избягването на сериозни изгаряния при наливането на гореща мазнина в съд за пържене, носете ръкавици и внимавайте да избегнете разлискване.




2. Електрическият модел 500 изисква 48 фунта (21,8 кг) течна мазнина, а моделът 561 изисква 65 фунта. (29,5 кг). Газовият модел изисква 43 фунта. (19,5 кг). Фритюрниците модел 500 имат 2 индикатора за нивото, които представляват резки, издълбани на задната стена на съда за пържене, а модели 561 и 600 имат само 1 индикатор за нивото. Резките на индикаторите за нивото указват правилните нива за мазнината.
3. Студената мазнина трябва да се пълни до половин инч (12,7 мм) под единичната резка на индикатора на нивото, а при съдове за пържене с 2 резки на индикаторите на нивото, студената мазнина трябва да е равна на по-ниската от тях. Мазнината се разширява, когато бъде нагрята, и трябва да е равна с резката на индикатора, когато е загрята, или равна с горната резка на индикатора на модели 500.

**3-3. ГРИЖИ ЗА
МАЗНИНАТА**



СПАЗВАЙТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПО-ДОЛУ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ПРЕЛИВАНЕ НА МАЗНИНАТА ОТ СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ, КОЕТО МОЖЕ ДА ПРИЧИНИ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ, ТЕЛЕСНИ НАРАНЯВАНИЯ, ПОЖАР И/ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

1. За да защитите мазнината и да удължите максимално полезния живот, натиснете  за намаляване на температурата до 250° F (135° C), когато фритюрникът не се използва непосредствено. Мазнината с влошено качество дими прекомерно дори при пониски температури.
2. Пърженето на панирани хранителни продукти изисква често филтриране за поддържане на мазнината в чисто състояние. Мазнината трябва да се филтрира след всеки 3 до 6 цикъла на готвене. За продукти с най-добро качество не прехвърляйте 6 цикъла на готвене без филтриране. Направете справка с раздела за филтриране на мазнината.
3. Поддържайте мазнината на правилното ниво за готвене. Добавяйте прясна мазнина, когато е необходимо.
4. Не препълвайте кошниците с продукт (12 фунта (5,4 кг) за фритюрници модел 600; 14 фунта (6,4 кг) за фритюрници модел 500 и 18 фунта (8,2 кг) за модел 561), нито поставяйте продукт с прекомерно съдържание на влага в кошниците.



ПРИ ПРОДЪЛЖИТЕЛНА УПОТРЕБА ТОЧКАТА НА ЗАПАЛВАНЕ НА МАЗНИНАТА СЕ НАМАЛЯВА. ИЗХВЪРЛЕТЕ МАЗНИНАТА, АКО ПОКАЗВА ПРИЗНАЦИ НА ПРЕКОМЕРНО ДИМЕНЕ ИЛИ РАЗПЕНВАНЕ. В ПРОТИВЕН СЛУЧАЙ МОЖЕ ДА СЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ, ТЕЛЕСНИ НАРАНЯВАНИЯ, ПОЖАР И/ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

**3-4. УКАЗАНИЯ ЗА
ГОТВЕНЕТО НА
ПРОДУКТИ**

Следната таблица съдържа предложените времена и температури за едноетапно пържене чрез фритюрник под налягане на Henny Penny в комбинация с нашите специални смеси за паниране за фритюрници РНТ.

СЪОБЩЕНИЕ

Всички предложени настройки за време и температура са за товар от 10 фунта (4,5 кг).

Продукт (размер на парче)	Температура	Време (мин.)
Пиле (2 1/4 фунта (1 кг), 8 или 9 парчета)	315°F (157°C)	10-11
Риба (4 унции (0,11 кг))	315°F (157°C)	3,5
Скариди	315°F (157°C)	2
Пъстърва (10 до 16 унции (0,28–0,45 кг))	315°F (157°C)	5
Свински пържоли (4 до 5 унции (0,11–0,14 кг), 1/2 до 3/4 инча (12,7–19 мм) дебелина)	315°F (157°C)	5
Ребра (2 1/2 фунта (1,13 кг) парче)	275°F (135°C)	14
Стек на кубчета (6 до 10 унции (17–28 кг)) 1/4 до 1 инч (6,4–25,4 мм) дебелина)	315°F (157°C)	5
Телешки котлери (4 унции (0,11 кг))	315°F (157°C)	4
Картофи (10 фунта (4,5 кг), нарязани на резенчета)	315°F (157°C)	8


3-5. ПРОЦЕДУРА ЗА ПЪРЖЕНЕ НА ПИЛЕ

Следва описание на процедурите за експлоатация на фритюрници с контроли Computron 1000.

1. Уверете се, че ключовете на всички контроли са изключени и че изпускателният и филтърният вентил са в затворено положение.
2. Извадете кошницата от съда и оставете капака отворен.
3. Уверете се, че съдът за пържене е пълен с мазнина до правилното ниво. Направете справка с раздела за пълнене и добавяне на мазнина.
4. Уверете се, че фритюрникът е включен в електрозахранването. При газови уреди се уверете, че газопроводите са включени към фритюрника и че газовият вентил е включен – Вж. раздела за ПРОЦЕДУРАТА ЗА ЗАПАЛВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГАЗОВИЯ ПИЛОТ И ГОРЕЛКА.
5. Дисплеят показва „OFF“ (Изкл.), докато електрическият ключ не бъде поставен в позиция „ON“ (Вкл.). На дисплея сега се показва времето за готвене и уредът автоматично започва цикъл на топене, докато температурата на мазнината не достигне 230°F (110°C). При това контролата автоматично излиза от цикъла на топене.

СЪОБЩЕНИЕ

Фритюрникът под налягане от серията PFG-600 има различни устройства за безопасност, които изключват газоподаването, когато са активирани. Горните процедури трябва да се спазят за рестартиране на отворения фритюрник и ако изключването се повтори, трябва да се извика квалифициран техник.


По желание цикълът на топене може да се прескочи с натискане и задържане на  за 3 секунди.

ВНИМАНИЕ

Не прескачайте цикъла на топене, освен ако достатъчно мазнина не се е разтопила, за да покрие напълно извитата повърхност на газовите съдове за пържене и нагревателите на електрическите фритюрници. Ако цикълът на топене бъде прескочен, преди целият газов съд за пържене или елементи да са покрити, ще се причини прекомерно димене на мазнината или пожар.



Стъпка 6

5. Щом излезе от цикъла на топене, мазнината се подгръва, докато светне и времето за готвене се покаже. 
6. Като използвате дръжката на кошницата, разбъркайте добре мазнината, за да стабилизирате температурата в целия съд за пържене.
7. Щом температурата на мазнината се стабилизира на температурата на контролната точка, поставете кошницата в съда за пържене.

**3-5. ПРОЦЕДУРА ЗА ПЪРЖЕНЕ НА
ПИЛЕ (Продължение)**



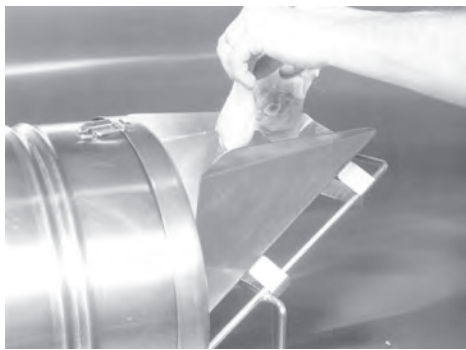
Стъпка 8

8. Вземете парчетата пиле, около 4–5 нарязани пилета от хладилника и ги поставете в кухненската мивка. Измийте пилето и на този етап отчупете бутчето от ставата на гръбнака.



Стъпка 9

9. Премахнете излишната мазнина от бутчето.
10. Извадете пилето от водата и го отцедете леко, но парчетата трябва да останат влажни.



Стъпка 11

11. Ако се използва панировъчна машина, напълнете панировъчния барабан с приблизително 8 до 10 фунта (3,63 до 4,53 кг) от сместа за паниране РНТ. Подайте влажните, но отцедени парчета в улея от едната страна на панировъчната машина.



Стъпка 12

12. Оставете покритите с панировка парчета да паднат върху тава при излизането си от панировъчния барабан.

3-5. ПРОЦЕДУРА ЗА ПЪРЖЕНЕ НА ПИЛЕ (Продължение)



Стъпка 13



Стъпка 17

13. Ако не се използва панировъчна машина, храната трябва да се постави в сухата смес и ръчно да се разбърка, така че всяко парче храна да е напълно покрито.
14. Изгърсете излишната панировка и поставете панирания продукт на тава за съхранение в хладилника. Поставете влажна кърпа върху панираната храна, за да не изсъхва. Панираната храна трябва да се съхранява поне 30 минути преди изпържване, за да поеме подправките от панировъчната смес и тя самата по-добре да прилепне към продукта.
15. Определете настройките за време и температура съобразно типа продукт, който ще се пържи.
16. Задайте контролите на желаната температура и време. Вж. раздела с инструкции за програмиране на C1000.

СЪОБЩЕНИЕ

Преди да поставите продукта в кошницата, уверете се, че мазнината е на правилната температура за пържене за типа продукт. Също проверете, че **READY** е включено.

17. Поставете продукта в потопената кошница, като първо поставете най-големите парчета (бутчетата). Това дава възможност на големите и по-трудни парчета да се пържат няколко секунди повече в мазнината. Оставете капака отворен.



Бъдете внимателни, за да избегнете пръски гореща мазнина. Може да се причинят сериозни изгаряния.

Не препълвайте, нито поставяйте продукт с прекомерно съдържание на влага в кошницата. Максималният размер на товара е 12 фунта (5,4 кг) за фритюрници модел 600; 14 фунта (6,4 кг) за фритюрници модел 500 и 18 фунта (8,2 kg.) за модел 561. Неспазването на тези указания може да доведе до преливането на мазнина от съда за пържене. Може да се причинят сериозни изгаряния, пожар или повреда на уреда.

18. Повдигнете кошницата леко извън мазнината и я раздрусайте, така че парчетата да се отделят едно от друго. Поставете кошницата обратно в мазнината. Това ще предотврати белите петна по готовия продукт.

3-5. ПРОЦЕДУРА ЗА ПЪРЖЕНЕ НА ПИЛЕ (Продължение)



Стъпка 19




Стъпка 20

19. Махнете дръжката на кошницата и бързо затворете капака. Залостете капака с резето му.
20. Натегнете оста на капака по посока на часовниковата стрелка, за да подсигурите и уплътните правилно капака. Подравнете червения бутон на оста с червения бутон на резето на капака.




КАПАКЪТ ТРЯБВА ДА Е ЗАЛОСТЕН ПРАВИЛНО ИЛИ МАЗНИНА И ПАРА ПОД НАЛЯГАНЕ МОЖЕ ДА ИЗТЕКАТ ОТ СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ. ТОВА ЩЕ ПРИЧИНИ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ.

21. Натиснете  .
22. До няколко минути манометърът трябва да влезе в РАБОТНАТА ЗОНА. В противен случай проверете отново процедурите и след това направете справка с раздела за отстраняване на неизправности.



По време на експлоатация извършете следните проверки:

- Уверете се, че показанията на индикаторната стрелка на манометъра са в работната зона. Пълен товар трябва да се постави в съда за пържене при използването на нова мазнина или няма да се генерира достатъчно пара за създаване на пълно налягане за готвене.
 - ако не се създаде налягане, проверете в раздела за отстраняване на неизправности или ако се налага, се обадете на местния сервизен представител на Henny Penny
- Проверете изпускателния и филтърния вентил за течове

23. В края на цикъла на готвене (таймерът показва нула) фритюрникът автоматично се разхерметизира, алармата на таймера прозвучава и на дисплея се показва „DONE“ (Готово). Натиснете бутона  за изключване на алармата.



НЕ ПОВДИГАЙТЕ РЪЧКАТА, НИТО ОТВАРЯЙТЕ ПРИНУДИТЕЛНО РЕЗЕТО НА КАПАКА, ПРЕДИ МАНОМЕТЪРЪТ ДА ОТЧЕТЕ „0“ PSI. ИЗТИЧАЩИТЕ ПАРА И МАЗНИНА ЩЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ.

**3-5. ПРОЦЕДУРА ЗА ПЪРЖЕНЕ НА
ПИЛЕ (Продължение)**

24. След като налягането падне до нула, завъртете оста посока обратна на часовниковата стрелка приблизително на един оборот.

ВНИМАНИЕ

Не въртете, нито превъртайте напречника на оста, когато отваряте капака. Това може да доведе до повреда на гайката асте вътре в напречника.

25. Отворете капака своевременно, за да позволите повечето кондензация по капака да се оттече надолу и навън по изпускателния канал, а не обратно в мазнината.

ВНИМАНИЕ

За да избегнете повреда на пантата, не позволявайте капака да се удря срещу ограничителя си.



Стъпка 26

26. Поставете дръжката в кошницата. Извадете кошницата и я закачете остри на съда за пържене, за да се оттече. Оставете продукта да се оттече приблизително 15 секунди, преди да го изсипете върху тава.

27. Поставете продукта в топлинен шкаф незабавно.

28. Преди да изпържите следващия товар, изчакайте, докато е включено, което указва, че  мазнината се е подгрляла отново.







АКО ТЕМПЕРАТУРАТА НА МАЗНИНАТА НАДХВЪРЛИ 420°F (216°C), НЕЗАБАВНО ИЗКЛЮЧЕТЕ ЗАХРАНВАНЕТО ОТ ГЛАВНИЯ ПРЕКЪСВАЧ И СЕ ПОГРИЖЕТЕ ФРИТЮРНИКЪТ ДА БЪДЕ РЕМОНТИРАН. АКО ТЕМПЕРАТУРАТА НА МАЗНИНАТА НАДХВЪРЛИ ТОЧКАТА СИ НА ГОРЕНЕ, ЩЕ ВЪЗНИКНЕ ПОЖАР, КОЙТО ЩЕ ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ И/ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

3-6. ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРОГРАМИРАНЕ НА C1000



Програмиране на таймера

1. Всеки път, когато времето за готвене се покаже, натиснете под съответния дисплей, за да промените времето за готвене.

Програмиране на температурата на контролната точка

1. Натиснете  веднъж, за да видите действителната температура на мазнината, и натиснете  отново, за да видите температурата на контролната точка.
2. Докато температурата на контролната точка се показва на дисплея, натиснете   за промяна на тази температура.





СЪОБЩЕНИЕ


Ако „LOCK“ (Блокиране) се покаже на дисплея при натискането на   контролите са блокирани и трябва да се отблокират, преди времето или температурата на контролната точка да се променят. Вж. раздела с инструкции за специално програмиране на C1000.







3-7. СПЕЦИАЛНО ПРОГРАМИРАНЕ НА C1000

Специалното програмиране се използва за задаване на следните елементи:







- Фаренхайт или Целзий
- Подготовка на системата за работа
- Блокиране или отблокиране на контролите
- Тип фритюрник – Отворен или под налягане
- Източник на топлина – електрически; газов с електронно запалване
- Тип вана – цяла или разделена на сектори
- Тип олио – твърдо или течно

1. За да влезете в режим за специално програмиране, изключете електрическия ключ (независимо от коя страна). Натиснете и задръжте  и отново включете електрическия ключ.
2. Показва се „SPEC“ „PROG“ (Специално програмиране), последвано от „DEG“ (Градуси) „°F“ или „°C“. Използвайте   за избор на „°F“ или „°C“.
3. Натиснете  и „INIT“ (Подготовка за работа) се показва на дисплея.

Натиснете и задръжте  и дисплеят показва „In-3“ (Подготовка за работа 3), „In-2“ (Подготовка за работа 2), „In-1“ (Подготовка за работа 1), последвано от „Init Sys“ (Подготовка за работа на системата) „DONE DONE“ (Готово Готово). Контролите сега са нулирани до фабричните настройки, часът е зададен на 0:00, а температурата на 190°F или 88°C.

4. Натиснете  и „LOCK“ (Заклучване) или „UNLOCK“ (Отключване) се показва на дисплея. Използвайте   за избор на „LOCK“ (заклучване) или „UNLOCK“ (Отключване).
5. Натиснете  и „FRYR“ (Фритюрник) се показва на левия дисплей, а десният дисплей трябва да показва „PRES“ (Под налягане). Използвайте   за промяна от „OPEN“ (Отворен) до „PRES“ (Под налягане), ако е необходимо.

3-7. СПЕЦИАЛНО ПРОГРАМИРАНЕ
НА C1000
(Продължение)

6. Натиснете  и „HEAT“ (Топлина) се показва на дисплея. Използвайте  за промяна на топлинния източник: „ELEC“ (Електричество) за електрическите модели; „GAS“ (Газ) за уреди с прав пилот; „SSI“ за уреди със запалване в твърдо състояние.
7. Натиснете  и „VAT“ (Вана) и „FULL“ (Цяла) трябва да се покажат на дисплеите, ако контролите са зададени на „PRES“ (Под налягане) в стъпка 5.
8. Натиснете  и „MELT“ (Топене) и „Solid“ (Твърда) или „LIQD“ (Течна) се показват на дисплеите. Използвайте  за избор на „Solid“ (Твърда), ако използвате твърда мазнина, или „LIQD“ (Течна), ако използвате течна мазнина.
9. Натиснете и задръжте  за изход от специалното програмиране по всяко време.

3-8. ГРАФИК ЗА РЕДОВНА ПОДДРЪЖКА

Както всяко хранително-вкусово съоръжение, фритюрникът под налягане на Henny Penny изисква грижи и подходяща поддръжка. Таблицата по-долу съдържа обобщена информация за поддръжката по график.

Процедура	Честота
Защитно устройство на двигателя на филтърната помпа –ръчно нулиране	Според необходимостта
Филтриране на мазнината	На всеки 3 до 6 цикъла на пържене
Почистване на незадължителния съд за трохи	Според необходимостта
Профилактика на проблеми с филтърната помпа	Според необходимостта
Смяна на мазнината	Според необходимостта
Смяна на филтърния плик	Според необходимостта
Смяна на въгленовия филтър	Според необходимостта
Почистване на съда за пържене	Преди смяна на мазнината
Почистване на вентила с противотежест	Ежедневно
Вечерни процедури при затваряне	Ежедневно
Проверка на незадължителния маркуч за изплакване за влошаване	Ежеседмично
Обръщане на уплътнителната подложка на капака	На всеки три месеца
Смазване на капака	На всеки три месеца
Регулиране на ограничителя на преместването	На всеки три месеца
Проверка на натегността на раздалечителите	На всеки три месеца
Почистване на предпазния вентил	Ежегодно

3-9. ЗАЩИТНО УСТРОЙСТВО НА ДВИГАТЕЛЯ НА ФИЛТЪРНАТА ПОМПА – РЪЧНО НУЛИРАНЕ



Двигателят на филтърната помпа е снабден с бутон за ръчно нулиране, намиращ се отзад на двигателя, в случай че двигателят прегрее. Изчакайте около 5 минути, преди да правите опити да нулирате това защитно устройство, за да позволите на двигателя да се охлади. Двигателят на филтъра е от задната страна на фритюрника. Изисква се усилие за натискането на нулиращия бутон и за целта може да се използва отвертка.

При електрически фритюрници със серийни номера HB013JB и по-ниски, както и при газови фритюрници със серийни номера GA085JB и по-ниски бутонът за нулиране може да се натисне чрез премахване на панела за достъп на левия страничен панел на уреда.



За предотвратяване на изгаряния вследствие на разплискана мазнина поставете главния електрически ключ на уреда в позиция „OFF“ (Изкл.), преди да нулирате защитното устройство с ръчно нулиране на двигателя на филтърната помпа.

3-10. ФИЛТРИРАНЕ НА МАЗНИНАТА

Пърженето на панирана храна изисква често филтриране. Опитвайте на вкус студената мазнина всеки ден. Следете мазнината за разпенване при циклите на пържене. Изхвърляйте мазнината веднага щом покаже признаци на разпенване. Почиствайте съда за пържене при всяка смяна или филтриране на мазнината:

1. Поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.). Извадете и почистете кошницата за пържене със сапун и вода. Изплакнете я щателно.

СЪОБЩЕНИЕ

Най-добри резултати се постигат, когато мазнината се филтрира на обичайната си температура за пържене.



Стъпка 2

2. Използвайте метална шпатула, за да изстържете налепите от страните на съда за пържене. Не стържете нагревателите на електрическите уреди, нито извитата част на газовия съд за пържене.

ВНИМАНИЕ

Остъргването на нагревателите на електрическия фритюрник или извитата част на газовия съд за пържене надрасква повърхностите им, което води до прилепването и загарянето на панировка.

Не удряйте инструмента за остъргване на съда, нито други уреди за почистване по ръба на съда за пържене. Това може да повреди ръба на съда за пържене и капакът да не се уплътнява правилно при цикъл на готвене.



Филтърният съд за изпразване трябва да е възможно най-далеч под фритюрника и с поставен капак. Уверете се, че отворът в капака е изравнен с отвода, преди да отворите отвода. Неспазването на тези процедури води до разплискването на мазнина и може да причини телесни наранявания.

Повърхностите на фритюрника и на кошницата ще са горещи. Бъдете внимателни при филтриране, за да избегнете изгаряния.

3. Отваряйте изпускателния вентил много бавно, първо по половин оборот и след това бавно до напълно отворено положение. Това ще предотврати прекомерното плискане на горещата мазнина, докато се оттича във филтърния съд за изпразване.
4. Докато мазнината се изпразва от съда за пържене, използвайте четките за фритюрника (част №12105 на Henny Penny включва двете четки), за да почистите страните на съда за пържене и нагревателите (ако уредът е електрически). Ако отводът се напълни с панировка, използвайте бялата четка, за да я избутате във филтърния съд.



Стъпка 4

**3-10. ФИЛТРИРАНЕ НА
МАЗНИНАТА
(Продължение)**

5. Когато цялата мазнина се изпразни, остържете или изчеткайте страните и дъното на съда за пържене.
6. Изплакнете съда за пържене, както следва:
 - а. Затворете изпускателния вентил.
 - б. Отворете филтърния вентил.
 - в. Затворете капака и го дръжте затворен.
 - г. Поставете главния електрически ключ в позиция „PUMP“ (Помпане). Внимателно отворете капака, за да видите дали мазнината се връща, както трябва. Напълнете една трета от съда за пържене, след което изключете помпата.



Стъпка 6д



Стъпка 7а



НЕСПАЗВАНЕТО НА УКАЗАНИЕТО КАПАКЪТ ДА СЕ ДЪРЖИ ЗАТВОРЕН, ТАКА ЧЕ ПЪРВИЯТ ПРИТОК ОТ ВРЪЩАЩАТА СЕ МАЗНИНА ДА НЕ СЕ ПЛИСНЕ ИЗВЪН СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ, ЩЕ ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ.

АКО В МАЗНИНАТА ИМА ВЪЗДУШНИ МЕХУРЧЕТА, ВЪЗМОЖНО Е ФИЛТЪРНАТА ВРЪЗКА ПРИ СЪЕДИНЕНИЕТО НА ФИЛТЪРНАТА ТРЪБА ДА НЕ Е ЗАТЕГНАТО ПРАВИЛНО. АКО Е ТАКА, ИЗКЛУЧЕТЕ ПОМПАТА И ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЗАЩИТНА КЪРПА ИЛИ РЪКАВИЦА, КОГАТО ЗАТЯГАТЕ СЪЕДИНЕНИЕТО. СЪЕДИНЕНИЕТО ЩЕ Е ГОРЕЩО И МОЖЕ ДА СЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ.

- д. Измийте и изтъркайте страните на съда за пържене. Използвайте L-образната четка за почистване на нагревателите.
- е. След като страните и дъното са чисти, отворете изпускателния вентил.
7. Ако на фритюрника ви е налице незадължителният маркуч за изплакване на филтъра, можете да използвате следната процедура за почистване.
 - а. Свържете маркуча за изплакване на филтъра чрез сглобката му за бързо разединяване към мъжкото приспособление вътре във вратата до дръжката на филтърния вентил. За целта плъзнете назад пружинния пръстен от женската страна на сглобката за бързо разединяване и го оставете да се захване на място над мъжката половина от приспособлението.

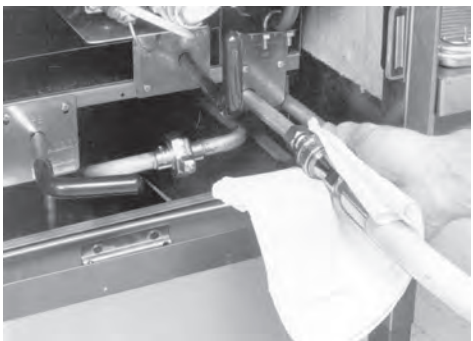
**3-10. ФИЛТРИРАНЕ НА
МАЗНИНАТА
(Продължение)**



Стъпка 7б

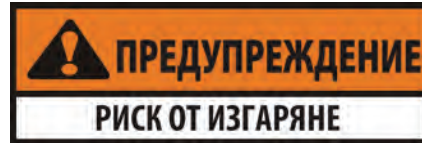


Стъпка 7в



Стъпка 7е

- б. Докато държите дървената дръжка, уверете се, че струйникът на маркуча е насочен надолу към дъното на съда за пържене. Придърпайте капака над дюзата, затворете филтърния вентил и поставете главния електрически ключ в позиция „PUMP“ (Помпане). Дръжте струйника внимателно, за да избегнете прекомерно плискане.



Бъдете внимателни, за да предотвратите изгаряния, причинени от пръски гореща мазнина.

- в. Изплакнете вътрешността на съда за пържене. Обърнете особено внимание на почистването на участъци като дъното на съда за пържене. При електрически модели почистете около нагревателите.
- г. След като изплакнете с мазнината достатъчно, затворете изпускателния вентил.
- д. Поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.).



СВЪРЗВАЙТЕ И РАЗЕДИНЯВАЙТЕ МАРКУЧА ЗА ИЗПЛАКВАНЕ НА ФИЛТЪРА САМО КОГАТО ГЛАВНИЯТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КЛЮЧ Е В ПОЗИЦИЯ „OFF“ (ИЗКЛ.). СЪЩО ИЗПОЛЗВАЙТЕ СУХА КЪРПА ИЛИ РЪКАВИЦА, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ИЗГАРЯНИЯ. НЕСПАЗВАНЕТО НА ТОВА УКАЗАНИЕ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ ОТ ПРЪСКИ ГОРЕЩА МАЗНИНА ОТ МЪЖКОТО ПРИСПОСОБЛЕНИЕ.

- е. Разединете маркуча. Повдигнете нагоре за минута края на маркуча откъм съединението, за да позволите оставащата в него мазнина да се оттече в съда за пържене.
8. Изпомпайте цялата мазнина от филтърния съд обратно в съда за пържене. Затворете капака при първия приток на изпомпваната мазнина.

**3-10. ФИЛТРИРАНЕ НА
МАЗНИНАТА
(Продължение)**



Стъпка 9

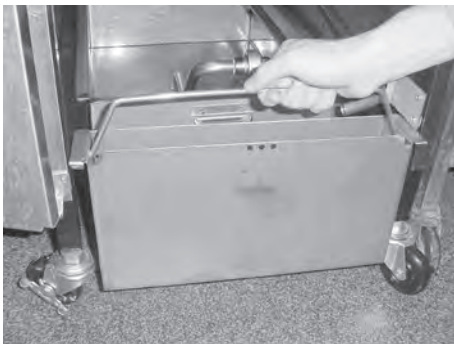
9. Когато помпата изпомпва само въздух, мазнината в съда за пържене изглежда сякаш ври. Първо затворете филтърния вентил и после преместете електрическия ключ от „PUMP“ (Помпане) до „OFF“ (Изкл.). Това ще предотврати напълването на помпата и проводите с мазнина.

СЪОБЩЕНИЕ

При получаването на мехурчета, веднага затворете филтърния вентил. Това предотвратява аерацията на мазнината, което удължава полезния ѝ живот.

10. Проверете нивото на мазнината, ако е необходимо, докато достигне резката на индикатора на нивото на задната стена на съда за пържене или горната резка на индикатора на нивото на модел 500s.

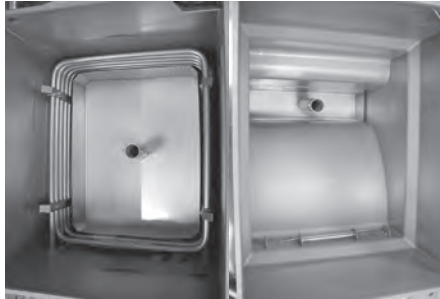
11. След приключване на операцията по филтрирането, изпразнете и върнете на мястото му съда за изпразване на кондензацията.



Стъпка 11

12. Ако ще продължавате да пържите при това, поставете главния електрически ключ в позиция „ON“ (Вкл.) и отделете време за подгряването на мазнината.

3-11. ПОЧИСТВАНЕ НА НЕЗАДЪЛЖИТЕЛНИЯ СЪД ЗА ТРОХИ



Електрически

Газов



Електрически

Газов



Електрически

Газов



Електрически

Газов

Съдът за трохи оптимизира процеса на филтриране, защото по-фините, трудни за филтриране частици се улавят от съда. Натрупването на трохи във филтърния съд се намалява и мазнината се изпомпва по-бързо обратно в съда за пържене. Също така пръжките могат да се извадят от съда за трохи и да се използват за приготвянето на сос.

Вж. процедурата за изваждане на съда за трохи по-долу:

1. Изпразнете мазнината от съда за пържене, за да стигнете до съда.

2. Поставете предоставената дръжка под ъгъл, за да захванете опорните издатини по тялото.



Използвайте защитна кърпа или ръкавици, когато изваждате съда за трохи. Повърхностите на съдовете за пържене и за трохи може да са горещи и да причинят изгаряния.

3. Завъртете дръжката, докато резките по нея са под опорните издатини по тялото.

4. Повдигнете съда за трохи и го извадете от съда за пържене.

5. Почистете съда за трохи от всички трохи, преди да го поставите обратно на мястото му и да върнете мазнината в съда за пържене.

3-12. ПРЕДОТВРЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ С ФИЛТЪРНАТА ПОМПА

Следните стъпки ще спомогнат за предотвратяването на проблеми с филтърната помпа:

1. Уверете се, че въгленовият филтър е инсталиран с гладката страна надолу и лостовите на рамката са стегнати около издатините от външната ѝ страна.
2. Филтърният вентил трябва винаги да е затворен при пържене.
3. Изпомпайте цялата мазнина от филтърните проводни, като пуснете двигателя на филтърната помпа, докато мазнината в съда за пържене изглежда сякаш ври или кипи.

3-13. СМЯНА НА ФИЛТЪРНИЯ ПЛИК

Филтърният плик трябва да се сменя на всеки 10–12 филтрирания или винаги когато се задръсти с трохи. Процедурата по следния начин:



Стъпка 3

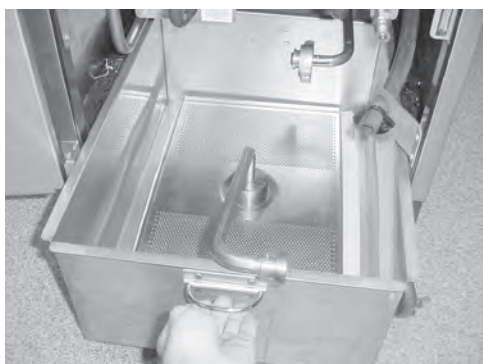
Филтърно съединение

1. Поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.).
2. Извадете и изпразнете съда за изпраждане на кондензацията.
3. Разединете филтърното съединение и извадете съда за изпраждане изпод фритюрника. Съдът за изпраждане може да е на колела, което позволява лесното пренасяне на съда за филтриране и филтърния възел.



Съединението може да е горещо! Използвайте защитна кърпа или ръкавица или може да се стигне до сериозни изгаряния.

Ако филтърният съд бъде местен, докато е пълен с мазнина, бъдете внимателни, за да предотвратите разплискване, или може да се причинят изгаряния.



Стъпка 4

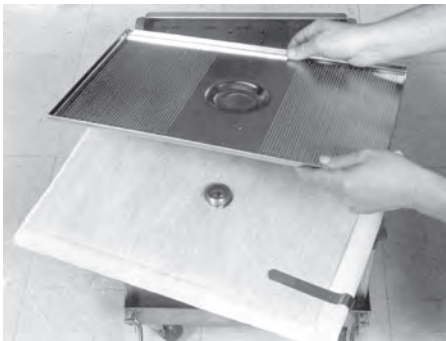
4. Извадете филтърния възел от съда за изпраждане.
5. Избършете мазнината и трохите от съда за изпраждане. Почистете съда за изпраждане със сапун и вода, след което го изплакнете щателно с гореща вода.

**3-13. СМЯНА НА
ФИЛТЪРНИЯ ПЛИК
(Продължение)**



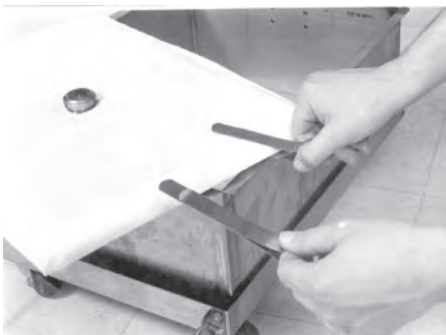
Стъпка 7

6. Развийте смукателната напорна тръба от филтърния възел.



Стъпка 8

7. Извадете уловителя на трохи и го почистете щателно със сапун и вода. Изплакнете го щателно с гореща вода.



Стъпка 9

8. Махнете скобите на филтъра и изхвърлете филтърния плик.

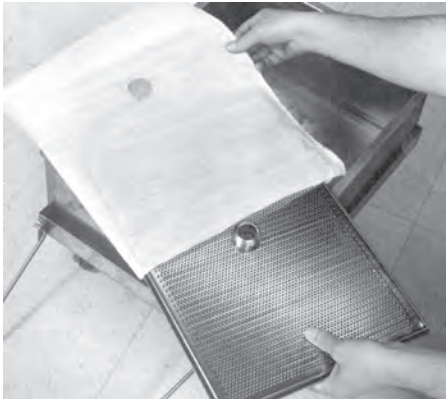
9. Почистете горната и долната филтърна решетка със сапун и вода. Изплакнете ги щателно с гореща вода.

NOTICE

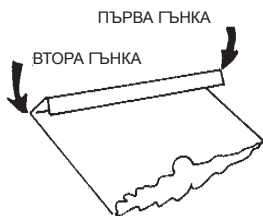
Уверете се, че филтърните решетки, уловителя на трохи, скобите на филтъра и смукателната напорна тръба са напълно сухи преди поставянето на филтърния плик, тъй като водата ще разтвори филтърната хартия.

10. Сглобете горната филтърна решетка към долната филтърна решетка.

**3-13. СМЯНА НА
ФИЛТЪРНИЯ ПЛИК
(Продължение)**



Стъпка 12

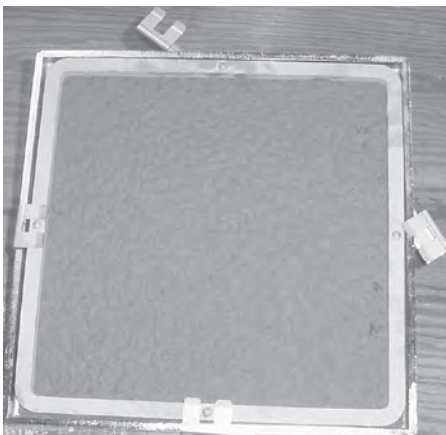


11. Пъхнете решетките в чист филтърен плик.
12. Подгънете ъглите навътре и след това подгънете два пъти отворения край.
13. Захванете плика на място с двете скоби, придържащи филтъра.
14. Поставете обратно решетката за улавяне на трохи върху филтърната хартия. Завийте възела на смукателната напорна тръба.
15. Поставете целия възел на филтърната решетка обратно във филтърния съд за изпразване и плъзнете съда обратно на мястото му под фритюрника.
16. Свържете ръчно филтърното съединение. Не използвайте гаечен ключ за натягането му.
17. Плъзнете съда за изпразване на кондензацията обратно на мястото му. Фритюрникът сега е готов за експлоатация.

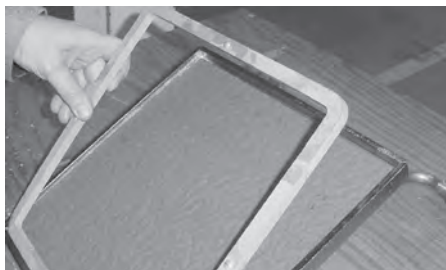
3-14. СМЯНА НА ВЪГЛЕНОВИЯ ФИЛТЪР



Стъпка 3



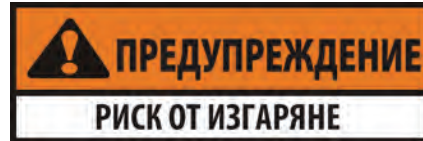
Стъпка 7



Стъпка 7

Въгленовият филтър трябва да се сменя всеки ден или винаги когато се задръсти с трохи. Процедирайте по следния начин:

1. Поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.).
2. Извадете и изпразнете съда за изпраждане на кондензацията.
3. Разединете филтърното съединение и извадете филтърния съд за изпраждане изпод фритюрника.



Използвайте защитна кърпа или ръкавица при разединяването на филтърното съединение и изваждането на възела на въгленовия филтър или може да се стигне до сериозни изгаряния.

Ако филтърният съд бъде мекен, докато е пълен с мазнина, бъдете внимателни, за да предотвратите разпукване, или може да се причинят сериозни изгаряния.

4. Може да се използва незадължителна количка за филтърния съд за безопасното пренасяне на пълния с гореща мазнина филтърен съд.
5. Изхвърлете мазнината или я изпомпайте обратно в съда за пържене.
6. Като носите защитни ръкавици или използвате кърпа, извадете възела на въгленовия филтър от съда за изпраждане.
7. Поставете възела на въгленовия филтър на тезгях или на маса, завъртете четирите скоби, придържащи рамката на въгленовата подложка и извадете рамката от възела.

**3-14. СМЯНА НА
ВЪГЛЕНОВИЯ ФИЛТЪР
(Продължение)**



Стъпка 9

8. Извадете и изхвърлете старата филтърна подложка. Почистете и подсушете съда, рамката и решетката щателно.

9. Поставете решетката, рамката и новата въгленова филтърна подложка във възела с гладката ѝ повърхност към решетката и захванете със скобите.

10. Плъзнете съда за изпразване обратно на мястото му под фритюрника и свържете филтърното съединение на ръка. Не използвайте гаечен ключ за натягането му.

11. Плъзнете съда за изпразване на кондензацията обратно на мястото му. Фритюрникът сега е готов за експлоатация.

**3-15. ПОЧИСТВАНЕ
НА СЪДА ЗА
ПЪРЖЕНЕ**

След първоначалното инсталиране на фритюрника, както и преди всяка смяна на мазнина, съдът за пържене трябва да се почиства щателно, както следва:

1. Завъртете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.). Също изключете уреда от щепселната кутия на стената.



Местенето на съда за пържене или на филтърния съд, докато още съдържат гореща мазнина, не е препоръчително. Горещата мазнина може да се разплиска. Това може да причини сериозни изгаряния.

Филтърният съд за изпразване трябва да е възможно най-далеч под фритюрника, колкото може да отиде, и да е с поставен капак. Уверете се, че отворът в капака е изравнен с отвода, преди да отворите отвода. Неспазването на тези процедури води до разплискването на мазнина и може да причини телесни наранявания.

**3-15. ПОЧИСТВАНЕ
НА СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ
(Продължение)**

2. Ако в съда за пържене има гореща мазнина, тя трябва да се изпразни, като изпускателният вентил се отвори бавно с половино-оборотни завъртания на дръжката му. Оставете за няколко минути, след което бавно завъртете вентила в пълно отворено състояние.
3. Завъртете изпускателния вентил и изхвърлете мазнината от филтърния съд. След това поставете филтърния съд за изпразване под фритюрника, без да поставяте в него възела на филтърната решетка.
4. Напълнете съда за пържене с гореща вода до нивото на индикатора. Добавете 4 до 6 унции (0,12 до 0,75 литра) почистващ препарат за фритюрници (част №12101 на Henny Penny) към водата и разбъркайте добре. Кошницата за пържене може да се постави вътре в съда за пържене за почистване.



Винаги носете химически очила срещу пръски или маска за лице и защитни гумени ръкавици, когато почиствате съда за пържене, тъй като почистващият разтвор е с високо алкално съдържание. Избягвайте пръски или друг контакт на разтвора с очите или кожата си. Това може да доведе до сериозни изгаряния и възможно ослепяване. Прочетете напълно и внимателно инструкциите на почистващия препарат. Ако разтворът влезе в контакт с очите ви, изплакнете ги незабавно с хладка вода и се обърнете към лекар без отлагане.



ЗАЩИТНИ
ОЧИЛА ПРОТИВ
ИЗПРЪСКВАНЕ
С ХИМИКАЛИ



УСТОЙЧИВИ
НА ХИМИКАЛИ
РЪКАВИЦИ

5. Завъртете главния електрически прекъсвач в позиция „POWER“ (Ел. ток) за задаване на контролите на 195°F (90,5° C).



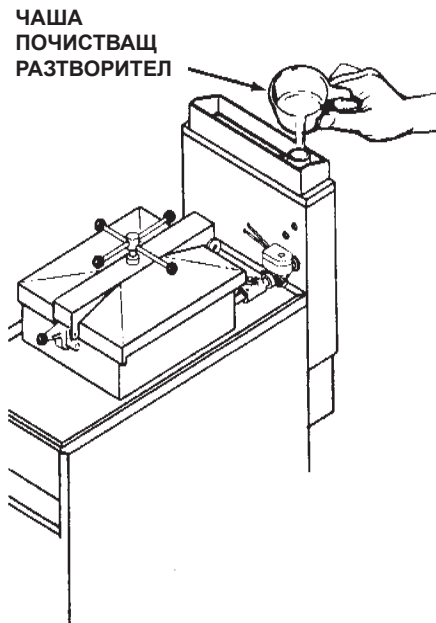
НЕ ЗАТВАРЯЙТЕ КАПАКА, АКО В СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ ИМА ВОДА И/ИЛИ ПОЧИСТВАЩ ПРЕПАРАТ. ВОДАТА ПОД НАЛЯГАНЕ СЕ НАГРЯВА СИЛНО. КОГАТО КАПАКЪТ БЪДЕ ОТВОРЕН, ИЗПУСНАТАТА ВОДА И ПАРА ЩЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ.




Henny Penny разполага със следните почистващи препарати:
Пенещ се обезмаслител – Част № 12226
Течен почистващ препарат РНТ – Част № 12135
Сух прахообразен почистващ препарат РНТ – Част № 12101

Обърнете се към местния дистрибутор за подробности.

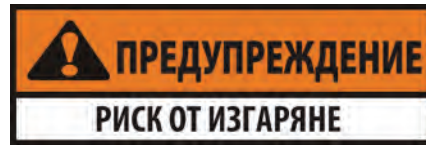
**3-15. ПОЧИСТВАНЕ НА
СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ
(Продължение)**



6. Когато  светне и температурата на разтвора е 195°F (90,5° C), незабавно поставете главния електрически прекъсвач в позиция „OFF“ (Изкл.).

ВНИМАНИЕ

Наблюдавайте почистващия разтвор постоянно, за да се уверите, че няма да изкипи и повреди контролите.



Ако почистващият разтвор в съда за пържене започне да се пени и кипи, незабавно поставете електрическия ключ в позиция „OFF“ (Изкл.) и не се опитвайте да го ограничите със затваряне на капака на фритюрника или могат да се причинят сериозни изгаряния.

СЪОБЩЕНИЕ

Налейте чаша горещ почистващ разтвор (взета от съда за пържене) в кондензната кула, за да я поддържате чиста и незапушена.

7. Оставете почистващия разтвор да престои 15–20 минути при изключен уред.
8. С помощта на четката за фритюрника (част №12105 на Henny Penny) изтъркайте вътрешността на съда за пържене, обшивката на капака и около тезгяха на фритюрника.

ВНИМАНИЕ

Не използвайте почистващия разтвор върху капака или шарнира на капака. Тези части са алуминиеви и ще корозират, ако почистващият препарат РНТ влезе в контакт с тях.

Не използвайте фина тел, други абразивни почистващи препарати или почистващи/дезинфекциращи препарати, съдържащи хлор, бром, йод или амония, тъй като те ще повредят неръждаемата стомана и ще скъсят полезния живот на уреда.

Не използвайте водна струя (пулверизатор под налягане) за почистването на уреда. В противен случай това може да доведе до повреда на компонентите.

9. След почистване отворете изпускателния вентил и изпразнете почистващия разтвор от съда за пържене в съда за изпразване и изхвърлете.
10. Поставете обратно празния съд за изпразване, затворете изпускателния вентил и напълнете отново съда за пържене с чиста гореща вода до правилното ниво.

**3-15. ПОЧИСТВАНЕ
НА СЪДА ЗА ПЪРЖЕНЕ
(Продължение)**

11. Добавете приблизително 8 унции (0,24 литра) дестилиран оцет и загрейте разтвора до 195° F (90,5° C).
12. С помощта на чиста четка изтъркайте вътрешността на съда за пържене и обшивката на капака. Това ще неутрализира алкалина, оставен от почистващата смес.
13. Изпразнете оцетената вода за изплакване и я изхвърлете.
14. Изплакнете добре съда за пържене с чиста гореща вода.
15. Подсушете щателно съда за изпразване и вътрешността на съда за пържене.

СЪОБЩЕНИЕ

Уверете се, че вътрешността на съда за пържене, отворът на изпускателния вентил и всички части, които ще влязат в контакт с новата мазнина, са възможно най-сухи.

16. Поставете чистия филтърен възел в съда за изпразване и го инсталирайте под фритюрника.
17. Напълнете фритюрника с прясна мазнина.

**3-16. ПОЧИСТВАНЕ НА
ВЪЗЕЛА НА
ПРОТИВОТЕЖЕСТТА**



Стъпка 3



В края на всеки ден възелът на вентила с противотежестта трябва да се почиства по следния начин:



НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПРЕМАХВАТЕ КАПАЧКАТА НА ПРОТИВОТЕЖЕСТТА, ДОКАТО ФРИТЮРНИКЪТ РАБОТИ. ЩЕ СЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ ИЛИ ДРУГИ НАРАНЯВАНИЯ.

1. Поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.). Уверете се, че налягането е освободено изцяло, и отворете капака.
2. Развийте капачката на противотежестта и извадете капачката и противотежестта.



Капачката на противотежестта може да е гореща. Използвайте защитна кърпа или ръкавица или може да се стигне до изгаряния.

Ако възелът на противотежестта не се почиства ежедневно, това може да доведе до създаването на твърде голямо налягане във фритюрника. Може да се причинят сериозни наранявания и изгаряния.

3. Почистете изпускателната тръба с четка от неръждаема стомана (част №12147 на Henny Penny).

**3-16. ПОЧИСТВАНЕ НА
ВЪЗЕЛА НА
ПРОТИВОТЕЖЕСТТА
(Продължение)**



Стъпка 6

4. Почистете капачката на противотежестта и самата нея с гореща вода с веро. Уверете се, че щателно сте почистили отвътре капачката на вентила и противотежестта.
5. Почистете отвора на противотежестта и вътрешността на тялото на възела на противотежестта с чиста немъхната кърпа.
6. Подсушете противотежестта и възела на капачката ѝ.
7. Поставете обратно противотежестта и възела на капачката ѝ. Затегнете капачката с пръст.

**3-17. ВЕЧЕРНИ ПРОЦЕДУРИ
ПРИ ЗАТВАРЯНЕ**

В края на всеки ден или смяна изпълнявайте следните процедури:

1. Филтрирайте мазнината съгласно раздела за филтрирането ѝ.
2. Поставете главния електрически ключ в позиция „OFF“ (Изкл.).
3. Поставете кошницата на фритюрника в мивката за почистване.
4. Почистете възела на противотежестта съгласно раздела за почистването му.
5. Изхвърлете водата от съда за изпразване на кондензацията.

ВНИМАНИЕ

Ако е необходимо да разедините кабелния ограничител, не пропускайте да го свържете отново, след като фритюрникът е бил върнат в първоначалната си позиция.

**3-18. ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА
С НЕЗАДЪЛЖИТЕЛНАТА
СИСТЕМА ЗА МАЗНИНА С
ДИРЕКТНО СВЪРЗВАНЕ**



Фигура 1



Фигура 2

1. Свържете женското съединение за бързо разединяване, което е прикачено към маркуча отзад на фритюрника, към мъжкото съединение за бързо разединяване на стената. Щом бъде свързан, маркучът може да остане в това положение, освен ако фритюрникът не бъде преместен. Фигура 1.

ВНИМАНИЕ

За да може системата да работи правилно, свържете маркуча само с обратната линия за мазнината.

2. Отворете изпускателния вентил и изпуснете мазнината от желанния съд за пържене в съда за изпразване.
3. Щом цялата мазнина се оттече от съда за пържене, завъртете червената ръчка обратно на часовниковата стрелка в долна позиция и задръжте. Фигура 2.
4. Докато държите дръжката надолу, завъртете ключа „POWER/PUMP“ (ЗАХРАНВАНЕ/ПОМПАНЕ) в позиция „PUMP“ (ПОМПАНЕ). При това мазнината се изпомпва от съда за изпразване.
5. Щом цялата мазнина бъде изпомпана от съда за изпразване, поставете ключа „POWER/PUMP“ (ЗАХРАНВАНЕ/ПОМПАНЕ) в позиция „OFF“ (ИЗКЛ.).
6. Завъртете червената дръжка до първоначалното ѝ положение.
7. Съдът за пържене вече е готов за прясна мазнина.

3-19. ОБРЪЩАНЕ НА УПЛЪТНИТЕЛНАТА ПОДЛОЖКА НА КАПАКА



Обръщането на уплътнителната подложка на капака спомага за предотвратяването на преждевременни неизправности с капака и загубата на налягане по време на цикъл на готвене.

1. Разхлабете 4-те болта на обшивката на капака (2 от всяка страна) около 1/2 инча (12,7 мм).



2. С помощта на тънка отвертка отделете уплътнителната подложка в ъглите, след което я издърпайте от капака.

СЪОБЩЕНИЕ

Проверете уплътнителната подложка за скъсвания или нащърбвания. Ако уплътнителната подложка е повредена, тя трябва да се смени.

3. Почистете уплътнителната подложка и гнездото ѝ с гореща вода и почистващ препарат. Изплакнете ги щателно с чиста гореща вода.



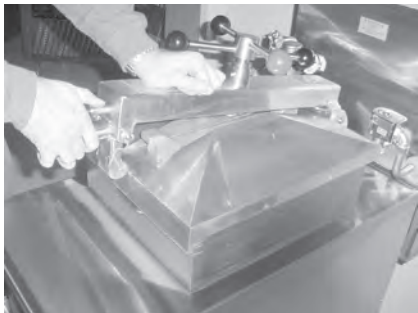
4. Инсталирайте уплътнителната подложка с „добрата“ ѝ страна навън и затегнете 4 болта.

СЪОБЩЕНИЕ

Инсталирайте четирите ъгла на уплътнителната подложка на капака. Пригладете уплътнителната подложка на мястото ѝ, като работите от ъглите към средата на всяка страна.

3-20. СМАЗВАНЕ НА КАПАКА

За удължаване на полезния живот на компонентите на капака смазвайте гнездото на топките и оста, като следвате стъпките по-долу.



1. Затворете капака и поставете резето му. Завъртете оста обратно на часовниковата стрелка, докато спре.
2. Натиснете надолу отпред на напречника, издърпайте освобождаващия щифт, повдигнете резето и вдигнете напречника.
3. Като използвате смазка за оси (част №. 12124), смажете гнездото на топките в центъра на капака.
4. Завъртете оста по часовниковата стрелка, докато спре, след което смажете резбата на оста, като използвате смазката за оси.
5. Завъртете оста обратно на часовниковата стрелка, докато спре, изравнете капака с напречника, издърпайте освобождаващия щифт и твърдо натиснете напречника обратно на мястото му.
6. Фритюрникът вече е готов за употреба.

**3-21. РЕГУЛИРАНЕ НА
ОГРАНИЧИТЕЛЯ НА
ПРЕМЕСТВАНЕТО**



Стъпка 2



Стъпка 3

За да удължите полезния живот на уплътнителната подложка на капака и да предотвратите изпускането на пара, проверявайте регулирането на ограничителя на преместването на всеки три месеца, като следвате стъпките по-долу.

1. Затворете капака и поставете резето му. Завъртете оста обратно на часовниковата стрелка, докато спре.
2. С помощта на 3/16" шестостенен гаечен ключ Allen разхлабете двата застопоряващи винта по външния пръстен на ограничителя на преместването.
3. Завъртете вътрешния пръстен по часовниковата стрелка, докато спре.

СЪОБЩЕНИЕ

Пъхнете малка отвертка или шестостенен гаечен ключ Allen в отвора на вътрешния пръстен за помощ при завъртането на пръстена.

4. Завъртете оста по часовниковата стрелка, докато спре. При това уплътнителната подложка на капака докосва ръба на съда за пържене.
5. Отпред на фритюрника завъртете оста на поне 3/4 оборот, но не и на повече от 1 оборот. При това едно от рамената на оста трябва да се изравни с червената топка на резето.
6. Леко завъртете оста отвъд това положение, така че да показва около 7 часа.

СЪОБЩЕНИЕ

Позицията за 7 часа е само за да позволи леко допълнително завъртане на оста за облекчаване на страничното налягане върху зацепващия щифт. Страничното налягане държи щифта в застопорено положение, дори и след освобождаването на цялото налягане.

Когато регулирането бъде завършено, ако черна топка на оста е изравнена с червената топка на резето, развийте черната и червената топка на оста и разменете местата им. При това червената топка на оста трябва да е изравнена с червената топка на резето.

**3-21. РЕГУЛИРАНЕ НА
ОГРАНИЧИТЕЛЯ НА
ПРЕМЕСТВАНЕТО
(Продължение)**

7. Завъртете вътрешния пръстен обратно на часовниковата стрелка, докато спре срещу долния възел на оста.
8. Затегнете шестостепенните болтове Allen.

СЪОБЩЕНИЕ

Ако капакът не се уплътни, както трябва, при пържене се изпуска пара около уплътнителната подложка. Регулирайте отново ограничителя на преместването, този път като завъртите оста на един цял оборот след първоначалния контакт на уплътнителната подложка на капака с ръба на съда за пържене (стъпка 5).

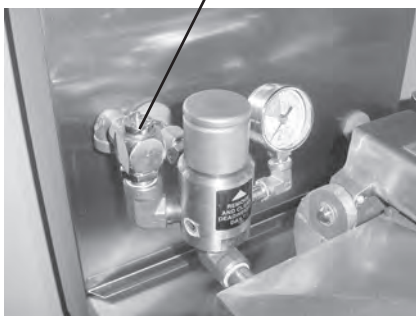
**3-22. ПОЧИСТВАНЕ НА
ПРЕДПАЗНИЯ
ВЕНТИЛ**



НЕ ПРАВЕТЕ ОПИТИ ДА ПРЕМАХНЕТЕ ПРЕДПАЗНИЯ ВЕНТИЛ ИЛИ ЩЕ СЕ ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ ИЗГАРЯНИЯ ИЛИ ДРУГИ НАРАНЯВАНИЯ.

НЕ РАЗГЛОБЯВАЙТЕ, НИТО ИЗМЕНЯЙТЕ ТОЗИ ПРЕДПАЗЕН ВЕНТИЛ. ВСЯКАКВИ МАНИПУЛАЦИИ С ТОЗИ ВЕНТИЛ МОГАТ ДА ПРИЧИНЯТ СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ И ЩЕ АНУЛИРАТ ОДОБРЕНИЕТО ОТ СТРАНА НА ПРЕДСТАВИТЕЛИТЕ И ГАРАНЦИЯТА НА УРЕДА.

ПРЕДПАЗЕН ВЕНТИЛ



1. Извадете капачката на противотежестта и самата противотежест.
2. Използвайте гаечен ключ, за да развиете вентила от коляното на тръбата, като въртите обратно на часовниковата стрелка за изваждане.
3. Почистете коляното на тръбата отвътре с гореща вода.

СЪОБЩЕНИЕ

Завъртете предпазния вентил към задната страна на фритюрника при преинсталирането на предпазния вентил.

4. Потопете предпазния вентил в сапунена вода поне за 24 часа. Използвайте разтвор (1:1). Вентилът не може да се разглобява. Фабрично е настроен да се отваря при 14-1/2 фунта (6,58 кг) налягане (999 mbar). Ако не се отваря или затваря, трябва да бъде подменен.

**3-23. ПРОВЕРКА И НАТЯГАНЕ НА
РАЗДАЛЕЧИТЕЛИТЕ НА
НАГРЕВАТЕЛИТЕ (Само за
модел 500)**

За удължаване на полезния живот на температурната сонда, горната граница и нагревателите на всеки 90 дни проверявайте натегността на винтовете на раздалечителите на нагревателите:



Изпразнете мазнината и оставете фритюрника да се охлади, преди да пристъпите към следващите стъпки. Повърхности на фритюрника ще са горещи и може да бъдат причинени изгаряния.

1. Проверете дали всички (4 комплекта) раздалечители са на мястото си и с помощта на 5/16" муфа или гаечен ключ натегнете всички винтове на раздалечителите на нагревателите.

СЪОБЩЕНИЕ

Ако липсват болтове или разграничители или ако те са повредени, поръчайте комплект № 14685 от най-близкия дистрибутор на Henny Penny.

2. Изпомпайте мазнината обратно в съда за пържене, при което уредът вече е готов за употреба.



**3-24. СЕЗОННО
ЗАТВАРЯНЕ**

1. Изпразнете и почистете съда за пържене съгласно раздела за почистването му.
2. Поставете главния електрически прекъсвач в позиция „OFF“ (Изкл.) и ако е възможно, изключете от контакта електрическия шнур.
3. При газовите модели завъртете газовия вентил в позиция „OFF“ (Изкл.). Спрете газовия вентил на главния газопровод.
4. Затворете капака, но не затягайте оста.
5. Извадете и почистете съда за изпразване на кондензацията.
6. При газовите модели почистете отвътре резервоара за обработената пара.

**3-25. НАРЯЗВАНЕ НА
ПЪРЖЕНО ПИЛЕ**

1. Нарязвайте 2 1/2 до 2 3/4 фунта (1,13–1,3 кг) нето тегло птици на 8 или 9 парчета. Девет парчета ви позволяват да сервирате 3 вечери от три парчета всяка от всяка птица.
2. Измийте парчетата пиле и ги подсушете щателно. Счупете бедрената кост отпред на гръбнака и махнете излишната мазнина от бутчето.
3. Панирайте парчетата предварително (ако използвате сместа за паниране за фритюрници на Henny Penny), така че панираното пиле да отлежи поне 30 минути преди изпържването си. Предварителното паниране ще даде възможност на панировката да проникне в месото и да полепне по-добре по продукта. Парчетата могат да се панират и да се държат в хладилника до 24 часа преди пържене. Тази процедура елиминира непрекъснатото паниране и икономисва работна ръка.
4. За най-добри резултати температурата на пържене е 320°F (160°C) за 10 до 11 минути.

3-26. ЧЕТВЪРТИНКИ
ПИЛЕ

Следвайте процедурата за нарязване на пиле за пържене по-горе, като оставите допълнително 2 до 3 минути за пържене. Порциите са по-големи и ще е необходимо допълнително време за изпържването им.

3-27. ПИЛЕ НА
СКАРА

1. Цели половинки (2 до 2 1/2 фунта (0,9–1,13 кг) по-малко дреболии): Подгответе птиците, като ги измиете и подсушите щателно.
2. Поставете ги във фритюрника цели или нарязани наполовина.
3. Температурата на пържене е 310°F (154°C) за 12 минути за половинки. Целите птици трябва да се пържат на 310°F (154°C) за 15 минути.
4. След изпържване поставете половинките или целите птици в съд с топъл сос за скара. За най-добри резултати оставете ги в соса за скара поне 30 минути преди сервиране.

3-28. ПЪРЖЕНИ
СВИНСКИ ПЪРЖОЛИ/
ТЕЛЕШКИ КОТЛЕТИ

1. Измиете и подсушете пържолите щателно.
2. Панирайте свинските пържоли (порция от 4 унции, 1/2 инч до 3/4 инч (0,11 кг, 12,7–19 мм) дебелина) със сместа за фритюрници на Henny Penny.
3. Изпържете ги на 315°F (157°C) за 5 минути. Ако пържолите са по-големи, предвидете по една допълнителна минута на всеки 2 унции (0,06 kg) увеличение на порцията.

3-29. СВИНСКИ ПЪРЖОЛИ
НА СКАРА

1. Изпържете пържолите (4 унции (0,11 кг) порция) за 5 минути на 305°F (152°C).
2. След изпържване поставете пържолите в топъл сос за скара.
3. Пържолите трябва да останат в соса за скара за 30 минути преди сервирането им на поне 150°F (66°C).

3-30. РЕБРА НА СКАРА

1. Подгответе парчета ребра (парчета от 2 1/2 pounds (1,13 кг) и по-малки), като изрежете излишната мазнина.
2. Нарезете ребрата на съответните порции за сервиране преди подготовката им. (Ребрата, леко панирани със сместа за фритюрник на Henny Penny преди изпържване се отличават допълнително с вкуса си.)

3-30. РЕБРА НА СКАРА
(Продължение)

3. Ребрата трябва да се пържат за 13 минути при 275°F (135°C).
4. След това ребрата трябва добре да се намажат от двете страни със сос за скара или да се поставят в съд с топъл сос.
5. Дръжте ребрата в сос при 150°F (66°C) за 30 минути, така че ароматът да може да проникне в тях.
6. Парчета ребра, надхвърлящи 2 1/2 фунта (0,9 кг), ще се нуждаят от допълнително време за изпържване. Използвайте приблизително 15 минути за 3-фунтови (1,4 кг) парчета.

3-31. ТЕЛЕШКИ
СТЕК И РИБИЦА

1. За стек (6 до 8 унции (0,17–0,23 кг) порции, нормална дебелина), който ще се сервира кафяв отвън и розов отвътре, пържете 4 минути при 315°F (157°C).
2. За да сервирате стек, който е кафяв отвън и без розово отвътре, пържете 7 до 8 минути при 315°F (157°C).

3-32. РИБЕНИ ФИЛЕТА

1. Почистете, измийте и отцедете. Използвайте парчета с размер 4 унции (0,11 кг).
2. Мариновайте или панирайте.
3. Изпържете за 3 1/2 минути при 315°F (157°C).

3-33. ЖАБЕШКИ БУГЧЕТА

1. Почистете, измийте и отцедете.
2. Мариновайте или панирайте.
3. Изпържете за 7 минути при 315°F (157°C).

3-34. СТРИДИ

1. Почистете, измийте и отцедете. Премахнете частиците черупки.
2. Панирайте.
3. Изпържете за 2 минути при 315°F (157°C).

3-35. СКАРИДИ

1. Почистете, измийте и отцедете.
2. Панирайте.
3. Изпържете за 3 минути при 315°F (157°C).

**3-36. ОПАШКА НА
СКАЛЕН ОМАР**

1. Почистете, измийте и отцедете.
2. Изпържете за 6 минути при 315°F (157°C).

3-37. КАРТОФИ

1. Използвайте първоразрядни американски картофи от Айдахо, необелени. Измийте и нарежете на осем резена. Отцедете и панирайте.
2. Изпържете за 8 минути при 315°F (157°C). Ако се използват по-малки картофи, времето може да се намали.

3-38. КОЧАНИ ЦАРЕВИЦА

1. Почистете, измийте и отцедете.
2. Изпържете за 4 минути при 315°F (157°C).

3-39. КАРФИОЛ

1. Почистете, измийте и отцедете.
2. Нарежете на парчета от 1 инч (25,4 мм).
3. Панирайте.
4. Изпържете за 2 минути при 315°F (157°C).

РАЗДЕЛ 4. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТ

4-1. РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Корекция
Електрическият ключ е в позиция „ON“, но фритюрникът изобщо не работи	<ul style="list-style-type: none"> Отворена схема 	<ul style="list-style-type: none"> Фритюрникът е включен в мрежата Проверете прекъсвача или контакта на стената
Налягането не се изпуска в края на цикъл на готвене	<ul style="list-style-type: none"> Соленоидът или кривата на изпускане са запушени 	<ul style="list-style-type: none"> Завъртете на „OFF“ (Изкл.) и оставете фритюрника да изстине, за да изпусне налягането в съда за пържене; почистете всички линии, соленоида и резервоара за отработената пара
Работното налягане е твърде високо	<ul style="list-style-type: none"> Противотежестта е запушена 	<ul style="list-style-type: none"> Завъртете на „OFF“ (Изкл.) и оставете фритюрника да изстине за да изпусне налягането в съда за пържене; почистете противотежестта, вж. раздела за почистване на възела на противотежестта



НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УРЕДА, АКО МАНОМЕТЪРЪТ ПОКАЗВА УСЛОВИЯ НА ВИСОКО НАЛЯГАНЕ. ТОВА ЩЕ ПРИЧИНИ СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ И ИЗГАРЯНИЯ. НЕЗАБАВНО ПОСТАВЕТЕ КЛЮЧА „POWER/ PUMP“ (ЗАХРАНВАНЕ/ПОМПАНЕ) В ПОЗИЦИЯ „OFF“ (ИЗКЛ.), КОЕТО ИЗПУСКА НАЛЯГАНЕТО, КАТО ПОЗВОЛЯВА НА УРЕДА ДА СЕ ОХЛАДИ. НЕ ВЪЗОБНОВЯВАЙТЕ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА, ДОКАТО ПРИЧИНАТА ЗА ВИСОКОТО НАЛЯГАНЕ НЕ БЪДЕ УСТАНОВЕНА И ОТСТРАНЕНА.

Не се създава налягаве	<ul style="list-style-type: none"> Няма достатъчно продукт в съда за пържене Металният разделчител при транспортиране не е премахнат от противотежестта Неизправна печатна платка Теч от уплътнителната подложка на капака 	<ul style="list-style-type: none"> Поставете пълния капацитет продукт в съда за пържене, когато използвате прясна мазнина Извадете разделителя при транспортиране; вж. раздела с инструкции за разопаковане Контролите трябва да се проверят от сервизен техник Обърнете или подменете уплътнителната подложка на капака
Мазнината не се загрева	<ul style="list-style-type: none"> Бутонът на газовия вентил е поставен в позиция „OFF“ (Изкл.) Изпускателният вентил е отворен Лимитът за горна граница е изключен 	<ul style="list-style-type: none"> Уверете се, че копчето за контролния газов вентил е в позиция „ON“ (Вкл.) Затворете изпускателния вентил Нулирайте лимита за горна граница; вж. раздела за контролите за експлоатация
Пенене или изкипяване	<ul style="list-style-type: none"> Вж. диаграмата за изкипяване на фритюрника и раздела за започване на експлоатация в това ръководство 	<ul style="list-style-type: none"> Изпълнете процедурата при изкипяване съобразно диаграмата
Мазнината не се изпразва	<ul style="list-style-type: none"> Изпускателният вентил е запушен 	<ul style="list-style-type: none"> Пъхнете пръта за почистване в отворения вентил за изпраждане
Филтърният двигател не работи	<ul style="list-style-type: none"> Двигателят е пренагрял 	<ul style="list-style-type: none"> Нулирайте двигателя; вж. раздела за ръчно нулиране на защитното устройство на двигателя на филтърната помпа

СЪОБЩЕНИЕ

По-подробна информация за отстраняване на неизправности се съдържа в техническото ръководство, налице от www.hennypenny.com или +800-417-8405 или +937-456-8405.

4-2. КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

В случай на неизправност на контролната система цифровият дисплей ще покаже съобщение за грешка. Тези съобщения са кодирани: „E4“, „E5“, „E6“, „E10“, „E15“, „E20“, „E31“, „E41“, „E46“, „E54“ и „E-70-A и B“. При показването на код за грешка се чува непрекъснат алармен сигнал, за чието изключване трябва само да натиснете произволен бутон.

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	КОРЕКЦИЯ ОТ ТАБЛОТО С УРЕДИ
„E-4“	Таблото с уреди прегрява	Поставете ключа в позиция „OFF“ (Изкл.), след което го поставете обратно в позиция „ON“ (Вкл.); ако дисплеят показва „E-4“, таблото с уреди прегрява; проверете вентилационните отвори от всяка страна на уреда за задръствания
„E-5“	Мазнината прегрява	Поставете ключа в позиция „OFF“ (Изкл.), след което го поставете обратно в позиция „ON“ (Вкл.); ако дисплеят показва „E-5“, нагревателните контури и температурната сонда трябва да се проверят
„E-6“	Температурната сонда е отворена	Поставете ключа в позиция „OFF“ (Изкл.), след което го поставете обратно в позиция „ON“ (Вкл.); ако дисплеят показва „E-6“, проверете температурната сонда; за смяната ѝ направете справка с техническото ръководство
„E-6“	Температурната сонда е дала накъсо	Поставете ключа в позиция „OFF“ (Изкл.), след което го поставете обратно в позиция „ON“ (Вкл.); ако дисплеят показва „E-6“, проверете температурната сонда; за смяната ѝ направете справка с техническото ръководство
„E-10“	Горна граница	Нулирайте горната граница, като ръчно натиснете бутон за нулиране; ако горната граница не се нулира, тя трябва да се подмени; направете справка с техническото ръководство
„E-15“	Неизправност в ключа на отвода	Затворете отвода с ръчката на изпускателния вентил, ако дисплеят продължава да показва „E-15“, проверете микроключа на отвода; направете справка с техническото ръководство

4-2. КОДОВЕ НА ГРЕШКИ

(Продължение)

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	КОРЕКЦИЯ ОТ ТАБЛОТО С УРЕДИ
„E-41“, „E-46“	Програмна неизправност	Завъртете ключа в позиция „OFF“ (Изкл.), след това обратно в „ON“ (Вкл.). Ако дисплеят показва един от кодовете за грешка, опитайте да рестартирате контролата (вж. раздела за специално програмиране), ако грешката не се отстрани, подменете таблото с уреди; направете справка с техническото ръководство
„E-20 C“	Модулите за запалване не отговарят	Натиснете бутона на таймера, за да пробвате процеса на запалване още веднъж; ако „E-20 C“ не се отстрани, проверете модула за запалване или възпламенителя на искрата, направете справка с техническото ръководство
„E-20 D“	Пилотите не са запалени или няма показания за пламъка	Натиснете бутона на таймера, за да пробвате процеса на запалване още веднъж; ако „E-20 D“ не се отстрани, проверете модула за запалване или датчика за пламъка, направете справка с техническото ръководство
„E-31“	Липсващ съединителен липсва Контролата е зададена на „IDG“ вместо на „SSI“ на газовите уреди	Проверете за съединителния проводник на 12-щифтовия конектор и го добавете, ако проводник на вентилатора Вижте раздела за специално програмиране за C1000 и задайте контролите на „SSI“ в стъпка 6
„E-54“	Неизправност на PCB компонент	Поставете ключа в позиция „OFF“ (Изкл.), след което го поставете обратно в позиция „ON“ (Вкл.); ако „E-54“ не се отстрани, подменете PCB
„E-70A“	Ключът на съединителния проводник на вентилатора липсва	Проверете съединителния проводник на 12-щифтовия конектор към таблото
„E-70B“	MV съединителният проводник липсва	Проверете съединителния проводник на конекторите към таблото
„TEMP TOO LOW FOR PRESSURE“ (Температурата е твърде ниска за налягането)	Възможна вода във фритюрника	Уверете се, че съдът за пържене е пълен с олио, което е на правилното ниво



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FMO\$ - 7 " 7 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-5-16

Bulgarian-Translated from Original