



M A N U A L E O P E R A T O R E

FRIGGITRICE A PRESSIONE (Elettrica)

MODELLO

PFE-590

PFE-592



HENNY PENNY
Engineered to Last

PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE COLLEGARSI AL SITO WWW.HENNYPENNY.COM

Istruzioni originali

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico

HENNY PENNY

FRIGGITRICE ELETTRICA PRESSIONE 6 TESTE

CAUTELA

La friggitrice deve essere installata e utilizzata in modo tale da evitare che l'acqua entri in contatto con il grasso.

NOTA

Questo apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un timer esterno o un telecomando separato.

NOTA

Quest'apparecchiatura non è concepita per l'uso da parte di persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza, a meno che non sia supervisionati o istruiti in merito all'uso dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

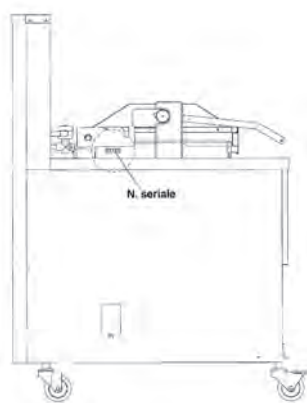
HENNY PENNY – FRIGGITRICE A PRESSIONE ELETTRICA 8 TESTE

SPECIFICHE TECNICHE

Altezza	61" (155 cm)
Larghezza	24" (61 cm)
Profondità	41¾" (107 cm)
Superficie occupata	7 ft ³ (0,65 mq) circa
Capacità recipiente	8 teste di pollo - 22 lb (9,9 kg) 100 lb di grasso (45 kg)
Componenti elettrici	208 VCA, trifase, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 Amp 240 VCA, trifase, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 Amp 200 VCA, trifase, (Delta), 50/60 Hz, 17 kW, 49,1 Amp 240 VCA, trifase, (Delta), 50 Hz, 17 kW, 40,9 Amp 380 VCA, trifase, 50 Hz, 17 kW, 25,8 Amp 415 VCA, trifase, 50 Hz, 17 kW, 23,7 Amp 400 VCA, trifase, 50 Hz, 17 kW, 24,6 Amp
Riscaldamento	Due elementi ad immersione elettrici da 8.500 watt
Peso con imballo	Circa 758 lb (344 kg)

NOTA

Una targhetta dati, posta sul pannello posteriore dietro il coperchio, fornisce informazioni sul tipo di friggitrice, numero di serie, dati di garanzia e altre informazioni relative alla friggitrice. Inoltre, il numero di serie è stampato sul lato esterno del recipiente di frittura. Vedere la figura sotto.



SEZIONE 1. INTRODUZIONE

1-1 FRIGGITRICE A PRESSIONE

La friggitrice a pressione Henny Penny è un'unità di base dell'attrezzatura di trasformazione alimentare e viene utilizzata solo in operazioni di servizio di ristorazione istituzionale e commerciale.

P-H-T

Una combinazione di pressione, calore e tempo è controllata automaticamente per produrre un prodotto gustoso.

Pressione

La pressione è essenziale per questo metodo di preparazione alimentare. La pressione è sviluppata dall'umidità naturale del cibo. Il coperchio brevettato trattiene l'umidità e la utilizza come vapore. Dato che il vapore si forma rapidamente, una parte maggiore dei succhi naturali viene mantenuta all'interno del cibo. Una valvola sfiata il vapore in eccesso dal recipiente e mantiene la pressione costante del vapore vivo.

Calore

Il calore generato è un altro fattore importante della friggitrice a pressione. Il risparmio energetico è realizzato grazie al breve tempo di frittura, alla bassa temperatura e alla ritenzione di calore della friggitrice in acciaio inox.

Tempo

Il tempo è importante perché essendo breve durante la frittura degli alimenti realizzare altri risparmi per l'utente. Gli alimenti sono pronti da servire a tavola in meno tempo di quanto ci sarebbe voluto per friggerli in una friggitrice convenzionale di tipo aperto.



NOTA

Il 16 agosto 2005 è entrata in vigore la Direttiva sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE) nell'Unione Europea. I nostri prodotti sono stati esaminati e approvati in quanto conformi a tale direttiva. Tali prodotti sono stati inoltre revisionati per verificarne la conformità con la normativa RoHS e sono stati modificati al fine di garantire il rispetto di detta normativa. In conformità con queste direttive, la macchina non può essere smaltita come rifiuto urbano indifferenziato. Per uno smaltimento appropriato, contattare il distributore Henny Penny a voi più vicino.

1-2 MANUTENZIONE E CURA

Come per tutti i dispositivi di lavorazione per alimenti, la friggitrice a pressione Henny Penny richiede cura e manutenzione. Le operazioni da effettuare per la manutenzione e la pulizia sono descritte nel presente manuale e devono essere svolte regolarmente in qualsiasi momento.

1-3 ASSISTENZA

Per richiedere assistenza rivolgersi al distributore locale, oppure chiamare il numero +1 800 417 8405 (numero verde negli Stati Uniti) o +1 937 456 8405.

**1-4
SICUREZZA**



La friggitrice a pressione Henny Penny incorpora numerose funzioni di sicurezza. Tuttavia, l'unico modo per garantirne il funzionamento in sicurezza consiste nel comprendere bene le procedure di installazione, uso e manutenzione. Le istruzioni riportate nel presente manuale sono state redatte allo scopo di aiutarvi ad apprendere le procedure corrette. Laddove le informazioni riportate siano di particolare importanza o siano connesse alla sicurezza, sono state utilizzate le parole PERICOLO, ATTENZIONE, CAUTELA e NOTA. Il loro uso è descritto di seguito.

I **SIMBOLI DI AVVISO PER LA SICUREZZA** sono utilizzati con la dicitura PERICOLO, AVVERTENZA o ATTENZIONE e indicano il rischio di lesioni personali e rischi legati all'incolumità personale.



AVVISO è utilizzato per evidenziare soprattutto informazioni importanti.



ATTENZIONE, utilizzato senza il simbolo di avviso di sicurezza, indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare danni.



ATTENZIONE, utilizzato senza il simbolo di avviso di sicurezza, indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni moderate o di lieve entità.



AVVERTENZA indica una situazione potenzialmente pericolosa che se non evitata, può provocare morte o lesioni personali.



PERICOLO INDICA UNA SITUAZIONE PERICOLOSA IMMINENTE, CHE SE NON EVITATA, PUÒ PROVOCARE MORTE O GRAVI LESIONI PERSONALI.

**1-4
SICUREZZA (SEGUE)**



Simbolo di massa equipotenziale



Simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)



O



Simboli di rischio scariche elettriche



O



Simboli di superfici calde

SEZIONE 2. INSTALLAZIONE

2-1 INTRODUZIONE

Questa sezione descrive le istruzioni per l'installazione e l'apertura dell'imballaggio della friggitrice Henny Penny PFE-590.

NOTA

- L'installazione di questa unità deve essere affidata a un tecnico competente.



Non perforare la friggitrice con alcun oggetto come trapani o viti, poiché i componenti potrebbero danneggiarsi o costituire il rischio di scosse elettriche.

2-2 ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO

NOTA

Eventuali danni verificatisi durante la spedizione devono essere rilevati in presenza del corriere e annotati prima della sua partenza.

1. Tagliare e rimuovere le bande metalliche dallo scatolone.
2. Rimuovere il coperchio dello scatolone e sollevare il cartone principale dalla friggitrice.
3. Rimuovere i supporti d'imballaggio angolari (4).
4. Tagliare la pellicola elastica dal carrello di trasporto e rimuoverla dalla parte superiore del coperchio della friggitrice.
5. Tagliare e rimuovere le bande metalliche tenendo la friggitrice sul pallet.



Tutti i contrappesi devono essere caricati prima di sganciare il coperchio, altrimenti possono verificarsi infortuni.

6. Rimuovere la friggitrice dal pallet.



Procedere con cautela nello spostamento della friggitrice al fine di evitare lesioni personali. La friggitrice può pesare circa 758 lb 344 kg.

2-2
ISTRUZIONI PER IL
DISIMBALLAGGIO
(SEGUE)

7. Rimuovere i contrappesi dal pallet, che sono fissati al pallet, sotto la friggitrice.

CAUTELA

Non farli cadere. I contrappesi pesano circa 18 lb (8,1 kg) ciascuno. Maneggiare con cura, onde evitare infortuni personali.

8. Rimuovere il coperchio di servizio posteriore.
9. Caricare i sette pesi nel gruppo contrappeso. Vedere a pagina 2-4.
10. Richiudere il coperchio di servizio posteriore.

ATTENZIONE

Per evitare lesioni personali e garantire il funzionamento sicuro dell'unità, il coperchio di servizio posteriore deve essere installato.

11. Tagliare le etichette di sicurezza dal gruppo coperchio. Il coperchio può ora essere staccato.
12. Rimuovere gli accessori dall'interno della coppa di drenaggio.
13. Preparare la valvola di stazza lorda per il funzionamento

NOTA

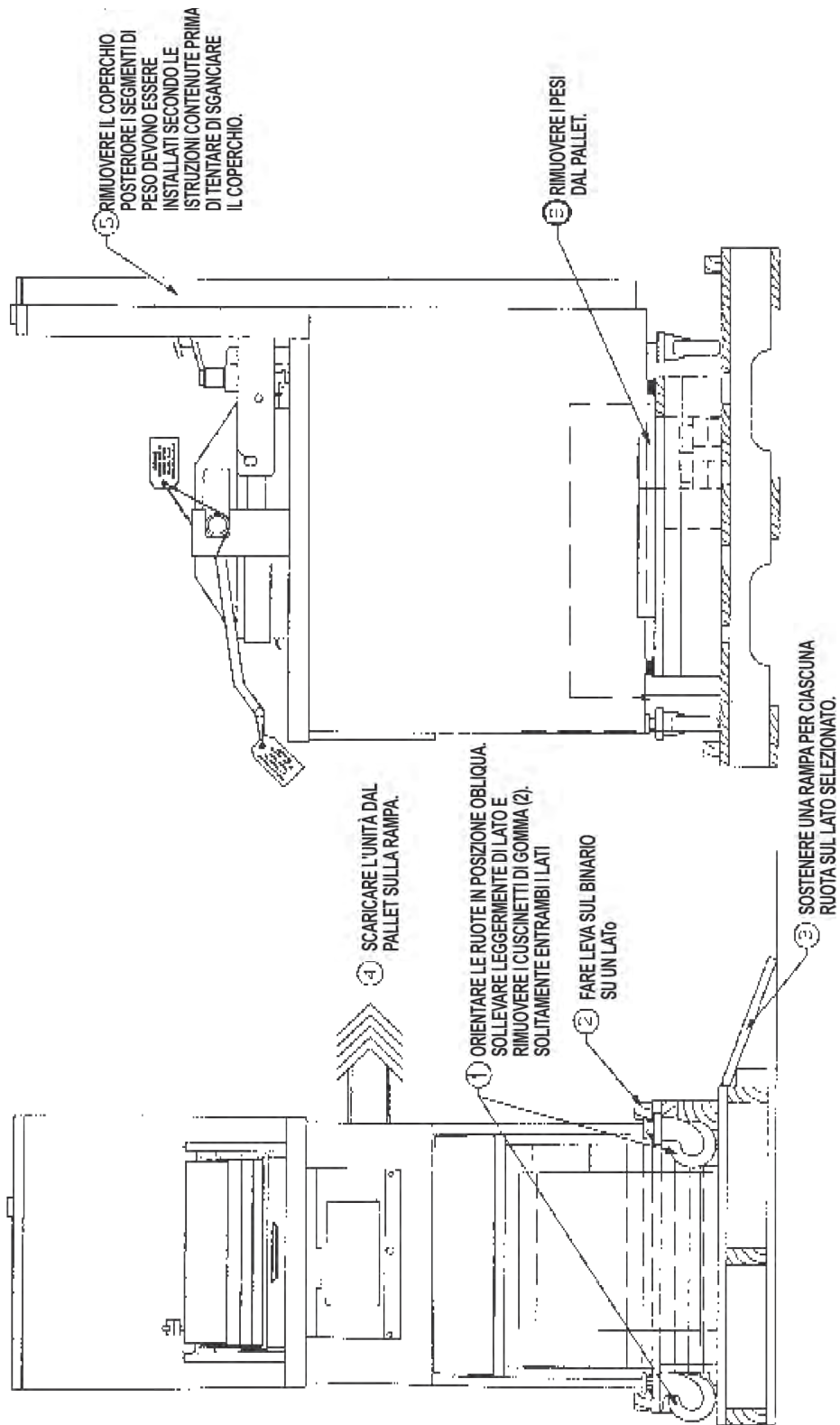
Il supporto di spedizione in metallo viene inserito all'interno del gruppo di stazza lorda per proteggere l'orifizio e la stazza lorda durante la spedizione. Questo supporto deve essere rimosso prima dell'installazione e dell'avvio.



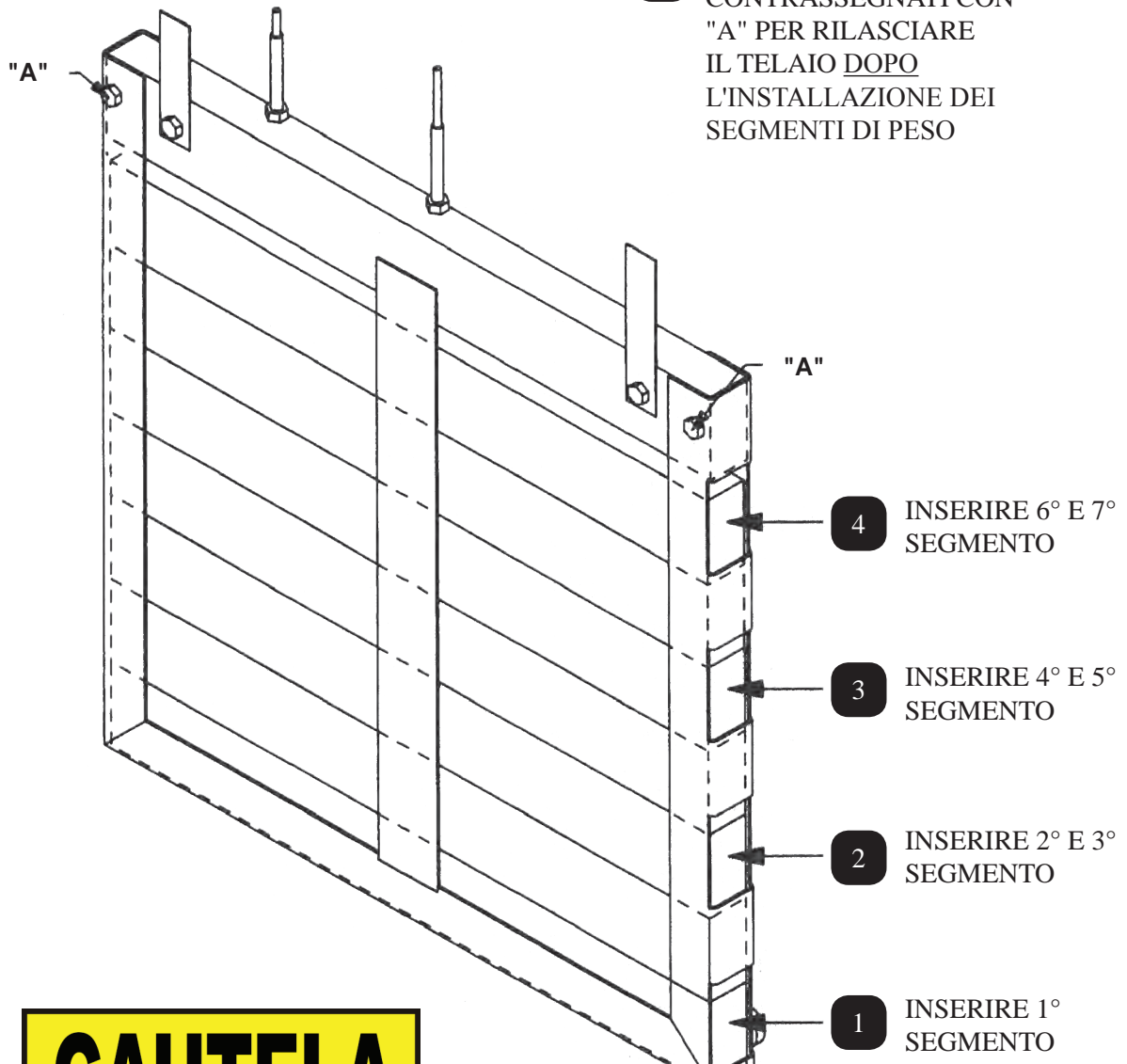
- A. Svitare il tappo di stazza lorda.
- B. Rimuovere la stazza lorda.
- C. Rimuovere e gettare il supporto di imballaggio in metallo.
- D. Pulire l'orifizio di stazza lorda con un panno asciutto.
- E. Posizionare delicatamente la stazza lorda sull'orifizio. Richiudere il tappo a mano.

13. Togliere la carta di protezione dal vano della friggitrice. Pulire la superficie esterna con un panno umido.

Scarico rampa opzionale



5 RIMUOVERE I 2 PERNI
CONTRASSEGNA TI CON
"A" PER RILASCIARE
IL TELAIO DOPO
L'INSTALLAZIONE DEI
SEGMENTI DI PESO



CAUTELA

- * OGNI SEGMENTO DI PESO PESA CIRCA 18 LB (8,1 KG) -
MANEGGIARE CON CURA.
- * TUTTI I SEGMENTI SONO IDENTICI.
- * TUTTI I SEGMENTI DEVONO ESSERE INSTALLATI
E ASSICURATI AL TELAIO PRIMA DI TENTARE DI
SGANCIARE IL COPERCHIO.

**2-3
SELEZIONE
DELLA
POSIZIONE**

È importante collocare la friggitrice in un luogo appropriato al fine di garantire un buon funzionamento, velocità e convenienza. Scegliere una posizione che favorisca il carico e scarico della friggitrice senza che ci siano interferenze nell'assemblaggio finale degli ordini di alimenti. Gli operatori hanno riscontrato che friggere gli alimenti partendo dalla materia prima fino ad arrivare al prodotto finito e tenere il prodotto al caldo, garantisce un servizio rapido e continuo. Tabelle di carico e scarico devono essere fornite accanto almeno a un lato della friggitrice. Tenere presente che la maggiore efficienza può essere ottenuta da una serie di operazioni ordinarie, come ad esempio tenere il prodotto iniziale da un lato e quello finito dall'altro lato. L'ordine dell'assemblaggio può essere spostato senza compromettere troppo l'efficienza. Per una corretta assistenza della friggitrice, è necessario lasciare 24 pollici (60,96 cm) di spazio libero su tutti i lati. L'accesso per l'assistenza può essere ottenuto rimuovendo un pannello laterale.

CAUTELA

RISCHIO DI INCENDIO

Per evitare la possibilità di un incendio e di rovinare gli alimenti, l'area sotto la friggitrice non deve essere usata per conservare i prodotti.



ATTENZIONE

RISCHIO DI USTIONI

Per evitare ustioni gravi dovute agli schizzi dell'olio caldo, posizionare e installare la friggitrice in modo da evitare che si rovesci o ribalti. Per una maggiore stabilità è possibile usare cinghie di bloccaggio.

**2-4
LIVELLAMENTO
DELLA
FRIGGITRICE**

Per il corretto funzionamento, livellare la friggitrice da lato a lato e da davanti a dietro, posando la livella sulle aree piane intorno al collare.



PERICOLO

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLE COSE.

**2-5
VENTILAZIONE
DELLA
FRIGGITRICE**

La friggitrice deve essere collocata in modo da garantire la ventilazione in una cappa di scarico appropriata o un sistema di ventilazione. La ventilazione è necessaria per consentire un'efficace rimozione del vapore esausto e degli odori della frittura. Prestare particolare attenzione nella costruzione della cappa di scarico per evitare ogni interferenza con il funzionamento della friggitrice. Si consiglia di contattare un'azienda locale specializzata in sistemi di ventilazione o riscaldamento per la progettazione di un sistema di ventilazione adeguato.

NOTA

Il sistema di ventilazione deve essere conforme alle normative locali, statali e nazionali. Consultare i vigili del fuoco o le autorità edilizie.

**2-6
REQUISITI
ELETTRICI**

La friggitrice elettrica richiede 208 o 240 volt, trifase, 50/60 Hertz. Il cavo di alimentazione può essere già fissato alla friggitrice o fornito al momento dell'installazione. Controllare i dati sulla piastrina che si trova sul coperchio, sul lato sinistro del pannello posteriore per determinare i valori di alimentazione necessari.



Questa friggitrice deve essere collegata in modo adeguato e sicuro all'impianto di messa a terra onde evitare scosse elettriche. Fare riferimento ai codici elettrici locali per le procedure corrette per il collegamento a terra (messa a terra), o in assenza di tali codici al Codice Elettrico Nazionale, ANSI/NFPA Nr.70 (edizione corrente). Tutti i collegamenti elettrici in Canada devono essere conformi al CSA C22.1, Codice Elettrico Canadese Parte 1, e/o ai codici locali.

Al fine di evitare eventuali scariche elettriche, l'apparecchio deve essere munito di un interruttore differenziale esterno che disconnetta tutti i collegamenti non collegati con la terra (senza messa a terra). L'interruttore principale della friggitrice non disconnette tutti i collegamenti della linea.

Un interruttore di disconnessione separato che soddisfa le condizioni di sovratensione di categoria III e con fusibili di corretta capacità o interruttori automatici deve essere installato in una posizione comoda tra la friggitrice e la fonte di alimentazione. Questo dovrebbe essere un conduttore in rame isolato idoneo per 600 volt e 90°C. Per corse più lunghe di 50 piedi (15,24 m), utilizzare un conduttore della sezione più grande successiva.

Fare riferimento alla sezione 2-7 per i requisiti elettrici internazionali.

2-7
REQUISITI ELETTRICI
INTERNAZIONALI

Le unità da usare fuori dagli Stati Uniti non possono essere spedite con cavo di alimentazione collegato all'unità a causa dei diversi codici di cablaggio. Le friggitrici sono disponibili con cablaggio di fabbrica per 208, 240, 380 e 415 volt, trifase, 50 Hertz. Un blocco terminale è montato all'interno della friggitrice per il cablaggio. Un adesivo all'interno del pannello laterale destro aiuterà nel cablaggio dell'unità.

NOTA

Le unità CE richiedono una dimensione di cavo minima di 4 mm da collegare al blocco terminale. Se è utilizzato un cavo di alimentazione flessibile, esso deve essere di tipo HO7RN.

Per installare il cavo di alimentazione, seguire queste procedure:

1. Rimuovere il pannello del lato destro dell'unità.
2. Installare il cavo, con un fascetta di fissaggio, alla scatola di derivazione.
3. Fissare i fili al blocco terminale in base allo scheda di cablaggio sul pannello laterale.
4. Tirare la parte allentata del cavo e avvolgerla attraverso il morsetto sul telaio, sul retro, gamba sinistra della friggitrice. Poi far passare il cavo sotto il telaio e farlo uscire dal retro della friggitrice, in questo modo non si interferisce con la coppa di drenaggio.



La coppa di drenaggio deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprire lo scarico. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi d'olio per friggere che possono provocare lesioni personali.

5. Il cablaggio della friggitrice è ora completo.

**2-7
REQUISITI ELETTRICI
INTERNAZIONALI
(SEGUE)**

NOTA

- I cavi di alimentazione saranno un cavo flessibile schermato resistente all'olio, non più leggero di un cavo schermato in policloroprene ordinario o equivalente in elastomero sintetico.
- Si raccomanda di usare un dispositivo protettivo per 30 mA come un interruttore di circuito per corrente residua (RCCB) o un interruttore di terra (GFCI) nel circuito della friggitrice.



(SOLO PER APPARECCHIATURE CON MARCHIO CE!) Per prevenire scossa elettrica questo dispositivo deve essere collegato ad altri dispositivi o superfici metalliche toccabili in stretta prossimità di questo dispositivo con conduttore di connessione equipotenziale. A tal file, questo dispositivo è dotato di capocorda equipotenziale. Il capocorda equipotenziale è contrassegnato con il seguente simbolo



PREVENZIONE TRABOCCO NEI FORNELLI HENNY PENNY



IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DEL GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE. INCENDI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

- **IL GRASSO PUÒ ESSERE AGITATO SOLO DURANTE LA PROCEDURA DI AVVIO MATTUTINA. NON AGITARE IL GRASSO IN ALTRI MOMENTI.**
- **FILTRARE IL GRASSO ALMENO DUE VOLTE AL GIORNO.**
- **FILTRARE SOLO QUANDO APPARE "COOL".**
- **SPAZZOLARE TUTTI I RESIDUI DALLA SUPERFICIE DEL RECIPIENTE DI FRITTURA E LA ZONA FREDDA DURANTE IL PROCESSO DI FILTRAGGIO.**
- **ASSICURARSI CHE LA FRIGGITRICE SIA A LIVELLO.**
- **ASSICURARSI CHE IL GRASSO NON SUPERI MAI LA LINEA DELL'INDICATORE DI LIVELLO SUPERIORE.**
- **ASSICURARSI CHE LA VALVOLA DI CONTROLLO DEL GAS E I BRUCIATORI SIANO REGOLATI CORRETTAMENTE (SOLO UNITÀ A GAS).**
- **UTILIZZARE LE DIMENSIONI DI CARICO DEL PRODOTTO RACCOMANDATE**

PER ULTERIORI INFORMAZIONI SU QUESTE ISTRUZIONI, FARE RIFERIMENTO AL MANUALE OPERATORE HENNY PENNY E ALLA LIBRERIA STANDARD KFC.

PER ASSISTENZA CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA HENNY PENNY

**AL NUMERO
+1 800 417 8405
O
+1 937 456 8405**

SEZIONE 3. FUNZIONAMENTO

3-1

COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE

Interruttore ALIMENTAZIONE/ POMPA

Un interruttore a tre vie con posizione OFF centrale; spostare l'interruttore alla posizione contrassegnata con POWER (ENERGIA) per far funzionare la friggitrice; spostare l'interruttore alla posizione contrassegnata con PUMP (POMPA) per far funzionare la pompa del filtro; alcune condizioni devono essere soddisfatte prima del funzionamento della pompa del filtro; queste condizioni sono trattate successivamente in questa sezione

Recipiente di frittura

Questo serbatoio contiene il grasso di cottura ed è concepito per ospitare gli elementi riscaldanti, 8 teste di prodotto e un'adeguata zona fredda per raccolta di ciccioli

Carrello di trasporto

Questo carrello di trasporto in acciaio inox consiste di cinque cestelli che contengono gli alimenti durante e dopo la frittura (4 cestelli di cottura e 1 cestello di copertura)

Guarnizione

Fornisce la tenuta a pressione per la camera della friggitrice

Gruppo di stazza lorda

La valvola di sfiato della pressione di servizio di tipo stazza lorda viene utilizzata per mantenere un livello costante di pressione del vapore all'interno della friggitrice; qualsiasi pressione eccessiva del vapore viene espulsa attraverso il tubo di scarico; rimuovere il tappo di stazza lorda e pulirlo, insieme al peso e all'orifizio della stazza lorda una volta al giorno. Vedere la sezione Manutenzione preventiva.



La mancata pulizia del gruppo di stazza lorda ogni giorno potrebbe comportare una pressione eccessiva nella friggitrice e causare di conseguenza ustioni e lesioni gravi.

Valvola di sfiato di sicurezza

Un set valvole caricate a molla e approvate ASME tarato a 14,5 psi (999 mbar); nel caso in cui la valvola di funzionamento sia ostruita, questa valvola di sicurezza rilascia la pressione in eccesso, mantenendo la camera a 14,5 psi (999 mbar); in questo caso, portare l'interruttore COOK / PUMP (ALTEZZA/POMPA) sulla posizione OFF per scaricare completamente la pressione dalla friggitrice



Se si attiva la valvola di sfiato di sicurezza, spegnere l'interruttore principale. Per evitare lesioni e ustioni gravi, far riparare la friggitrice prima dell'uso successivo.

**3-1
COMPONENTI DELLA
FRIGGITRICE
(SEGUE)**

**Anello della valvola di sfato
di sicurezza**

Manometro

Elettrovalvola

Valvola di scarico

**Interruttore interblocco
di drenaggio**

**Coppa di drenaggio
condensa**

**Sistema di mescolamento
del grasso**

Chiusura coperchio



**NON TIRARE QUESTO ANELLO. CIÒ
COMPORTERÀ GRAVI USTIONI CAUSATE
DAL VAPORE.**

Indica la pressione all'interno della friggitrice.

Un dispositivo elettromeccanico che causa il mantenimento della pressione nella friggitrice

L'elettrovalvola si chiude all'inizio del ciclo di cottura e si apre automaticamente alla fine del ciclo; se questa valvola si sporca, oppure la sede in Teflon risulta scalfita, la pressione non si accumula. Riparare il componente secondo la sezione Manutenzione del manuale tecnico

Una valvola a sfera a due vie, normalmente in posizione chiusa; girare la maniglia per scaricare il grasso dal recipiente di frittura all'interno della coppa di drenaggio



**NON APRIRE LA VALVOLA DI SCARICO
MENTRE LA FRIGGITRICE È SOTTO
PRESSIONE. IL GRASSO CALDO
POTREBBE FUORIUSCIRE E NE
POSSONO DERIVARE GRAVI USTIONI.**

Un microinterruttore che fornisce protezione per il recipiente di frittura nel caso in cui un operatore scarica inavvertitamente il grasso dal recipiente di frittura mentre l'interruttore principale è in posizione COOK (ALTEZZA); l'interruttore è inteso per spegnere automaticamente il calore quando la valvola di scarico è aperta.

Il punto di raccolta della condensa che si forma all'interno del sistema di scarico del vapore deve essere rimosso e svuotato periodicamente, solitamente ogni giorno

Questa unità è dotata di un sistema di mescolamento del grasso può aiutare ad assicurare che il grasso sia mescolato correttamente per prevenire un accumulo di umidità e quindi l'azione di bollitura nella friggitrice; la pompa del filtro è attivata dai comandi, a intervalli preimpostati, per mescolare il grasso.

Il coperchio della friggitrice è dotato di un fermo meccanico sulla parte anteriore che si innesta in una staffa sulla parte anteriore del friggitrice; questo dispositivo trattiene il coperchio mentre viene bloccato in posizione, ma non è destinato a contenere la pressione nella friggitrice

3-1 COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE (SEGUE)

Limite di temperatura superiore

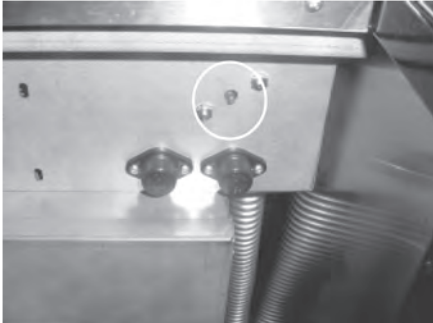


Figura 3-1

Questo è un componente di sicurezza che rileva la temperatura del grasso; se la temperatura del grasso supera 420°F (212°C), questo controllo si apre e spegne il calore del recipiente di frittura; quando la temperatura del grasso scende a un limite di funzionamento sicuro, il controllo deve essere ripristinato manualmente premendo il pulsante di ripristino rosso, posto sotto il pannello di controllo, nella parte anteriore destra della friggitrice

Valvola di sfianto

Pompa aria nel grasso, periodicamente, per mantenere il gas a temperatura uniforme; questa funziona solo quando l'unità è stata fermata per un periodo di tempo e quando si riscalda da un avvio a freddo

Coppa di drenaggio

La coppa rimovibile che ospita il filtro e cattura il grasso quando esso è scaricato dal recipiente di frittura; utilizzata anche per rimuovere e scaricare il grasso usato.



Quando è presente grasso caldo nel contenitore, prestare la massima cura per evitare ustioni.

Giunzione filtro

Collega il filtro alla pompa del filtro e consente la facile rimozione del filtro e della coppa di drenaggio

Fusibili

Un dispositivo di protezione che interrompe il circuito quando la corrente supera il valore indicato

3-2 FUNZIONAMENTO COPERCHIO

Per chiudere il coperchio:

1. Abbassare il coperchio fino a quando la guarnizione viene a contatto con la friggitrice e bloccarlo con la chiusura.
2. Tirare la maniglia del coperchio in avanti finché non si arresta.
3. Sollevare la maniglia del coperchio finché non si arresta.
4. Spostare la maniglia del coperchio verso di sé finché non si arresta.
5. Abbassare la maniglia, bloccando il coperchio in posizione.



IL COPERCHIO DEVE ESSERE CHIUSO CORRETTAMENTE PER EVITARE LA FUORIUSCITA DI GRASSO PRESSURIZZATO E VAPORE, PROVOCANDO GRAVI USTIONI.

**3-2
FUNZIONAMENTO
COPERCHIO
(SEGUE)**



NON ALZARE LA MANIGLIA O FORZARE IL FERMO DEL COPERCHIO APERTO PRIMA CHE IL MANOMETRO NON INDICHI "0" PSI. LA FUORIUSCITA DI VAPORE E GRASSO PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI.

PER EVITARE GRAVI LESIONI PERSONALI, NON AZIONARE L'UNITÀ SENZA COPERCHIO E SE NON TUTTI I COMPONENTI SONO STATI INSTALLATI.

PER EVITARE GRAVI LESIONI PERSONALI, NON MANOMETTERE QUALSIASI COMPONENTE DEL MECCANISMO DI CHIUSURA DEL COPERCHIO.

Per aprire il coperchio:

1. Sollevare delicatamente la maniglia finché non si arresta.
2. Spingere la maniglia indietro finché non si arresta.
3. Abbassare la maniglia.

CAUTELA

Abbassare la maniglia prima di tentare di sollevare il coperchio, per non danneggiare il coperchio.

4. Spingere la maniglia all'indietro.
5. Sbloccare la chiusura anteriore del coperchio.

NOTA

Se il coperchio presenta difficoltà di funzionamento, smettere di usare la friggitrice e chiamare l'assistenza. I cavi devono essere sostituiti.

**3-3
FUNZIONAMENTO A
CICLO DI FUSIONE**

Se il grasso è al di sotto dei 185°F (85°C) con l'interruttore POWER/PUMP (ENERGIA/POMPA) in posizione POWER (ENERGIA), la friggitrice accede al Ciclo di fusione. Il grasso si riscalda lentamente per evitare che si bruci. Accendere e spegnere i cicli di riscaldamento per assicurare la lenta fusione del grasso. A 185°F (85°C), il calore rimane acceso fino a raggiungere 250°F (121°C), ossia la Modalità raffreddamento. Per uscire dalla Modalità raffreddamento, premere il pulsante EXIT COOL (USCITA RAFFREDDAMENTO).

Vedere la sezione Riempimento e aggiunta di grasso.

3-4 INTERRUTTORI E SPIE

Pulsante EXIT COOL (USCITA RAFFREDDAMENTO)

Fare riferimento all'immagine alla fine di questa sezione.

Dopo la cottura, o il filtraggio del grasso, la temperatura va automaticamente in Modalità raffreddamento, che tiene il grasso a una temperatura più bassa; questa temperatura estende la durata del grasso e riduce il tempo di riscaldamento per il Ciclo di cottura successivo; il pulsante EXIT COOL (USCITA RAFFREDDAMENTO) deve essere premuto per riscaldare alla temperatura impostata.



**ANCHE SE IL DISPLAY MOSTRA "COOL"
DURANTE LA MODALITÀ DI STANDBY, IL GRASSO
È BOLLENTE E PROVOCHERÀ USTIONI.**

Pulsanti selezione prodotto

Selezionare il numero di teste, o prodotto, da cuocere premendo il pulsante al di sotto degli elementi in menu; il grasso sarà quindi riscaldato per abbassare la temperatura di tale elemento

Premendo nuovamente lo stesso pulsante inizia il Ciclo di cottura; l'indicatore passa da "DROP" (CALO) a conto alla rovescia del tempo di cottura in minuti e secondi

Alla fine del Ciclo di cottura, suona l'allarme e l'indicatore mostra "DONE" (FATTO); premere il pulsante del ciclo che sta lampeggiando, per arrestare l'allarme; la friggitrice quindi ritorna alla Modalità raffreddamento

NOTA

Un Ciclo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo e tenendo premuto il pulsante del prodotto.

Display tempo/temperatura

Questo è un display tipo LED a quattro cifre che mostra il tempo di cottura restante durante i Cicli di cottura e su richiesta dell'operatore anche la temperatura del grasso

Spia Calore

Si accende quando il comando richiede calore; quando viene raggiunta la temperatura del grasso, la spia calore si spegne

**3-4
INTERRUTTORI E
SPIE (SEGUE)**

Spia Temperatura HI

Sul display appare "HI" se la temperatura del grasso è 40°F oltre il limite definito

Spia Calo

Sul display appare "DROP" (CALO) quando il grasso ha raggiunto la temperatura definita (apparirà "DROP" 2° (CALO) prima del limite definito e 4° oltre il limite definito)

Spia Fatto

Sul display appare "DONE" (FATTO) alla fine del Ciclo di cottura

Pulsante Temperatura

Consente all'operatore di leggere la temperatura del grasso durante un Ciclo di cottura

Pulsante SCAN (SCANSIONE)

Consente all'operatore di passare in rassegna tutti i timer

Pulsante FUNCTION (FUNZIONE)

Usato nella programmazione dei comandi

**Pulsante EXIT FILL
(USCITA RIEMPIMENTO)**

Dopo il filtraggio della friggitrice, in modalità Blocco filtro, sul display appare "FILL" (RIEMPIMENTO) e deve essere premuto il pulsante EXIT FILL. (USCITA RIEMPIMENTO)

Timer multipli

Consente di eseguire più timer; se vengono cotti più prodotti, si può avviare un timer premendo più di un pulsante di prodotto per Ciclo di cottura

NOTA

I prodotti devono avere lo stesso setpoint e la pressione deve essere programmata a OFF. Vedere la sezione Programmazione.

**3-4
INTERRUTTORI
E SPIE (SEGUE)**

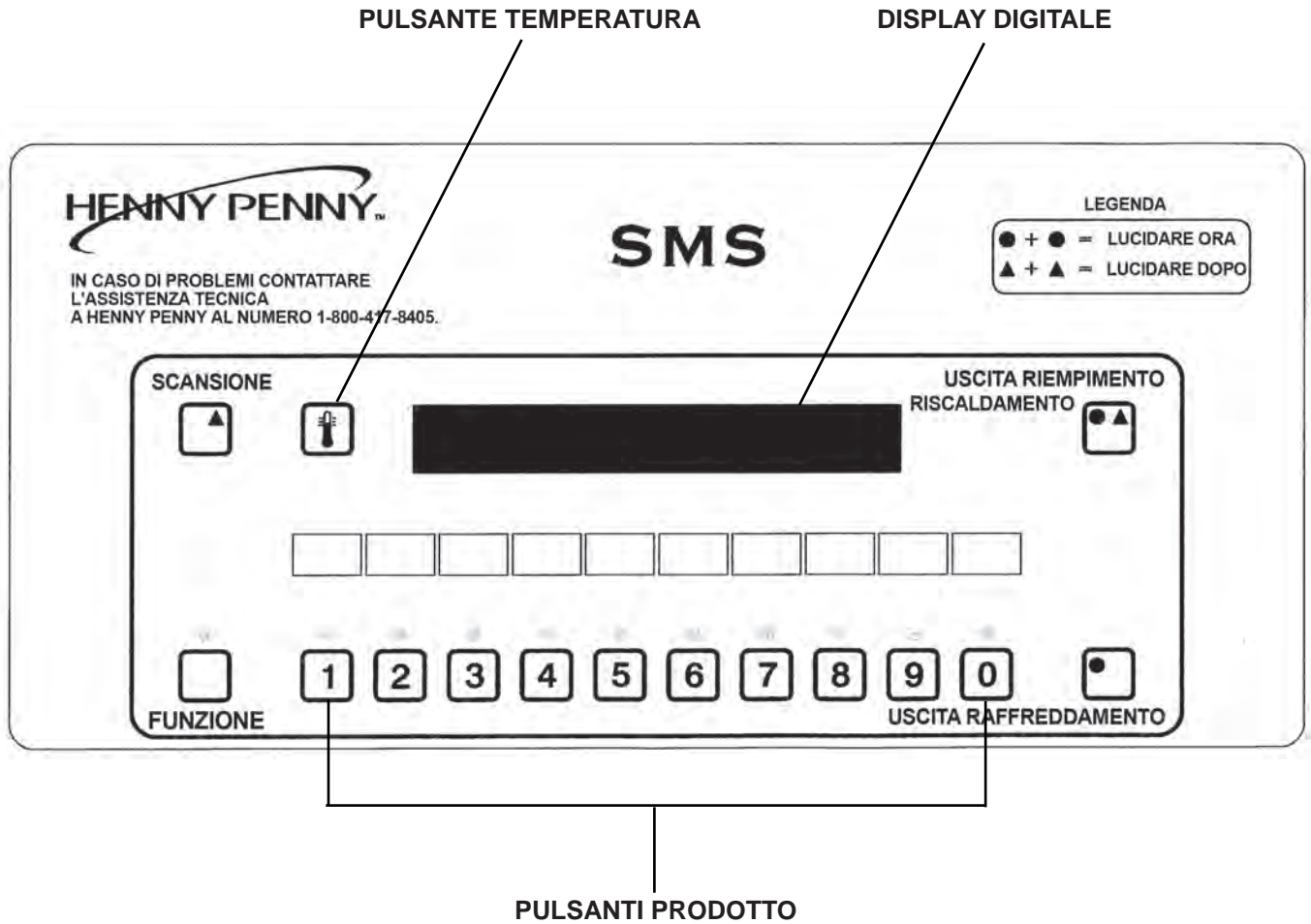


FIGURA 3-2

**3-5
RIEMPIMENTO O
AGGIUNTA DI GRASSO**

CAUTELA

Il livello di grasso deve essere sempre al di sopra degli elementi di riscaldamento quando la friggitrice si sta riscaldando e fino agli indicatori di livello del recipiente di frittura posti sul retro del recipiente (Figura 3-3). Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi o danneggiare la friggitrice.

Quando si utilizza grasso solido, si raccomanda di sciogliere il grasso su una superficie riscaldante esterna prima di porlo nei recipienti di frittura. Gli elementi riscaldanti devono essere completamente immersi nel grasso. Possono verificarsi incendio o danni al recipiente di frittura.

1. Si raccomanda l'uso di un grasso per frittura di alta qualità nella friggitrice. Alcuni grassi di bassa qualità hanno un elevato contenuto di umidità che può provocare produzione di schiuma e trabocchi.



Figura 3-3

**ATTENZIONE
RISCHIO DI USTIONI**

Per evitare ustioni gravi quando si versa grasso bollente nel recipiente di frittura, indossare guanti e fare attenzione ad evitare schizzi.

2. Il modello elettrico richiede 100 lb (45 kg) di grasso. Il recipiente di frittura ha 2 linee di indicatore di livello sulla parete posteriore del recipiente che mostra quando il grasso riscaldato è al livello appropriato. Figura 3-3
3. Grasso freddo deve essere riempito fino all'indicatore più basso.

**PERICOLO
RISCHIO DI FUORIUSCITA**

ASSICURARSI CHE IL GRASSO NON SUPERI MAI LA LINEA DELL'INDICATORE DI LIVELLO SUPERIORE. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

Per istruzioni complete, fare riferimento alla Libreria Standard di KFC.

**3-6
FUNZIONAMENTO
DI BASE**

Seguire la procedura seguente alla configurazione iniziale della friggitrice e ogni volta la friggitrice è riportato da freddo, o condizione di spegnimento, a funzionamento. Queste sono istruzioni di base generali. Assicurarsi di seguire la Libreria Standard di KFC quando si utilizza la friggitrice.

1. Assicurarsi che la friggitrice sia riempita fino al livello idoneo di grasso, all'indicatore di livello inferiore.



NON SOVRACCARICARE, OPPURE POSIZIONARE UN PRODOTTO CON UN ELEVATO CONTENUTO DI UMIDITÀ NEI CESTELLI. 22 LBS (9,9 KG) È LA QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO PER RECIPIENTE DI FRITTURA. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE TRABOCCHI D'OLIO DALLA VASCA CHE POTREBBERO CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDI E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

2. Portare l'interruttore POWER/PUMP in posizione POWER e premere il pulsante prodotto appropriato per selezionare la quantità di prodotto da cuocere.
3. Agitare il grasso quando si sta riscaldando dall'avvio a freddo. Assicurarsi si agitarlo nella zona fredda.



NON AGITARE IL GRASSO IN ALTRI MOMENTI ECCETTO NELL'AVVIO MATTUTINO. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DEL GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

**3-6
FUNZIONAMENTO DI
BASE (SEGUE)**

4. Consente alla friggitrice di riscaldarsi fino a quando il display non mostra "DROP" (CALO). (Premere il pulsante EXIT COOL (USCITA RAFFREDDAMENTO) se il display mostra "COOL" (RAFFREDDAMENTO))

NOTA

I cicli di riscaldamento accesi e spenti sono di 10° prima della temperatura impostata, per aiutare a prevenire il superamento della temperatura impostata (controllo proporzionale).

5. Prima di caricare il prodotto sui cestelli, abbassare i cestelli nel grasso bollente per evitare che il prodotto si appiccichi ai cestelli.
6. Far scorrere i cestelli di prodotti impanati nel carrello sul coperchio, partendo con il piano basso, per prevenire il danneggiamento del prodotto.
7. Abbassare e bloccare il coperchio e premere il pulsante prodotto appropriato (2, 4, 6 o 8 teste).
8. Alla fine del ciclo, la pressione inizia lo sfiato automatico, suona un allarme e sul display appare "DONE" (FATTO). A questo punto, premere il pulsante prodotto appropriato (2, 4, 6 o 8 teste).
9. Attendere che il manometro mostri la pressione "0" nella friggitrice prima di aprire il coperchio.



NON ALZARE LA MANIGLIA O FORZARE IL FERMO DEL COPERCHIO APERTO PRIMA CHE IL MANOMETRO NON INDICHI "0" PSI. LA FUORIUSCITA DI VAPORE E GRASSO PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI.

10. Sganciare e sollevare il coperchio con attenzione.
11. Utilizzando le maniglie del cestello, rimuovere i cestelli di prodotto dal carrello, partendo dal cestello superiore.

**3-7
CURA DEL GRASSO**



ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI SEGUENTI PER EVITARE CHE IL GRASSO FUORIESCA DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

1. Per proteggere il grasso quando la friggitrice non è utilizzata nell'immediato, la friggitrice deve essere posta in Modalità di raffreddamento.
2. La frittura di prodotti impanati richiede filtraggio per tenere il grasso pulito. Il grasso deve essere filtrato almeno due volte al giorno; dopo la pausa pranzo e alla fine della giornata.
3. Mantenere il grasso al livello di cottura idoneo. Aggiungere grasso fresco, se necessario.
4. Non sovraccaricare i cestelli con il prodotto (22 lb (9,5 kg) massimo) o porre il prodotto con contenuto di umidità estremo nei cestelli.



CON L'USO PROLUNGATO, IL PUNTO DI INFIAMMABILITÀ DEL GRASSO SI RIDUCE. SCARICARE IL GRASSO SE PRESENTA SEGNI DI ECCESSIVO FUMO O SCHIUMA. POSSONO VERIFICARSI USTIONI GRAVI, LESIONI PERSONALI, INCENDIO E/O DANNI A COSE.

**3-8
ISTRUZIONI PER
IL FILTRAGGIO**

La friggitrice a pressione elettrica a 8 teste Henny Penny modello 590 deve essere pulita e il grasso deve essere filtrato e ripulito almeno due volte al giorno; dopo il turno di pranzo e alla fine della giornata. Fare riferimento alla Libreria Standard di KFC.

Filtrare il grasso immediatamente a seguito del Ciclo di cottura quando la temperatura del grasso è in Modalità di raffreddamento.

CAUTELA

Scaricare il grasso a 250°F (121°C) o meno. Le temperature più alte causano la bruciatura di ciccioli sulle superfici del recipiente di frittura in acciaio dopo che il grasso è stato scaricato.

3-8
ISTRUZIONI PER IL
FILTRAGGIO (SEGUE)



FILTRARE SOLO QUANDO "COOL"(RAFFREDDAMENTO) È VISUALIZZATO. L'INOSSERVANZA PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DI GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA, CAUSANDO GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

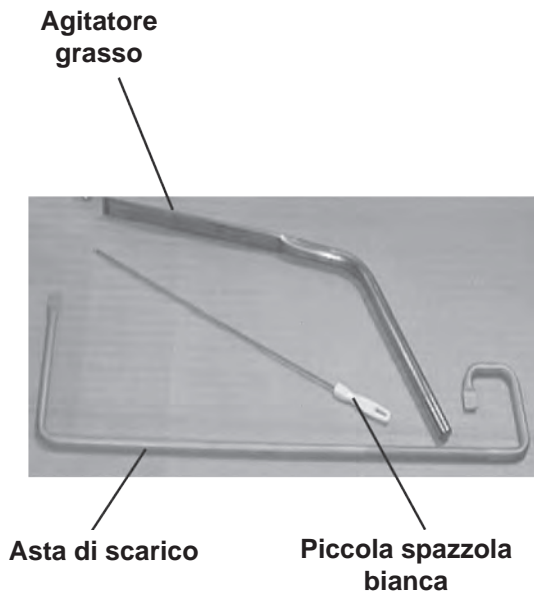
La cottura di alti volumi potrebbe causare il più rapido riempimento della zona fredda con ciccioli e la pulizia deve essere effettuata molto spesso. Parte del processo di filtraggio riguarda la rimozione di ciccioli dalla zona fredda del recipiente di frittura.

1. Portare l'interruttore POWER/PUMP (ENERGIA/POMPA) in posizione OFF.
2. Assicurarsi che la coppa di drenaggio sia sotto la friggitrice e il giunto del filtro è fissato al tubo piezometrico del filtro, che esce dalla coppa.



La coppa di drenaggio deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprire lo scarico. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi d'olio per friggere che possono provocare lesioni personali.

Le superfici della friggitrice e i cestelli saranno bollenti. Far attenzione durante il filtraggio per evitare ustioni.



3. Rimuovere i cestelli di cottura, il carrello e pulire il fondo del coperchio. Inclinare il coperchio per pulire il recipiente di frittura.
4. Tirare la maniglia di scarico verso di se per aprire la valvola di scarico. La maniglia deve essere rivolta verso l'esterno rispetto alla parte anteriore della friggitrice. Utilizzare una spazzola grande per pulire i ciccioli dagli elementi e dai lati e dal fondo del recipiente di frittura quando il grasso è scaricato. Utilizzare l'asta di scarico per spingere i ciccioli attraverso l'apertura di scarico sul fondo del recipiente di frittura, se necessario. Utilizzando la spazzola piccola bianca, pulire tra gli elementi e la parete del recipiente di frittura.



SPAZZOLARE VIA TUTTI I RESIDUI DALLA SUPERFICIE DEL RECIPIENTE DI FRITTURA E LA ZONA FREDDA DURANTE IL PROCESSO DI FILTRAGGIO. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ PROVOCARE FUORIUSCITA DEL GRASSO DAL RECIPIENTE DI FRITTURA CHE POTREBBE CAUSARE GRAVI USTIONI, FERITE, INCENDIO E/O DANNI ALLA PROPRIETÀ.

**3-8
ISTRUZIONI PER
IL FILTRAGGIO
(SEGUE)**

5. Raschiare i ciccioli dal recipiente di frittura e smaltire. Non lasciare che i ciccioli finiscano nella coppa di drenaggio del filtro. Questi ciccioli possono provocare un gusto bruciato. Asciugare tutte le superfici con un panno umido pulito. Se l'acqua gocciola nella zona fredda, asciugare con il panno prima che il grasso ritorni nel recipiente di frittura.

CAUTELA

Non battere il raschietto del recipiente o un altro utensile di pulizia, sull'orlo della friggitrice. Ciò potrebbe causare danni all'orlo della friggitrice e il coperchio potrebbe non chiudersi ermeticamente durante un ciclo di cottura.

6. Riportare la maniglia di scarico in posizione chiusa per chiudere lo scarico.
7. Portare l'interruttore POWER/PUMP (ENERGIA/POMPA) su PUMP (POMPA) e quando tutto il grasso è stato pompato nel recipiente di frittura riportare la maniglia in posizione chiusa per chiudere lo scarico.



PERICOLO

RISCHIO DI USTIONI

SE CI SONO BOLLE D'ARIA CHE SI FORMANO NEL GRASSO, È POSSIBILE CHE LA CONNESSIONE DEL FILTRO SUL GIUNTO SUL TUBO DEL FILTRO NON SIA STRETTA CORRETTAMENTE. IN TAL CASO, SPEGNERE LA POMPA E USARE IL PANNO PROTETTIVO O GUANTO QUANDO SI STRINGE IL GIUNTO. QUESTO GIUNTO SARÀ BOLLENTE E NE POSSONO DERIVARE GRAVI USTIONI.

**3-9
SOSTITUZIONE
DELL'INVOLUCRO
DEL FILTRO**

L'involucro del filtro deve essere sostituito dopo 10-12 filtraggio, o quando diventa ostruito da briciole. Fare riferimento alla Libreria Standard di KFC.



ATTENZIONE

RISCHIO DI USTIONI

Usare un panno o dei guanti quando si scollega il giunto del filtro o potrebbero verificarsi ustioni gravi.

Al fine di evitare ustioni, prestare molta attenzione quando si sposta la coppa di filtraggio piena di grasso.

NOTA

Assicurarsi che gli schermi del filtro, il raccoglitore di briciole, clip filtro e tubo piezometrico sono asciutti prima di assemblare l'involucro del filtro o acqua discioglie la carta del filtro.

**3-10
PULIZIA DELLA
FRIGGITRICE**

Dopo l'installazione iniziale della friggitrice, nonché prima di ogni cambio di grasso, il recipiente di frittura deve essere pulito come segue:

1. Portare l'interruttore POWER/PUMP (ENERGIA/POMPA) in posizione OFF e scollegare l'unità dalla presa a muro.



Si consiglia di non spostare la coppa di drenaggio con olio caldo all'interno. L'olio per friggere può schizzare fuori e provocare gravi ustioni.

La coppa di drenaggio deve essere riposizionata sotto la friggitrice al proprio posto e con il proprio coperchio. Assicurarsi che il foro nel coperchio sia allineato con lo scarico prima di aprire lo scarico. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare spruzzi d'olio per friggere che possono provocare lesioni personali.

2. Se grasso bollente è presente nel recipiente di frittura, esso deve essere scaricato tirando la maniglia di drenaggio verso di se.
3. Chiudere la valvola di scarico e scaricare il grasso.
4. Sollevare il coperchio, rimuovere i cestelli e il carrello dal coperchio, inclinare il coperchio all'indietro, in modo che non interferisca con la pulizia.
5. Fare riferimento alla Libreria Standard di KFC sulle istruzioni di pulizia.



NON CHIUDERE IL COPERCHIO SE IL RECIPIENTE DI FRITTURA CONTIENE ACQUA E/O DETERGENTE. SOTTO PRESSIONE L'ACQUA SI SURRISCALDA. QUANDO SI APRE IL COPERCHIO LA FUORIUSCITA DI ACQUA E VAPORE PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI.



Se la soluzione di pulizia nel recipiente di frittura inizia a produrre schiuma e traboccare, portare immediatamente l'interruttore POWER (ENERGIA) su OFF e non tentare di contenerlo chiudendo il coperchio della friggitrice o si possono provocare gravi ustioni.

**3-10
PULIZIA DELLA
FRIGGITRICE (SEGUE)**

CAUTELA

Non utilizzare lana d'acciaio o altri detergenti o pulitori abrasivi/disinfettanti contenenti cloro, bromo, iodio o ammoniacca, poiché tali sostanze danneggerebbero l'acciaio inossidabile della vasca riducendone la durata.

Non utilizzare getti d'acqua (spruzzo sotto pressione) per pulire l'apparecchio, in caso contrario potrebbero verificarsi danni alla vasca.

NOTA

Assicurarsi che all'interno del recipiente di frittura la valvola di drenaggio sia aperta e che tutte le parti che vengono in contatto con il grasso pulito siano più asciutte possibile.

**3-11
PROTETTORE MOTORE
POMPA FILTRO -
RIPRISTINO MANUALE**

Il motore della pompa del filtro è dotato di pulsante di ripristino manuale, posto sul retro del motore, in caso di surriscaldamento del motore. Se il motore non funziona, attendere circa 5 minuti prima di tentare di ripristinare questo dispositivo di protezione per consentire il raffreddamento del motore. Rimuovere il pannello di accesso sul pannello del lato sinistro dell'unità per ripristinare il pulsante. Può essere necessario un po' di impegno per il ripristino e può essere usato un cacciavite per aiutare a ripristinare il pulsante.



Per prevenire scottature causate da spruzzi d'olio, portare l'interruttore di alimentazione dell'unità in posizione OFF prima di reimpostare il dispositivo di protezione di ripristino manuale del motore della pompa.

**3-12
PROGRAMMA DI
MANUTENZIONE
NORMALE**

Come per tutti i dispositivi di lavorazione per alimenti, la friggitrice a pressione Henny Penny richiede cura e manutenzione. La tabella seguente fornisce un riepilogo della manutenzione programmata. I paragrafi seguenti forniscono le procedure per la manutenzione preventiva che l'operatore deve eseguire.

Procedura	Frequenza
Filtraggio del grasso	Vedere la Libreria Standard di KFC.
Sostituzione del grasso	Vedere la Libreria Standard di KFC.
Sostituzione dell'involucro del filtro	Vedere la Libreria Standard di KFC.
Pulizia del gruppo di stazza lorda.	Giornaliera - Vedi la sezione Manutenzione preventiva
Pulizia del recipiente di frittura	Vedere la Libreria Standard di KFC.
Pulizia dei Nylatron	Mensile - Vedere la sezione Manutenzione preventiva
Capovolgimento della guarnizione coperchio	Ogni 90 giorni - Vedere la sezione Manutenzione preventiva
Lubrificare i rulli posteriori del coperchio	Annuale - Vedere la sezione Manutenzione preventiva
Pulizia della valvola di sfiato di sicurezza	Annuale - Vedere la sezione Manutenzione preventiva
Ispezionare cavi di contrappeso	Annuale - Vedere la sezione Manutenzione preventiva

3-13
MANUTENZIONE
PREVENTIVA

ORIFIZIO TAPPO STAZZA LORDA



TUBO DI SCARICO



Pulizia del gruppo di stazza lorda - Giornaliera



NON TENTARE DI RIMUOVERE IL TAPPO DI STAZZA LORDA MENTRE LA FRIGGITRICE È IN FUNZIONE. SI POSSONO ARRECARRE GRAVI USTIONI O ALTRE LESIONI.

1. Al termine dell'utilizzo giornaliero della friggitrice, il gruppo di stazza lorda deve essere pulito. La friggitrice deve essere spenta e depressurizzata. Aprire il coperchio e rimuovere il tappo della valvola di stazza lorda e la stazza lorda.



Il tappo di stazza lorda può essere rovente. Usare un panno o dei guanti di protezione, al fine di evitare ustioni.

La mancata pulizia del gruppo di stazza lorda ogni giorno potrebbe comportare una pressione eccessiva nella friggitrice e causare di conseguenza ustioni e lesioni gravi.

2. Pulire il tappo e la stazza lorda con un panno morbido. Assicurarsi di pulire accuratamente l'interno del tappo, la sede della stazza lorda e i dintorni dell'orifizio della stazza lorda.
3. Pulire il tubo di scarico con una spazzola in acciaio inox (n. parte Henny Penny 12147).
4. Asciugare le parti e riporle subito per evitare danni o perdite.

Pulizia dei Nylatron - Mensile

1. Spray Henny Penny biodegradabile, sicuro per gli alimenti, sgrassante che produce schiuma (n. parte 12226) sui Nylatron.
2. Sollevare il coperchio su e giù più volte per spargere lo sgrassante.
3. Asciugare i Nylatron per rimuovere lo sporco di alimenti, grasso e residui di sgrassante.

Capovolgimento della guarnizione coperchio - Ogni 90 giorni

Il capovolgimento della guarnizione del coperchio aiuta a prevenire la precoce rottura della guarnizione e la perdita di pressione durante un ciclo di cottura.

1. Sollevare il coperchio e rimuovere i cestelli e il carrello.
2. Afferrare la maniglia del coperchio, sollevare la parte anteriore del coperchio fino a quando non si arresta in posizione verticale.

**3-13
MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(SEGUE)**



Capovolgimento della guarnizione del coperchio (segue)



Assicurarsi che il braccio di metallo sul lato sinistro del coperchio sia in posizione verticale trattenendo il coperchio in verticale, per non causare lesioni gravi. (Vedere la foto a sinistra.)

3. Utilizzando un cacciavite a lama piatta, estrarre la guarnizione agli angoli. Rimuovere la guarnizione.

NOTA

Controllare che la guarnizione non presenti crepe o scalfitture. Se la guarnizione è danneggiata, sostituirla.

4. Pulire la guarnizione e la sede con acqua calda.
5. Ruotare la guarnizione con il lato opposto rivolto verso l'esterno.

NOTA

Installare i 4 angoli della guarnizione del coperchio. Appiattire la guarnizione in sede, partendo dagli angoli verso il centro di ogni lato.

Lubrificazione dei rulli del coperchio - Annuale

I rulli del coperchio, nella parte posteriore della friggitrice, devono essere lubrificati una volta all'anno, per consentire il facile movimento del coperchio.

1. Rimuovere il pannello posteriore della friggitrice.
2. Utilizzando la lubrificazione del mandrino, numero parte 12124, porre una piccola quantità di lubrificante sui rulli superiori e inferiori. Assicurarsi di lubrificare i rulli di sinistra e di destra.

**3-13
MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(SEGUE)**

VALVOLA DI SICUREZZA



Pulizia della valvola di sfiato di sicurezza - Annuale



NON TENTARE DI RIMUOVERE LA VALVOLA DI SICUREZZA MENTRE LA FRIGGITRICE È IN FUNZIONE, ONDE NON PROVOCARE GRAVI USTIONI O ALTRE LESIONI.

NON SMONTARE O MODIFICARE QUESTA VALVOLA DI SICUREZZA. LA MANOMISSIONE DI QUESTA VALVOLA POTREBBE CAUSARE LESIONI GRAVI E ANNULERÀ LE APPROVAZIONI DEGLI ENTI E LA GARANZIA DELL'APPARECCHIO.

1. Usare una chiave inglese per rimuovere il manometro.
2. Utilizzare una chiave inglese per allentare la valvola dal raccordo, girare in senso antiorario per rimuoverla.
3. Pulire l'interno del raccordo con acqua calda.

NOTA

Girare la valvola di sfiato di sicurezza verso il retro della friggitrice durante la reinstallazione la valvola di sfiato.

4. Immergere la valvola di sfiato di sicurezza in una soluzione di acqua saponata per 24 ore. Utilizzare un rapporto di diluizione di 1:1. La valvola non può essere smontata ed è preimpostata in fabbrica per aprirsi a una pressione di 14,5 lb. Se non si apre o si chiude, sostituirla.

**3-13
MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(SEGUE)**



Figura 1

Ispezionare i cavi di contrappeso annualmente

Le friggitrici a 8 teste Henny Penny utilizzano due cavi nel meccanismo di contrappeso che aiutano ad alzare e abbassare il coperchio. I cavi devono essere ispezionati visivamente ogni anno, come parte del programma di manutenzione programmata o durante una chiamata di assistenza di routine. I cavi più vecchi di 10 anni devono essere sostituiti indipendentemente dai risultati dell'ispezione.

NOTA

Se il coperchio presenta difficoltà di funzionamento, smettere di usare la friggitrice e chiamare l'assistenza. I cavi devono essere sostituiti.

1. Utilizzando un attacco da 3/8 poll, rimuovere i 6 dadi intorno l'esterno della coperchio posteriore, mostrato nella Figura 1.
2. Sollevare il coperchio posteriore ed estrarre per pulire i perni filettati. Figura 2. (Rimuovere il pannello superiore per semplificare la rimozione del coperchio posteriore, ma non è necessario.)



Figura 2



Vista di contrappesi con il coperchio rimosso

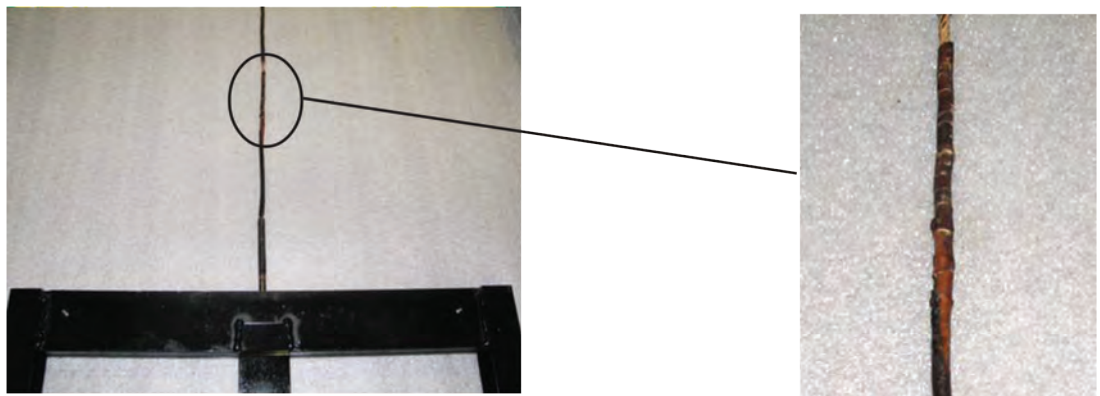
**3-13
MANUTENZIONE
PREVENTIVA
(SEGUE)**

Ispezionare i cavi di contrappeso - Annuale (segue)

3. Ispezionare i cavi di contrappeso. Se i cavi presentano incrinature nel rivestimento, vi sono pezzi di rivestimento mancanti, o segni ovvi di usura, chiamare l'assistenza per la sostituzione dei cavi.

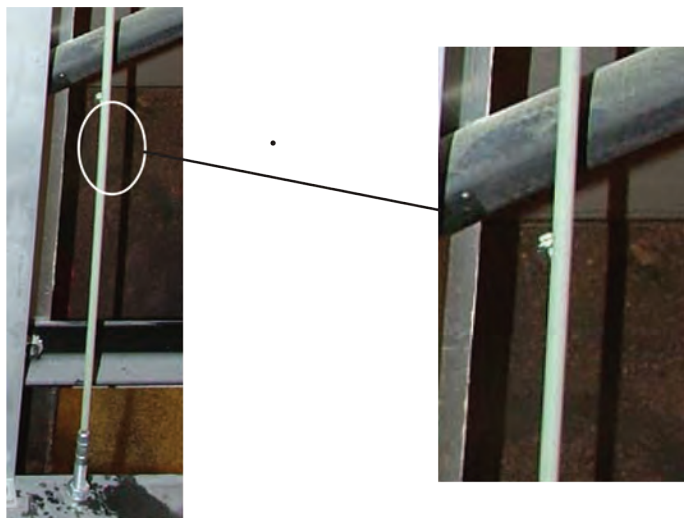
NON OK - SOSTITUIRE

Incrinature nel rivestimento e segni ovvi di usura.



OK

Nessun segno di incrinatura o di usura.



3-14
PROGRAMMAZIONE

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per due secondi. "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) appare sul display, seguito da "CODE" (CODICE).
2. Premere il codice 1,2,3. "SELECT PRODUCT" (SELEZIONARE PRODOTTO) scorre sul display.

NOTA

Se non è premuto alcun pulsante entro 1 minuto mentre si è in Modalità Programma, i comandi tornano in Modalità Cottura.

3. Premere il pulsante del prodotto appropriato, (1-0), per identificare quale prodotto programmare.
4. "INT1" e "TIME" (TEMPO) lampeggiano sul lato sinistro del display. Il lato destro mostra il tempo di inizio del Ciclo di cottura e può essere modificato premendo i numeri appropriati. Per es.: Premere 1,0,0,0 e 10:00 lampeggia sul lato destro del display, impostando il tempo di inizio a 10 minuti.
5. Dopo l'impostazione del tempo, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) e "INT1" e "TEMP" lampeggiano sul lato sinistro del display. Il lato destro mostra la temperatura iniziale e può essere modificato premendo i numeri appropriati. Per es.: Premere 2,5,0 e "250° F" appare sul lato destro del display, impostando la temperatura iniziale a 250° Fahrenheit.
6. Dopo l'impostazione della temperatura, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) e "INT1" e "PRESS" (PREMERE) lampeggiano sul lato sinistro del display. Premere uno dei pulsanti prodotto (1-0) per attivare o disattivare la pressione.
7. Dopo l'impostazione della pressione, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) e "INT1", "LOAD" (CARICO) e "COMP" (COMP.) lampeggiano sul lato sinistro del display. Il valore di compensazione di carico predefinito di fabbrica appare sul lato destro del display.

3-14
PROGRAMMAZIONE
(SEGUE)

8. Dopo la compensazione del carico, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE). "PROP" (PROPORZIONALE) e "CONTROL" (CONTROLLO) appaiono sul lato sinistro del display e la temperatura di controllo proporzionale predefinita di fabbrica appare sul lato destro del display.
9. Dopo il controllo proporzionale, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE). "ALM 1" (ALLARME 1) e "TIME" (TEMPO) appaiono sul lato sinistro del display e il primo tempo di allarme appare sul lato destro del display. Per modificare il tempo in cui l'allarme suona, premere i pulsanti prodotto appropriati per impostare l'orario. Per es.: Premere 1,0,0,0. 10:00 appare sul lato destro del display, che indica che quando il timer arriva a 10 minuti, suona un allarme.
10. Dopo avere impostato l'allarme, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE). "ALM 1" (ALLARME 1), "SELF-" e "CANCEL" (ANNULLA) lampeggiano sul lato sinistro del display e "YES" (SI) o "NO" appare sul lato destro del display. Il sì e no possono essere commutati premendo qualsiasi pulsante prodotto (1-0). "YES" (SI) significa che il segnale di allarme si arresta automaticamente dopo numerosi bip. "NO" (NO) significa che qualcuno deve premere manualmente il pulsante prodotto appropriato per arrestare il segnale di allarme.
11. Ripetere i passi 9 e 10 per gli allarmi 2 e 3.
12. Dopo avere impostato l'allarme 3, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE). "FILTER" (FILTRO) e "CYCLES" (CICLO) appaiono sul lato sinistro del display e il valore Ciclo filtro appare sul lato destro del display. Il valore è il numero di Cicli di cottura che deve essere completato prima che il controllo segnali all'operatore che il grasso deve essere filtrato.

**3-14
PROGRAMMAZIONE
(SEGUE)**

13. Dopo avere impostato il valore del filtro, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE). "EOC" (FINO CICLO) e "EXIT" (USCITA) appaiono sul lato sinistro del display e "COOL" (RAFFREDDAMENTO) appare sul lato destro del display. La fine del ciclo (EOC), il punto di uscita può essere impostato a COOL (RAFFREDDAMENTO), SETP o FLTR (FILTRO), premendo qualsiasi pulsante prodotto (EOC). Alla fine di un ciclo di cottura, i controlli possono essere impostati per tornare a: COOL (RAFFREDDAMENTO), la temperatura di setpoint, o per segnalare all'operatore di filtrare il grasso.
14. Dopo avere impostato il setpoint di fine ciclo, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE). "HEAD" (CAPO) e "COUNT" (CONTA) appaiono sul lato sinistro del display e COOL (RAFFREDDAMENTO) appare sul lato destro del display. Il numero sulla destra, è il numero di teste di pollo da cuocere, quando tale pulsante prodotto è premuto. Il numero può essere modificato premendo il pulsante prodotto appropriato.

NOTA

Un altro prodotto può essere programmato mentre si è in modalità di programmazione seguendo queste procedure:

Premere e tenere premuto il pulsante SCAN (SCANSIONE) in qualsiasi momento mentre si è in Modalità Programma e il display scorrerà a "SELECT PRODUCT" (SELEZIONARE PRODOTTO). Quindi premere qualsiasi pulsante prodotto, (1-0) e ora tale prodotto può essere programmato.

15. Per programmare il secondo intervallo, premere e rilasciare il pulsante SCAN (SCANSIONE) mentre si è in Modalità tempo della prima modalità. "INT2" e "TIME" (TEMPO) lampeggiano sul lato sinistro del display. Quindi seguire i passi in alto, partendo dal passo 4.

**3-15
MODALITÀ
PROGRAMMA
SPECIALE**

Revisione utilizzo

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per due secondi fino a quando "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) non appare sul display. Non appena "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) 1 volta fino a quando "REVIEW USE" (REVISIONE USO) appare sul display.
2. "DAILY" appare sul display. Premere uno dei pulsanti prodotto per visualizzare l'utilizzo di tale prodotto. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per uscire dalla modalità di Programma speciale.

3-15
MODALITÀ
PROGRAMMA
SPECIALE (SEGUE)

Ripristino utilizzo

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per due secondi fino a quando "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) non appare sul display. Non appena "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) 2 volte fino a quando "RESET USE" (RESET D'USO) appare sul display.
2. Quando "CODE" (CODICE) appare sul display, premere 1-3-5. DAILY (QUOTIDIANO) apparirà sul display, premere qualsiasi pulsante Prodotto per ripristinarlo a 0.

Preimpostazioni di fabbrica (F/C, Gas/Elettrico, Volume altoparlante, Frequenza altoparlante, Codici, Inizializza sistema)

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per due secondi fino a quando "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) non appare sul display. Non appena "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) 3 volte fino a quando "FAC PRESET" appare sul display.
2. Quando "CODE" (CODICE) appare sul display, premere 2-9-5-7. "DEG" e "MODE" (MODALITÀ) lampeggiano sul display. Premere un qualsiasi pulsante per commutare tra °F e °C e viceversa.
3. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) e "TYPE" e "FRYR" (FRIGGITRICE) lampeggiano sul display. Premere un qualsiasi pulsante per commutare da "GAS" a "ELEC" e viceversa.
4. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) e "SPKR" (DIFFUSORE) e "VOL" lampeggiano sul display. Il volume può essere modificato da 01 a 10, 10 è quello più alto.
5. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per 3 volte e "SPKR" (DIFFUSORE) e "FREQ" lampeggiano sul display. La frequenza può essere impostata tra 100 e 2000.
6. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per 10 volte e "INITIALIZE SYSTEM" (ILNIZIALIZZARE IL SISTEMA) scorre sul display. Premere e tenere premuto uno qualsiasi dei pulsanti prodotto e il display esegue il conto alla rovescia da 5. Una volta che il display termina il conto alla rovescia, rilasciare il pulsante del prodotto e il controllo imposta i parametri predefiniti in fabbrica nei controlli.

NOTA

Prima di tentare di modificare le altre modalità in modalità Ripristino impostazioni di fabbrica, contattare l'assistenza tecnica al numero 1-800-417-8405 o 1-937-456-8405.

3-15
MODALITÀ
PROGRAMMA
SPECIALE (SEGUE)

Modalità Tech I/O

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per due secondi fino a quando "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) non appare sul display. Non appena "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) 4 volte fino a quando "TECH I-O" appare sul display.
2. Quando "CODE" (CODICE) appare sul display, premere 2-4-6 (1-7-7-6 per unità CE). "HEAT" (CALORE), "PRESSURE" (PRESSIONE) e "PUMP" (POMPA) appaiono alternativamente sul display. Inoltre, i LED su 1, 2 e 3 lampeggiano alternativamente.
3. Per testare il circuito di riscaldamento, premere e tenere premuto il pulsante 1.
4. Per testare il sistema di pressione, premere e tenere premuto il pulsante 2.
5. Per testare il sistema di pompaggio, premere e tenere premuto il pulsante 3.


3-15
MODALITÀ
PROGRAMMA
SPECIALE (SEGUE)

Controllo riscaldamento

1. Premere e tenere premuto il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) per due secondi fino a quando "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) non appare sul display. Non appena "REG PROGRAM" (PROG. NORMALI) appare sul display, premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) 6 volte fino a quando "HEAT CNTRL" (CALORE CENTRAL) appare sul display.
2. Quando "CODE" (CODICE) appare sul display, premere 1-2-3-4. "MELT" (FUSIONE), "EXIT" (USCITA) e "TEMP" lampeggiano sul display, insieme alla temperatura del grasso in cui l'unità esce dal ciclo di fusione. Ciò dovrebbe essere impostato a 180°F (82°C) e non deve essere modificato prima di aver consultato la fabbrica.
3. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) e "MELT" (FUSIONE), "CYCLE" e "100s" appaiono alternativamente sul display, insieme alla durata (impulso) di 4000. Ciò non può essere modificato prima di consultare la fabbrica.
4. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) due volte e "MELT" (FUSIONE), "ON-", "TIME" (TEMPO) e "100s" appaiono alternativamente sul display, insieme al tempo in cui il riscaldamento deve essere acceso. Ciò dovrebbe essere impostato a 1700 e non deve essere modificato prima di aver consultato la fabbrica.
5. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) tre volte e "COOL" (RAFFREDDAMENTO), "SET-" e "POINT" (PUNTO) appaiono alternativamente sul display, insieme alla temperatura a cui il comando esce dal ciclo di fusione. Ciò è impostato a 250°F (121°C) e non deve essere modificato prima di aver consultato la fabbrica.
6. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) quattro volte e "AUTO" e "IDLE" (NORMALE) appaiono alternativamente sul display, insieme a "OFF". Ciò non può essere modificato prima di consultare la fabbrica.
7. Premere e rilasciare il pulsante FUNCTION (FUNZIONE) cinque volte e "AUTO", "IDLE" (NORMALE) e "MMSS" appaiono alternativamente sul display, insieme a "0:00". Ciò non può essere modificato prima di consultare la fabbrica.
8. Le ultime 3 funzioni nella Modalità Controllo calore sono usate solo in fabbrica e non devono essere modificate.

SEZIONE 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

4-1 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	RISOLUZIONE
Alimentazione attiva, ma la friggitrice non funziona affatto	<ul style="list-style-type: none"> Circuito aperto 	<ul style="list-style-type: none"> Friggitrice collegata Controllare l'interruttore o il fusibile a parete
Pressione non scaricata al termine del ciclo di cottura	<ul style="list-style-type: none"> Solenoide o linea di scarico intasata 	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere e consentire alla friggitrice di raffreddarsi per rilasciare la pressione; pulire tutte le linee, il solenoide e il serbatoio di scarico
Pressione di esercizio troppo elevata	<ul style="list-style-type: none"> Stazza lorda intasata 	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere e consentire alla friggitrice di raffreddarsi per rilasciare la pressione; pulire la stazza lorda. Vedere la sezione Pulizia del gruppo di stazza lorda
 <p>NON UTILIZZARE L'UNITÀ SE IL MANOMETRO INDICA CONDIZIONI DI ALTA PRESSIONE CHE POSSONO PROVOCARE GRAVI USTIONI. PORTARE IMMEDIATAMENTE L'INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE/POMPA IN POSIZIONE OFF, CHE RILASCI LA PRESSIONE CONSENTENDO ALL'UNITÀ DI RAFFREDDARSI. NON RIPRENDERE L'USO DELL'UNITÀ FINO A QUANDO LA CAUSA DELL'ALTA PRESSIONE NON È STATA IDENTIFICATA E CORRETTA.</p>		
Pressione non sostenuta	<ul style="list-style-type: none"> Quantità di prodotto non sufficiente nella friggitrice Distanziale di spedizione in metallo non rimosso dal gruppo di stazza lorda Pressione non programmata Perdita della guarnizione del coperchio 	<ul style="list-style-type: none"> Prodotto a piena capacità posto nella friggitrice quando si utilizza grasso fresco. Estrarre il distanziale di spedizione; vedere la sezione Istruzioni di disimballaggio Controllare la programmazione Capovolgere o sostituire la guarnizione del coperchio
Grasso non riscaldato	<ul style="list-style-type: none"> Valvola di scarico aperta Limite temperatura alta scattato 	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere la valvola di scarico Ripristinare il limite di temperatura alto; vedere la sezione Componenti della friggitrice
Produzione di schiuma e trabocchi	<ul style="list-style-type: none"> Vedere la tabella Trabocco sulla friggitrice e la sezione Inizio delle operazioni in questo manuale 	<ul style="list-style-type: none"> Seguire le procedure di trabocco dalla tabella
Grasso non drenato	<ul style="list-style-type: none"> Valvola di scarico ostruita 	<ul style="list-style-type: none"> Premere l'asta di pulizia attraverso la valvola di scarico aperta.
Il motore del filtro non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Motore surriscaldato 	<ul style="list-style-type: none"> Ripristino motore; vedere la sezione Protettore motore filtro - Ripristino manuale

NOTA

Informazioni più dettagliate sulla risoluzione dei problemi sono fornite nel manuale tecnico, disponibile su www.hennypenny.com o chiamando il numero +1 800 417 8405 o +1 937 456 8405.

**4-2
CODICI ERRORE**

In caso di errore del sistema di controllo, il display digitale visualizza un "messaggio di errore". Questi messaggi sono codificati: "E04", "E05", "E06", "E41". Quando viene visualizzato un codice di errore, il sistema emette un tono costante; per interrompere il tono, premere un pulsante qualsiasi del prodotto.

DISPLAY	CAUSA	RISOLUZIONE
"E04"	Surriscaldamento scheda di controllo	Portare l'interruttore in posizione OFF, quindi riportare su ON; se il display mostra "E04", il pannello è diventato troppo caldo; controllare la presenza di segni di surriscaldamento dietro il pannello di controllo; una volta raffreddato il pannello i comandi devono ritornare normali; se "E04" persiste, sostituire il controllo
"E05"	Surriscaldamento grasso	Portare l'interruttore in posizione OFF, quindi riportare su ON; se il display mostra "E05", i circuiti di riscaldamento e la sonda della temperatura devono essere controllati; una volta raffreddata l'unità, i comandi devono ritornare normali; se "E05" persiste, sostituire i controlli
"E06"	Errore sonda aperta	Portare l'interruttore in posizione OFF, quindi riportare su ON; se il display mostra "E06", la sonda della temperatura deve essere controllata; una volta riparata la sonda, o sostituita, i comandi devono ritornare normali; se "E06" persiste, sostituire i controlli
"E41"	Programmazione errore	Portare l'interruttore in posizione OFF e poi di nuovo a ON. Se il display visualizza "E41", il controllo deve essere reinizializzato (vedere la sezione Programmazione); se il codice di errore persiste, sostituire il pannello di controllo.
"E71"	Guasto relè motore pompa o problema di cablaggio	Sostituire il relè se i contatti sono chiusi; controllare il cablaggio sull'interruttore POWER/PUMP (ENERGIA/POMPA), o presa a muro; L1 e N possono essere invertiti



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

* FM01 – 871 – B* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 8-25-15

Italian