

ΤΜΗΜΑ 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1-1. ΤΗΓΑΝΙ ΠΡΕΣΗΣ

Το Τηγάνι Πρέσης της Henny Penny είναι μια βασική μονάδα εξοπλισμού για την διαδικασία των τροφών. Χρησιμοποιείται πολύ σε ιδρύματα και εμπορικές επιχειρήσεις για την εξυπηρέτηση τροφών.

P – H – T

Ενας συνδυασμός της Πρέσης, της Θέρμανσης, και του Χρπίνου ελέγχεται αυτόματα για να παράγει ένα ζριστό στη γεύση και ψιφή προΐν.

ΠΡΕΣΗ

Η πρέση είναι βασική για αυτό του εδους την προετοιμασία των τροφών. Η πρέση παράγεται από την φυσική υγρασία της τροφής. Το πατενταρισμένο καπικό παγιδεύει αυτή την υγρασία και την χρησιμοποιεί σαν ατμό. Επειδή ο ατμός αυξάνεται γρήγορα, οι περισσότεροι από τους φυσικούς χυμούς μένουν μέσα στην τροφή. Μια λειτουργική βαλβίδα εξάγει τον περιττό ατμό από το δοχείο και διατηρεί συνείχεια την πρέση του ατμού.

ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ενας άλλος σημαντικός παράγοντας του τηγανιστού πρέσης είναι η θερμότητα που παράγεται. Η κανονική συνιστώμενη λειτουργία τηγανίσματος είναι μεταξύ 315°F και 325°F. Με αυτή τον τρόπο εξοικονομείται ενέργεια και επεκτείνει την διάρκεια του λήπους τηγανίσματος. Εξοικονομείται ενέργεια χάρη στο γρήγορο τηγάνισμα της μονάδας, την χαμηλή θερμοκρασία, και την συγκριτική της θερμότητας από το ανοξείδωτο ατσάλινο δοχείο του τηγανίσματος.

ΧΡΟΝΟΣ

Ο χρπίνος είναι σημαντικός γιατί όσο λιγότερο χρπίνο παρνεί για να τηγανιστούν οι τροφές τόσο πιο οικονομικά είναι η μονάδα για τον χρήστη. Οι τροφές είναι έτοιμες για το τραπέζι σε λιγότερο χρπίνο από ότι παρνεί για να τηγανιστούν σε ένα συμβατικό ανοιχτό τηγάνι.

1-2.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΠΕΡΙ ΠΟΙΗΣΗ

Όπως και με οποιαδήποτε άλλη μονάδα εξοπλισμού για το ψάξιμο των τροφών, έτσι και το τηγνίσι της Henny Penny χρειάζεται περιποίηση και συντήρηση. Οι απαιτήσεις για την συντήρηση και το καθαρισμό βρίσκονται σε αυτή το εγχειρίδιο, και πρέπει να αποτελούν πάντα μέρος της λειτουργίας της μονάδας.

Για να σας διευκολύνουμε, αυτή το εγχειρίδιο αποτελείται από τα ακόλουθα:

- Πίνακας Περιεχομένων
- Εισαγωγή
- Εγκατάσταση
- Λειτουργία
- Ανάχνευση Μηχανικών Βλαβών
- Συντήρηση
- Διάγραμμα Συνδεσμολογίας
- Κατάλογος Εικόνων Εξαρτημάτων
- Κατάλογος Αντιπροσώπων

Η καλή χρήση των συνιστώμενων διαδικασιών, μαζί με την συχνή συντήρηση, θα ελαχιστοποιούν την ανάγκη επιδιορθώσεων του εξοπλισμού σας. Όταν χρειάζονται να γίνουν επιδιορθώσεις, μπορείτε να εκπληρωθούν ακολουθώντας τα βήματα επιδιόρθωσης που βρίσκονται σε αυτή το εγχειρίδιο.

1-3. ΒΟΗΘΕΙΑ

Αν χρειαστείτε εξωτερική βοήθεια, απλώς τηλεφωνήστε στον τοπικό ανεξάρτητο αντιπρόσωπό σας. (Αναφερθείτε στον κατάλογο των αντιπροσώπων στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου).

Επίσης, επικοινωνήστε ελεύθερα με τα κεντρικά μας γραφεία στο Ητον, Οχάιο. Μαρκάρετε τον αριθμό 513-456-8400.

1-4. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΜΟΝΤΕΛΟΥ

Αυτή το εγχειρίδιο καλύπτει τα μοντέλα με ηλεκτρισμό και αέριο, καθώς και διάφορες προαιρετικές επιλογές και εξαρτήματα. Όταν οι πληροφορίες αναφέρονται μόνο σε ένα μοντέλο, υπάρχει μια σημείωση.

1-5. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Το Τηγλι Πέσης της Henny Penny είναι ενσωματωμένο με πολλές χαρακτηριστικές για την ασφάλεια. Αλλά, ο μόνος τρόπος για να εξασφαλίσετε μια σγυρή λειτουργία είναι να καταλάβετε πλήρως ποιες είναι οι κατάλληλες διαδικασίες για την εγκατάσταση, λειτουργία, και συντήρηση. Οι οδηγίες αυτού του χειριδίου προετοιμάστηκαν για να σας βοηθήσουν να μείνετε τις αρμόδιες διαδικασίες. Οποιαδήποτε πληροφορία είναι ιδιαίτερα σημαντική σχετίζεται με την ασφάλεια, θα χρησιμοποιούνται οι λέξεις ΚΙΝΔΥΝΟΣ, ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ, ΠΡΟΣΟΧΗ, ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Ακολουθούν οι περιγραφές τους:



Η λέξη ΚΙΝΔΥΝΟΣ υποδεικνύει κάποιο κίνδυνο που μπορεί να προκαλέσει σοβαρά τραυματικά ή να είναι τα εγκαύματα δεύτερου και τρίτου βαθμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η λέξη ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ χρησιμοποιείται για να σας επισημάνει ότι είναι μια διαδικασία δεν εκπληρωθεί αρμόδια, μπορεί να προκαλέσει προσωπική τραυματισμό.



Η λέξη ΠΡΟΣΟΧΗ χρησιμοποιείται για να σας επισημάνει ότι είναι μια διαδικασία δεν εκπληρωθεί αρμόδια, μπορεί να καταστρέψει το τηγλι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η λέξη ΣΗΜΕΙΩΣΗ χρησιμοποιείται για να σας υπογράμμιση ειδικά κάποια σημαντική πληροφορία.

HENNY PENNY

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΠΙΕΣΗΣ 4 ΚΕΦΑΛΩΝ



Η εγκατάσταση και η χρήση της φριτέζας πρέπει να γίνονται έτσι ώστε το νερό να μην έρχεται σε επαφή με τις διαρροές.



Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.



Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα χωρίς σχετική εμπειρία και γνώση, εκτός και αν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

ΤΜΗΜΑ 2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

2-1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή το τμήμα σας παρέχει τις οδηγίες για την εγκατάσταση των Τηγανιών Πέσης με ηλεκτρισμό και αέριο της Henny Penny.

2-2. ΞΕΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΑ



Βήμα 2



Βήμα 4

Το τηγάνι στέλνεται βιδωμένο πάνω σε μια ξύλινη βάση και είναι καλυμμένο με ένα χαρτόνιο κουτί. Και τα δύο μοντέλα, του ηλεκτρισμού και του αερίου στέλνονται τελειώς συναρμολογημένα. Αν το ζητήσετε, θα σας σταλούν ξεχωριστά προαιρετικά ροδέκια μέσα στο πακέτο.

1. Κρίψτε την κορδέλα που βρίσκεται γύρω από το κάτω μέρος του χαρτονιού.

2. Σηκώστε το χαρτόνι από το τηγάνι.

3. Ανοίξτε το καπάκι του τηγανιού και αφαιρέστε το καλώθι και φιλά τα εξαρτήματα.

4. Ξαπλώστε το τηγάνι στη μισή του πλευρά, πάνω σε στεγνά αντικείμενα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Το βήρος του τηγανιού είναι περίπου 300 λίβρες (136 κιλά). Πρέπει να έστε πολύ προσεκτικοί όταν το σηκώνετε για να αποφύγετε σωματική τραυματισμό.

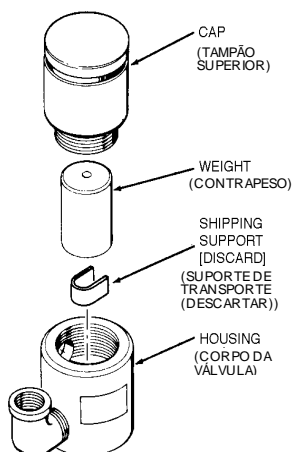
2-2. ΞΕΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΑ (Συνέχεια)



Βήμα 5



Βήμα 8



5. Αφαιρέστε τις τέσσερις βίδες των ποδιών από την ξύλινη βάση της μεταφορικής. Αφαιρέστε και πετάξτε την ξύλινη βάση.
6. Ξαναβιδώστε τις τέσσερις βίδες πάνω στα πόδια για να ζυγιστάθουν την μονιδα. Κατά παραγγελία, υπάρχουν προαιρετικά ροδέκια με ασφάλεια που τοποθετούνται στο μπροστινό μέρος.
7. Τοποθετήστε το τηγνιό φίλτρο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Το βέρος του τηγανιού είναι περίπου 300 λβρες (136 κιλά). Πρέπει να έστε πολύ προσεκτικοί όταν το σηκώνετε για να αποφύγετε σωματική τραυματισμό.

8. Ξεβιδώστε το πόμα από την λειτουργική βαλβίδα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μέσα στο κουτί της λειτουργικής βαλβίδας έχει τοποθετηθεί ένα μεταλλικό στρίγμα για να προστατευτεί στην μεταφορά το στρίμμο και το βέρος. Αυτό το στρίμμα θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν την εγκατάσταση και το ξεκνήμα.

9. Αφαιρέστε το βέρος.
10. Αφαιρέστε και πετάξτε το μεταλλικό στρίμμα μετά

2-2. ΞΕΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΑ (Συνέχεια)

φορξς.

11. Καθαρίστε το στφίμιο με ένα στεγνή πανν.
12. Ξανατοποθετήστε το βξρος και το πΌμα.
13. Αφαιρέστε το χαρτν που προστατεύει το μπροστινή ντουλιπι του τηγανιό και καθαρίστε το ντουλιπι με ένα πανν και σαπουνξδα.

2-3 ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΠΝΟΔΟΧΟΥ ΑΤΜΟΥ (ΜΟΝΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Αφαιρέστε το χαρτφινι απφι τον καπναγωφι ατμοό και εφαρμξστε την στο τηγνι ως εξξς:



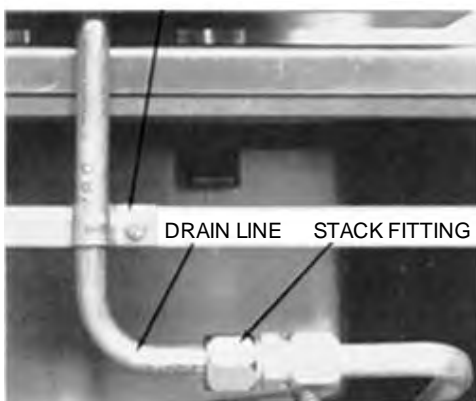
1. Τοποθετήστε τον καπναγωφι στο πσω μέρος του τηγανιό. Χρησιμοποιόντας ένα κλειδν, σφξτε τις δφ εφαρμογξς του σωλινα στη μπροστινή πλευρξ του καπναγωφοό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μη σφξτε υπερβολικξ τις εφαρμογξς και μη στρψετε την σωληνοειδή βαλβξδα, κ την ανακουφιστικξ βαλβξδα για την πρεση.

Βμα 1

TUBE CLAMP = ΣΦΙΓΚΤΗΡΑΣ ΣΩΛΗΝΑ



(ΓΡΑΜΜΗ ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗΣ) (ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΠΝΟΔΟΧΟΥ)

Βμα 2

2. Αφαιρέστε την επικαλυπτικξ ταινια απφι την γραμμξ αποχξτευσης. Στο πσω μέρος, συνδέστε την εφαρμox του καπναγωφοό με την γραμμξ αποχξτευσης του τηγανιό.
3. Λασκξρετε την βξδα της και στρψετε τον σφιγκτξρα του σωλινα για να ασφαλίσετε την γραμμξ αποχξτευσης του καπναγωφοό.

2-4.

Η κατξλληλη τοποθεσια του τηγανιό είναι πολξ σημαν

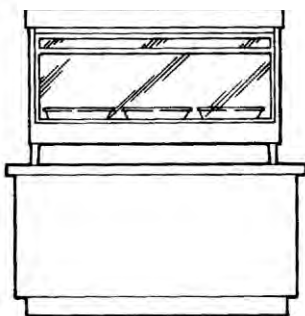
ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΤΟ ΠΟΘΕΣΙΑΣ

τικι για την λειτουργια, ταχϋτητα, και ευκολια. Επιλεξτε μια τοποθεσια ὄστε να μπορετε εϋκολα να γεμιζετε και αδειζετε χωρς να εμποδιζετε την τελικη συναρμολφιγη ση των παραγγελιῶν των τροφωμων. Οι χειριστϋς βρικαν φιτι το τηγνισμα απφι την αρχι μϋχρι το τϋλος, και η δια τρηση του φαγητοϋ σε θερμοστρες παρεχει γρηγορη και συνεχι εξυπηρετηση. Στη μια τουλιχιστον πλευρι του τηγανιοϋ θα πρεπει να υπιρχουν τραπεζια για να τοποθε τοϋνται τα τριφιμα. Μη ξεχνιτε φιτι για καλϋτερα αποτελ ϋσματα εναι να εχετε μια ευθεια γραμμι λειτουργιας, π. χ. τα ωμι φαγητι σε μια πλευρι και τα ψημϋνα σε ιλλη. Η συναρμολφιγηση των παραγγελιῶν μπορε να απομακρ υνθε με μια ελαφριζ απῶλεια απφιδωσης.

Το τηγνι θα πρεπει να τοποθετηθε με τριφιπο ὄστε να μη γϋρνει και να μη κινεται πιτσιλζοντας με το υγρι και ζεστφι λυπος. Κι αυτι μπορε να επιτευχθε ανιλογα με την τοποθετηση του τηγανιοϋ, ϋδϋνοντιζ το.

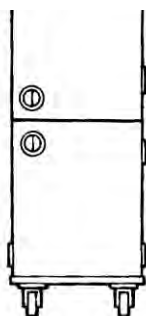
MERCHANDISING

(ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ)



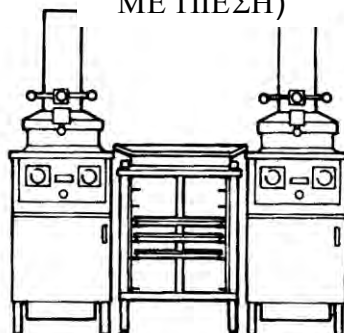
HOLDING

(ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ)



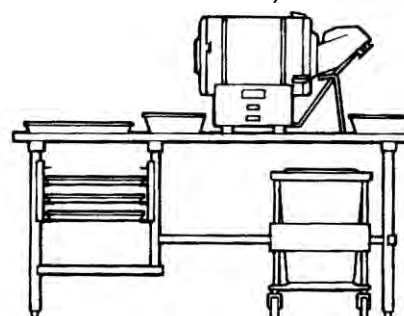
PRESSURE FRYING

(ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ
ΜΕ ΠΙΕΣΗ)



BREADING

(ΑΛΕΙΜΜΑ ΜΕ
ΓΑΛΕΤΑ)



2-5. ΟΡΙΖΟΝΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΤΗΓΑ ΝΙΟΥ

Για να λειτουργε καλι, το τηγνι θα πρεπει να οριζοντι ωθε απφι την μια πλευρι στην ιλλη και απφι μπροστι πρ ος τα πσω. Χρησιμοποιῶντας μια οριζφιντια στιθμη πιζν



ώ στις επεδές επιφάνειες γύρω από τον λαιμό του τηγανιού, ρυθμίστε τα ροδέκια μέχρι να οριζοντιωθεί η μονάδα.

2-6.

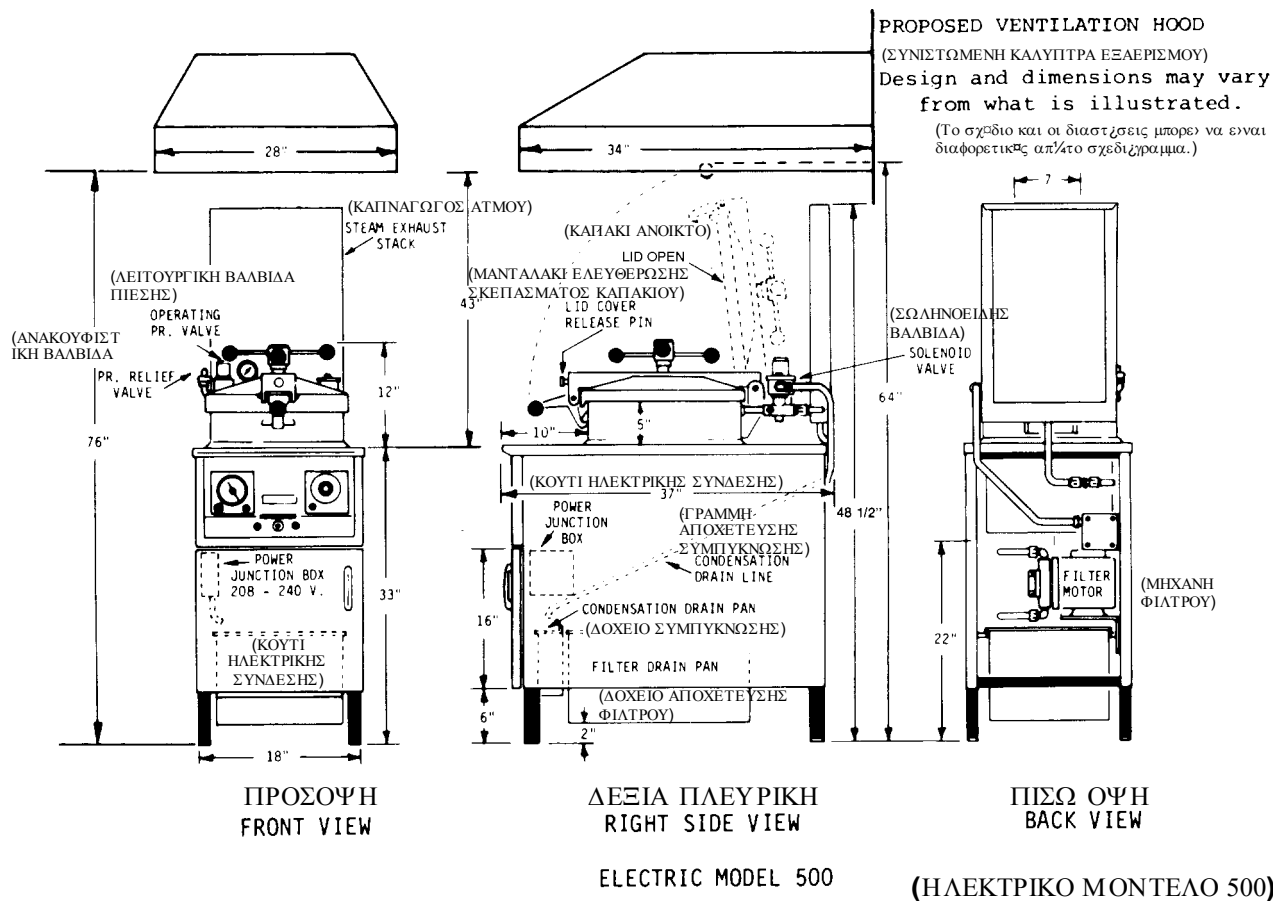
ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΗΓΑΝΙΩΝ

Το τηγάνι θα πρέπει να τοποθετηθεί με την παροχή εξαερισμού μέσα από μια αρμίδα καλώπτρα εξαγωγής < συστήματος εξαερισμού. Αυτή είναι βασική για να μπορούν να εξέλθουν αποτελεσματικά το αέριο και οι μυρωδιές του τηγανίσματος. Θα πρέπει να παρθούν ιδιαίτερες προφυλάξεις στη κατασκευή ενός στρώστρου εξαγωγής για να μην εμποδίζεται η λειτουργία του τηγανιού. Συνιστούμε να συμβουλευτείτε μια τοπική εταιρεία εξαερισμού < θερμανσης για να σας βοηθήσει να σχεδιάσετε το κατάλληλο σύστημα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο εξαερισμός πρέπει να συμφωνεί με τους τοπικούς, κρατικούς και εθνικούς κώδικες. Συμβουλευτείτε το τοπικό σας πυροσβεστικό τμήμα < αρχές οικοδομής.

2-6. ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΗΓΑΝΙΩΝ (Συνέχεια)



2-7. ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ (ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ)

Το ηλεκτρικό τηγάνι ενέχεται από το εργοστάσιο συνδεδεμένο για φιλάς $\tilde{\sim}$ $\% \text{Ε} \hat{\text{Α}} \text{Ι} \hat{\text{Ο}} \hat{\text{Α}} \hat{\text{ς}}$ $\tilde{\sim}$. Το κατάλληλο καλώδιο για την παροχή ρεύματος πρέπει να παραγγελθεί σαν εξάρτημα (να δοθεί) φτάνει εγκατασταθεί. Ελέγξτε τα δεδομένα της πινακίδας στο εσωτερικό της πρίζας του τηγανιού για να καθορίσετε τη σωστή τροφοδοσία ηλεκτρισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτό το τηγάνι πρέπει να είναι κατάλληλα γειωμένο. Αναφερθείτε στους τοπικούς κώδικες για την σωστή διαδικασία της γείωσης. Αν το τηγάνι δεν είναι καλά γειωμένο, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

2-7. ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ (ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ)

Μετάξυ του τηγανιού και της πηγής της ενέργειας, θα πρέπει να εγκατασταθεί σε μια βολική θέση ένας ξεχωριστός

(Συνέχεια)

φίς διακρίπτης αποσφνδεσης με ασφζλιεις για τον κατζλληλο ηλεκτρισμφι < διακρίπτες κυκλΌματος.

2-8. ΔΟΚΙΜΗ ΤΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

Κζθε τηγζνι πωσης της Henny Penny Έχει εξεταστεν και δοκιμαστεν τελεως πριν την αποστολι του. Αλλζ, εναι καλφτερα να ελζγζετε την μονζδα ζανζ μετζ την εγκατζσταση.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Οποιαδιποτε παρζκκλιση απφι τις ακφιλουθες οδηγζες μπορεν να προκαλζσει βλζβη στο τηγζνι.

2-9. ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΝΤΛΙΑΣ ΦΙΛΤΡΟΥ



Βζμα 4

1. Ανοζετε την μπροστινζ πφρτα του τηγανιοφ.
2. Λασκζρετε την σφνδεση της Ένωσης του φιλτρου (αντικεζμενο 28, εικφνα 3-1).
3. Γυρζστε τον γενικφι διακρίπτη ενζργειας προς την θζση PUMP (ΑΝΤΛΙΑ). Ανοζτε τη βαλβζδα του φιλτρου. Θα ακοφσετε την λειτουργα του ηλεκτρικοφ μοτζρ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Λειτουργζστε την αντλα μφνο για λγα δευτερφλεπα.

4. Τοποθετζστε το μεγζλο σας δζχτυλο πζνω στο ανοιχτφι χειλος της Ένωσης του φιλτρου. Θα νιΌσετε την απορρφφηση. Κλεστε την βαλβζδα του φιλτρου. Κλεστε την αντλα.

2-10. ΚΟΥΖΙΝΕΤΑ ΜΗΧΑΝΗΣ

Τα ηλεκτρικζ κουζινζτα της μηχανας εναι μφνιμα λαδω μζνα. ΜΗΝ ΤΑ ΛΑΔΩΣΕΤΕ ΞΑΝΑ.

Με αυτή τελειώνει ο κύκλος της δοκιμής. Αν κάποια από τις λειτουργίες δεν συμβεί, ελέγξτε ξανά την εγκατάσταση. Αν κάποιο πρόβλημα συνεχίζεται, αναφερθείτε σε άλλα τμήματα αυτού του εγχειριδίου ή τηλεφωνήστε σε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Henny Penny.

2-11.

ΤΕΛΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ Σ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ – ΔΟΚΙΜΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ



Βήμα 5

Ο τελικός έλεγχος για να επιβεβαιωθεί η σωστή εγκατάσταση είναι το τηγνισμα. Με αυτή αυτής που εγκατέστησε την μονάδα έχει την ευκαιρία να παρακολουθήσει την πραγματική λειτουργία τηγανίσματος του τηγανιού πλάτης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Πριν να τηγανίσετε και να προσθέσετε λίπος στο δοχείο τηγανίσματος, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο του τηγανίσματος, το συγκρίτημα της σχήρας του φίλτρου, και το δοχείο αποστρίγγισης είναι καθαρά. Το συγκρίτημα της σχήρας του φίλτρου και το δοχείο αποστρίγγισης πρέπει να έχουν πλυθεί με σαπούνι και ζεστό νερό και να έχουν στεγνώσει καλά πριν συναρμολογηθούν. Αυτή την ώρα και το τηγνισμός πρέπει να είναι καθαροί. Αναφερθείτε στις παραγράφους 3-15 και 3-16 του τμήματος "Λειτουργία" αυτού του εγχειριδίου.

1. Βάλτε το χρονομετρητή σε 320°F.
 - Ο δείκτης του φωτός για την θερμοκρασία θα σβήσει όταν το λίπος ζεσταθεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
2. Βάλτε το γενικό χρονόμετρο σε οχτώ λεπτά.
3. Κόψτε 3 με 5 λιβρες ακαθάριστες πατάτες σε φέτες 1/2 με 3/4 ίντσες.
4. Βάλτε τις φέτες σε μια κατσαρόλα με νερό.
5. Στραγγίστε το νερό και αλεψτε τις φέτες με γαλέτ

2-14. ΤΕΛΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ – ΔΟΚΙΜΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (Συνέχεια)



Βήμα 8



Βήμα 9



Βήμα 10

α – συνήθως αυτή πωλείται στα μαγαζιά.

6. Ανακατέψτε καλά το λπος για να ζεσταθε παντοφ.
7. Βάλτε το κανονική καλιθι τηγανσματος μέσα στο δοχειο τηγανσματος.
8. Ρίξτε προσεχτικι τις αλειμένες με γαλιτα φέτες μέσα στο ζεστί λπος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίντε το προσεχτικι για να μη πιτσιλιστικτε απφι το ζεστί λπος και καετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μη βλίετε τις φέτες πρώτα στο καλιθι και μετς μ εσα στο λπος. Γιατ αν το κίντε έτσι οι φέτες θα κολλισουν.

9. Κλειστε το καλικι. Βεβαιωθετε φιτι εναι καλι μαγκωμένο.
10. Γυρστε το κουμπν προς τα δεξιζ μέχρι να ασφαλιστε καλι το καλικι. Τα δφο κφικκινα χεροφλια πρέπει να εναι στην ίδια γραμμ μπροστζ.



Το καλικι πρέπει να εναι καλι μαγκωμένο και οι κφικκινες μπζλλες στην ίδια γραμμ, διαφορετικι μ ποροφν να προκληθοφν σοβαρι εγκαφματα.

11. Ανοξτε το γενικφι χρονφιμετρο.

Τελειόσατε τα βίματα για να αρχσει η διαδικασα του τηγανσματος. Θα πρέπει να παρακολουθισετε τις επιμένες λειτουργες.

2-15. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Ελέγξτε να δετε αν η βελφινα του δεκτη στον μετρη τι πσεσης δεχνει την "Operating



Βήμα 6

Zone" (Ζώνη Λειτουργίας).

• Αν δεν δημιουργηθεί πίεση, κοιτάξτε ποιζ μπορεί να είναι η αιτία στο Τμήμα 4 Ανίχνευση Ανώμαλιών.

2. Ελέγξτε την βαλβίδα αποστρίγγισης και την βαλβίδα του φίλτρου για τυχόν διαρροές.

3. Μετά απί τα οχτὸ λεπτά:

- Το χρονόμετρο θα βουκσει.
- Η πίεση του τηγανιοφ θα εξαμισθε αυτίματα.

4. Γυρστε τον διακίπτη του χρονόμετρου στη θέση OFF.

• Το κίικινο τίξο θα επαναρυθμιστε στην προηγοφμενη χρονικί ρφθμιση, που σε αυτί την περιπτιωση κταν οχτὸ (8) λεπτά.

5. Όταν εξαμισθε φίλη η πίεση (παρακολουθίστε τον μετρητί πίεσης) ανοξτε το καλίκι.

6. Κρεμίστε το καλίθι στην πλευρί του δοχεου για να στραγγίσει.

7. Αφοφ στραγγίσει 3–5 δευτερίλεπτα, αδειξτε τις πατατίφτετες σε ένα δίσκο.

8. Ξαναβίλτε το καλίθι του τηγανισματος μέσα στο λίπος.

Αν φίλες οι λειτουργίες που αναφέραμε παρατίνω έγιναν ικανοποιητίκί, τίíte το τηρίνι είναι έτοιμο για λειτουργία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ







Όλοι οι χρίστες, καθὸς και το διοικητίκί προσωπίκί, πρέπει να διαβίξουν καλί και να καταλίβου

ν το Τμήμα Λειτουργίας προτού λειτουργήσουν το τ
ηγλι. Αν δεν ακολουθηθούν κατά γράμμα αυτές
οι οδηγίες μπορεί να προκύψει σοβαρή σωματική
τραυματισμός < βλάβη της συσκευής.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3-1. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ C1000

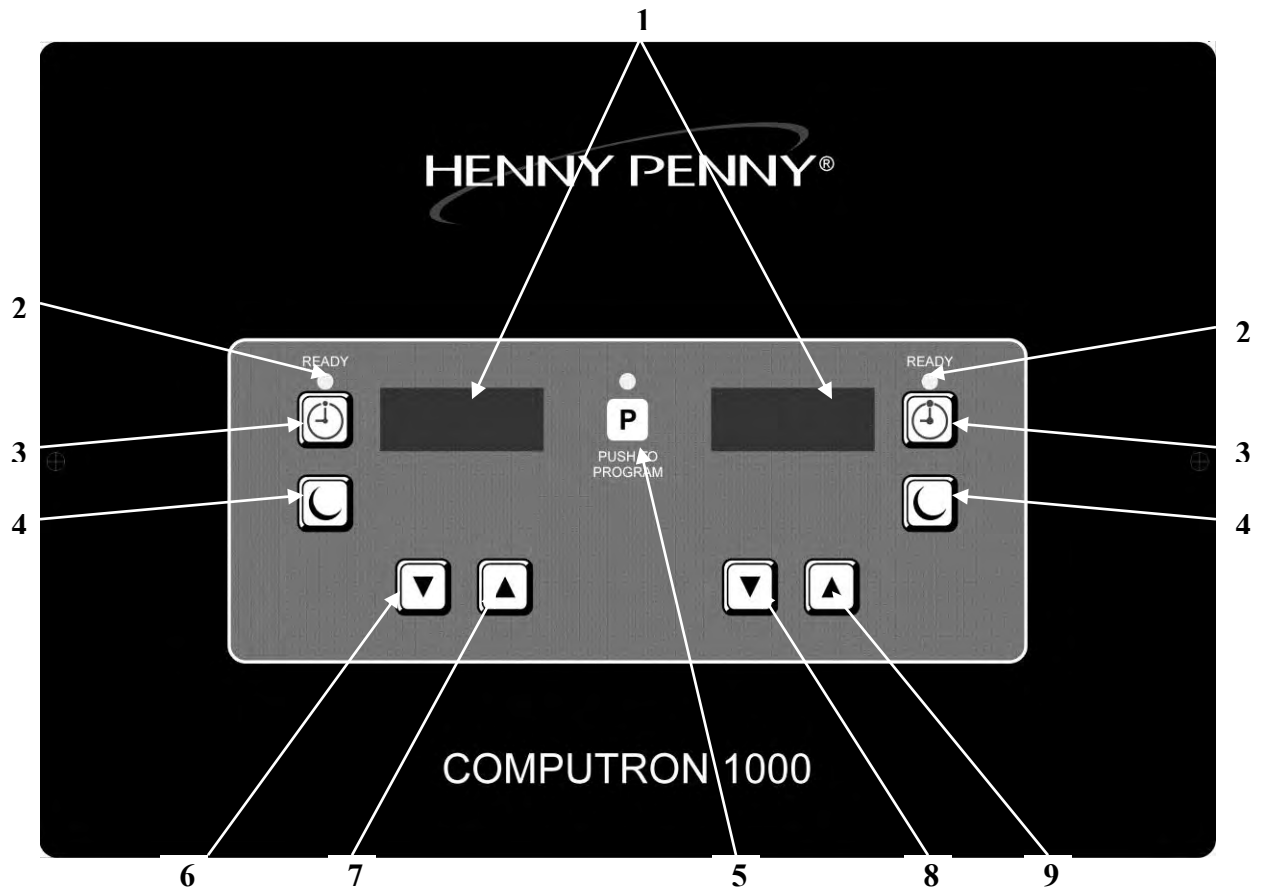
Βλέπε Εικόνα 3-1.

Εικ. No.	Αρ. Είδους	Περιγραφή	Λειτουργία
3-1	1	Ψηφιακές ενδείξεις	<p>Δείχνει τη θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους, την αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου κατά τη διάρκεια του Κύκλου Ψησίματος, και τις επιλογές στην Κατάσταση Προγραμματισμού, μπορείτε να δείτε τη θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους πιέζοντας το κουμπί [P] μία φορά, ή δύο φορές για να δείτε την προκαθορισμένη θερμοκρασία.</p> <p>Αν η θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους υπερβαίνει τους 425 °F (218°C), η οθόνη θα δείξει “E-5, FRYER TOO HOT” [E 5, η θερμοκρασία του μηχανήματος είναι πολύ υψηλή]</p>
3-1	2		Αυτή η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν η θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους είναι εντός 5° της προκαθορισμένης θερμοκρασίας του μαγειρικού λίπους, και έχει φτάσει τη σωστή θερμοκρασία για να τοποθετήσετε το προϊόν στον κάδο.
3-1	3		Τα κουμπιά του χρονομέτρου χρησιμοποιούνται για να εκκινήσουν και να σταματήσουν τους Κύκλους Ψησίματος
3-1	4		Τα κουμπιά αναμονής χρησιμοποιούνται για να εισέλθει το σύστημα σε μία Κατάσταση Αναμονής που μειώνει τη θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους κατά τις περιόδους που δεν χρησιμοποιείται
3-1	5		Το κουμπί προγραμματισμού χρησιμοποιείται για πρόσβαση στις καταστάσεις Προγραμματισμού, αφού εισέλθετε στην κατάσταση προγραμματισμού, χρησιμοποιείται για πρόσβαση στην επόμενη παράμετρο.
3-1	6 & 7		Χρησιμοποιείται για να ρυθμίζει την τιμή της ρύθμισης που παρουσιάζεται επί του παρόντος στην Κατάσταση Προγραμματισμού και για να αλλάζει τη θερμοκρασία για τον αριστερό κάδο ή καλάθο.
3-1	8 & 9		Χρησιμοποιείται για να ρυθμίζει την τιμή της ρύθμισης που παρουσιάζεται επί του παρόντος στην Κατάσταση Προγραμματισμού και για να αλλάζει τη θερμοκρασία για το δεξί κάδο ή καλάθο.

NOTICE

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ροχωρήστε στην Ενότητα 3-4, Γέμισμα ή πρόσθεση μαγειρικού λίπους



Εικόνα 3-1


3-5. C1000 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Τα χειριστήρια Computron 1000 είναι διαθέσιμα στα συστήματα με ηλεκτρονικά χειριστήρια για διαχωρισμένους κάδους και στους ενιαίους κάδους. Τα ακόλουθα είναι μία σύντομη περιγραφή των λειτουργικών διαδικασιών για αυτού του είδους τα χειριστήρια.

1. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα αποστράγγισης είναι στην κλειστή θέση.
2. Τοποθετήστε τον κάλαθο στο εσωτερικό του κάδου.
3. Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι γεμάτος με μαγειρικό λίπος μέχρι τη σωστή στάθμη.
4. Δείχνει την ένδειξη «OFF» μέχρι που να ενεργοποιηθεί ο διακόπτης στη θέση ON. Η ένδειξη δείχνει το χρόνο ψησίματος και η μονάδα πηγαίνει αυτόματα στον Κύκλο «Melt» (λιώσιμο) μέχρι που η θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους να φτάσει τους 230°F (110°C). Το χειριστήριο τότε εξέρχεται από τον κύκλο λειτουργίας «Melt» (λιώσιμο).


NOTICE**ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Η ανοιχτή φριτέζα OFG-320 έχει διάφορα συστήματα ασφαλείας που σβήνουν την παροχή υγραερίου όταν ενεργοποιούνται. Οι παραπάνω διαδικασίες θα πρέπει να ακολουθούνται για να επανεκκινήσετε την ανοιχτή φριτέζα και αν επαναληφθεί η απενεργοποίηση, πρέπει να επικοινωνήσετε με έναν πιστοποιημένο τεχνικό.

Μπορείτε να παρακάμψετε τον Κύκλο "Melt" (Λιώσιμο) πιέζοντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί  για 3 δευτερόλεπτα.

CAUTION**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Μην παρακάμψετε τον Κύκλο "Melt" (Λιώσιμο) αν δεν υπάρχει αρκετό λιωμένο μαγειρικό λίπος για να καλύψει όλους τους σωλήνες θέρμανσης στις φριτέζες που λειτουργούν με υγραέριο και όλα τα ηλεκτρικά στοιχεία στις ηλεκτρικές φριτέζες. Αν παρακαμφθεί ο τον Κύκλο "Melt" (Λιώσιμο) πριν να καλυφθούν όλα τα στοιχεία, το αποτέλεσμα θα είναι υπερβολική δημιουργία καπνού ή πυρκαγιά.



5. Αφού εξέλθετε από τον Κύκλο "Melt" (Λιώσιμο), το μαγειρικό λίπος θα θερμανθεί μέχρι που να εμφανιστεί  και ο χρόνος ψησίματος.
6. Ανακατέψτε το μαγειρικό λίπος καλά για να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία σε όλο τον κάδο.
7. Πριν να τοποθετήσετε το προϊόν στους κάδους, βάλτε τους κάλαθους μέσα στο μαγειρικό λίπος για να μην κολλήσει το προϊόν στους κάλαθους.
8. Αφού σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, χαμηλώστε τον κάλαθο με το προϊόν στον κάδο.

**3-5. C1000 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
(Συνέχεια)**




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην υπερφορτώνετε και μην τοποθετείτε προϊόν με υπερβολική υγρασία στον κάλαθο. Η μέγιστη ποσότητα προϊόντος ανά φριτέζα είναι 5,7 kg (12,5 lbs.) (η μέγιστη ποσότητα προϊόντος ανά διαχωρισμένη φριτέζα είναι 2,8 kg (6,25 lbs)). Αν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, το αποτέλεσμα μπορεί να είναι υπερχειλίση του κάδου της φριτέζας. Μπορεί να καταλήξει σε εγκαύματα ή σε ζημιά στη μονάδα.



9. Αν τοποθετήσετε το δεξί κάλαθο στο μαγειρικό λίπος, τότε πατήστε το δεξί .
10. Αν τοποθετήσετε τον αριστερό κάλαθο, τότε πιέστε το αριστερό .
11. Το χρονόμετρο στην κατάλληλη πλευρά, (αριστερή ή δεξιά) αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.







ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

12. Η λειτουργία της χρονομέτρησης για τις δύο πλευρές είναι εντελώς ανεξάρτητες μεταξύ τους. Η μία μπορεί να ρυθμιστεί, να ξεκινήσει ή να σταματήσει χωρίς να επηρεάζει την άλλη.
13. Στο τέλος του Κύκλου Ψησίματος, θα ακουστεί μία ηχητική προειδοποίηση και θα εμφανιστεί το μήνυμα “DONE” (τέλος). Πατήστε το κουμπί  και σηκώστε τον κάλαθο από το μαγειρικό λίπος.



3-6. ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ C1000**Προγραμματισμός χρονομέτρου**

1. Όταν εμφανίζεται ο χρόνος ψησίματος, πατήστε το   κάτω από την κατάλληλη ένδειξη για να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος.

Προγραμματισμός σημείου ρύθμισης θερμοκρασίας

1. Πατήστε το κουμπί  μία φορά για να δείτε την πραγματική θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους και πατήστε το κουμπί  πάλι για να δείτε τη θερμοκρασία ρύθμισης.
2. Ενώ εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία στην οθόνη, πατήστε το κουμπί   για να αλλάξετε τη προκαθορισμένη θερμοκρασία.


NOTICE**ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Αν εμφανιστεί η ένδειξη “LOCK” (κλειδωμένο) όταν πατάτε το κουμπί   , τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα και πρέπει να ξεκλειδώσουν πριν να αλλάξετε το χρόνο ή να ρυθμίσετε την προκαθορισμένη θερμοκρασία. Διαβάστε την ενότητα Ειδικός Προγραμματισμός για το C1000.

3-7. ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ C1000


Οι ειδικές διαδικασίες προγραμματισμού χρησιμοποιούνται για να ρυθμιστούν τα παρακάτω στοιχεία:




- Φάρεσαι ή Κελσίου
- Εκκίνηση συστήματος
- Κλείδωμα ή ξεκλείδωμα των χειριστηρίων
- Τύπος φριτέζας – Ηλεκτρική, Υγραέριο με αναμμένο πιλότο
- Υγραέριο με ηλεκτρονική ανάφλεξη, Υγραέριο με εξαέρωση
- Διαχωρισμένος ή ενιαίος κάδος




1. Για να εισέλθετε στον Ειδικό Προγραμματισμό, σβήστε το διακόπτη ενεργοποίησης (σε μία από τις δύο πλευρές). Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί  και ανάψτε πάλι το διακόπτη ισχύος.





2. Οι ενδείξεις “SPEC” “PROG” ακολουθούμενες από, “DEG” “°F” ή “°C”
Χρησιμοποιήστε το   για να αλλάξετε από “°F” σε “°C” ή αντίστροφα.

3. Πατήστε το κουμπί  και εμφανίζεται η ένδειξη “INIT” στην οθόνη.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το δεξί κουμπί  και η ένδειξη παρουσιάζει τα “In-3”, “In-2”, “In-1” ακολουθούμενα από “Init Sys” “DONE DONE”. Τα χειριστήρια τώρα έχουν επαναφερθεί στις εργοστασιακές παραμέτρους, ο χρόνος έχει ρυθμιστεί σε 0:00 και η θερμοκρασία είναι 190°F ή 88°C.

4. Πατήστε το κουμπί  και εμφανίζεται η ένδειξη “LOCK” ή “UNLOCK” στην οθόνη. Χρησιμοποιήστε το   για να αλλάξετε από “LOCK” σε “UNLOCK”, ή αντίστροφα.

5. Πατήστε το κουμπί  και εμφανίζεται η ένδειξη “FRYR” στην οθόνη. Χρησιμοποιήστε το   για να αλλάξετε τον τύπο της φριτέζας. “ELEC” για ηλεκτρικά μοντέλα, “GAS” για μοντέλα με πιλότο, SSI για μηχανήματα με ηλεκτρονική ανάφλεξη, IDG για μονάδες με αέριο.

6. Πατήστε το κουμπί  και εμφανίζεται η ένδειξη “VAT” στην οθόνη. Χρησιμοποιήστε το κουμπί   για να αλλάξετε τον τύπο κάδου από “SPLIT” σε “FULL” ή αντίστροφα.
7. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για να εξέλθετε από τον Ειδικό Προγραμματισμό ανά πάσα στιγμή.

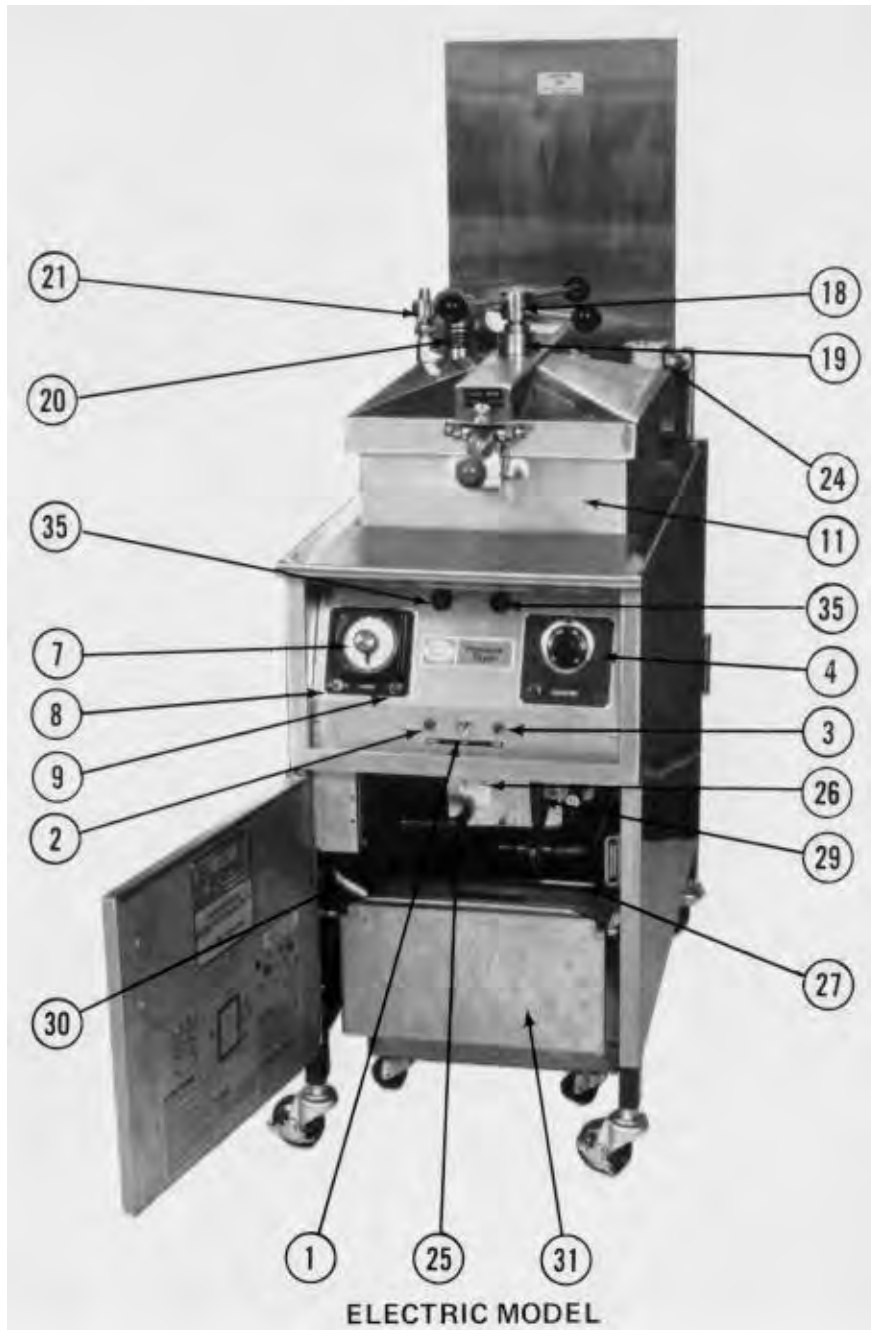
3–8. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή το τμήμα παρέχει την καθημερινή διαδικασία για το τηγνί σας με πύεση. Διαβλέστε το Τμήμα 1 και αυτή το τμήμα προτού χρησιμοποιήσετε το τηγνί. Επόμεως, αναφερθείτε στο Τμήμα 2 για να είστε σγουροί φίτι το τηγνί εγκυβαστήθηκε σωστά και δοκιμάστηκε. Αυτή το τμήμα έχει διαμορφωθεί ως εξής:

- Μια εικόνα και εξήγηση για φίλους τους χειρισμούς της λειτουργίας.
- Διαδικασίες της λειτουργίας βήμα προς βήμα.
- Διαδικασίες καθημερινής συντήρησης.
- Προετοιμασία φαγητών και συνταγές.

3–9. ΕΛΕΓΧΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

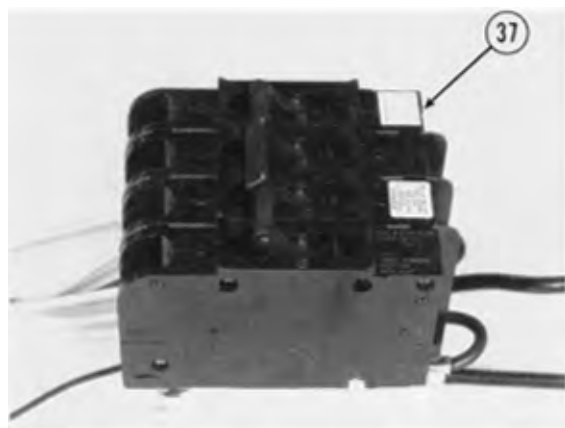
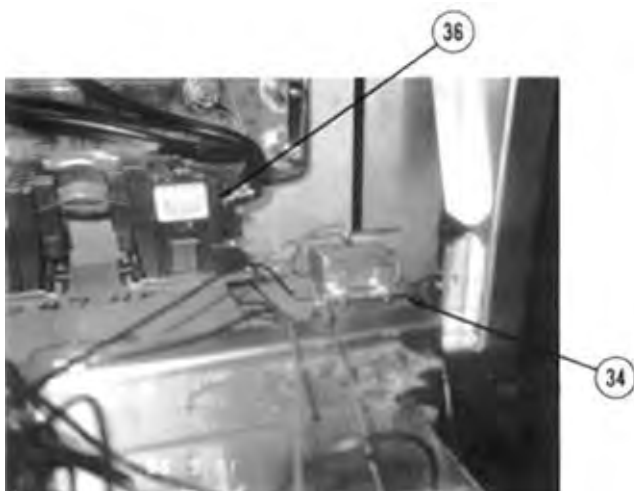
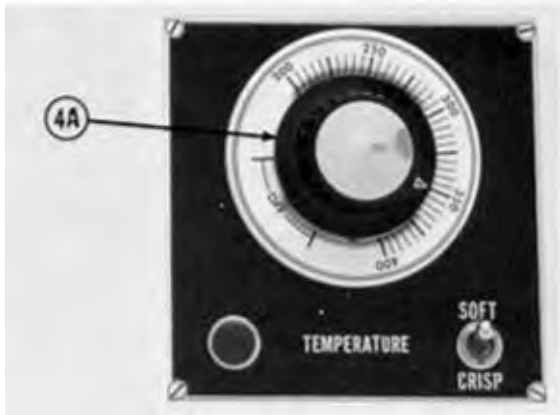
Η εικόνα 3–1 δείχνει και περιγράφει την λειτουργία φίλων των ελέγχων και τα σημαντικότερα εξαρτήματα του τηγανιού πύεσης.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΟΝΤΕΛΟ

Σημείωση: Τα αντικείμενα 4Α, 10, 14, 22, 23, 32, 34 και 37 βρσκονται στη σελίδα 3-4.

Εικfina 3-1. Ελεγχoi Λειτουργιας (Φfλλο 1)



Εικfίνα 3-1. Ελεγχoι Λειτουργιας (Φfίλλο 2)

Αντ.	Περιγραφή	Λειτουργία
1	Γενική Διακόπτης Ενέργειας (ΕΝΕΡΓΕΙΑ/ΚΛΕΙΣΤΟ/ΑΝΤΛΙΑ) (POWER/OFF/PUMP)	Ο γενική διακόπτης ενέργειας είναι ένας τριπλής διακόπτης με κέντρο την θέση OFF (ΚΛΕΙΣΤΟ). Κινείτε αυτόν τον διακόπτη προς την αριστερή θέση POWER (ΕΝΕΡΓΕΙΑ) για να λειτουργήσετε το τηγάνι. Κινείτε τον διακόπτη προς την δεξιά θέση PUMP (ΑΝΤΛΙΑ) για να λειτουργήσετε την αντλία του φίλτρου. Πριν την λειτουργία της αντλίας του φίλτρου πρέπει να γίνουν ορισμένες διευθετήσεις. Αυτές οι διευθετήσεις περιγράφονται σε αυτό το τμήμα.
2	Φως ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (POWER)	Το φως της ενέργειας είναι ένα κίτρινο φως που δείχνει ότι ο γενική διακόπτης ενέργειας βρίσκεται στην θέση POWER (ΕΝΕΡΓΕΙΑ). Αυτό δείχνει είτε ότι το τηγάνι είναι έτοιμο για χρήση είτε ότι είναι σε χρήση.
3	Φως ΑΝΤΛΙΑΣ (PUMP)	Το φως της αντλίας είναι ένα κίτρινο φως που αν βγει να είναι ο γενική διακόπτης ενέργειας είναι στη θέση PUMP (ΑΝΤΛΙΑ). Δείχνει ότι η αντλία του φίλτρου είναι σε χρήση.
4	Κανονική Θερμοστάτης (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ) (TEMPERATURE)	Ο θερμοστάτης είναι μια ηλεκτρομηχανική συσκευή και χρησιμοποιείται για να ρυθμίζει την θερμοκρασία. Γυρίστε το χειροκίνητο για να ρυθμίσετε την θερμοκρασία του τηγανίσματος.
4A	Θερμοστάτης Δύο Σταδίων (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ) (TEMPERATURE)	Ο προαιρετικός θερμοστάτης δύο σταδίων αντικαθιστά τον κανονικό θερμοστάτη. Οι δύο τριβίλοι της λειτουργίας του επιλέγονται από τον διακόπτη SOFT/CRISP (ΜΑΛΑΚΟ/ΞΕΡΟΨΗΜΜΕΝΟ). Στην θέση CRISP (ΞΕΡΟΨΗΜΜΕΝΟ), ο θερμοστάτης λειτουργεί σαν κανονικό τηγάνι. Στην θέση SOFT (ΜΑΛΑΚΟ), ο θερμοστάτης δύο σταδίων ψήνει το προϊόν για μερικά λεπτά στην ρυθμισμένη θερμοκρασία, και μετά αυτόματα ελαττώνει την θερμοκρασία για την υπήλοιπη περίοδο του ψησίματος.


Εικόνα 3-1. Ελεγχος Λειτουργίας (Φύλλο 3)

Αντ.	Περιγραφή	Λειτουργία
5	ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΜΑΛΑΚΟ /ΞΕΡΟΨΗΜΜΕΝΟ (SOFT/CRISP)	Ο προαιρετικός διακόπτης ΜΑΛΑΚΟ/ΞΕΡΟΨΗΜΜΕΝΟ χρησιμοποιείται με τον θερμοστάτη των δύο σταδίων (αντικείμενο 4A) για να επιλεχτεί ο τρόπος της λειτουργίας.
6	Φως ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (TEMPERATURE)	Το φως της θερμοκρασίας είναι αναμμένο όλη την ώρα το λυχνίο είναι κίτρινο απίτην καθορισμένη στον θερμοστάτη θερμοκρασία. Σβίχνει όταν το λυχνίο φτίζει στην καθορισμένη θερμοκρασία.
7	ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ	Το χρονόμετρο είναι μια ηλεκτρομηχανική συσκευή που ελέγχει το μέγεθος του κύκλου τηγανίσματος. Το χρονόμετρο ελέγχει την σωληνοειδή βαλβίδα (αντικείμενο 23) και ενεργοποιεί την συσκευή που βουίζει στο τέλος της περιόδου του τηγανίσματος. Γυρίστε το χρονοφέλι για να βγάλετε το μαζο τήξο στην ώρα του τηγανίσματος που θέλετε. Το κόκκινο τήξο θα επανέλθει στο μαζο τήξο όταν ο διακόπτης ON/OFF κινηθεί στην θέση OFF.
8	ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΑΝΟΙΚΤΟ/ΚΛΕΙΣΤΟ (TIMER/ON/OFF SWITCH)	Κινίστε τον διακόπτη στην θέση ON για να αρχίσει το χρονόμετρο. Κινίστε το στην θέση OFF για να σταματήσει το βουήτι της σειράς μετά την περίοδο του τηγανίσματος. Αυτός επαναφέρει το χρονόμετρο στην αρχική του ρύθμιση. ΣΗΜΕΙΩΣΗ Ο διακόπτης ΑΝΟΙΚΤΟ/ΚΛΕΙΣΤΟ ενεργοποιεί και την σωληνοειδή βαλβίδα. Όταν ο διακόπτης του χρονόμετρου είναι γυρισμένος προς την θέση ON, ενεργοποιεί την σωληνοειδή βαλβίδα. Αυτή κλείνει την βαλβίδα. Όταν τελειώσει η περίοδος του τηγανίσματος (το χρονόμετρο φτίζει στο 0), η βαλβίδα αποενεργοποιείται αυτόματα. Με αποτέλεσμα να ανοίξει η βαλβίδα και να αλευθερωθεί την πίεση του ατμοφίτη το εσωτερικό του τηγανιού.
9	Φως ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ	Το φως του χρονόμετρου είναι ένα κόκκινο φως που ανάβει όταν το χρονόμετρο είναι ανοιχτό.


Εικόνα 3-1. Ελεγχος Λειτουργίας (Φύλλο 4)

Αντ.	Περιγραφή	Λειτουργία
10	Χρονόμετρο Καθυστέρησης (Μέσα στον Πύνακα Ελέγχου)	Μέγιστο τα τηγάνια με δύο στρώδια εναλλασσόμενη θερμοκρασία έχουν χρονόμετρο καθυστέρησης. Το χρονόμετρο καθυστέρησης ελέγχει πύση Όρα λειτουργεί ο θερμοστάτης σε υψηλή θερμοκρασία. Περισσότερες λεπτομέρειες πύσης αυτή την διαδικασία δίνονται στις διαδικασίες τηγανίσματος σε δύο στρώδια στις παραγράφους 3–10 και 3–11.
11	Δοχείο Τηγανίσματος	Αυτή το ρεζερβουάρ περιέχει το μαγειρικό λάδι.
12	Καλιθί Τηγανίσματος	Αυτή το καλιθί απλή ανοξείδωτο ατσάλι χρησιμοποιείται για να περιέχει και χειρίζεται τις τροφές την Όρα του τηγανίσματος και μετά απλή αυτή.
13	Λαβή Καλαθιοτή	Αυτή η λαβή που αφαιρείται χρησιμοποιείται για να σηκώνεται και να χαμηλώνει το καλιθί τηγανίσματος.
14	Ελατήριο Καπακιοτή	Το ελατήριο του καπακιοτή βοηθά στο σκώμα του καπακιοτή και στο να μένει ανοιχτή.
15	Αγωγός Αποχέτευσης Υγρασίας	Ο αγωγός αποχέτευσης της υγρασίας μεταφέρει την συμπυκνωμένη υγρασία στη γραμμή αποχέτευσης. Αυτή η υγρασία δημιουργείται πύση στην εσωτερική επένδυση του καπακιοτή ήταν αυτή είναι ανοιχτή. Ο αγωγός δεν αφήνει τις σταγόνες της υγρασίας να πέσουν μέσα στο λάδι.
16	Τσιμοτήχα Καπακιοτή	Η τσιμοτήχα του καπακιοτή παρέχει στεγανή πύση για τον θάλαμο του δοχείου τηγανίσματος.
17	Μανταλάκι Καπακιοτή	Το ελατηριωτή μανταλάκι του καπακιοτή μαγκώνει καλιθί για να κρατά το καλιθί κλειστή. Αυτή το μανταλάκι, μαζί με το συγκρίτημα του αξονίσκου και την τσιμοτήχα του καπακιοτή, στεγανοποιεί την πύση του θαλάμου του δοχείου τηγανίσματος.
18	Συγκρίτημα Αξονα	Ο αξονα δένεται πύση στο καλιθί μετά που θα μανταλωθεί. Αυτός εφαρμόζει πύση στο πύση μέρος του καπακιοτή, και απλή την τσιμοτήχα του καπακιοτή στο χείλος του δοχείου τηγανίσματος. Αφού σχηματιστεί μια λβρα εσωτερικής πύσης, η εσωτερική επένδυση του καπακιοτή σπύρνει το γύνη που ασφαλίζει μέσα στον ασφαλιστικό δακτύλιο. Όσο χρίνο ο ασφαλιστικός γύνη είναι συνδεδεμένος, το συγκρίτημα του αξονίσκου δεν μπορεί να ξεβιδωθεί την Όρα που γεμίζει με ατμή το δοχείο τηγανίσματος.


Εικόνα 3–1. Ελέγχοι Λειτουργίας (Φύλλο 5)

Αντ.	Περιγραφή	Λειτουργία
19	Περιοριστής Καπακιοτή	Ο περιοριστής του καπακιοτή είναι ένας σπειρωτής, ρυθμιζόμενος δακτύλιος και χρησιμοποιείται για να δημιουργηθεί η κατάλληλη στεγανότητα μεταξύ της τσιμοτήχας του καπακιοτή και του χελους του δοχείου τηγανίσματος. Αυτή επιτυγχάνεται ελέγχοντας τον αριθμό των δεξιόστροφων στροφών που μπορείτε να κάνετε με τον άξονα.
20	Λειτουργική Βαλβίδα	Η ανακουφιστική βαλβίδα πύσης τήπου νεκροτή βίρους χρησιμοποιείται για να διατηρεί μια συνεχή ποσότητα πύσης ατμού μέσα στο δοχείο του τηγανίσματος. Όλος ο περιττός ατμός εξατμίζεται από την έξοδο της καπνοδόχου.
21	Ανακουφιστική Βαλβίδα Ασφάλειας	<p>Η ανακουφιστική βαλβίδα ασφάλειας είναι μια αναγνωρισμένη βαλβίδα ASME με ελατήριο ρυθμισμένη σε 14.5 psi. Σε περίπτωση που η λειτουργική βαλβίδα βουλώνει, αυτή η ασφαλιστική βαλβίδα θα ελευθερώσει το περιεσπασμένο πύσης διατηρώντας τον θύλαμο του δοχείου τηγανίσματος σε 14.5 psi. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, στρώστε τον γενική διακίπτη ενέργειας προς την θέση off (κλειστή) για να εξατμισθεί ή πύση από το δοχείο τηγανίσματος.</p> <div style="text-align: center; border: 2px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ </div> <p>ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το τηγάνι. Επιδιορθώστε αμέσως το τηγάνι διαφορετικά μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα και τραυματισμοί.</p>
22	Μοχλός Ανακουφιστικής Βαλβίδας Ασφάλειας	<p>Αυτός ο μοχλός ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ να τραβηχτεί.</p> <div style="text-align: center; margin: 10px auto;">  </div> <p>Μπορεί να προξηνηθούν σοβαρά εγκαύματα.</p>


Εικόνα 3-1. Ελέγχοι Λειτουργίας (Φύλλο 6)

Αντ.	Περιγραφή	Λειτουργία
23	Μετρητής Πίεσης	Ο μετρητής πίεσης δείχνει την πίεση μέσα στο δοχείο τηγανίσματος.
24	Σωληνοειδής Βαλβίδα	Η σωληνοειδής βαλβίδα είναι μια ηλεκτρομηχανική συσκευή που προκαλεί πίεση που κρατείται μέσα στο δοχείο τηγανίσματος. Η σωληνοειδής βαλβίδα κλείνει όταν αρχίζει η περίοδος του τηγανίσματος και ανοίγει αυτόματα από το χρονόμετρο όταν τελειώσει η περίοδος του τηγανίσματος. Αν αυτή η βαλβίδα είναι βρώμικη ή βύθιση της από τη φλίτζ (κόπες), δεν θα σχηματιστεί πίεση και θα πρέπει να επιδιορθωθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του τμήματος συντήρησης.
25	Βαλβίδα Αποστρίγγισης (Φωνεται Μήνο ή Λαβί)	<p>Η βαλβίδα αποστρίγγισης είναι μια διπλή βαλβίδα με μπιλάκια. Κανονικά είναι κλειστή. Γυρίστε το χερούλι προς τα δεξιά για να αδειάσετε το λίπος από το δοχείο τηγανίσματος μέσα στο δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου.</p> <div style="text-align: center;">  <p>ΚΙΝΔΥΝΟΣ</p> </div> <p>Μην ανοίξετε την βαλβίδα αποχέτευσης όταν το δοχείο τηγανίσματος έχει πίεση. Το καυτό λίπος μπορεί να εξατμιστεί από την βαλβίδα. Μπορούν να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα.</p>
26	Διακρίπτης Ενδασφλειαίας Αποστρίγγισης (Κρυμμένος Πίσω από το Υποστρίγμα)	Ο διακρίπτης ενδασφλειαίας της αποστρίγγισης είναι ένας μικροδιακρίπτης που προστατεύει από το δοχείο τηγανίσματος σε περίπτωση που ο χειριστής αδειάζει ξαφνικά το λίπος από το δοχείο τηγανίσματος ενώ ο γενικός διακρίπτης είναι στη θέση POWER (ΕΝΕΡΓΕΙΑ). Ο διακρίπτης έχει σχεδιαστεί για να κλείνει αυτόματα τη θέρμανση όταν ανοίξει η βαλβίδα αποστρίγγισης.

Εικόνα 3-1. Ελεγχος Λειτουργίας (Φύλλο 7)

Αντ.	Περιγραφή	Λειτουργία
27	Δοχείο Αποστρίγγισης Φίλτρου	<p>Το δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου αφαιρείται και περιλαμβάνει το φίλτρο και περισυλλέγει το λυπόσφιταν αδειάζει απφί το δοχείο τηγανίσματος. Χρησιμοποιείται για να αφαιρείται και να απορριπτεται το λυπόσφιταν χρειάζεται να αλλαχτε).</p> <div style="text-align: center;">  <p>ΚΙΝΔΥΝΟΣ</p> </div> <p>Αυτφί το δοχείο περιέχει ζεστφί λυπόσφιταν. Χειριστφίτε το με μεγφίλη προσοχή για να μην καεττε σοβαρφί.</p>
28	Ένωση Φίλτρου	<p>Η Ένωση του φίλτρου συνδέει το συγκρφίτημα του φίλτρου με την αντφίλα του φίλτρου. Αποσυνδέεται εφίκολα για να μπ ορεφ να αφαιρείται το φίλτρο και το δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου.</p>
29	Βαλβίδα Φίλτρου (Φανεται μφίνο η Λαβφί)	<p>Η βαλβίδα του φίλτρου εναφί μια διπλφί βαλβίδα με μπζλλ α που λειτουργεφ μαζφί με το σφίστημα του φιλτραρισματος. Με την λαβφί στην ανοιχτφί θέση και τον γενικφί διακφίπητη στην θέση POWER (ΕΝΕΡΓΕΙΑ), αυτφί η βαλβίδα οδηγεφ το φιλτραρισμφίνο λυπόσφιταν απφί το δοχείο αποστρίγγισης πσω στο δοχείο τηγανίσματος.</p>
30	Γραμμφί Αποστρίγγισης Συμπφίκνωσης	<p>Η γραμμφί αποστρίγγισης της συμπφίκνωσης εναφί μια σχη ματισμφίνη σωλφίκνωση απφί ανοξεδωτο ατσφίλι. Χρησιμοποιεταφί για να μεταφίφερει την συμπφίκνωση, που μαζεφεται π ζφνω στην επφένδυση του καπακιοφί και μφίσα στο σφίστημα εξαγωγφίς του ατμοφί, προς το δοχείο αποστρίγγισης της συμπφίκνωσης.</p>
31	Δοχείο Αποστρίγγισης Συμπφίκνωσης	<p>Το δοχείο αποστρίγγισης της συμπφίκνωσης εναφί το σημε νο περισυλλογφίς για την συμπφίκνωση που σχηματφίζεται π ζφνω στην επφένδυση του καπακιοφί και μφίσα στο σφίστημα εξαγωγφίς του ατμοφί. Πρφίπει να αφαιρείται και να αδειάζετ αι περιοδικφί.</p>

Εικφίνα 3–1. Ελεγχφί Λειτουργφίας (Φφίλλο 8)

Αντ.	Περιγραφή	Λειτουργία
32	Σωλήνας Ξεβγάλματος (Προαιρετικός)	<p>Ο προαιρετικός σωλήνας ξεβγάλματος του φίλτρου χρησιμοποιείται για να ξεβγάζονται τα υπολείμματα των τροφών από το δοχείο τηγανίσματος μέσα στο δοχείο του φίλτρου. Αυτός ο σωλήνας βασίζεται με το χέρι και είναι δεμένος πάνω σε ένα εξάρτημα που αποσυνδέεται γρήγορα.</p> <div style="text-align: center;">  <p>ΚΙΝΔΥΝΟΣ</p> </div> <p>Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν λειτουργείτε τον σωλήνα ξεβγάλματος. Αναφερθείτε στις διαδικασίες φίλτρου τηγανίσματος στην παράγραφο 3-13, διαφορετικά μπορείτε να καείτε σοβαρά.</p>
33	Βαλβίδα Ελέγχου Αερίου (Μόνο Μοντέλα Αερίου)	<p>Η βαλβίδα ελέγχου αερίου ελέγχει την ροή του αερίου προς το συγκρίτημα του καυστήρα αερίου. Ο πιλόνος της χρεμάσσεται πάνω με το χέρι.</p>
34	Έλεγχος Ψηλής Θερμοκρασίας	<p>Αυτός ο έλεγχος της ψηλής θερμοκρασίας είναι ένας χειροκίνητος έλεγχος ρύθμισης που αισθάνεται την θερμοκρασία του λήπους. Αν η θερμοκρασία του λήπους υπερβεί το κανονικό ασφαλές όριο λειτουργίας, αυτός ο διακόπτης ελέγχου θα ανοίξει και θα κλείσει την θέρμανση του δοχείου τηγανίσματος. Όταν η θερμοκρασία του λήπους κατέβει στο κανονικό όριο λειτουργίας, ο έλεγχος θα πρέπει να επαναρυθμιστεί με το χέρι.</p>
35	Αυτίματοι Διακόπτες Κυκλώματος (Μόνο Ηλεκτρικό Μοντέλο)	<p>Οι αυτίματοι διακόπτες κυκλώματος είναι οι ηλεκτρονίμιοι που μεταφέρουν το ρεύμα στα θερμαντικά στοιχεία. Μια σειρά του ηλεκτρονίμιου είναι σε σειρά με τον έλεγχο ψηλής θερμοκρασίας, και η άλλη σειρά του ηλεκτρονίμιου είναι σε σειρά με τον θερμοστάτη.</p>

Εικόνα 3-1. Έλεγχοι Λειτουργίας (Φύλλο 9)

**3-10. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

1. Το πρώτο βήμα για την χρήση του Τηγανιού Πέση Henny Penny είναι να μεθετε την χρήση των ελέγχων, όπως περιγράφονται στην εικόνα 3-1.

2.

Το δεύτερο βήμα είναι να καθορίσετε τις ρυθμίσεις της Ώρας και της θερμοκρασίας. Οι παρλιγράφοι 3-8 και 3-9 καταλογίζουν διζφορά προΐφιντα τροφές με τις συνιστώμενες Ώρες και ρυθμίσεις. Όλες οι Ώρες και οι ρυθμίσεις που καταλογίζονται είναι ένα περπου και θα αλλίζουν ανζλογα με το μέγεθος και την ποσότητα του ζψητου προΐφιντος.

3-11. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Το τρίτο βήμα είναι να χρησιμοποιείτε την καλύτερη ποιότητα τροφών, κατζλληλα κομμένων και απαλλαγμένων απfi το υπερβολικfi λπος. Χρησιμοποιείτε fισο το δυνατfi φρέσκες τροφές.

2. Το τέταρτο βήμα είναι να διαλέξετε μια γαλέτα που θα δώσει μια νfιστιμη, χρυσι καφέ κροΐστα.

3-12. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΞΕΚΙΝΗΜΑΤΟΣ (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ)



ΒΑΛΒΙΔΕΣ ΚΛΕΙΣΤΕΣ (ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ)



Βημα 10

Οι ακφλουθες διαδικασνες θα πρζει να ακολουθηθοφν για το αρχικφ ξεκνημα του τηγανιοφ και κζθε φορζ που το τηγζνι θα εναι κρφο σβηστφι και θζειτε να το λειτουρζσετε:

1. Ελζειτε να δευτε φιτι φιλοι οι διακφιπτες των ελζειγων εναι γυρισμζνοι στην θζειση OFF (ΚΛΕΙΣΤΟ).
2. Σιγουρευτευτε αν η βαλβδα αποστρζγγισης και η βαλβδα του φλτρου εναι ΚΛΕΙΣΤΕΣ.
3. Αφαιρζειτε το καλζθι τηγανσματος απφι το δοχεο τηγανσματος. Αφιστε το καλζκι σκωμζνο.
4. Γεμστε το δοχεο τηγανσματος μζειχι τον δεκκτη της στζθμης με λπος. Αναφερθευτε στην παρζγραφο 3-6.
5. Συνδζειτε το ρεζμα στο τηγζνι.
6. Στα μοντζελα αερου, ανζψτε τον πιλφιτο. Αναφερθευτε στο τμζμα εγκατζστασης.
7. Μετακινστε τον γενικφι διακφιπτη ενζειργειας στην θζειση ΕΝΕΡΓΕΙΑ (POWER).
8. Γυρστε το χεροφλι του θερμοστζτη στους 325°F. Το φως της θερμοκρασας θα ανζψει.
9. Οταν η θερμοκρασα του λπους φτζσει στους 325°F το φως της θερμοκρασας θα σβζει.
10. Ανακατζειτε καλζ το λπος για να σταθεροποιηθε παντοφ η θερμοκρασα. Σιγουρευτευτε φιτι το λπος στον πζτο του δοχεου ανακατεφτηκε και εναι παντοφ ζεστφι.
11. Αφοφ σταθεροποιηθε η θερμοκρασα του λπους για τουλζχιστον 30 λεπτζ, ελζειτε την θερμοκρασα του λπους χρησημοποιώντας ενα καλφι θερμφμετρο για βαθφ λπος (εξζρτημα 12106 Henny Penny). Αν εναι 5°F παραπζνω, αναφερθευτε στο τμζμα συντζρησης.
12. Αν το λπος δεν φιλτραρστηκε την προηγοφμενη νφχα φταν εσβησε το τηγζνι, θα πρζει να φιλτραριστε τφρα, μετζ που θα φτζσει η θερμοκρασα του τους 325°F και προτοφ χρησημοποιηθε το τηγζνι. Αναφερθευτε στην παρζγραφο 3-13.

3-12. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΞΕΚΙΝΗΜΑ
ΤΟΣ (Συνέχεια)



Αν η θερμοκρασία του λπους υπερβεί τους 420°F, κλείστε αμέσως τον ηλεκτρισμό στον γενική διακβίππη κυκλώματος και δώστε το τηγνί για επιδιφίρωση. Αν η θερμοκρασία του λπους υπερβάνει το σημείο ανίφλεξης, μπορεί να συμβεί πυρκαγί, και να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα και/βλζβη της συσκευής.

13. Χαμηλώστε το ζδειο καλίθι μέσα στο δοχείο της ανίσματος. (Η τροφή θα προστεθεί αργίτερα).
14. Γυρίστε τον θερμοστίτη στη θερμοκρασία που επιλέξατε για το τηγνίσμα.
15. Γυρίστε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ στην ώρα του τηγανίματος που επιλέξατε. Τώρα είστε έτοιμοι να αρχίσετε το τηγνίσμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μην αφήσετε το τηγνί να παραμένει για πολύ ώρα σε ψηλή θερμοκρασία (165°C < περισσίτερο), γιατί το λπος θα χαλίσει πιο γρίγορα. Όταν το τηγνί δεν χρησιμοποιείται για τηγνίσμα, βλίτε τον θερμοστίτη ξανί στους 135°C ή χαμηλίτερα.

3-13. ΓΕΜΙΣΜΑ Η ΠΡΟΣΘΗΚΗ
ΛΠΟΥΣ

1. Συνιστίται να χρησιμοποιείτε καλής ποιίτητας λπος τηγανίματος για το τηγνίπωση. Μερικί λπι κατίτερης ποιίτητας περιέχουν πολλί υγρασία και θα προκαλέσουν ζφρίσμα και υπερβολική βρασμί.
2. Αν χρησιμοποιείτε στερεφί λπος, μπορείτε να το λυώσετε πρώτα, και μετί να το χίσετε μέσα στο δοχείο μαγείματος. Αν επιχειρίσετε να λυώσετε το στερεφί λπος μέσα στο δοχείο μαγείματος, το φρέσκο λπος μπορεί να καεί < να τσουρουφλίσει.

3-13. ΓΕΜΙΣΜΑ Η ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΛΙΠΟΥΣ (Συνέχεια)



Βήμα 4

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΓΑΝΤΙΑ ΚΑΙ ΝΑ ΕΙΣΤΕ ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΟΙ ΟΤΑΝ ΧΥΝΕΤΕ ΤΟ ΖΕΣΤΟ ΛΙΠΟΣ. Μπορεί να συμβούν σοβαρά εγκαύματα. Επίσης, φίταν προσθέτετε φρέσκο λιπος στο υπέρχον λιπος, πρέπει να εστέ πολύ προσεχτικοί για να αποφεύγετε το πιτσλισμα διαφορετικζ μπορεντε να πιθετε σοβαρά εγκαύματα.

3. Το ηλεκτρικζ μοντέλο χρειζεται 48 λιβρες (21.7 κιλζ) λιπος. Το μοντέλο αερου χρειζεται 43 λιβρες (19.5 κιλζ). Και τα δφο μοντέλα έχουν ένα δεκτη για την στζθμη στο πσω τοιχωμα του δοχειου του τηγανσματος που δεχνει την κατζλληλη στζθμη φίταν το λιπος εναι ζεστζ.
4. Το κρφο λιπος θα πρέπει να γεμιστε 1/2 ντσα (1.5 χλστ) κζτω απζ την χαμηλζτερη στζθμη της ενδεικτικς γραμμς.

3-14. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΜ ΤΟ ΛΠΟΣ

1. Για να προστατεψετε το λιπος φίταν το τηγζνι δεν θα χρησιμοποιηθε αμςως, η θερμοκρασζα του θερμοστζτη θα πρέπει να χαμηλωθε στο 275°F < και ι λιγζτερο.
2. Το τηγζνισμα των φαγητζν με γαλζτα απαιτε συχνζ φιλτρζρισμα για να διατηρενται το λιπος καθαρο. Το λιπος πρέπει να φιλτρζρεται μετζ απζ 3 με 6 κζκλους τηγανσματος. Για καλζτερη ποιζτητα φαγητοζ, ΜΗΝ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΤΕ ΤΟΥΣ 6 ΚΥΚΛΟΥΣ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΦΙΛΤΡΑΡΕΤΕ ΤΟ ΛΠΟΣ. Αναφερθετε στην παρζγραφο 3-13 για την διαδικασζα του φιλτραρσματος.
3. Διατηρεντε το λιπος στην κατζλληλη στζθμη για τηγζνισμα, προσθετοντας φζποτε χρειζεται φρέσκο λιπος.
4. Δοκιμζζετε καθημερινζ το κρφο λιπος για σημενα κακς γεψης. Το λιπος που έχει κακζ γεψη < δεχνει σημενα αφρσματος < βρασματος θα πρέπει να πεταχτε. ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΚΑΘΑΡΟ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ.

3-15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΕΝΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ

Αυτή η μέθοδος τηγανίσματος ενφίς σταδίου είναι η μέθοδος που σας συνιστούμε για το ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ με το Τηγανι Πίεσης της Henny Penny σε συνδυασμό με τα ειδικά μας μίγματα γαλέτας για τηγνισμό ΡΗΤ. Οι πίνακες που ακολουθούν σας προσφέρουν την εισηγομένη Ώρα και Θερμοκρασίες τηγανίσματος για μονή τηγνισμα.

Προϊόν (μέγεθος ανά κομμάτι)	Θερμοκρασία	Ώρα
Κοτόπουλο (2 1/4 λιβρες, κομμένο σε 8 x 9 κομμάτια)	157°C (315°F)	10-11 Λεπτά
Ψίρι (4 ουγγιές)	157°C (315°F)	3 1/2 Λεπτά
Γαρύδες	157°C (315°F)	2 Λεπτά
Πέστροφα (10 με 16 ουγγιές)	157°C (315°F)	5 Λεπτά
Κοτολέτες χοιρινές (4 με 5 ουγγιές, 1/2 με 1/4 της ντσα πίζος)	157°C (315°F)	5 Λεπτά
Παρόδια (2 1/2 λιβρες)	135°C (275°F)	14 Λεπτά
Κυβικά κομμάτια κρέας (6 με 10 ουγγιές, 1/4 με 1 ντσα πίζος)	157°C (315°F)	5 Λεπτά
Κοτολέτα μοσχάρια (4 ουγγιές)	157°C (315°F)	4 μιν.
Πατάτες (10 λιβρες κομμένες σε φέτες)	157°C (315°F)	8 μιν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Os tempos e temperaturas recomendados referem-se a uma carga de 10 libras (4,5 kg) de produto.



Βήμα 1

1. Πιζτε τα κομμάτια του κοτόπουλου, < 4 με 5 κοτόπουλα κομμένα απί το ψυγεο και τοποθετιστε τα σε ένα νεροχίτη πλυσματος πιζτων. Πλίντε το κοτόπουλο και σπίζτε τη γίμπα απί την ένωση της ραχοκοκαλίζς.
2. Αφαιρέστε φίλο το περιττί λπος απί την γίμπα.
3. Βγίλτε το κοτόπουλο απί το νερί και στεγνώστε το ελαφρί, αλλί αφίστε τα κομμάτια λγο υγρί.

3-15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΟΣ ΕΝΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ (Συνέχεια)



Βημα 2



Βημα 4



Βημα 5

4. Αν χρησιμοποιείτε μηχανή για τη γαλέτα, γεμίστε τον κϋλινδρο με περίπου 8 με 10 λιβρες (3.6 με 4.5 κιλά) απϋ το Μύγμα Τηγανίσματος ΠΗΤ. Βάλτε τα υγρά αλλά χι στεγνά κομμάτια μέσα στον αγωγό στο ένα άκρο της μηχανής.

5. Αφίστε να πέσουν τα αλειμένα με γαλέτα κομμάτια μέσα σε ένα δίσκο την Όρα που βγαίνουν απϋ τον κϋλινδρο της μηχανής.

6. Αν δεν χρησιμοποιείτε μηχανή για την γαλέτα, τίττε το προϋφιν πρέπει να τοποθετηθε μέσα στο στεγνό μύγμα και να το γυρίσετε με τα χέρια για να αλειφτοϋν τελεως φίλα τα κομμάτια.

3-15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜ ΑΤΟΣ ΕΝΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ (Συνέχεια)



Βήμα 6

7. Τινξτε τη περιττι γαλέτα και βζλτε το αλειμένο προΐν πζνω σε ένα δισκο για να εναι πιο δροσερφι. Βζλτε μια υγρι πετσέτα πζνω απφι το αλειμένο με γαλέτα προΐν για να το διατηρjσετε υγρφι. Το αλειμένο με γαλέτα προΐν θα πρέπει να διατηρηθε για α τουλχι στον 30 λεπτζ προτοφ τηγανιστε για να μπορέσει να απορροφσει τα μπαχαρικζ που εναι μέσα στη γαλέτα και για να κολλjσει καλφτερα η γαλέτα πζνω στα κομμζτια.
8. Ετοιμζστε το τηγζνι σφμφωνα με την παρζγραφο 3-5.
9. Ανακατέψτε το ζεστφι λπος.
10. Τοποθετjστε το ζδειο καλζθι μέσα στο λπος.
11. Καθορjστε την Όρα και την θερμοκρασια σφμφων α με το εδος του προΐντος που θα τηγανιστε.
12. Ρυθμζστε τον θερμοστζτη στη θερμοκρασια που θ έλετε.
13. Ρυθμζστε τον δεκτη του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ, α λλζ μην τον ανοζξετε ακφιμη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Προτοφ τοποθετjσετε το προΐν μέσα στο καλζθι, σιγουρευτετε φιτι το λπος εναι στην κατζλληλη θερμοκρασια για το εδος του προΐντος. Επσης ελέγζτε αν το φως της ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ εναι σβηστφι.

14. Τοποθετjστε το φαγητφι μέσα στο βυθισμένο καλζθι βζζοντας προτα τα μεγαλφτερα κομμζτια (γζμπες και μποφτια). Με αυτφι τον τρφιπο τα μεγαλφτερα και πιο δφσκολα κομμζτια έχουν περισσφτερη Όρα για να ψηθοφν μέσα στο λπος. Αφιστε το καπζκι ανοιχτφι.
15. Σηκώστε ελαφριζ το καλζθι έξω απφι το λπος και

3-15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΕΝΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ (Συνέχεια)



Βημα 14



Βημα 16



Βημα 17

τινίξετε το, για να ξεχωρύνουν τα κομμάτια. Ξαναβίψτε το καζάνι μέσα στο λπος. Με αυτή τον τρτίπο θα αποψίγετε τις λσπρες κοιλνδες στο ψημένο προφίν.

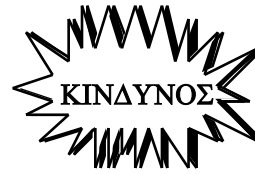
16. Αφαιρέστε την λαβή του καλαθίου και κλειστε γρηγορά το καζάνι. Μανταλώστε το καζάνι με το μανταλάκι του.
17. Σφίξτε την χειρολαβή του καπακιού στρέφοντάς την δεξιόστροφα για να κλεισει και στεγανώσει το καζάνι. Ευθυγραμμώστε το κίκκινο χεροφλί πίνω στο νίξονα με το κίκκινο χεροφλί πίνω στο μανταλάκι του καπακιού.



Το καζάνι πρέπει να είναι κατάλληλα μανταλωμένο και οι δύο κίκκινες μίλλες στην ίδια γραμμή, διαφορετικά μπορούν να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα.

18. Γυρώστε τον διακόπτη ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΑΝΟΙΚΤΟ/ΚΛΕΙΣΤΟ στο ΑΝΟΙΚΤΟ.
19. Μέσα σε λίγα λεπτά, το πιεζόμετρο θα αυξηθεί στην ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ (OPERATING ZONE). Αν δεν αυξηθεί, ελέγξτε ξανά τις διαδικασίες και μετά αναφερθείτε στο τμήμα ανίχνευσης ανωμαλιών.
20. Στο τέλος του κύκλου τηγανίσματος (το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ θα φτάσει στο μηδέν), το τηγάνι θα αποπιστευό αυτομάτως, η σειρά του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ θα ηχίσει, και το φως του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ θα σβίσει. Γυρώστε τον διακόπτη του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ στο OFF (ΚΛΕΙΣΤΟ). Το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ θα επαναρυθμιστεί αυτομάτως στην ρύθμιση που είχε επιλεχθεί προηγούμεως.

3-15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΕΝΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ (Συνέχεια)



Ελέγξτε τις ενδείξεις του πιεζόμετρου. Μην επιχειρήσετε να γυρίσετε τον ζύωνα ή να ανοίξετε το καπάκι μέχρι να κατέβει η πίεση στο μηδέν. Ανοίγοντας το καπάκι ήταν υπάρχει πίεση στο δοχείο τηγανίσματος θα επιτρέψει στο ζεστό λιπος και στον ατμό να πεταχτούν από το δοχείο τηγανίσματος προκαλώντας σοβαρά εγκαύματα στον χρήστη.

21. Αφού πέσει η πίεση στο μηδέν, γυρίστε τον ζύωνα αριστερόστροφα περίπου μια στροφή.



Μην τινάζετε ή στρίψετε τον ζύωνα ή όταν ανοίγετε για να μην καταστραφεί το περικείμελο στο εσωτερικό της εγκιβρίστιας ριβδού.

22. Σηκώστε γρήγορα το καπάκι για να στεγνώσει η περισσότερη υγρασία που έχει μαζευτεί στο καπάκι αδειάζοντας μέσα στο κανάλι αποστράγγισης και ψιχί μέσα στο λιπος.



Μην αφήσετε το καπάκι να πέσει χτυπώντας πάνω στην πίσω αναστολή του γιατί μπορεί να καταστρέψει τον μεντεσέ.

23. Εισχωρίστε την χειρολαβή μέσα στο καπάκι. Σηκώστε το καπάκι και κρεμάστε το στο πλάι του τηγανιού για να στραγγίσει. Αφήστε το προοίον να στραγγίσει περίπου 15 δευτερόλεπτα προτού το βγάλετε μέσα σε δίσκο.

3-15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΕΝΟΣ ΣΤΑΔΙΟΥ (Συνέχεια)



Βήμα 23

24. Τοποθετείστε αμέσως το προϊόν μέσα σε ένα θερμαντική ντουλζπι.

25. Προτού ξανατηγανώσετε, περιμένετε λίγο μέχρι να ξαναζεσταθεί το λάδι. (Περιμένετε μέχρι να σβήσει το φως της ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ).

3-16.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΠΛΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ)

Το Τηγάνι Πέσης της Henny

Penny είναι ένας εξοπλισμός πολλαπλών χρήσεων για τηγανίζει με πέση ψιχί μίνο διζφορα τρφιφιμα, αλλζ και σε πολλές περιπτώσεις εκτελεζ διζφορα εδη τηγανισματος. Για να ετοιμάσετε κοτσίπουλο τηγανητό με μαλακή κροσά και μαλακή κρέας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη διαδικασία του τηγανίσματος των δύο σταδίων. Αυτή η μέθοδος τηγανίσματος παράγει ένα είδος πιο μαλακό κοτσίπουλου, που μπορεί να διατηρηθεί σε ένα θερμαντική ντουλζπι για περισσότερο χρόνο σε σύγκριση με την διαδικασία τηγανίσματος ενός σταδίου που παράγει ένα ξεροψημένο, λιγότερο λιπαρό προϊόν, και πιο κατάλληλο για να σερβιριστεί αμέσως. Ο πίνακας που ακολουθεί σας δίνει τον χρόνο και τη θερμοκρασία για το τηγάνισμα των δύο σταδίων.

3-16. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΠΛΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ) (Συνέχεια)

Προϊόν (μέγεθος ανά κομμάτι)	Αρχική Θερμ.	Ρύθμιση Χρόνου	Ρύθμιση Θερμ. Μετά 1 Λεπτό
Κοτόπουλο (2 1/4 λιβρες, 4 x 5 πουλιζ)	(375°F) 190°C	12 Λεπτά	(275°F) 135°C
Κοτόπουλο (2 1/4 λιβρες, 2 πουλιζ)	(340°F) 171°C	12 Λεπτά	(275°F) 135°C
Κοτολέτες Χοιρινές (4 με 5 ουγγιές, 1/2 ντσαπίζος)	(325°F) 162°C	7 Λεπτά	(280°F) 137°C
Παξιμάκια (2 1/2 λιβρες)	(325°F) 162°C	12 Λεπτά	(275°F) 135°C
Κρέας σε κβύς (6 με 8 ουγγιές, 3/4 με 1 ντσαπίζος)	(325°F) 162°C	7 Λεπτά	(280°F) 137°C

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ολες οι ρυθμίσεις για την Ώρα και τις θερμοκρασίες είναι για 10 λιβρες (4.5 κιλά) τροφίμων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Για πιο μαλακά κροφίτα «Στυλ Σιουθερν» σας συνιστούμε ήταν τηγανίζεται το κοτόπουλο με την μέθοδο Θερμοκρασίας Δύο Σταδίων, να χρησιμοποιείτε ένα ειδικό μίγμα απλή μαλακή αλεύρι που περιέχει αλάτι, πιπέρι και ζύλλα μπαχαρική.

3-16. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΠΛΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ) (Συνέχεια)



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 4

1. Πιζρτε τα κομμζτια το κοτφίπουλο, εγτε 4 < 5 κομμξ να κοτφίπουλα, απφί το ψυγεο και τοποθετίζστε τα σ ε ξνα νεροχφζητη πιζτων. Πλφντε το κοτφίπουλο και σπζστε την ξνωση του μπουτιοφ με την ραχοκοκα λιζ.
2. Αφαιρέστε φίλο το περιττφ λπος απφί το μποφτι.
3. Βγίλτε το κοτφίπουλο απφί το νερφί και στραγγίστε τ ο ελαφρίζ, αφκνοντας τα κομμζτια υγρί. (Αν χρησι μοποιεγε χτυπημξνο αυγφί, βγίλτε το κοτφίπουλο μξ σα στο αυγφί προτοφ το βγίλετε στη γαλέτα).
4. Ρξζτε τα κομμζτια το κοτφίπουλο μξσα στο αλεφρι με τα καρυκεφματα και λενψτε τα με τα χξρια μξχρι να καλυφθοφν φίλα τα μξρη τους. Βγίλτε τα κομμζτια απφί τη γαλέτα. Μην τινζξεγε το αλεφρι απφί πζνω τους. Τοποθετίζστε τα πζνω στον δίζσκο. Το κοτφί πουλο θα πρέπει να τηγανίζστε) αμξσως μετζ που θ α το βγίλετε στη γαλέτα.

3-16. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΠΛΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ) (Συνέχεια)



Βημα 10



Βημα 12



Βημα 13

5. Ετοιμάστε το τηγάνι σύμφωνα με την παράγραφο 3-5.
6. κατέψτε το ζεστό λιπος.
7. Τοποθετήστε το ίδιο καλζι του τηγανίσματος μέσα στο λιπος.
8. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 375°F (190°C) για να τηγανίσετε 4 < 5 κοττίπουλα. Για 2 κοττίπουλα ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 340°F (171°C).
9. Ρυθμίστε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ στα 12 λεπτά, αλλά μην το γυρίσετε ακτίμη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Πριν να ρίξετε το προ΄φιν μέσα στο καλζι, σιγουρευτείτε αν το λιπος είναι στην σωστή θερμοκρασία για τηγάνισμα. Επίσης ελέγξτε αν το φως της ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ είναι σβηστί.

10. Τοποθετήστε το φαγητί μέσα στο βυθισμένο καλζι ριχνοντας πρώτα τα μεγαλύτερα κομμάτια (μπούτσια και γέμρες). Με αυτή τον τρόπο τα μεγαλύτερα και δυσκολότερα κομμάτια τηγανίζονται περισσότερο δευτερόλεπτα μέσα στο λιπος. Αφίστε το καλζι ανοιχτί.
11. Σηκώστε λίγο το καλζι έξω από το λιπος και ταρακουνίστε το, για να ξεχωρίσουν τα κομμάτια. Ξαναβίστε το καλζι μέσα στο λιπος. Με αυτή τον τρόπο θα αποφύγετε τις ίσπρες κοιλίδες πάνω στο ψημένο προ΄φιν.
12. Αφίστε την χειρολαβή του καλαθιο΄ και κλείστε γρήγορα το καλζι. Μανταλώστε το καλζι με το μανταλάκι του καπακιο΄.
13. Σφίξτε τον ζώνα του καπακιο΄ στρέφοντάς τον δεξιόστροφα για να κλείσετε και στεγανώσετε το καλζι. Ευθυγραμμίστε το κίκκινο χερο΄λι πάνω στο ζώνα με το κίκκινο χερο΄λι πάνω στο μανταλάκι του καπακιο΄.

3-16. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΠΛΟΥ ΤΗ
ΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (ΧΡΗΣΙΜΟ
ΠΟΙΩΝΤΑΣ ΚΑΝΟΝΙΚΟ Τ
ΗΓΑΝΙ) (Συνέχεια)



Το καζίκι πρέπει να είναι κατελληλα μανταλωμένο και οι δφο κφικκινες μπζλλες στην ςδια γραμμκ, διαφορετικζ μποροφν να προκληθοφν σοβαρζ εγκαφματα.

14. Γυρςτε τον διακφίπτη ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΑΝΟΙΚΤΟ/ΚΛΕΙΣΤΟ στο ΑΝΟΙΚΤΟ.
15. Όταν η πρση μζσα στο δοχεο τηγανςματος φτζσει στην ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ (OPERATING ZONE) σε περςπου 1 λεπτφ, γυρςτε με το χφρι τον ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ πςω στους 275°F (135°C) και αφςτε τον εκεγ για την υπφλοιπη Όρα του τηγανςματος.
16. Στο τζλος του κφκλου τηγανςματος (το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ θα φτζσει στο μηδέν), το τηγζνι θα αποπιεστ εγ αυτομζτως, η σειρςνα του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ θα η χςσει, και το φως του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ θα σβςσει. Γυρςτε τον διακφίπτη του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ στο OFF (ΚΛΕΙΣΤΟ). Το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ θα επαναρυθμιστε γ αυτομζτως στην ρφθμιση που εγχε επιλεχτεγ προηγουμενως.



Ελζγζτε τις ενδεξεις του πιεΰφιμετρου. Μην επιχειρςετε να γυρςτε τον ζζονα κ να ανοζετε το καζίκι μεχρι να κατβει η πρση στο μηδέν. Ανογοντας το καζίκι φταν υπζρχει πρση στο δοχεο τηγανςματος θα επιτρβπει στο ζεστφ λπος και στον ατμφ να πεταχτοφν απφ το δοχεο τηγανςματος προκ αλόντας σοβαρζ εγκαφματα στον χρςτη.

3-16. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΠΛΟΥ ΤΗ ΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (ΧΡΗΣΙΜΟ ΠΟΙΩΝΤΑΣ ΚΑΝΟΝΙΚΟ Τ ΗΓΑΝΙ) (Συνέχεια)



Βημα 19

17. Αφού πέσει η πίεση στο μηδέν, γυρίστε τον ρόξονα αριστερόστροφα περίπου μια στροφή.



Μην τινάξετε < στρίψετε τον εγκύρσιο βραχίονα του ρόξονα ήταν ανοίγετε για> μπορεί να καταστραφεί > το περικύχλιο στο εσωτερικό της εγκύρσιας ρόξου.

18. Σηκώστε γρήγορα το καζάνι για να στεγνώσει η περισσότερη υγρασία που έχει μαζευτεί στο καζάνι αδειάζοντας μέσα στο κανάλι αποστρίγγισης και ψιμί μέσα στο λήπος.



Μην αφήσετε το καζάνι να πέσει χτυπώντας πάνω στην πίσω αναστολή του για> μπορεί να καταστραφεί τον μεντεσέ.

19. Εισχωρίστε την χειρολαβή μέσα στο καζάνι. Σηκώστε το καζάνι και κρεμάστε το στο πλάι του τηγανιού για να στραγγίσει. Αφήστε το προΐν να στραγγίσει περίπου 15 δευτερόλεπτα προτού το βάλετε μέσα σε δίσκο.
20. Τοποθετήστε αμέσως το προΐν μέσα σε ένα θερμοκράσι ντουλίπι.
21. Προτού ξανατηγανίσετε, περιμένετε λίγο μέχρι να ξαναζεσταθεί το λήπος. (Περιμένετε μέχρι να σβήσει το φως της ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ).

3-17. ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΔΥΟ ΣΤΑΔΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΕΝΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ ΔΥΟ ΣΤΑΔΙΩΝ



SOFT/CRISP SWITCH

Βήμα 1

Αν το τηγάνισμα σας είναι εξοπλισμένο με προαιρετικό θερμостητή δύο σταδίων, θα έχει και διακόπτη ΜΑΛΑΚΟ/ΞΕΡΟΨΗΜΜΕΝΟ (SOFT/CRISP) και χρονόμετρο με καθυστέρηση. Αυτά τα προαιρετικά χαρακτηριστικά σας επιτρέπουν να τηγανίζετε χρησιμοποιώντας την διαδικασία δύο σταδίων. Το τηγάνισμα δύο σταδίων είναι ο τρόπος "ΜΑΛΑΚΟ" (SOFT) και εκτελείται ως εξής:

1. Τοποθετήστε τον διακόπτη ΜΑΛΑΚΟ/ ΞΕΡΟΨΗΜΜΕΝΟ στην θέση ΜΑΛΑΚΟ.
2. Ετοιμάστε το κοτόπουλο και το τηγάνισμα σύμφωνα με τις οδηγίες τις παραγράφου 3-9, εκτός από τους αριθμούς 15 και 21 γιατί θα γίνουν αυτομάτως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο θερμοστάτης δύο σταδίων θα αρχίσει την περίοδο τηγανίσματος στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν σταματήσει το χρονόμετρο καθυστέρησης, ο θερμοστάτης δύο σταδίων θα ρυθμιστεί αυτομάτως στην χαμηλότερη του ρύθμιση για την υψίλοιπη ώρα που μένει για το τηγάνισμα. Το χρονόμετρο καθυστέρησης βρίσκεται μέσα στον πίνακα ελέγχου και είναι ρυθμισμένο από το εργοστάσιο.

3-18. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Όπως και με άλλες τις άλλες συσκευές για το μαγειρέμα φαγητών, το τηγνίσι της Henny Penny χρειάζεται φροντίδα και κατάλληλη συντήρηση. Ο παρακάτω πίνακας σας δίνει μια περίληψη της προγραμματισμένης συντήρησης. Οι ακριβείς περιγραφές σας προσφέρουν βήμα με βήμα τις διαδικασίες για την συντήρηση που χρειάζεται να εκτελέσει ο χρήστης.

Διαδικασία	Παράγ.	Συχνότητα
Φιλτράρισμα λιπών	3-13	Κάθε 3 με 6 τηγανίσματα
Αλλαγή λιπών	3-13	Όποτε χρειάζεται
Αλλαγή φακέλου φίλτρου	3-15	Όποτε χρειάζεται
Καθαρισμός της λειτουργικής βαλβίδας	3-17	Καθημερινά
Καθαρισμός του δοχείου τηγανίσματος	3-16	Όποτε χρειάζεται
Καθαρισμός των αγωγών εξόδου	3-18	Καθημερινά
Έλεγχος προαιρετικού σωλήνα ξεβγάλματος για φθορά		Εβδομαδιαία
Έλεγχος προαιρετικού καλάθιού φίλτρου ψαχουλών		Όποτε χρειάζεται

3-19. ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΙΠΟΥΣ

Όταν τηγανίζονται φαγητά πανέ, το φιλτράρισμα πρέπει να γίνεται τακτικά. Δοκιμάζετε την ουσία του κρέου λιπ

ους κίθρα μέρη. Παρατηρήστε αν το λίπος αφρίζει κατά τη διάρκεια της περιόδου του τηγανίσματος. Μήλις δείτε σημεία αφρισμού πετάξτε το λίπος. Καθαρίστε το δοχείο μαγειρέματος ακολουθώντας τις οδηγίες κίθρα φορτίου που αλλάζετε ή φιλτράρετε το λίπος.

1. Γυρίστε τον γενική διακόπτη στη θέση OFF. Αφαιρέστε και καθαρίστε το καλζι του τηγανίσματος με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλτε το καλζι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα αν το λίπος φιλτράρεται στη κανονική θερμοκρασία του τηγανίσματος.

2. Χρησιμοποιήστε μια μεταλλική σπιτουλά για να ξύσετε ή να κόψετε το καλζι που είναι κολλημένο στα πλάγια του δοχείου μαγειρέματος. Μην ξύσετε τα στοιχεία της θέρμανσης των ηλεκτρικών μοντέλων, ή την πλάγια κλίση στα μοντέλα αερίου.



Βήμα 2



Το δοχείο του φίλτρου πρέπει να βρίσκεται στην κατάλληλη θέση κάτω από την βαλβίδα της αποστρίγγισης. Με αυτή τον τρόπο θα αποφευχθεί το πισίλισμα του λίπους πάνω στο πλάτωμα. Το πισίλισμα μπορεί να επιφέρει σοβαρά εγκαύματα. Όταν χρησιμοποιείτε προαιρετικό καλζι φίλτρου ψυχρού, θα πρέπει να έστε προσεκτικοί να μην πισίλισετε το ζεστό λίπος. Το καλζι θα πρέπει να είναι τοποθετημένο αμέσως κάτω από την βαλβίδα αποστρίγγισης και τα στοιχεία της χειρολαβής του καλάθι αμέσως πάνω στο δοχείο αποστρίγγισης. Μπορούν να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα. Επίσης το καλζι φίλτρου ψυχρού πρέπει να αδειάζεται ήπότε χρειάζεται. Διαφορετικά, θα προκληθεί πισίλισμα με αποτέλεσμα σοβαρά εγκαύματα.

3-19. ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΙΠΟΥΣ (Συνέχεια)

3. Ανοίξτε την βαλβίδα της αποστρίγγισης πολύ αργά, μισή στροφή στην αρχή και μετά αργά-αργά μέχρι να ανοίξει τελείως. Με αυτή τον τρόπο θα αποφευχθεί το πολύ πισίλισμα του ζεστού λίπους την όρ



Βήμα 4

α που περνά μέσα στο δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου.

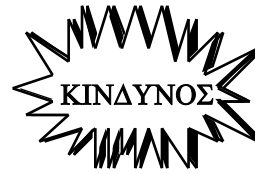
4. Καθώς αδειάζει το ληπος απφί το δοχείο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε μια βούρτσια για να ξύσετε και να καθαρίσετε τις πλευρές του δοχείου και τα στοιχεία της θέρμανσης του ηλεκτρικού μοντέλου. Αν η αποστρίγγιση γεμίσει με τα υπολείμματα του ψωμιοφ, χρησιμοποιήστε τη βούρτσια για να σπρώξετε τα υπολείμματα μέσα στο δοχείο της αποστρίγγισης.
5. Όταν αδειάζει φίλο το ληπος, ξύστε και βουρτσώστε τις πλευρές και τον πζτο του δοχείου τηγανώματος.
6. Ξεβγάλτε το δοχείο τηγανώματος ως εξής:
 - α. Κλείστε την βαλβίδα αποστρίγγισης.
 - β. Ανοίξτε την βαλβίδα του φίλτρου.



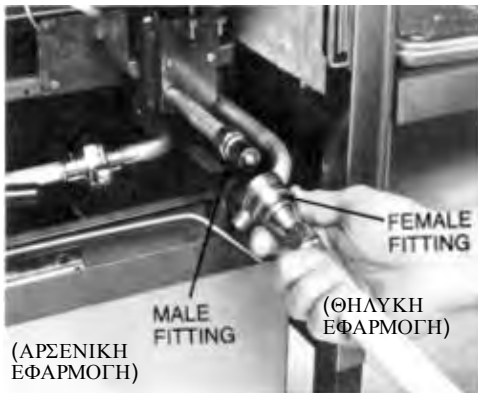
Κρατίστε το καπζκι κλειστή για να μη ξεχυλίσει το φουσκωμένο ληπος και χυθεί απφί το πζνω μέρος του δοχείου τηγανώματος, προκαλώντας σοβαρά εγκαψματα.

- γ. Μετακινήστε τον γενική διακίπτη στην θέση ΑΝΤΛΙΑ (PUMP). Ανοίξτε προσεχτικζ το καπζκι για να δείτε αν το ληπος γυρζει κανονικζ. Γεμίστε το 1/3 του δοχείου τηγανώματος και μετζ κλείστε την αντλία.

3-19. ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΙΠΟΥΣ (Συνέχεια)



Βήμα 6Α



Βήμα 7α



Βήμα 7β

3-19. ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΙΠΟΥΣ (Συνέχεια)

Αν υπάρχουν φυσαλίδες αέρα στο λίκπος, είναι δυνατή η ένωση του φίλτρου με τον σωλήνα του φίλτρου να μην είναι καλά σφιστά. Αν είναι αυτή η αιτία, κλείστε την αντλία. Χρησιμοποιήστε γάντια για να σφίξετε την ένωση. Μπορούν να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα.

δ. Πλύντε και ξύστε τις πλευρές του δοχείου τηγάνισματος. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα σε σχήμα "L" για τον καθαρισμό των θερμαντικών στοιχείων.

ε. Αφού καθαριστούν οι πλευρές και ο πίθος, ανοίξτε την βαλβίδα αποστρίγγισης.

7. Αν το τηγνιστήριό σας έχει προαιρετική σωλήνα για το ξέβγαλμα του φίλτρου, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε την ακριβή διαδικασία καθαρισμού.

α. Δείτε τον σωλήνα για το ξέβγαλμα του φίλτρου με την γρήγορη σπινδερί του πίθου στην αρσενική εφαρμογή μέσα στη πρίζα δίπλα στη λαβή της βαλβίδας του φίλτρου. Για να το κινήσετε, σπρώξτε προς τα πίσω τον ελατηριωτό δακτύλιο στην θηλυκή πλευρά της γρήγορης αποσυνδετικής εφαρμογής και αφήστε το να κλείσει με ένα κλικ στη θέση του πίθου από το μισό μέρος της αρσενικής εφαρμογής.

β. Σιγουρευτείτε ότι η ζεστή του σωλήνα είναι προς τα κάτω μέσα στον πίθο του δοχείου τηγάνισματος. Τραβήξτε το καλώδιο προς τα κάτω, προς την ζεστή, κλείστε την βαλβίδα του φίλτρου και κινήστε τον γενική διακόπτη ενέργειας προς την θέση ΑΝΤΛΙΑ (PUMP). Κρατήστε την ζεστή προσηχτική για να αποφύγετε το υπερβολικό πίεση.



Βήμα 7Α



Βήμα 7'

3-19. ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΙΠΟΥΣ (Συνέχεια)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Προσοχή για να αποφύγετε εγκαύματα απί το πισσλισμα του ζεστού λιπους.

- γ. Ξεβγάλτε το εσωτερική του δοχεου τηγανισματος. Κυριως ξεβγάλτε καλή τις περιοχές που εναι δύσκολο να καθαριστούν, όπως ο πάτος του δοχεου. Στα ηλεκτρική μοντέλα καθαρίστε γρήρω απί τα θερμαντική στοιχεία.
- δ. Μετά απί αρκετή ξέβγαλμα του λιπους, κλείστε την βαλβίδα αποστρίγγισης.
- ε. Γυρίστε τον γενική διακίπτη ενέργειας στη θέση OFF (ΚΛΕΙΣΤΟ).



Συνδέετε και αποσυνδέετε τον σωλίνα ξεβγάλματος του φίλτρου μόνο ήταν ο γενική διακίπτης ενέργειας εναι στην θέση ΟΦΦ. Επίσης, χρησιμοποιείτε ένα στεγνή πανό γλί για να αποφύγετε εγκαύματα. Διαφορετική, μπορείτε να υποστείτε σοβαρή εγκαύματα απί το ζεστό λιπος που πέτιεται απί το αρσενική εξίρημα εφαρμογής.

- ζ. Αποσυνδέστε τον σωλίνα. Σηκώστε την ίκρη του εξαρτήματος εφαρμογής του σωλίνα ψηλή για ένα λεπτή για να αδειήσει το λιπος που μείνει μέσα στο δοχεο τηγανισματος.
8. Αντλέστε φίλο το λιπος έξω απί το δοχεο του φίλτρου και πώσω μέσα στο δοχεο τηγανισματος. Κλείστε το καπική την ώρα του πρώτης ίντλησης.



Βήμα 9

9. Όταν η αντλία αντλεί μίνο αέρα, το λάπος στο δοχείο τηγανίσματος θα φανεται σα να βρίζει. Κλείστε την βαλβίδα του φίλτρου πρώτα και μετς μετακινίστε τον γενική διακίπτη ενέρειας απί την θέση ΑΝΤΛΙΑ (PUMP) στην θέση ΚΛΕΙΣΤΟ. Με αυτί τον τρέπο η αντλία του φίλτρου και οι σωληνώσεις δεν θα γεμισουν με το λάπος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν το λάπος φανεται σα να βρίζει, κλείστε αμέσως την βαλβίδα του φίλτρου. Αυτί θα εμποδίσει τον εξαερισμό του λάπους, και επομένως το λάπος θα διατηρηθε) περισσότερο καιρί.

10. Ελέγξτε την στίζμη του λάπους αν χρειζεται, μέχρι να φτίζε τον δεκτε της στίζμης στο πσω μέρος του τοιχώματος του δοχείου τηγανίσματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ενα φίλτρο απί ξυλζνθρακα μπορε) να κζνει περπου 10 με 12 φίλτρα)σματα, ανζλογα με τις διζφορες καταστζσεις: την ποιίτητα και το ενδος του προφίντος που τηγανζεται και φίλτρζρεται, το ενδος της χρησιμοποιημένης γαλέτας, και την ποσίτητα των ψήχουλων που μαζεφονται μέσα στο δοχείο αποχέτευσης. Όταν το φίλτρο βουλ)σει, και η ρο) που αντλείται γνεται πιο αργς, καθαρίστε το φίλτρο και αλλζξτε το φίλτρο απί ξυλζνθρακα. (Αναφερθε)τε στη διαδικασία Αλλαγ) Φίλτρου Ξυλζνθρακα που περιγρζφεται στην παρζγραφο 3-15).



Βήμα 11

11. Όταν τελει)σετε το φίλτρζρισμα, αδειζτε και ζανα βζλτε το δοχείο αποστρζγγισης της συμπ)κνωσης.
12. Αν πρ)φικεται να συνεχίστε) το τηγνίσιμα, μετακινίστε τον γενική διακίπτη ενέρειας πσω στην θέση ΑΝΟΙΚΤΟ, και αφίστε το λγη)ρα μέχρι να ζανα ζεσταθε) το λάπος.

ΩΝ ΦΙΛΤΡΟΥ ΑΝΤΛΙΑΣ

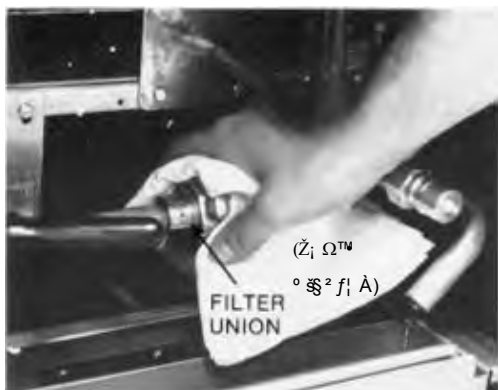
ρρίληψη προβλημάτων του φίλτρου της αντλίας:

1. Σιγουρευτείτε ότι το φίλτρο ξυλγνθρακα εναι τοποθετημένο με την μαλακή πλευρά του προς τα κάτω και οι βραχίονες πίεση στο πλαίσιο εναι μαγκωμένοι πίεση στις προεξοχές που βρίσκονται στο έξω μέρος του πλαισίου.
2. Σιγουρευτείτε ότι η βαλβίδα του φίλτρου παραμένει κλειστή φίλη την ώρα κατά την διάρκεια του τηγανίσματος.
3. Σιγουρευτείτε ότι φίλο το λπος έχει αντληθεί απί τις σωληνώσεις του φίλτρου και την αντλία επιτρέποντας στη μηχανή της αντλίας του φίλτρου να δουλέψει μέχρι να φανεύ το λπος στο δοχείο τηγανίσματος κόνοντας φυσαλίδες κ βρίζοντας.

3-21 ΑΛΛΑΓΗ ΦΑΚΕΛΛΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ

Ο φίκελλος του φίλτρου πρέπει να αλλίζετε μετρί απί 10-12 φίλτραρίσματα κ φίποτε φρίζει με τα ψήχουλα. Ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Μετακίνστε τον γενική διακίπτη ενέργειας στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟ:
2. Αφαιρέστε και αδειστε το δοχείο αποστρίγγισης της συμπύκνωσης.
3. Αποσυνδέστε την ένωση του φίλτρου και αφαιρέστε το δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου κίτω απί το δοχείο τηγανίσματος.



Βήμα 3



Αυτή η ένωση θα εναι ζεστή. Χρησιμοποιήστε προστατευτική γάντι κ παν, διαφορετικί μπορείτε να κείτε σοβαρά.

3-21. ΑΛΛΑΓΗ ΦΑΚΕΛΛΟΥ ΦΙ

ΛΤΡΟΥ (Συνέχεια)



Βημα 4



Βημα 7



Βημα 8

4. Αν υπάρχει, μια λεκάνη για το δοχείο του φίλτρου (Henny Penny εξάρτημα αριθμός 03011) μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε για να μεταφέρετε χωρίς κίνδυνο το δοχείο του φίλτρου που περιέχει το ζεστό λίπος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Προσοχή για να αποφύγετε εγκαύματα από το πιεστικό λίπος του ζεστού λίπους.

5. Σηκώστε τη συναρμολόγηση της σχήρας από το δοχείο αποστρίγγισης.
6. Σκουπίστε το λίπος και τα ψήχουλα από το δοχείο αποστρίγγισης. Καθαρίστε το δοχείο αποστρίγγισης με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλτε καλά με ζεστό νερό.
7. Ξεβιδώστε τον σωλήνα απορρίψης από την συναρμολόγηση της σχήρας.
8. Αφαιρέστε τον συλλέκτη των ψήχουλων και καθαρίστε καλά με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλτε καλά με ζεστό νερό.

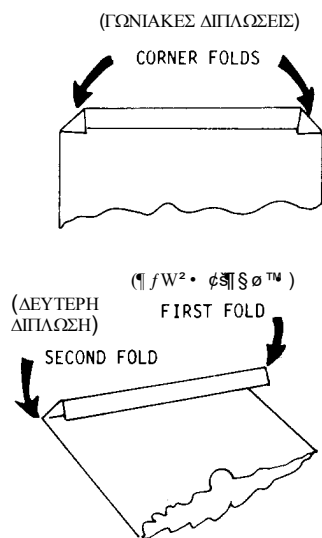
ΛΤΡΟΥ (Συνέχεια)



Βημα 9



Βημα 12



9. Αφαιρέστε τα κλιπς του φίλτρου και πετζέτε τον φίλτρο.
10. Καθαρίστε το πάνω και κάτω μέρος της σχιρας του φίλτρου με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλτε καλά με ζεστό νερό.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Βεβαιωθείτε ότι οι σχιρες του φίλτρου, ο συλλέκτης των ψαχουλών, τα κλιπς του φίλτρου, και ο σωλήνας απορρίψης είναι καλά στεγνωμένα πριν συναρμολογήσετε τον φίλτρο για να ανυπέρχει νερό θα διαλθεί το χαρτί του φίλτρου.

11. Συναρμολογήστε την πάνω σχιρα του φίλτρου στην κάτω σχιρα του φίλτρου.
12. Γλιστρίστε τις σχιρες μέσα στον καθαρό φίλτρο.
13. Διπλώστε τις γωνίες προς τα μέσα και μετά ξαναδιπλώστε την ανοιχτή γωνία.
14. Μαγκώστε τον φίλτρο στη θέση του με δύο συγκρατικά κλιπς του φίλτρου.
15. Τοποθετήστε ξανά τον συλλέκτη σχιρας των ψαχουλών πάνω από το χαρτί φίλτρο. Βιδώστε την συναρμολόγηση του σωλήνα απορρίψης.
16. Τοποθετήστε ολόκληρο το συγκρίτημα της σχιρας του φίλτρου πάνω μέσα στο δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου και γλιστρίστε το δοχείο πάνω στη θέση του κάτω από το δοχείο τηγανίσματος.
17. Συνδέστε την ένωση του φίλτρου με το χέρι. Μη χρησιμοποιήσετε κλειδί για να το σφίξετε.
18. Γλιστρίστε το δοχείο αποστρίγγισης της συμπύκνωσης πάνω στη θέση του. Το τηγάνι τώρα είναι έτοιμο για χρήση.

•À§∞ı£f∞ı∞



Βημα 1



Βημα 2



Βημα 3



Βημα 4

3-22. ∞§§∞∞Π ∞π§Δf√À

ε) μετά από 10–12 φίλτρα)σµατα < ήποτε φρξξει με ψξχο υλα. Ακολουθίστε τα εξίς:

1. Μετακίνίστε τον γενική διακίπτη ενέργειας στην θέση ΚΛΕΙΣΤΟ.
2. Αφαιρέστε και αδειξίστε το δοχείο αποστρίγγίσης της συμπύκνωσης.
3. Αποσυνδέστε την ένωση του φίλτρου και αφαιρέστε το δοχείο αποστρίγγίσης του φίλτρου κίτω από το δοχείο τηγανίσµατος.



Αυτή η ένωση θα είναι ζεστή. Χρησιμοποιίστε προστατευτική γάντι < παν>, διαφορετικί µπορείτε να κείτε σοβαρί.

4. Μπορείτε να χρησιμοποιίσετε µια λεκίνη για το δοχείο του φίλτρου (Henny Penny εξίρηµα αριθµίς 0 3279) για να μεταφέρτε χωρίς κίνδυνο το δοχείο του φίλτρου που περιέχει το ζεστή λπος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Προσοχί για να αποφεύγετε εγκαίµατα από το πίσιµο του ζεστοί λπους.

5. Περίξτε το λπος, < αντλείστε το πώσω µέσα στο δοχείο µαγειρέµατος.

•ΑΣΦΕΤ (Συνέχεια)



Βημα 5

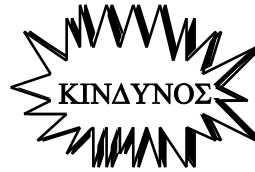


Βημα 6



Βημα 7

6. Γυρίστε τα χεροφλία προς το μέσα μέρος του δοχείου του φίλτρου, για να ελευθερώσετε το πλαστικό με το μαξιλαράκι του φίλτρου από το δοχείο.



Αυτά τα χεροφλία θα είναι ζεστά. Χρησιμοποιείτε προστατευτική γάντι «παν», διαφορετικά μπορείτε να καείτε σοβαρά.

7. Αφαιρέστε και πετάξτε το παλιό μαξιλαράκι του φίλτρου. Καθαρίστε και στεγνώστε καλά το δοχείο, το πλαστικό, και τη σχίζρα.
8. Τοποθετήστε τη σχίζρα και το καινούριο μαξιλαράκι από ξυλινό άνθρακα του φίλτρου στο πλαστικό με την μαλακή πλευρά προς τα κάτω και ασφαλίστε το δοχείο απόστρίγγισης με τα χεροφλία. Βεβαιωθείτε ότι τα χεροφλία πιέζουν προς τα κάτω τις προεξοχές πάνω στο πλαστικό, «το φίλτρο μπορεί να μη λειτουργήσει καλά».
9. Γλιστρίστε το δοχείο απόστρίγγισης πίσω μέσα στη θέση του κάτω από το δοχείο τηγανίσματος και συνδέστε την ένωση του φίλτρου με το χέρι. Μη χρησιμοποιήσετε κλειδί για να την σφίξετε.
10. Γλιστρίστε το δοχείο απόστρίγγισης της συμπύκνωσης πίσω στη θέση του. Το τηγάνι είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

3-23. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Μετά την αρχική εγκατάσταση του τηγανιού, καθώς και πριν από κάθε αλλαγή του λίπους, το δοχείο του τηγανίσματος

ματος θα πρέπει να καθαρίζεται καλά με τον εξής τρόπο:

1. Γυρίστε τον γενική διακόπτη ενέργειας στο ΚΛΕΙΣΤΟ.



Το δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου πρέπει να βρσκεται κίτω απφί την βαλβίδα αποστρίγγισης για να αποφευχθε το πιτσιλισμα κ χψσιμο του ζεστο υγροψ. Η παρζλειψη αυτς της οδηγας μπορε να εχει ως αποτελεσμα το πιτσιλισμα και σοβαρζ εγκαψματα.

2. Αν μέσα στο δοχείο τηγανσματος υπζρχει ζεσφί λυπος, θα πρέπει να αποχετευθε ανογοντας σιγζ την στρψφιγγα της βαλβίδας αποστρίγγισης δνοντας μισι στροφκ. Αφιστε την για λγα λεπτζ, και μετζ ανοζτε την αργζ μεχρι το τέλος.



CHEMICAL
SPLASH
GOGGLES

° Á · § §
Á · ª § · TM
¶ f! TM · TM § TM



CHEMICAL
RESISTANT
GLOVES

° · j · 2 §
· j £ Z · 2 § ·
TM Á · ª § Z TM
! Á TM Z TM

3. Κλειστε την βαλβίδα αποστρίγγισης. Πετζξτε το λυπος απφί το δοχείο του φίλτρου. Μετζ βζλτε το δοχείο αποστρίγγισης του φίλτρου κίτω απφί το τηγζνι, σηκζνοντας προς τα έξω την συναρμολψιση της σχζρας του φίλτρου.

4. Γεμιστε το δοχείο τηγανσματος με ζεσφί νερφί μεχι τον δεκτε της στζθμης. Προσθεστε 4 με 6 ουγγες (110 με 170 γραμμζρια) καθαριστικφ για το τηγζνι (Henny Penny αριθμφς εξαρτματος 12101) μέσα στο νερφί και ανακατέψετε καλά. Μπορετε να βζλτε το καλζθι τηγανσματος μέσα στο δοχείο τηγανσματος για να καθαριστε.

(Συνέχεια)

Φορέστε πάντα ειδική γυαλιά για χημικά πτισίλισματα (προστασία προσώπου και λαστιχένια προστατευτική γυντια ήταν καθαρίζετε το δοχείο τηγανίσματος γιατί το καθαριστική διάλυμα είναι πολύ αλκαλική. Αποφεύγετε το πτισίλισμα (έλλη επαφή του διαλύματος με τα μάτια και την επιδερμίδα σας. Μπορούν να συμβούν σοβαρά εγκαύματα και πιθανή τήφλωση. Διαβείτε προσεχτικά τις οδηγίες του καθαριστικού. Αν το διάλυμα έρθει σε επαφή με τα μάτια σας, πλύντε τα καλά με δροσερή νερή και πηγάνετε αμέσως σε γιατή.

5. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 195°F (90°C) και γυρίστε τον γενική διακίπτη ενέργειας στην θέση ΕΝΕΡΓΕΙΑ (POWER).



ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΑΠΟΠΙΕΖΕΤΕ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΝΑ ΤΟ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ. Αφίστε το καλίκι ανοιχτή. Το νερή κίτω απί πθεση είναι υπερβολική ζεστή και θα προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα αν πζει στο δέρμα σας.

6. Όταν σβίσει το φως της θέρμανσης και η θερμοκρασία του διαλύματος είναι στους 195°F (90°C), κινίστε αμέσως τον γενική διακίπτη ενέργειας στο ΚΛΕΙΣΤΟ.

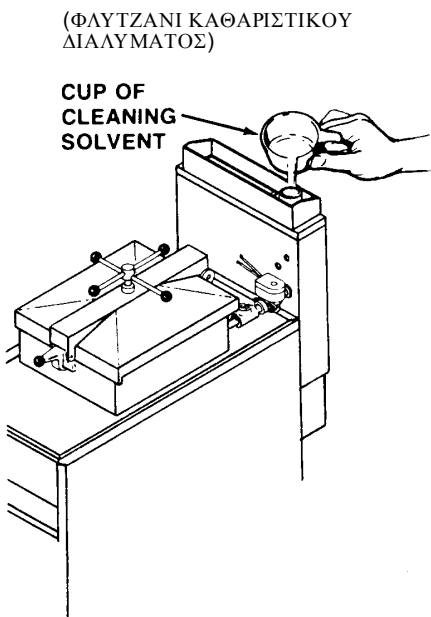


Παρακολουθήστε συνέχεια το καθαριστική διάλυμα για να βεβαιωθείτε ότι ΔΕΝ βρίζει υπερβολική ποκαλόντας βλίβη στους ελέγχους.

3-23. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

(Συνέχεια)



Αν το καθαριστικό διάλυμα στο δοχείο τηγάνισματος αρχίσει να αφρίζει και να βрызίζει υπερβολικά, ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΝΑ ΤΟ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΤΕ ΚΛΕΙΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ, γιατί μπορείτε να καείτε εσσοβαρά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χίστε ένα φλυτζάνι απί το ζεστό καθαριστικό διάλυμα (που πιατε απί το δοχείο τηγάνισματος) μέσα στον πύργο της συμπύκνωσης για να το διατηρήσετε ελεφθερο και καθαρί.

7. Αφιστε το καθαριστικό διάλυμα για 15 με 20 λεπτά με τον θερμοστάτη κλειστό.
8. Χρησιμοποιώντας την βοφρτα τηγανιοφ (Henny Penny εξίρημα αριθμός 12105), ποτέ μη χρησιμοποιείτε ασίλινη βοφρτα, τρηψτε το εσωτερικό του δοχείου τηγάνισματος, την επένδυση του καπακιοφ, και γφρω απί τον λαιμό του δοχείου τηγάνισματος.
9. Μετά το καθίρισμα, κλειστε τον γενικό διακόπτη. Ανοίξτε την βαλβίδα αποστρίγγισης και αδειάστε το καθαριστικό διάλυμα του δοχείου τηγάνισματος μέσα στο δοχείο αποστρίγγισης και πετάξτε το.
10. Βίλτε πσω το ίδιο δοχείο αποστρίγγισης, κλειστε την βαλβίδα αποστρίγγισης και ξαναγεμστε το δοχείο τηγάνισματος με ζεστό νερί απί τη βρφση μέχρι την καίλληλη σίθμη.
11. Προσθήστε περίπου 8 ουγγες (237 χιλιοστίγραμμα) αποσταγμένο ξφδι και ζεστίνετε το μέχρι τους 195°F (90°C).
12. Με μια καθαρή βοφρτα, ξίστε το εσωτερικό του δοχείου τηγάνισματος και την επένδυση του καπακιοφ. Αυτί θα εξουδετερώσει την αλκαλίνη που απίμεινε απί την καθαριστική σκίφη.
13. Αδειάστε το ξφδι με το νερί και πετάξτε το.
14. Ξεβίλτε το δοχείο τηγάνισματος, με καθαρί ζεστό νερί.
15. Στεγνώστε καλά το δοχείο αποστρίγγισης, και το

3-23. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (Συ

νέχεια)

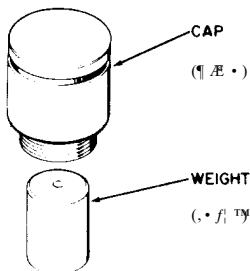
εσωτερική του δοχείου τηγανίσματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερική του δοχείου τηγανίσματος, το ζυγιστήριο της βαλβίδας αποστρίγγισης, και όλα τα εξαρτήματα που θα έρθουν σε επαφή με το καινούριο λίπος είναι τόσο στεγνά όσο είναι δυνατόν.

16. Τοποθετήστε την καθαρή συναρμολόγηση του φίλτρου μέσα στο δοχείο αποστρίγγισης και τοποθετήστε το κάτω από τη γλάστρα.
17. Ξαναγεμίστε το τηγάνι με καινούριο λίπος.

3-24. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ



Βήμα 4

3-24. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ (Συνέχεια)

Στο τέλος κάθε μέρας, η λειτουργική βαλβίδα πρέπει να καθαρίζεται ως εξής:

1. Κλείστε τον γενική διακόπτη ενέργειας. Βεβαιωθείτε ότι η πίεση ελευθερώθηκε και ανοίξτε το καπέλο.
2. Ξεβιδώστε το πόμα της βαλβίδας και αφαιρέστε το καρό και το βέλος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε γάντια. Το πόμα της βαλβίδας μπορεί να είναι ζεστό. Μπορείτε να καείτε.

3. Καθαρίστε το πόμα και το βέλος μέσα σε ζεστό νερό με σαπούνι. Καθαρίστε καλά το εσωτερική του πόματος της βαλβίδας και του βέλους.
4. Καθαρίστε τον αγωγό εξαγωγής με την ανοξείδωτη ατσάλινη βούρτσα (Henny Penny αριθμός εξαρτήματος 12147).



Βημα 5



Βημα 6

5. Καθαρίστε το ζυγισμα και το εσωτερικφ του σφματ ος της βαλβιδας με καθαρη χωρη χνοφδι παν>.

6. Στεγνφστε το βζρος και το πφμα της βαλβιδας.

7. Τοποθετστε ξανζ το βζρος και το πφμα της βαλβιδας. Σφξτε το πφμα με το χφρι.

3-25. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΓΩΓΟΥ ΕΞΑΓΩΓΗΣ (ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ)

Στο τφλος κζθε μφρας, οι αγωγοι εξαγωγης του τηγανιοφ πρφπει να καθαρίζονται. Η διαδικασία περιγρζφεται στη ν παρζγραφο 3-17 βζμα 4.

3-26. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΚΛΕΙΣΙΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΝΥΧΤΑ

Στο τφλος κζθε μφρας < βζρδρας, εκτελέστε τις ακφλουθε ς διαδικασίες:

1. Φιλτρζρετε το λπος σφμφωνα με την παρζγραφο 3-13.
2. Κινζστε τον γενικφ διακφπτη ενφργειας και τον δια

	<p>κρίπτη του θερμοστῆτη στην θέση ΚΛΕΙΣΤΟ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Βλῆτε το καλῆθι τηγανῆματος σε ἕνα νεροχῆτη γιὰ καθῆρισμα. 4. Καθαρῆστε την λειτουργικῆ βαλβῆδα σῆμφωνα με την παρῆγραφο 3–17. 5. Πετῆξτε το νερῆfi του δοχεῆου αποστρῆγγισης συμπῆκνωσης. <div style="text-align: center; border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> ΠΡΟΣΟΧΗ </div> <p>Αν χρῆιζῆται να αποσυνδῆσετε το περιορισμῆνο καλῆδιο, βεβαιωθετε να το ξαναενῆσετε ῆταν θα επιστραφεῆ το τηγῆνι στην αρχικῆ του θεῆση εγκατῆστασης.</p>
<p>3–27. ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΠΑΥΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αδειζῆστε και καθαρῆστε το δοχεῆο τηγανῆματος σῆμφωνα με την παρῆγραφο 3–16. 2. Κλεῆστε τον γενικῆ διακῆπτη διακοπῆς κυκλῆματος και αν ἔναι δυνατῆ βγῆλτε απῆfi την πρῆζα το ηλεκτρικῆ κορδῆνι. 3. Στα μοντῆλα αερῆου κλεῆστε την βαλβῆδα του αερῆου. Κλεῆστε την βαλβῆδα αερῆου στον κεντρικῆ αγωγῆfi τροφοδῆτησης τους αερῆου. 4. Κλεῆστε το καπῆκι αλλῆ μη σῆξτε τον ῆξονα. 5. Αφαιρῆστε και καθαρῆστε το δοχεῆο αποστρῆγγισης της συμπῆκνωσης. 6. Καθαρῆστε του δοχεῆου του αγωγοῆ ατμοῆ στα μοντῆλα αερῆου.
<p>3–28. ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΦΑΓῆΤΩΝ</p>	<p>Παρακαλεῆστε να ῆζῆβετε υπῆψη σας: Μετῆ το τηγῆνισμα ποσῆfiτητας θαλασσινῆν τροφῆν και χοιρινοῆ κρῆατος, το ῆπος θα πρῆπει να φιλτραριστεῆ και μετῆ να φρεσκαριστεῆ τηγανῆζοντας και μετῆ πετῆοντας μερικῆς πατῆτες κομμῆνες, ῆ αδειζῆζοντας το δοχεῆο τηγανῆματος, καθαρῆζοντας το και προσθετοντας φρῆσκο ῆπος.</p>



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

* FMOŁ - ! %! - C * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-5-16

Greek-Translated from Original