

Modello 500/600

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

Henny Penny

Friggitrici a pressione



Modello 500 elettrico

Modello 600 a gas

PRODOTTE DALLA HENNY PENNY CORPORATION, EATON, OHIO 45320
Numero TWX 937-456-8400

3-17-09

AVVERTENZA

Questo manuale va conservato in un punto che ne consenta la facile consultazione.

Lo schema circuitale dell'apparecchio qui descritto è riportato all'interno del portello di accesso, sotto il quadro dei comandi.

Apporre in un punto di elevata visibilità le istruzioni da seguire se c'è odore di gas. Per ottenere queste informazioni, rivolgersi all'azienda erogatrice o al fornitore del gas.

**PER TUTELARE LA PROPRIA INCOLUMITÀ**

NON CONSERVARE NÉ USARE BENZINA O ALTRE SOSTANZE LIQUIDE O GASSOSE INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DI QUESTO APPARECCHIO O DI QUALUNQUE ALTRO APPARECCHIO.

Non tenere mai sostanze combustibili nell'area in cui si trovano gli apparecchi.

Non ostruire il flusso della combustione né dell'aria di ventilazione. È necessario lasciare spazio libero adeguato intorno a tutti gli apparecchi, affinché una portata d'aria sufficiente raggiunga la camera di combustione.

HENNY PENNY

FRIGGITRICE ELETTRICA A PRESSIONE A 4 TESTINE



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



Questa apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata con un timer esterno o con un telecomando separato.



Questa apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive della necessaria esperienza e conoscenza, se non dietro supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchiatura stessa da parte di una persona responsabile della sicurezza di tali persone.



CAPITOLO 1. INTRODUZIONE

1-1. FRIGGITRICE A PRESSIONE

La friggitrice a pressione Henny Penny è un apparecchio per friggere cibi, largamente utilizzato nei servizi di ristorazione sia commerciali sia per collettività.

P-C-T (P-H-T)

Questa sigla indica Pressione-Calore-Tempo; la combinazione di queste tre grandezze viene regolata automaticamente per ottenere il migliore prodotto possibile in termini di piacevolezza dell'aspetto e gustosità.

Pressione

La pressione è una grandezza fondamentale per questo tipo di cottura degli alimenti. La pressione si sviluppa a partire dai succhi naturali degli alimenti stessi. Il coperchio brevettato evita la dispersione dei succhi e li sfrutta sotto forma di vapore. Dato che il vapore si accumula rapidamente, la maggior parte dei succhi naturali rimane nel cibo. Una valvola di funzionamento di tipo esclusivo consente lo sfiatamento del vapore in eccesso dal recipiente di frittura e fa sì che la pressione del vapore si rigeneri continuamente rimanendo a un valore costante e adeguatamente basso.

Calore

Il calore generato è un altro fattore importante per il giusto funzionamento della friggitrice. La normale temperatura di frittura raccomandata è compresa tra 315 e 325 °F (tra 157 e 163 °C). Il mantenimento di tali valori comporta risparmi energetici e prolunga la durata dell'olio utilizzato. I risparmi energetici derivano dalla breve durata di frittura, dalla bassa temperatura e dalla ritenzione del calore che si verifica nel recipiente di frittura in acciaio inox.

Tempo

Il tempo di frittura è importante poiché quanto più breve è la frittura degli alimenti tanto maggiori sono i vantaggi economici addizionali per l'utilizzatore. I cibi sono pronti per essere serviti in un intervallo inferiore a quello che sarebbe necessario se fossero fritti in una friggitrice normale di tipo aperto.

1-2. CURA ADEGUATA

Come in un qualsiasi altro apparecchio utilizzato nei servizi di ristorazione, la friggitrice a pressione Henny Penny richiede cura e manutenzione adeguate. Questo manuale contiene le istruzioni di manutenzione e pulizia della friggitrice, che vanno considerate parte essenziale del funzionamento dell'apparecchio.

**1-2. CURA ADEGUATA
(segue)**

Ai fini di una maggiore facilità di consultazione, questo manuale è diviso nelle seguenti parti.

- Indice
- Introduzione
- Installazione
- Funzionamento
- Individuazione e soluzione dei problemi
- Manutenzione
- Schemi circuitali
- Elenco illustrato dei ricambi
- Elenco dei distributori

L'adozione coscienziosa delle procedure raccomandate, insieme alla manutenzione regolare, ridurrà al minimo la necessità di riparazioni dell'apparecchio. Quando occorrono riparazioni, è possibile effettuarle seguendo le istruzioni pertinenti contenute in questo manuale.

1-3. ASSISTENZA

Se occorre richiedere assistenza, rivolgersi al distributore locale (consultare l'elenco dei distributori in calce a questo manuale).

È anche possibile rivolgersi alla sede della Henny Penny a Eaton nello Stato dell'Ohio, chiamando il numero USA 513-456-8400.

1-4. DIFFERENZE TRA I MODELLI

Questo manuale descrive sia i modelli elettrici sia quelli a gas, nonché varie opzioni e gli accessori principali. Quando un'informazione si riferisce ad un solo modello, ciò viene messo in evidenza.

1-5. SICUREZZA

La friggitrice a pressione Henny Penny incorpora numerose caratteristiche di sicurezza. Tuttavia, il solo modo per garantire un funzionamento sicuro consiste nel comprendere bene le giuste procedure di installazione, funzionamento e manutenzione. Le istruzioni contenute in questo manuale vogliono essere un ausilio per chi legge nell'apprendere le giuste procedure. Laddove un'informazione è di particolare importanza o è correlata alla sicurezza, vengono adoperate le parole **PERICOLO**, **AVVERTENZA**, **ATTENZIONE** o **NOTA**. Il loro significato è il seguente.

1-5. SICUREZZA (segue)

La parola **PERICOLO** indica un rischio imminente che causerà lesioni gravi, quali ustioni di secondo o terzo grado.

AVVERTENZA

La parola **AVVERTENZA** avvisa che l'esecuzione non corretta di una procedura potrebbe causare infortuni.



La parola **ATTENZIONE** avvisa che l'esecuzione non corretta di una procedura potrebbe causare danni alla friggitrice.

NOTA

La parola **NOTA** mette in evidenza informazioni di particolare importanza.



CAPITOLO 2. INSTALLAZIONE

2-1. INTRODUZIONE

Questo capitolo contiene le istruzioni di installazione dei modelli elettrici e a gas delle friggitrici a pressione Henny Penny.

2-2. DISIMBALLAGGIO



Punto 2



Punto 4

Alla spedizione la friggitrice è stata imbullonata ad una base di legno e coperta con un contenitore di cartone. Sia i modelli elettrici sia quelli a gas vengono spediti completamente assemblati. Se si ordinano delle ruote orientabili, esse vengono imballate e spedite separatamente.

1. Tagliare il nastro intorno alla parte inferiore della scatola di cartone.
2. Sollevare la scatola dalla friggitrice.
3. Aprire il coperchio della friggitrice e rimuovere il cestello e tutti gli accessori.
4. Disporre la friggitrice sul lato, appoggiandola ai supporti.

AVVERTENZA

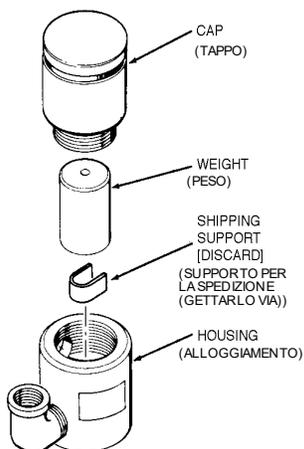
2-2. DISIMBALLAGGIO (segue)



Punto 5



Punto 8



La friggitrice pesa circa 300 libbre (136 kg). Fare attenzione quando la si solleva, per evitare infortuni.

5. Estrarre i quattro bulloni per le gambe dalla base di legno usata per la spedizione. Rimuovere e gettare via la base di legno.
6. Riavvitare i bulloni estratti nelle gambe, affinché servano da piedi di regolazione per il livellamento. È possibile ordinare delle ruote orientabili (optional); quelle anteriori sono bloccabili.
7. Disporre la friggitrice in verticale.

AVVERTENZA

La friggitrice pesa circa 300 libbre (136 kg). Fare attenzione quando la si solleva, per evitare infortuni.

8. Svitare il tappo della valvola di funzionamento.

NOTA

Nell'alloggiamento della valvola si trova un supporto metallico che serve a proteggere l'orifizio e il peso durante la spedizione. Questo supporto va rimosso prima dell'installazione e dell'avvio.

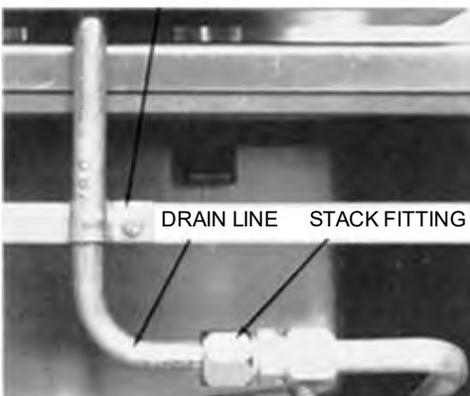
9. Rimuovere il peso.
10. Rimuovere e gettare via il supporto metallico.
11. Pulire l'orifizio con un panno asciutto.
12. Reinserrire il peso e avvitare il tappo.
13. Togliere la carta di protezione dal vano della friggitrice e pulire il vano con un panno e una soluzione di acqua e detersivo.

2-3. MONTAGGIO DELLA TUBAZIONE DI SCARICO DEL VAPORE (SOLO PER I MODELLI ELETTRICI)



Punto 1

TUBE CLAMP = FASCETTA FERMATUBO



(LINEA DI DRENAGGIO)

(RACCORDO TUBAZIONE)

Punto 2

Estrarre la tubazione di scarico del vapore dal suo involucro di cartone e montarla nella friggitrice procedendo come segue.

1. Posizionare la tubazione nella parte posteriore della friggitrice. Con l'ausilio di una chiave, serrare i due raccordi situati nella parte anteriore della tubazione.

NOTA

Non serrare eccessivamente i raccordi né ruotare la valvola a solenoide, quella di funzionamento o quella di sicurezza (limitatrice di pressione).

2. Staccare dalla linea di drenaggio il nastro usato per la spedizione. Nella parte posteriore, collegare il raccordo della tubazione alla linea di drenaggio della friggitrice.
3. Allentare la vite della fascetta fermatubo e girare la fascetta in modo da assicurare la linea di drenaggio della tubazione.

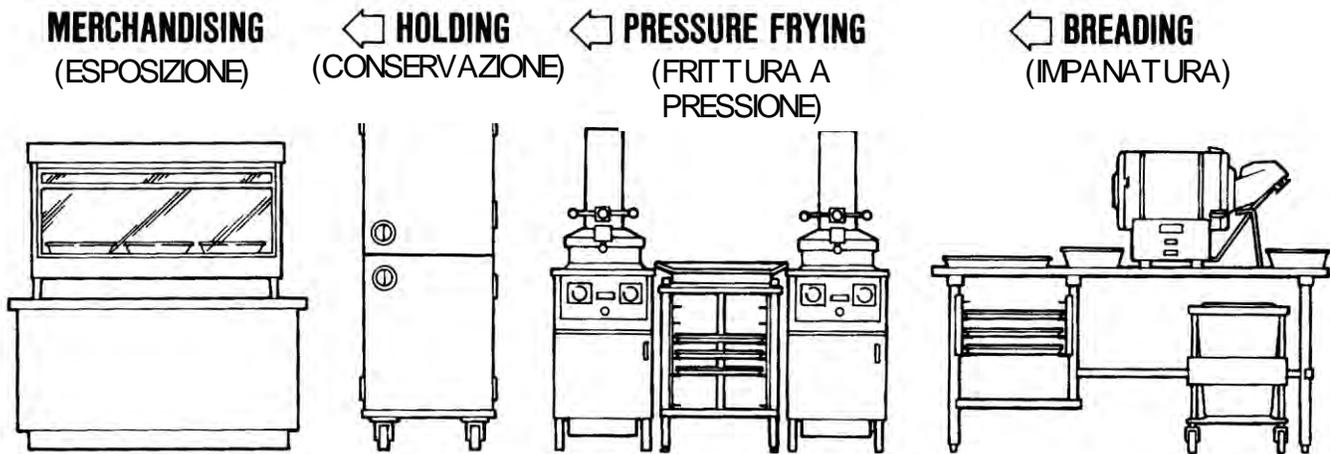
2-4. SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA FRIGGITRICE

La collocazione adeguata della friggitrice è molto importante ai fini del funzionamento, della velocità e della facilità d'uso. Scegliere una posizione che consenta facili operazioni di collocazione e prelievo degli alimenti senza interferire con la disposizione finale dei cibi da servire. Gli operatori hanno determinato che, friggendo gli alimenti finché non sono adeguatamente cotti e tenendoli poi in dispositivi scaldavivande, si riesce a fornire un servizio continuo e rapido. In prossimità di uno dei lati della friggitrice occorre collocare dei ripiani per posarvi il cibo. Tenere presente che la massima efficienza viene ottenuta eseguendo le operazioni "a catena di montaggio", ossia con i cibi da cuocere da un lato e

2-4. SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA FRIGGITRICE (segue)

quelli cotti dall'altro. Il punto di confezione dell'ordinazione dell'avventore può essere allontanato a scapito di una lieve perdita di efficienza.

La friggitrice va installata in modo tale da evitare inclinazioni o movimenti che possano causare spruzzi di olio bollente. Ciò si ottiene collocando adeguatamente la friggitrice o impiegando dispositivi di fissaggio adatti.



2-5. LIVELLAMENTO DELLA FRIGGITRICE



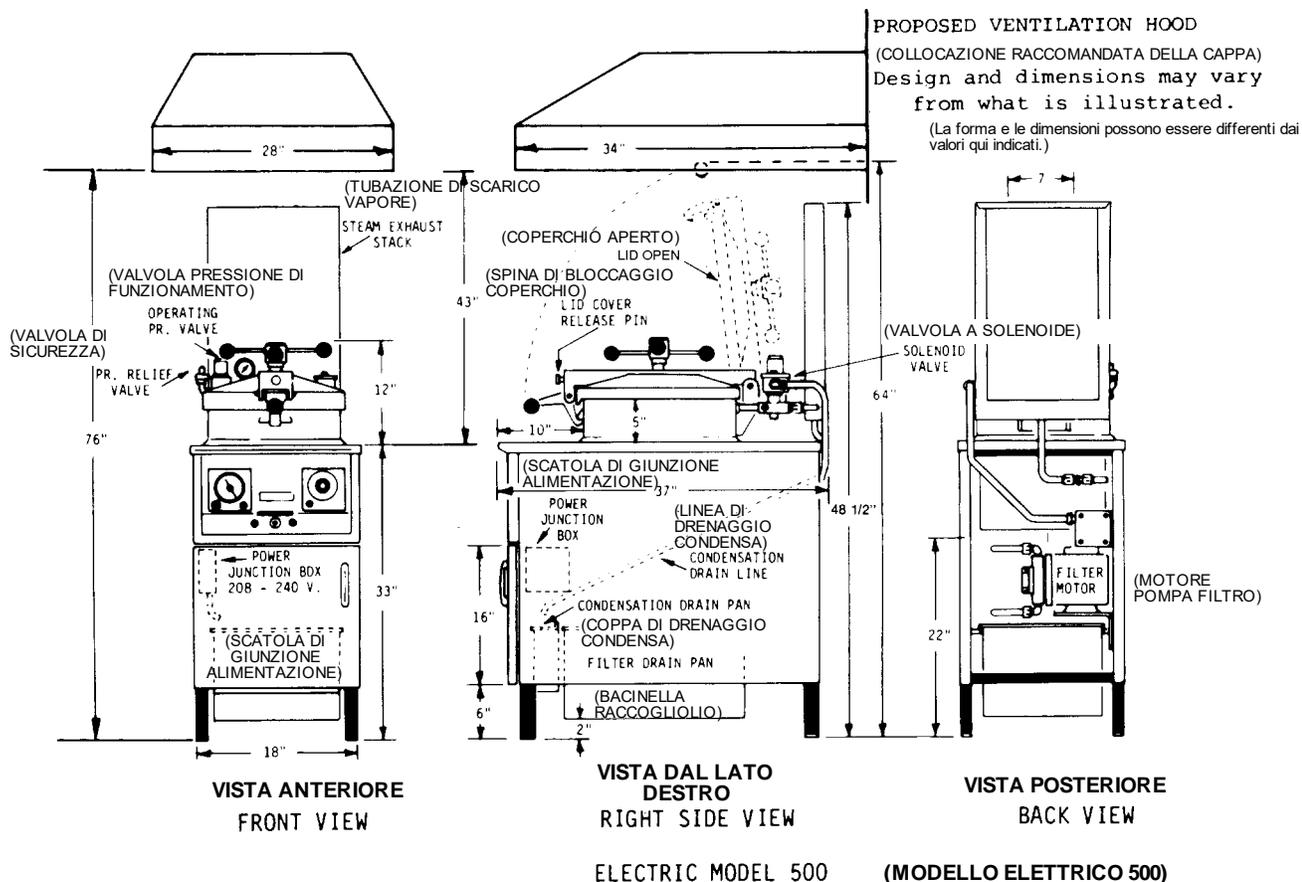
Ai fini del giusto funzionamento, la friggitrice deve essere a livello sia nel senso della larghezza sia in quello della profondità. Utilizzando una livella nei punti piatti intorno al collare del recipiente di frittura, regolare i bulloni di livellamento o le ruote orientabili finché l'apparecchio non è a livello.

2-6. VENTILAZIONE DELLA FRIGGITRICE

La friggitrice deve essere collocata in modo che i suoi vapori possano essere convogliati in una cappa di scarico o in un impianto di ventilazione adeguati. Ciò è essenziale per eliminare efficientemente i vapori generati e gli odori di frittura. Occorre adottare precauzioni speciali nella realizzazione di una copertura di scarico, per evitare interferenze con il funzionamento della friggitrice. Accertarsi che la cappa di scarico si trovi a una distanza sufficiente a consentire l'adeguata apertura del coperchio della friggitrice. Si raccomanda di rivolgersi ad un'azienda locale specializzata nell'installazione di impianti di riscaldamento o ventilazione, per la realizzazione di un sistema di scarico adeguato.

NOTA

Il sistema di ventilazione deve essere conforme a tutte le leggi vigenti. Consultare le autorità competenti in materia.



2-7. REQUISITI SULL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA (SOLO PER LE FRIGGITRICI ELETTRICHE)

La friggitrice elettrica viene cablata in fabbrica per tutte le tensioni internazionali. Il cavo di alimentazione adatto deve essere ordinato come accessorio oppure essere fornito in fase di installazione. Controllare i dati sulla piastrina che si trova nella parte interna del portello della friggitrice per determinare i valori di alimentazione necessari.

AVVERTENZA

Questa friggitrice deve essere collegata in modo adeguato e sicuro all'impianto di messa a terra. Per le corrette procedure di messa a terra, consultare le norme CEI pertinenti. Se la friggitrice non è collegata adeguatamente alla terra, si può subire folgorazione.

In un punto facilmente raggiungibile tra la friggitrice e l'impianto di alimentazione occorre installare un sezionatore separato con interruttori automatici o fusibili di portata adeguata.

2-8. COLLAUDO DELLA FRIGGITRICE

Tutte le friggitrici Henny Penny vengono completamente verificate e collaudate prima della spedizione. Tuttavia, è buona prassi controllare nuovamente l'apparecchio dopo averlo installato.



Qualsiasi deviazione dalle istruzioni che seguono può causare danni alla friggitrice.

2-9. CONTROLLO DELLA POMPA DEL FILTRO



Punto 4

1. Aprire il portello anteriore della friggitrice.
2. Allentare il raccordo del filtro (elemento 28, Figura 3-1).
3. Portare l'interruttore generale nella posizione PUMP. Aprire la valvola del filtro. Si ode il rumore del motore elettrico in funzione.



Fare funzionare la pompa solo per pochi secondi.

4. Posare il pollice sulla svasatura dell'attacco del filtro aperto. Si deve avvertire un'aspirazione. Chiudere la valvola del filtro. Arrestare la pompa.

I cuscinetti del motore elettrico sono lubrificati per l'intera loro durata. **NON LUBRIFICARLI.**

Il ciclo di prova è così completato. Se una qualunque delle operazioni di prova dà esito negativo, controllare nuovamente l'installazione. Se un eventuale problema persiste, consultare gli altri capitoli del manuale oppure rivolgersi ad un distributore Henny Penny autorizzato.

2-10. CUSCINETTI DEL MOTORE

**2-11. VERIFICA FINALE
DELL'INSTALLAZIONE
– PROVA DELLA
FRIGGITRICE**

La verifica finale, per assicurarsi che l'installazione sia stata eseguita correttamente, consiste nell'eseguire una frittura. Ciò dà all'installatore l'opportunità di osservare l'effettiva operazione di cottura della friggitrice a pressione.

NOTA

Prima di friggere il cibo e di versare l'olio nel recipiente di frittura, accertarsi che il recipiente stesso, il gruppo griglie del filtro e la bacinella raccogliolio siano puliti. Il gruppo griglie del filtro e la bacinella raccogliolio vanno puliti con acqua calda e sapone e asciugati bene prima di essere rimontati. A questo punto occorre pulire anche il recipiente di frittura. Vedere le sezioni 3-15 e 3-16 del capitolo "Funzionamento".

1. Portare la manopola del termostato su 320 °F (160 °C).
 - La spia del termostato si spegne quando l'olio raggiunge la temperatura impostata.
2. Regolare il contaminuti principale su 8 minuti.
3. Tagliare a spicchi di 1/2 - 3/4 di pollice (13 - 20 mm), con la buccia, da 3 a 5 libbre (da 1,2 a 2,2 kg) di patate.
4. Mettere le patate tagliate in una teglia piena d'acqua.
5. Scolare e impanare le patate (il pan grattato è di facile reperibilità).
6. Mescolare bene l'olio da frittura affinché si riscaldi in modo uniforme.
7. Collocare nel recipiente di frittura il cestello standard.



Punto 5

**2-11. VERIFICA FINALE
DELL'INSTALLAZIONE
– PROVA DELLA
FRIGGITRICE (segue)**



Punto 8



Punto 9



Punto 10

8. Con cautela, mettere le patate nell'olio bollente.

AVVERTENZA

Fare attenzione, per evitare ustioni causate dagli spruzzi dell'olio ad alta temperatura.

NOTA

Non mettere le patate impanate prima nel cestello abbassando poi quest'ultimo nell'olio bollente, poiché gli spicchi si appiccicherebbero tra di loro.

9. Chiudere il coperchio. Assicurarsi che il fermo scatti in posizione.
10. Girare l'alberino in senso orario finché il coperchio non è a chiusura ermetica. I due pomelli rossi devono essere allineati frontalmente.



Il coperchio deve essere chiuso bene con il fermo e i pomelli rossi devono essere allineati, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

11. Portare il contaminuti principale su ON.

A questo punto si sono completate le fase necessarie per iniziare il processo di cottura. Attenersi alle istruzioni che seguono.

2-11. VERIFICHE DI FUNZIONAMENTO



Punto 6

1. Controllare che l'indice del manometro si trovi nella "zona di funzionamento/zona verde".
 - Se la pressione non aumenta, controllare le possibili cause, elencate nel capitolo 4, Individuazione e soluzione dei problemi.
2. Controllare se ci sono perdite nella valvola di drenaggio o nella valvola del filtro.
3. Alla fine degli otto minuti:
 - si ode il segnale del cicalino del contaminuti;
 - la friggitrice si depressurizza automaticamente.
4. Portare l'interruttore del contaminuti nella posizione OFF.
 - L'indice rosso ritorna sul tempo impostato all'inizio, in questo caso 8 minuti.
5. Quando la pressione del vapore è scesa a zero (osservare il manometro), aprire il coperchio.
6. Appendere il cestello sul lato del recipiente per fare scolare l'olio.
7. Dopo 3-5 secondi di scolatura, mettere le patate in un vassoio.
8. Ricollocare il cestello nell'olio da frittura.

Se è stato possibile eseguire tutte le operazioni precedenti in modo soddisfacente, la friggitrice è pronta per funzionare.

AVVERTENZA

Prima che la friggitrice venga messa in uso, tutti gli operatori, nonché il personale direttivo, devono leggere attentamente e assicurarsi di aver compreso il capitolo "Funzionamento". La mancata osservanza di queste istruzioni può causare infortuni gravi o danni alle cose.

CAPITOLO 3. ISTRUZIONI PER L'USO

3-1. COMPONENTI DELLA FRIGGITRICE COMANDI DEL C1000

Vedi Figura 3-1.

Fig.	N.	Descrizione	Funzione
3-1	1	Display digitale	<p>Visualizza la temperatura del grasso, il conteggio alla rovescia del timer del ciclo di cottura e le impostazioni selezionate nella modalità di programmazione; per visualizzare la temperatura (P grasso premere una volta ; premendolo due volte si</p> <p>visualizza la temperatura prefissata; se la temperatura del grasso supera 218 °C, compare l'avvertenza "E-5, FRYER TOO HOT".</p>
3-1	2		Questa spia LED si accende quando la temperatura del grasso ha uno scarto non superiore a 5° rispetto alla temperatura prefissata, segnalando all'operatore che il grasso è a temperatura adeguata per l'introduzione del prodotto nella friggitrice.
3-1	3		I tasti dei timer servono ad avviare e arrestare i cicli di cottura.
3-1	4		Questi tasti avviano la modalità di inattività, che serve a ridurre la temperatura del grasso negli intervalli in cui non si usa la friggitrice.
3-1	5		Questo tasto permette di accedere alla modalità di programmazione; inoltre, in tale modalità serve a passare al parametro successivo.
3-1	6 e 7		Questi due tasti permettono di regolare il valore visualizzato nella modalità di programmazione e di modificare la temperatura prefissata per la vasca, o il cestello, di sinistra della friggitrice.
3-1	8 e 9		Questi due tasti permettono di regolare il valore visualizzato nella modalità di programmazione e di modificare la temperatura prefissata per la vasca, o il cestello, di destra della friggitrice.

NOTICE

AVVISO

Passare alla sezione 3-4, Aggiunta di grasso o rabbocco della vasca

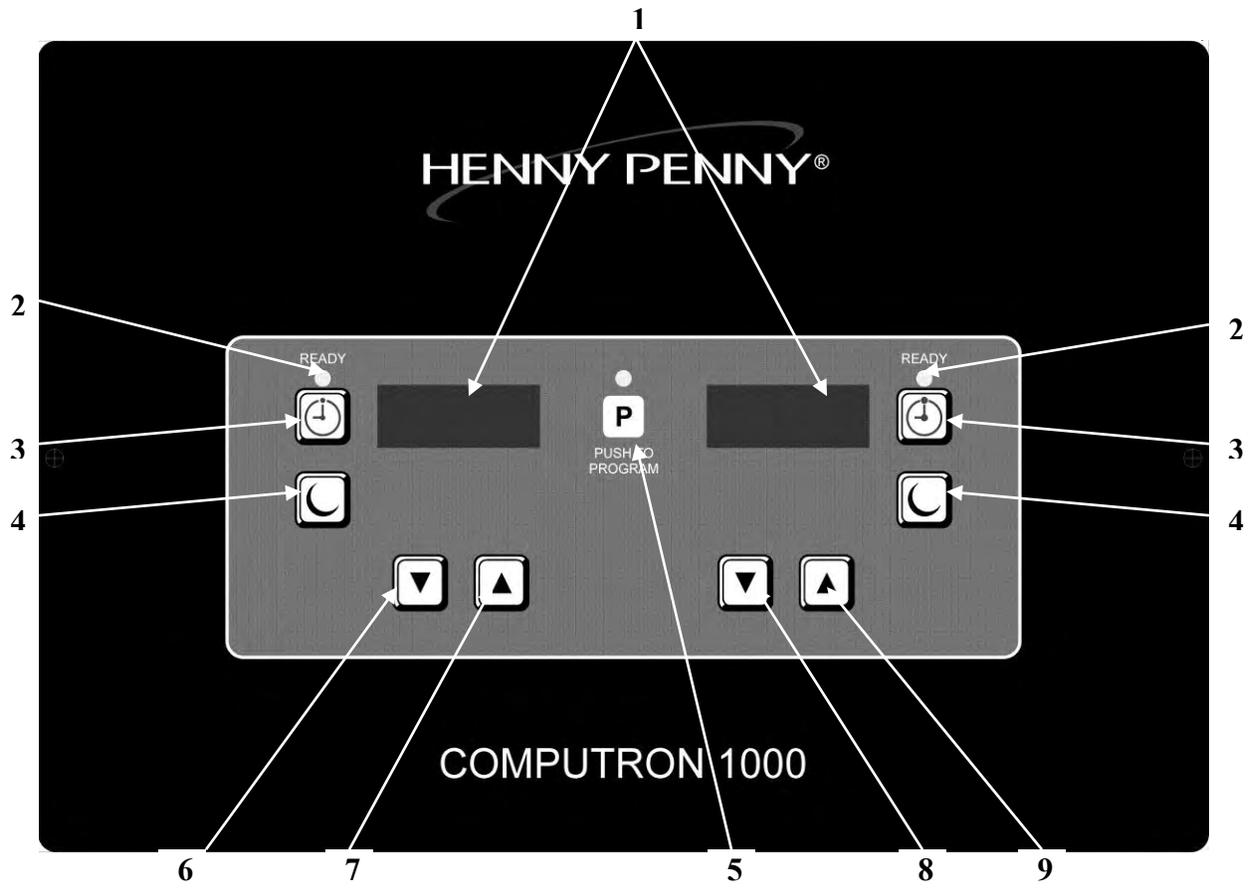


Figura 3-1

3-5. FUNZIONAMENTO E PROCEDURE DEL C1000

I comandi elettronici Computron 1000 sono disponibili sia per le friggitrici a due semivasche che per le friggitrici a vasca completa. Segue una breve descrizione delle procedure per l'uso delle friggitrici dotate di questi comandi.

1. Accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa.
2. Collocare il supporto del cestello all'interno della vasca.
3. Accertarsi che la vasca sia piena di grasso fino al giusto livello.
4. Il display mostra "OFF" finché non si porta l'interruttore generale nella posizione "accesa" ("On"), quindi passa a visualizzare il tempo di cottura e si avvia automaticamente il ciclo di fusione finché la temperatura del grasso non raggiunge 110 °C; a questo punto il ciclo termina automaticamente.

**AVVISO**

La friggitrice aperta OFG-320 ha numerosi dispositivi di sicurezza che interrompono la mandata del gas quando scattano. Per riavviare la friggitrice occorre seguire le procedure precedenti; se i dispositivi continuano a intervenire, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il ciclo di fusione può essere escluso, se si desidera, premendo e mantenendo premuto  per 3 secondi.

**ATTENZIONE**

Non escludere il ciclo di fusione se non si è sciolta una quantità sufficiente di grasso a coprire completamente tutti i bruciatori (se la friggitrice è a gas) o gli elementi riscaldanti (se la friggitrice è elettrica), altrimenti il grasso genera un fumo eccessivo o può prodursi un incendio..

5. Terminato il ciclo di fusione, il grasso viene riscaldato finché la spia non si  e si visualizza il tempo di cottura.
6. Agitare bene il grasso per stabilizzare la temperatura nelle vasche.
7. Prima di mettere il prodotto nei cestelli, abbassarli nel grasso caldo per evitare che il prodotto aderisca ai cestelli stessi.
8. Dopo che la temperatura del grasso si è stabilizzata al valore prefissati, abbassare il cestello con il prodotto nella vasca.

3-5. FUNZIONAMENTO E PROCEDURE DEL C1000 (segue)**AVVERTENZA**

Non sovraccaricare la friggitrice né collocare in un cestello

un prodotto estremamente umido. Il peso massimo del prodotto collocabile in ciascuna vasca è di 5,7 kg (2,8 kg nelle friggitrici a due semivasche). La mancata osservanza di queste istruzioni può causare la fuoriuscita di grasso dalla vasca; ne possono conseguire ustioni gravi o danni alla friggitrice.

9. Se si è abbassato nel grasso il cestello destro, premere il tasto  destro.

Se si è abbassato nel grasso il cestello sinistro, premere il tasto  sinistro.

10. Si avvia il conteggio alla rovescia del timer sul lato corrispondente (destro o sinistro).

NOTICE

AVVISO

Il timer su ciascun lato del quadro di comando funziona in modo indipendente dall'altro timer; può essere impostato, avviato o arrestato senza influire sull'altro.

11. Al termine del ciclo di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia "DONE". Premere il tasto  e sollevare il cestello estraendolo dal grasso.

3-6. ISTRUZIONI PER LA PROGRAMMAZIONE DEL C1000

Programmazione del timer

1. Ogni volta che si visualizza il tempo di cottura, premere   sotto il display appropriato per modificarlo.

Impostazione della temperatura prefissata

1. Premere  una volta per visualizzare la temperatura effettiva del grasso; premere  di nuovo per visualizzare la temperatura prefissata.
2. Mentre è visualizzata la temperatura prefissata, premere   per modificarla.

NOTICE**AVVISO**

Se compare “LOCK” quando si preme  , significa che i comandi sono bloccati e vanno sbloccati prima che si possa modificare il tempo o la temperatura prefissata. Vedere la sezione “Programmazione speciale del C1000”.

3-7. PROGRAMMAZIONE SPECIALE DEL C1000

La programmazione speciale serve a impostare i seguenti parametri:

- Unità di misura della temperatura in Fahrenheit o Celsius
 - Inizializzazione del sistema
 - Bloccaggio o sbloccaggio dei comandi
 - Tipo di friggitrice: elettrica, a gas con fiamma pilota stazionaria, a gas con accensione elettronica o a gas con tiraggio indotto.
 - Friggitrice a due semivasche o a vasca completa
1. Per passare alla modalità di programmazione speciale, portare l'interruttore generale (sull'uno o sull'altro ¹⁻²⁻³) su "spento" (“Off”). Premere e mantenere premuto  e riportare l'interruttore generale su “acceso” (“On”).
 2. Compare “SPEC” “PROG” seguito da “DEG” “°F” o “°C”. Usare   per passare da “°F” a “°C” o viceversa.

3-7. PROGRAMMAZIONE SPECIALE DEL C1000**(segue)**

3. Premere  ; sul display compare “INIT”.

Premere e mantenere premuto il tasto  destro; sul display compare “In-3”, “In-2”, “In-1” seguiti da “Init Sys”

“DONE DONE”. I valori vengono ripristinati ai parametri di fabbrica, il tempo viene impostato su 0:00 e la temperatura su 190 °F o 88 °C.

4. Premere  ; sul display compare “LOCK” o “UNLOCK”. Usare   per passare da “LOCK” a “UNLOCK” o viceversa.

5. Premere  ; sul display compare “FRYR”.

Usare   per selezionare il tipo di friggitrice: “ELEC” per i modelli elettrici; “GAS” per quelli con fiamma pilota stazionaria; SSI per quelli con accensione elettronica; IDG per quelli con bruciatori a tiraggio indotto.

6. Premere  ; sul display compare “VAT”.

Usare   per selezionare il tipo di vasca: “SPLIT” (semivasche) o “FULL” (vasca completa).

7. Premere e mantenere premuto  per lasciare la modalità di programmazione speciale in qualsiasi istante.

3-8. INTRODUZIONE

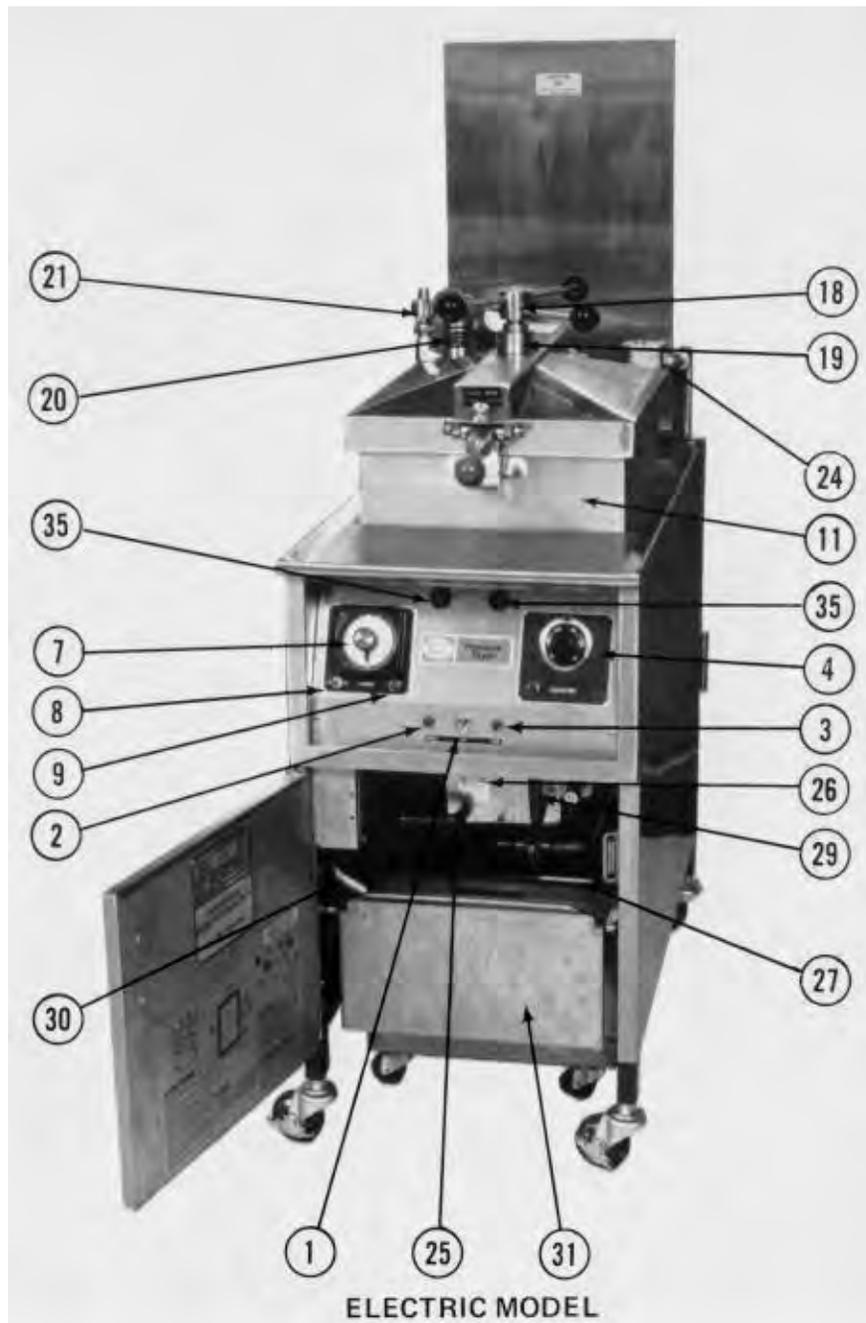
Questo capitolo delinea le procedure giornaliere di funzionamento della friggitrice. Prima di utilizzare la friggitrice, leggere il capitolo 1 e questo capitolo. Consultare inoltre il capitolo 2 per accertarsi che la friggitrice sia stata installata e provata correttamente. Questo capitolo si compone delle parti di seguito elencate.

- Figure e spiegazioni di tutti i comandi

- Procedure dettagliate di funzionamento
- Procedure giornaliere di manutenzione
- Ricette per la preparazione degli alimenti

3-9. COMANDI

La figura 3-1 illustra e descrive le funzioni di tutti i comandi utilizzati dall'operatore e i componenti principali della friggitrice.



MODELLO ELETTRICO

Nota: gli elementi 4A, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 e 37 sono illustrati a pagina 3-4.

Figura 3-1. Comandi (foglio n. 1)

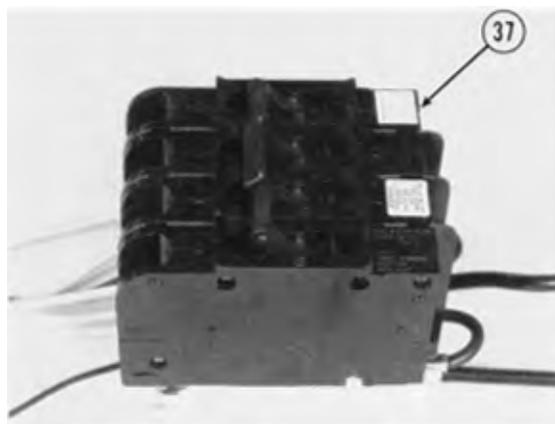
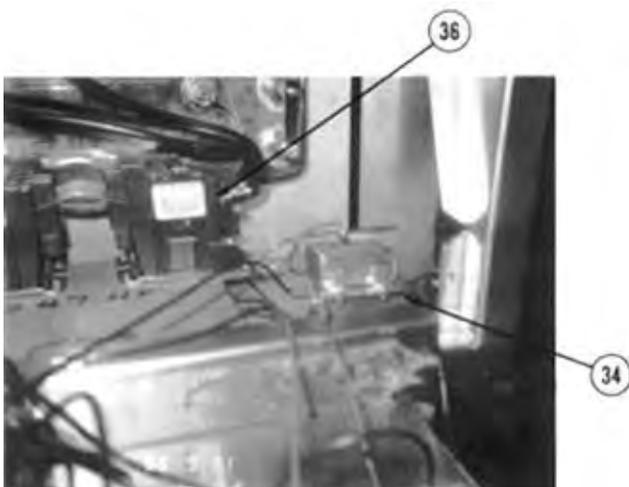
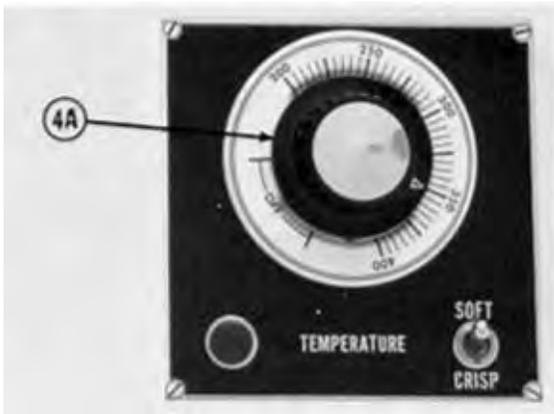


Figura 3-1. Comandi (foglio n. 2)

Elem.	Descrizione	Funzione
1	Interruttore generale (POWER/OFF/PUMP)	L'interruttore generale è un selettore a tre posizioni con OFF nella posizione centrale. Per azionare la friggitrice, portare l'interruttore nella posizione POWER (a sinistra). Per azionare la pompa del filtro, portare l'interruttore nella posizione PUMP (a destra). Prima che la pompa del filtro possa funzionare, occorre che siano verificate alcune condizioni, descritte più oltre in questo capitolo.
2	Spia di alimentazione (POWER)	La spia di alimentazione è una lampada rossa che si accende per indicare che l'interruttore generale si trova nella posizione POWER, indicando così che la friggitrice è pronta a funzionare oppure sta funzionando.
3	Spia della pompa (PUMP)	La spia della pompa è una lampada rossa che si accende per indicare che l'interruttore generale si trova nella posizione PUMP, indicando così che la pompa del filtro sta funzionando.
4	Termostato standard (TEMPERATURE)	Il termostato è un dispositivo elettromeccanico termoregolatore. Agire sulla manopola per regolare la temperatura di frittura sul valore desiderato.
4A	Termostato bistabile (TEMPERATURE)	Il termostato bistabile (optional) sostituisce il termostato standard. I suoi due modi di funzionamento vengono selezionati mediante l'interruttore SOFT/CRISP. Nella modalità CRISP, questo termostato fa funzionare la friggitrice nel modo normale. Nella modalità SOFT, questo termostato bistabile fa cuocere gli alimenti per pochi minuti alla temperatura impostata, quindi fa diminuire automaticamente la temperatura per il periodo rimanente del ciclo di cottura.

Figura 3-1. Comandi (foglio n. 3)

Elem.	Descrizione	Funzione
5	Interruttore SOFT/CRISP	L'interruttore SOFT/CRISP (optional) serve a selezionare la modalità di funzionamento del termostato bistabile (elemento 4A).
6	Spia della temperatura (TEMPERATURE)	La spia della temperatura si accende quando l'olio da frittura è a temperatura inferiore a quella impostata tramite il termostato, e si spegne quando la temperatura dell'olio raggiunge il valore impostato.
7	CONTAMINUTI	Il contaminuti è un dispositivo elettromeccanico che regola la durata del ciclo di frittura. Comanda la valvola a solenoide (elemento 24) e aziona il cicalino al termine del ciclo di frittura. Agire sulla manopola per portare l'indice nero sul tempo di frittura desiderato. Quando si porta l'interruttore ON/OFF nella posizione OFF, l'indice rosso ritorna nella posizione dell'indice nero.
8	Interruttore ON/OFF del contaminuti	<p>Portare l'interruttore nella posizione ON per avviare il contaminuti, portarlo nella posizione OFF per arrestare il cicalino alla fine del ciclo di frittura; quest'ultima operazione inoltre riporta il contaminuti sull'impostazione originale.</p> <p style="text-align: center;">NOTA</p> <p>L'interruttore ON/OFF del contaminuti aziona anche la valvola a solenoide. Quando si porta questo interruttore nella posizione ON, si aziona la valvola a solenoide, che si chiude. Quando il ciclo del contaminuti scade (il contaminuti raggiunge lo zero), si toglie la tensione al solenoide, cosicché la valvola si apre e fa fuoriuscire dal recipiente di frittura il vapore sotto pressione.</p>
9	Spia del contaminuti (TIMER)	La spia del contaminuti è una lampada rossa che si accende per indicare che il contaminuti è in funzione.

Figura 3-1. Comandi (foglio n. 4)

Elem.	Descrizione	Funzione
10	Contaminuti di ritardo (all'interno del quadro dei comandi)	Questo contaminuti, montato solamente dalle friggitrici a due fasi o da quelle a temperatura variabile, regola la durata di funzionamento del termostato ad alta temperatura. Le modalità di funzionamento di questo contaminuti sono spiegate ulteriormente alle sezioni 3-10 e 3-11 relative alle procedure di frittura a due fasi.
11	Recipiente di frittura	Contiene l'olio da frittura.
12	Cestello	Questo recipiente in acciaio inossidabile serve a contenere e a maneggiare gli alimenti durante e dopo la frittura.
13	Manico del cestello	Questo manico amovibile serve a sollevare ed abbassare il cestello.
14	Molla del coperchio	Facilita il sollevamento del coperchio e lo mantiene nella posizione di apertura.
15	Canale di drenaggio della condensa	Convoglia nella linea di drenaggio l'umidità condensatasi. Questa umidità si forma sul rivestimento del coperchio quando viene aperto. Il canale evita che le gocce di umidità cadano nell'olio.
16	Guarnizione del coperchio	Effettua la chiusura a tenuta della camera del recipiente di frittura.
17	Fermo del coperchio	Questo fermo a molla blocca con sicurezza il coperchio quando lo si chiude. Insieme all'alberino e alla guarnizione del coperchio, concorre ad assicurare una chiusura a tenuta della camera pressurizzata del recipiente di frittura.
18	Alberino	L'alberino va serrato dopo aver chiuso e bloccato il coperchio, applicando così pressione alla parte superiore del coperchio e dalla guarnizione del coperchio al bordo del recipiente di frittura. Dopo che la pressione all'interno è salita a 1 psi (6,8 kPa), il rivestimento del coperchio spinge la spina di bloccaggio nel corrispondente collare. Fintantoché la spina di bloccaggio è inserita, non è possibile svitare l'alberino mentre il recipiente di frittura è pressurizzato.

Figura 3-1. Comandi (foglio n. 5)

Elem.	Descrizione	Funzione
19	Arresto del coperchio	Un collare filettato regolabile che serve ad ottenere il giusto valore di serraggio tra la guarnizione del coperchio e il bordo del recipiente di frittura; si ottiene ciò regolando il numero di rotazioni in senso orario dell'alberino.
20	Valvola di funzionamento	Questa valvola a peso serve a mantenere a un valore costante la pressione del vapore nel recipiente di frittura. Se la pressione del vapore raggiunge un valore eccessivo, il vapore fuoriesce attraverso la tubazione di scarico.
21	Valvola di sicurezza (limitatrice di pressione)	<p>Questa valvola è di tipo a molla a norma ASME, regolata su 14,5 psi (99,9 kPa). Se la valvola di funzionamento viene ostruita, questa valvola di sicurezza permette al vapore di fuoriuscire in modo che la pressione nella camera del recipiente di frittura non superi il valore di sicurezza su specificato. Se la valvola di sicurezza interviene, portare l'interruttore generale nella posizione OFF per fare diminuire a zero la pressione nel recipiente di frittura.</p> <div style="text-align: center; border: 2px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">AVVERTENZA</div> <p>NON usare la friggitrice. Farla riparare immediatamente, altrimenti si possono subire lesioni o ustioni gravi.</p>
22	Leva della valvola di sicurezza (limitatrice di pressione)	<p>NON tirare questa leva.</p> <div style="text-align: center; margin: 10px auto;">  <p>PERICOLO</p> </div> <p>Ne risulterebbero ustioni gravi.</p>
23	Manometro	Questo strumento indica il valore della pressione all'interno del recipiente di frittura.
24	Valvola a solenoide	La valvola a solenoide è un dispositivo elettromeccanico che mantiene la pressione nel recipiente di frittura ad un valore costante. Questa valvola si chiude all'inizio del ciclo di frittura e viene aperta automaticamente dal contaminuti alla fine del ciclo. Se nella valvola si accumula sporco o se la sua sede in teflon si deforma, la pressione non aumenta adeguatamente e occorre riparare la valvola secondo le istruzioni riportate nel capitolo "Manutenzione".

Figura 3-1. Comandi (foglio n. 6)

Elem.	Descrizione	Funzione
25	Valvola di drenaggio (è illustrata solo la leva di comando)	<p>È una valvola a sfera a due vie. Normalmente è chiusa. Girare la sua leva di comando in senso orario per scaricare l'olio dal recipiente di frittura nella bacinella raccogliolio.</p> <div data-bbox="922 430 1122 562" style="text-align: center;">  </div> <p>Non aprire la valvola di drenaggio mentre il recipiente di frittura è sotto pressione, poiché l'olio bollente fuoriuscirebbe da questa valvola, causando ustioni gravi.</p>
26	Interblocco di scarico (nascosto dietro la staffa)	<p>Si tratta di un microinterruttore che protegge il recipiente di frittura nel caso in cui l'operatore accidentalmente scarichi da esso l'olio da frittura mentre l'interruttore generale si trova nella posizione POWER. L'interblocco arresta immediatamente il riscaldamento del recipiente di frittura quando si apre la valvola di drenaggio.</p>
27	Bacinella raccogliolio	<p>Un recipiente amovibile che contiene il filtro e in cui si deposita l'olio da frittura scaricato dal recipiente di frittura. Serve a rimuovere e gettare via l'olio da frittura quando occorre sostituirlo.</p> <div data-bbox="922 1178 1122 1310" style="text-align: center;">  </div> <p>L'olio da frittura contenuto in questa bacinella è ad alta temperatura. Maneggiare sia la bacinella sia l'olio con molta cautela, per evitare ustioni gravi.</p>
28	Raccordo del filtro	<p>È l'elemento di unione tra il filtro e la pompa del filtro. È facilmente scollegabile, per consentire di rimuovere il filtro e la bacinella raccogliolio.</p>
29	Valvola del filtro (è illustrata solo la leva di comando)	<p>La valvola del filtro è una valvola a sfera a due vie che funziona in combinazione con il sistema di filtraggio. Quando la leva di comando è in posizione di apertura e l'interruttore generale si trova nella posizione PUMP, questa valvola fa ritornare nel recipiente di frittura l'olio filtrato proveniente dalla bacinella raccogliolio.</p>

Figura 3-1. Comandi (foglio n. 7)

Elem.	Descrizione	Funzione
30	Linea di drenaggio della condensa	Un tubo in acciaio inox piegato in modo adeguato a convogliare nella coppa di drenaggio la condensa formatasi sul rivestimento del coperchio e all'interno del sistema di scarico del vapore.
31	Coppa di drenaggio della condensa	In questo recipiente si raccoglie la condensa formatasi sul rivestimento del coperchio e all'interno del sistema di scarico del vapore. La coppa deve essere rimossa e svuotata periodicamente.
32	Tubo flessibile di risciacquo (optional)	Questo componente (optional) serve a sciacquare il recipiente di frittura dirigendo nella bacinella raccogliolio le particelle di cibo rimaste nel recipiente stesso. Si tratta di un tubo da tenere in mano che va collegato ad un raccordo a scollegamento rapido.  Fare molta attenzione quando si utilizza il tubo flessibile di risciacquo. Seguire le procedure di filtraggio riportate nella sezione 3-13, altrimenti si possono subire ustioni gravi.
33	Valvola di regolazione del gas (solo per i modelli a gas)	Questa valvola regola la portata del gas che fluisce nel bruciatore. La fiamma pilota del bruciatore è di tipo manuale.
34	Interruttore di alta temperatura	Questo interruttore a ripristino manuale rileva la temperatura dell'olio da frittura; se la temperatura supera il limite di sicurezza, l'interruttore si apre e arresta il riscaldamento del recipiente di frittura. Quando la temperatura dell'olio scende sotto il limite di sicurezza, occorre ripristinare manualmente l'interruttore.
35	Contattore (solo per i modelli elettrici)	I contattori sono dei relè che fanno passare la corrente che circola negli elementi riscaldanti. Una delle due bobine del relè è in serie con l'interruttore di alta temperatura, l'altra bobina è in serie con il termostato.

Figura 3-1. Comandi (foglio n. 8)

**3-10. PROCEDURE DI
FUNZIONAMENTO**

1. Per poter utilizzare la friggitrice a pressione Henny Penny, innanzitutto occorre sapere usarne i comandi, descritti nella figura 3-1.
2. Poi, occorre determinare i tempi e le temperatura di cottura da impostare. Le sezioni 3-8 e 3-9 elencano vari tipi di alimenti, con i valori di tempo e temperatura raccomandati. Tutti i valori elencati sono approssimati e variano a seconda delle dimensioni e della quantità degli alimenti da cuocere.

3-11. PREPARAZIONE

1. Occorre poi utilizzare alimenti di prima qualità, adeguatamente tagliati e da cui si è tolto il grasso superfluo. Ogniqualvolta possibile, usare alimenti freschi.
2. Infine, occorre scegliere un tipo di pan grattato che consenta di ottenere una crosta dorata e molto gustosa.

3-12. PROCEDURE DI AVVIO (PRERISCALDA- MENTO)



VALVOLE CHIUSE (MODELLI ELETTRICI)



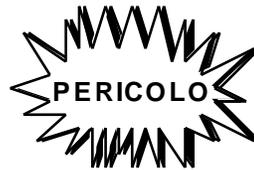
Punto 10

All'avvio iniziale della friggitrice e ogniqualvolta la friggitrice ritorni in fase di utilizzo da una condizione di bassa temperatura o di arresto, occorre attenersi alle procedure che seguono.

1. Controllare che tutti i comandi e gli interruttori siano in posizione OFF, ossia di disattivazione.
2. Accertarsi che la valvola di drenaggio e quella del filtro siano CHIUSE.
3. Rimuovere dal recipiente di frittura il cestello. Lasciare il coperchio sollevato.
4. Riempire il recipiente di frittura con olio fino alla linea indicatrice di livello. Vedi sezione 3-6.
5. Collegare l'alimentazione alla friggitrice.
6. Nel caso di un modello a gas, accendere la fiamma pilota. Consultare il capitolo "Installazione".
7. Portare l'interruttore generale nella posizione POWER.
8. Girare la manopola del termostato su 325 °F (163 °C). La spia della temperatura si accende.
9. Quando la temperatura dell'olio da frittura raggiunge i 325 °F (163 °C), la spia della temperatura si spegne.
10. Mescolare bene l'olio da frittura per uniformarne la temperatura. Accertarsi che venga mescolato e si riscaldi uniformemente anche l'olio che si trova sul fondo del recipiente.

**3-12. PROCEDURE DI AVVIO
(segue)**

11. Dopo che la temperatura dell'olio si è stabilizzata per un minimo di 30 minuti, controllarla con l'ausilio di un termometro per olio preciso (numero di catalogo Henny Penny 12106). Se lo scostamento dalla temperatura indicata dalla friggitrice è maggiore di 5 °F (3 °C), consultare il capitolo "Manutenzione".
12. Se l'olio non è stato filtrato la notte prima (all'arresto della friggitrice), occorre filtrarlo dopo che raggiunge la temperatura di frittura e prima di utilizzare la friggitrice. Vedi sezione 3-13.



Se la temperatura dell'olio supera i 420 °F (215 °C), arrestare immediatamente la friggitrice agendo sull'interruttore generale e farla riparare. Se la temperatura dell'olio supera il suo punto di infiammabilità, si verifica un incendio, con conseguenti ustioni gravi, danni alle cose o entrambi.

13. Collocare il cestello nel recipiente di frittura (gli alimenti vanno aggiunti in seguito).
14. Regolare il termostato sulla temperatura di frittura desiderata.
15. Regolare il contaminuti sulla temperatura di frittura desiderata. A questo punto si può iniziare la cottura.

NOTA

Non lasciare la friggitrice ad alta temperatura (325 °F [163 °C] o più) per un periodo prolungato, poiché l'olio si scioglie molto più rapidamente. Quando non si usa la friggitrice, regolare il termostato su una temperatura di 275 °F (135 °C) o inferiore.

**3-13. RIEMPIMENTO O
AGGIUNTA DI OLIO DA
FRITTURA****Punto 4**

1. Si raccomanda di usare olio da frittura di prima qualità. Alcuni oli di bassa qualità hanno un elevato tenore di umidità e causano formazione di schiuma ed ebollizione.
2. Se per la frittura si intende usare grasso, occorre prima farlo liquefare, quindi versarlo nel recipiente di frittura. Se si tenta di fare liquefare il grasso nella friggitrice si possono subire ustioni o fare bruciare il grasso fresco.

AVVERTENZA

Usare guanti e fare attenzione quando si versa nella friggitrice olio ad alta temperatura, altrimenti si possono subire ustioni gravi. Inoltre, quando si aggiunge olio fresco a quello presente, occorre fare attenzione per evitare spruzzi, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

3. I modelli elettrici richiedono 48 libbre (21,7 kg) di olio da frittura, quelli a gas ne richiedono 43 libbre (19,5 kg). Per entrambi i modelli, sul lato posteriore del recipiente di frittura è riportata una linea indicatrice di livello che permette di controllare quando l'olio riscaldato è al giusto livello.
4. Quando si riempie la friggitrice con olio da frittura freddo, occorre versarlo fino a circa 1/2 pollice (15 mm) sotto la parte inferiore della linea indicatrice di livello. L'olio si espande quando si riscalda.

3-14. CURA DELL'OLIO DA FRITTURA

1. Per evitare di alterare o bruciare l'olio quando non si usa la friggitrice, regolare il termostato su una temperatura di 275 °F (135 °C) o meno.
2. La frittura di cibi impanati richiede un filtraggio frequente, per mantenere pulito l'olio da frittura, che dovrebbe essere filtrato ogni 3 - 6 cicli di frittura. Per ottenere un prodotto di massima qualità, **NON SUPERARE 6 CICLI SENZA FILTRARE L'OLIO**. Per la procedura di filtraggio, vedi sezione 3-13.
3. Mantenere l'olio al giusto livello, aggiungendo olio fresco secondo le necessità.
4. Assaggiare ogni giorno l'olio freddo per individuare eventuali deterioramenti. Olio di sapore cattivo o che dia segni di formazione di schiuma o ebollizione deve essere gettato via. **MANTENERE PULITO IL RECIPIENTE DI FRITTURA**.

3-15. PROCEDURA DI FRITTURA AD UNA FASE

NOTA

Tutti i tempi e le temperature raccomandati si riferiscono ad un peso complessivo degli alimenti nella friggitrice di 10 libbre (4,5 kg).



Il metodo di frittura ad una fase è quello raccomandato dalla Henny Penny per FRIGGERE utilizzando la friggitrice a pressione Henny Penny in combinazione con le speciali miscele per impanatura PHT. La tabella che segue riporta i tempi e le temperature di cottura raccomandati per la frittura ad una fase.

Alimento (dimensioni per tocco o tocchetto)	Temperatura	Tempo
Pollo (2 libbre e 1/4 [1 kg], tagliato in 8 o 9 tocchetti)	157°C (315°F)	10-11 min.
Pesce (4 once [113 grammi])	157°C (315°F)	3 1/2 min.
Gamberi	157°C (315°F)	2 min.
Trota (da 10 a 16 once [da 283 a 453 grammi])	157°C (315°F)	5 min.
Braciole di maiale (da 4 a 5 once [da 113 a 141 grammi], spessore tra 1/2 e 3/4 di pollice [tra 13 e 20 mm])	157°C (315°F)	5 min.
Costolette (2 libbre e mezzo [1,1 kg])	135°C (275°F)	14 min.
Tocchetti di manzo (da 6 a 10 once [da 170 a 283 grammi], spessore tra 1/4 e 3/4 di pollice [tra 6 e 19 mm])	157°C (315°F)	5 min.
Cotoletta di vitello (4 once [113 grammi])	157°C (315°F)	4 min.
Patate (10 libbre [4,5 kg], tagliate a spicchi)	157°C (315°F)	8 min.

1. Estrarre dal frigorifero il pollo in pezzi (4 o 5), lavarlo nell'acquaio del retrocucina e spezzarne le cosce dal

Punto 1

3-15. PROCEDURA DI FRITTURA AD UNA FASE (segue)



Punto 2



Punto 4

corpo.

2. Togliere dalle cosce tutto il grasso superfluo.
3. Togliere il pollo dall'acqua e scolarlo, ma lasciandolo umido.
4. Se si userà una macchina per impanatura, riempirne il tamburo con 8 -10 libbre (3,6 - 4,5 kg) di miscela per impanatura PHT. Inserire le parti umide, ma senza acqua superflua, nello scivolo ad un'estremità della macchina.
5. Utilizzare un vassoio per raccogliere le parti impanate man mano che vanno uscendo dal tamburo della macchina.



Punto 5

3-15. PROCEDURA DI FRITTURA AD UNA FASE (segue)



Punto 6

6. Se non si userà una macchina per impanatura, occorre mettere il cibo nella miscela e impanarlo a mano, in modo che ogni parte sia completamente coperta.
7. Asportare dal cibo la miscela di pan grattato superflua e collocare il cibo impanato in un vassoio per conservarlo nel frigorifero, dopo averlo coperto con un panno umido per mantenerlo umido. Occorre attendere per almeno 30 minuti prima di friggere il cibo impanato, in modo che possa assorbire le spezie dalla miscela e che la miscela stessa aderisca meglio alla sua superficie.
8. Preparare la friggitrice secondo le istruzioni della sezione 3-5.
9. Mescolare l'olio da frittura caldo.
10. Collocare il cestello vuoto nell'olio.
11. Determinare il tempo e la temperatura di cottura necessari in base al cibo da friggere.
12. Regolare il termostato sulla temperatura desiderata.
13. Regolare il contaminuti sul valore desiderato, senza però azionare il dispositivo.

NOTA

Prima di mettere i cibi nel cestello, accertarsi che l'olio sia alla temperatura di frittura adeguata al tipo di cibo. Controllare anche che la spia della TEMPERATURA sia spenta.

14. Mettere il cibo nel cestello immerso nell'olio iniziando con le parti più grandi (le cosce). Questo dà alcuni secondi extra di frittura alle parti più grandi e di più difficile cottura. Lasciare il coperchio aperto.
15. Sollevare leggermente il cestello e agitarlo, per fare separare i pezzi di cibo. Abbassare il cestello nell'olio. Questa operazione evita che i cibi cotti presentino



Punto 14

3-15. PROCEDURA DI FRITTURA AD UNA FASE (segue)



Punto 16



Punto 17

macchie bianche.

16. Togliere il manico del cestello e chiudere rapidamente il coperchio. Bloccarlo con il fermo.

17. Serrare l'alberino girandolo in senso orario per assicurare la chiusura a tenuta del coperchio. Allineare il pomello rosso sull'alberino con il pomello rosso sul fermo del coperchio.



Il coperchio deve essere chiuso bene con il fermo e i pomelli rossi devono essere allineati, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

18. Portare l'interruttore ON/OFF del contaminuti su ON.
19. Entro pochi minuti, l'indice del manometro dovrebbe raggiungere la zona di funzionamento (zona verde). In caso contrario, controllare nuovamente le procedure e se necessario consultare il capitolo "Individuazione e soluzione dei problemi".

**3-15. PROCEDURA DI
FRITTURA AD UNA
FASE (segue)**

20. Alla fine del ciclo di frittura (il contaminati raggiunge lo zero), la friggitrice si depressurizza automaticamente, si ode il segnale del cicalino del contaminati e la spia del contaminati si spegne. Portare l'interruttore del contaminati su OFF. Il contaminati ritorna automaticamente sul tempo precedentemente selezionato.



Controllare l'indicazione del manometro. Non tentare né di girare l'alberino né di aprire il coperchio finché la pressione non è scesa a zero. Se si apre il coperchio mentre la friggitrice è pressurizzata, l'olio e l'umidità ad alta temperatura fuoriescono con violenza dalla friggitrice, causando ustioni gravi.

21. Quando la pressione è scesa a zero, girare in senso antiorario l'alberino di circa un giro.



Non capovolgere né fare ruotare l'alberino quando si apre il coperchio, altrimenti si può danneggiare il dado ACME dentro la traversa.

22. Sollevare rapidamente il coperchio per consentire il drenaggio della condensa formatasi sul coperchio stesso nel canale di drenaggio ed evitare che la condensa cada nell'olio.



Non urtare il coperchio contro il suo arresto, altrimenti si può danneggiare la cerniera.

23. Montare il manico nel cestello, sollevare quest'ultimo e appenderlo sul lato del recipiente di frittura per farlo scolare. Attendere che l'olio scoli dal cibo per circa 15



Punto 23

3-15. PROCEDURA DI FRITTURA AD UNA FASE (segue)

- secondi prima di mettere il cibo stesso su un vassoio.
- 24. Collocare immediatamente i cibi in uno scaldavivande.
- 25. Prima di friggere il carico successivo, attendere che l'olio si riscaldi nuovamente (attendere finché la spia della TEMPERATURA non si spegne).

3-16. PROCEDURA DI FRITTURA A DUE FASI (UTILIZZANDO UNA FRIGGITRICE STANDARD)

La friggitrice a pressione Henny Penny è un apparecchio versatile, poiché non solo può friggere a pressione una vasta gamma di alimenti, ma in numerosi casi può eseguire tipi di frittura diversi. Per preparare il pollo fritto con una crosta morbida ed una carne tenera e succosa, si raccomanda di utilizzare la procedura di frittura a due fasi. Il pollo cotto con questo metodo di frittura risulta più morbido e può essere tenuto in uno scaldavivande per intervalli più lunghi rispetto alla normale frittura ad una fase, che produce un cibo più croccante e meno untuoso, più adatto ad essere servito immediatamente. La tabella che segue riporta i tempi e le temperature di cottura raccomandati per la frittura a due fasi.

Prodotto (dimensioni per tocco o tocchetto)	Temperatura di avvio	Durata	Temperatura dopo 1 minuto
Pollo (2 libbre e 1/4 [1 kg], 4 o 5 polli)	(375°F) 190°C	12 min.	(275°F) 135°C
Pollo (2 libbre e 1/4 [1 kg], 2 polli)	(340°F) 171°C	12 min.	(275°F) 135°C
Braciolate di maiale (da 4 a 5 onces [da 113 a 141 grammi], spessore 1/2 pollice [13 mm])	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C
Costolette (2 libbre e	(325°F) 162°C	12 min.	(275°F) 135°C

NOTA

Tutti i tempi e le temperature raccomandati si riferiscono ad un peso complessivo degli alimenti nella friggitrice di 10 libbre (4,5 kg).

mezzo [1,1 kg])

Tocchetti di manzo (da 6 (325°F) 162°C 7 min. (280°F) 137°C
a 8 once [da 170 a 227
grammi], spessore tra 3/4
ed 1 pollice [tra 19 e
25 mm])

NOTA

Per ottenere una crosta più morbida quando si utilizza il metodo di frittura a due fasi, si raccomanda di usare una miscela speciale di farina di grano tenero insaporita con sale, pepe ed altre spezie.

3-16. PROCEDURA DI FRITTURA A DUE FASI (segue)



Punto 1



1. Estrarre dal frigorifero i pezzi (4 o 5 polli a pezzi), lavarli nell'acquaio del retrocucina e spezzarne le cosce dal corpo.

2. Togliere dalle cosce tutto il grasso superfluo.
3. Togliere il pollo dall'acqua e scolarlo, ma lasciandolo umido (se si userà anche una miscela di uovo sbattuto, passarvi i pezzi di pollo prima di impanarli).

Punto 2**Punto 4**
**3-16. PROCEDURA DI
FRITTURA A DUE FASI
(segue)**

4. A mano, passare i pezzi di pollo nella miscela di farina e spezie, coprendoveli bene e posandoli poi in un vassoio senza scuotere la farina in eccesso. Il pollo va fritto subito dopo essere stato impanato.
5. Preparare la friggitrice secondo le istruzioni della sezione 3-5.
6. Mescolare l'olio da frittura caldo.
7. Collocare il cestello vuoto nell'olio.
8. Regolare il termostato su una temperatura di 375 °F (190 °C) nel caso di 4 o 5 polli, su una temperatura di 340 °F (171 °C) nel caso di 2 polli.
9. Regolare il contaminuti su 12 minuti, senza però azionare il dispositivo.

NOTA

Prima di mettere i cibi nel cestello, accertarsi che l'olio sia alla temperatura di frittura giusta. Controllare anche che la spia della TEMPERATURA sia spenta.

**Punto 10**

10. Mettere il cibo nel cestello già immerso nell'olio iniziando con le parti più grandi (le cosce). Questo dà alcuni secondi extra di frittura alle parti più grandi e di più difficile cottura. Lasciare il coperchio aperto.



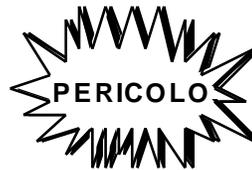
Punto 12

3-16. PROCEDURA DI FRITTURA A DUE FASI (segue)



Punto 13

11. Sollevare leggermente il cestello e agitarlo, per fare separare i pezzi di pollo. Abbassare il cestello nell'olio. Questa operazione evita che i cibi cotti presentino macchie bianche.
12. Togliere il manico del cestello e chiudere rapidamente il coperchio. Bloccarlo con il fermo.
13. Serrare l'alberino girandolo in senso orario per assicurare la chiusura a tenuta del coperchio. Allineare il pomello rosso sull'alberino con il pomello rosso sul fermo del coperchio.



Il coperchio deve essere chiuso bene con il fermo e i pomelli rossi devono essere allineati, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

14. Portare l'interruttore ON/OFF del contaminuti su ON.
15. Quando l'indice del manometro raggiunge la zona di funzionamento, ossia la zona verde (dopo circa 1 minuto), girare la manopola del termostato su 275 °F (135 °C) e lasciarla in questa posizione per il resto del ciclo di frittura.
16. Alla fine del ciclo di cottura (il contaminuti raggiunge lo zero), la friggitrice si depressurizza automaticamente, si ode il segnale del cicalino del contaminuti e la spia del contaminuti si spegne. Portare l'interruttore del contaminuti su OFF. Il contaminuti ritorna automaticamente sul tempo precedentemente

selezionato e regolato.



Controllare l'indicazione del manometro. Non tentare né di girare l'alberino né di aprire il coperchio finché la pressione non è scesa a zero. Se si apre il coperchio mentre la friggitrice è pressurizzata, l'olio e l'umidità ad alta temperatura fuoriescono con violenza dalla friggitrice, causando ustioni gravi.

3-16. PROCEDURA DI FRITTURA A DUE FASI (segue)

17. Quando la pressione è scesa a zero, girare in senso antiorario l'alberino di circa un giro.



Non capovolgere né fare ruotare l'alberino quando si apre il coperchio, altrimenti si può danneggiare il dado ACME dentro la traversa.

18. Sollevare rapidamente il coperchio per consentire il drenaggio della condensa formatasi sul coperchio stesso nel canale di drenaggio ed evitare che la condensa cada nell'olio.



Non urtare il coperchio contro il suo arresto, altrimenti si può danneggiare la cerniera.



19. Montare il manico nel cestello, sollevare quest'ultimo e

Punto 19

appenderlo sul lato del recipiente di frittura per farlo scolare. Attendere che l'olio scoli dal cibo per circa 15 secondi prima di mettere il cibo stesso su un vassoio.

20. Collocare immediatamente i cibi in un dispositivo scaldavivande.
21. Prima di friggere il carico successivo, riportare il termostato su 375 °F (190 °C) e attendere che l'olio si riscaldi nuovamente (attendere finché la spia della TEMPERATURA non si spegne).

3-1. FRITTURA A DUE FASI UTILIZZANDO UN THERMOSTATO BISTABILE (OPTIONAL)



(INTERRUTTORE "MORBIDO/CROCCANTE")
SOFT/CRISP SWITCH

Punto 1

Se la friggitrice in uso monta un termostato bistabile (optional), include anche un interruttore SOFT/CRISP ("morbido/ croccante") e un contaminuti di ritardo. Queste funzioni opzionali permettono di friggere i cibi utilizzando la procedura a due fasi, che corrisponde alla modalità "SOFT" e viene effettuata come segue.

1. Portare l'interruttore SOFT/CRISP nella posizione SOFT.
2. Preparare il pollo e la friggitrice secondo le istruzioni della sezione 3-9, saltando però i punti 15 e 21 poiché vengono eseguiti automaticamente.

NOTA

Il termostato bistabile avvia il ciclo di frittura alla temperatura impostata. Alla fine del ritardo impostato sul contaminuti di ritardo, tale termostato commuta automaticamente al valore inferiore in esso impostato per il periodo rimanente del ciclo di frittura. Il contaminuti di ritardo, all'interno del quadro dei comandi, è stato impostato in fabbrica.

3-17. MANUTENZIONE GIORNALIERA

Come tutti gli apparecchi utilizzati nei servizi di ristorazione, la friggitrice a pressione Henny Penny richiede cura e manutenzione adeguate. La tabella che segue riporta il programma di manutenzione e le sezioni successive descrivono dettagliatamente le procedure di manutenzione che devono essere eseguite dall'operatore.

Procedura	Sezione	Frequenza
Filtraggio dell'olio da frittura	3-13	Ogni 3 - 6 cicli di

		frittura
Cambio dell'olio da frittura	3-13	Secondo le necessità
Cambio dell'involucro del filtro	3-15	Secondo le necessità
Pulizia della valvola di funzionamento	3-17	Ogni giorno
Pulizia del recipiente di frittura	3-16	Secondo le necessità
Pulizia della tubazione di scarico	3-18	Ogni giorno
Controllo del tubo flessibile di risciacquo (optional) per individuare segni di deterioramento	–	Ogni settimana
Controllo della reticella del filtro delle briciole (optional)	–	Secondo le necessità

3-18. FILTRAGGIO DELL'OLIO DA FRITTURA

La frittura di alimenti impanati richiede un filtraggio frequente. Assaggiare ogni giorno l'olio da frittura freddo per individuare eventuali deterioramenti. Osservarlo durante la frittura per controllare se si forma schiuma. Gettarlo via immediatamente se dà segni di formazione di schiuma. Ogniqualvolta si cambia o filtra l'olio, pulire il recipiente di frittura procedendo come segue.

1. Portare il termostato e l'interruttore generale nella posizione OFF. Rimuovere il cestello e pulirlo con acqua e sapone. Sciacquarlo bene.

NOTA

Si ottengono i risultati migliori quando si filtra l'olio da frittura alla normale temperatura di frittura.

2. Raschiare le superfici laterali del recipiente di frittura con una spatola metallica per asportare qualsiasi accumulazione. Non raschiare gli elementi riscaldanti.



La bacinella raccogliolio deve essere nella giusta posizione sotto la valvola di drenaggio, per evitare spruzzi di olio da frittura sul pavimento. Tali spruzzi possono causare ustioni gravi. Quando si usa la reticella del filtro delle briciole (optional), occorre fare attenzione per evitare spruzzi di olio bollente. La reticella deve trovarsi direttamente sotto la valvola di drenaggio e i supporti del suo manico direttamente sulla



Punto 2

3-18. FILTRAGGIO DELL'OLIO DA FRITTURA (segue)



Punto 4

bacinella raccogliolio. Si potrebbero subire ustioni gravi. Inoltre la reticella del filtro delle briciole va svuotata secondo le necessità. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare spruzzi e conseguentemente ustioni gravi.

3. Aprire la valvola di drenaggio molto lentamente, inizialmente di mezzo giro e quindi lentamente fino all'apertura completa, per evitare spruzzi eccessivi di olio bollente man mano che passa nella bacinella raccogliolio.
4. Man mano che l'olio scola dal recipiente di frittura, utilizzare le spazzole (l'articolo numero di catalogo Henny Penny 12105 include entrambe le spazzole) per raschiare e pulire le superfici laterali del recipiente di frittura e gli elementi riscaldanti. Se il canale di drenaggio si riempie di pan grattato, spingere quest'ultimo nella bacinella raccogliolio con l'ausilio della spazzola bianca.
5. Dopo aver drenato tutto l'olio, pulire le superfici laterali e inferiore del recipiente di frittura raschiandole o utilizzando la spazzola.
6. Sciacquare il recipiente di frittura procedendo come segue.
 - a. Chiudere la valvola di drenaggio.
 - b. Aprire la valvola del filtro.



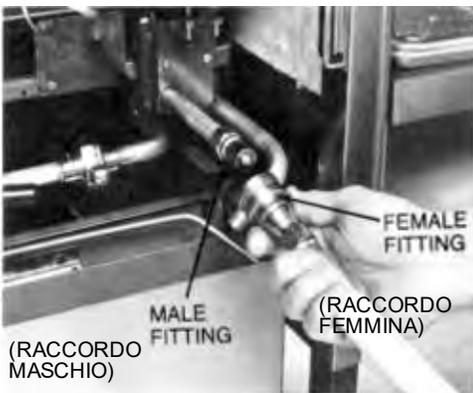
Tenere il coperchio chiuso, in modo che la prima onda dell'olio non causi spruzzi verso l'alto o oltre la parte superiore del recipiente di frittura, causando ustioni gravi.

- c. Portare l'interruttore generale nella posizione PUMP. Con cautela, aprire il coperchio per controllare se l'olio ritorna in modo corretto. Riempire il recipiente di frittura di 1/3, quindi arrestare la pompa.



Punto 6d

3-18. FILTRAGGIO DELL'OLIO DA FRITTURA (segue)



Punto 7a



Punto 7b



Se alla superficie dell'olio salgono bolle d'aria, è possibile che il raccordo del filtro non sia serrato bene. In tal caso, arrestare la pompa e serrarlo indossando guanti. Si potrebbero subire ustioni gravi.

- d. Lavare e raschiare le superfici laterali del recipiente di frittura. Pulire gli elementi riscaldanti con l'ausilio della spazzola ad "L".
 - e. Dopo aver pulito le superfici laterali e inferiore, aprire la valvola di drenaggio.
7. Se è disponibile un tubo di risciacquo (optional), si può adottare la procedura di pulizia che segue.
- a. Collegare il tubo di risciacquo del filtro collegandone il raccordo a scollegamento rapido al raccordo maschio situato all'interno del portello, accanto alla leva di comando della valvola del filtro. A tal fine, fare scorrere all'indietro l'anello elastico montato sul lato femmina del raccordo a scollegamento rapido e farlo scattare in posizione sul lato maschio del raccordo.
 - b. Accertarsi che l'ugello del tubo sia rivolto verso il fondo del recipiente di frittura. Abbassare il coperchio sull'ugello, chiudere la valvola del filtro e portare l'interruttore generale nella posizione PUMP. Maneggiare l'ugello con cautela, per evitare spruzzi eccessivi.

AVVERTENZA

Fare attenzione, per evitare ustioni causate dagli spruzzi dell'olio ad alta temperatura.

- c. Sciacquare l'interno del recipiente di frittura, dirigendo il getto specialmente sui punti difficili da pulire, come il fondo del recipiente stesso. Nei modelli elettrici, pulire l'area intorno agli elementi riscaldanti.
- d. Dopo aver sciacquato adeguatamente con l'olio da frittura, chiudere la valvola di drenaggio.
- e. Portare l'interruttore generale nella posizione OFF.



Punto 7c



Collegare e scollegare il tubo di risciacquo del filtro solamente quando l'interruttore generale è nella posizione OFF. Inoltre, usare un panno asciutto o guanti per evitare ustioni. La mancata osservanza di queste precauzioni può causare ustioni gravi derivanti da spruzzi di olio bollente provenienti dal raccordo maschio.

3-18. FILTRAGGIO DELL'OLIO DA FRITTURA (segue)



Punto 7f



- f. Scollegare il tubo. Tenere sollevata l'estremità del raccordo del tubo per un minuto per fare defluire nel recipiente di frittura l'olio in esso rimasto.
8. Pompate tutto l'olio fuori della bacinella raccogliolio, facendolo ritornare nel recipiente di frittura. Chiudere il coperchio durante la prima onda di pressione.
9. Quando la pompa sta pompando solo aria, sembra che l'olio nel recipiente di frittura stia bollendo. Chiudere prima la valvola del filtro, quindi portare l'interruttore generale dalla posizione PUMP alla posizione OFF, per evitare che le linee e la pompa del filtro si riempiano di olio.

NOTA

Quando sembra che l'olio stia bollendo, chiudere immediatamente la valvola del filtro, per evitare un'aerazione dell'olio, che ne diminuirebbe la durata.

10. Se necessario, controllare il livello dell'olio, che dovrebbe raggiungere la linea indicatrice di livello riportata sul lato posteriore del recipiente di frittura.

NOTA

Con un filtro a carbone di legna è possibile eseguire circa 10 - 12 filtraggi, a seconda di numerose condizioni: la quantità e il tipo di alimento fritto e filtrato, il tipo di pan grattato usato e la quantità di

Punto 9

briciole che si accumula all'interno della bacinella raccogliolio. Quando il filtro si intasa e la portata di pompaggio diminuisce, pulire il filtro e cambiare il filtro a carbone di legna (vedere la procedura Cambio del filtro a carbone di legna, nella sezione 3-15.)

**Punto 11**

11. Alla fine degli interventi sul filtro, svuotare la coppa di drenaggio della condensa e metterla a posto.
12. Se a questo punto si desidera continuare a utilizzare la friggitrice, portare l'interruttore generale nella posizione ON e attendere che l'olio raggiunga la temperatura adeguata.

3-19. PREVENZIONE DI PROBLEMI ALLA POMPA DEL FILTRO

Le istruzioni che seguono sono di ausilio nel prevenire problemi alla pompa del filtro.

1. Accertarsi che il filtro a carbone di legna sia montato con il lato liscio verso il basso e che i bracci del telaio siano serrati sugli aggetti all'esterno del telaio stesso.
2. Accertarsi che la valvola del filtro rimanga sempre chiusa durante il funzionamento della friggitrice.
3. Accertarsi che tutto l'olio da frittura sia stato pompato dalle linee del filtro e dalla pompa facendo funzionare il motore della pompa del filtro finché non sembra che nell'olio nel recipiente di frittura si verifichi ebollizione o la formazione di bolle d'aria.

3-20. CAMBIO DELL'INVOLUCRO DEL FILTRO

L'involucro del filtro va cambiato dopo 10-12 filtraggi od ogniqualvolta si intasa a causa delle briciole. Procedere effettuando le operazioni che seguono.

1. Portare l'interruttore generale nella posizione OFF.
2. Rimuovere e svuotare la coppa di drenaggio della

**Punto 3****Punto 4**

3-20. CAMBIO DELL'INVOLUCRO DEL FILTRO (segue)

**Punto 7**

condensa.

3. Scollegare il raccordo del filtro e rimuovere la bacinella raccogliolio da sotto il recipiente di frittura.

AVVERTENZA

Questo raccordo è rovente. Usare guanti protettivi o un panno, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

4. Se disponibile, per trasportare in sicurezza la bacinella raccogliolio piena di olio ad alta temperatura si può usare un carrello apposito (numero di catalogo Henny Penny 03011).

AVVERTENZA

Fare attenzione, per evitare ustioni causate dagli spruzzi dell'olio ad alta temperatura.

5. Sollevare la griglia dalla bacinella raccogliolio.
6. Asportare con un panno l'olio e le briciole dalla bacinella raccogliolio. Pulirla con acqua e sapone. Sciacquarla bene con acqua calda.
7. Svitare dalla griglia il tubo a torretta di aspirazione.



Punto 8



Punto 9

3-20. CAMBIO DELL'INVOLUCRO DEL FILTRO (segue)



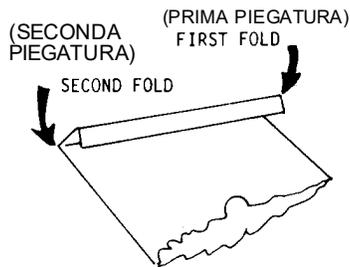
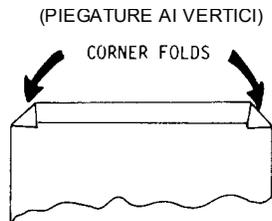
Punto 12

8. Togliere il raccoglibriciole e pulirlo bene con acqua e sapone. Sciacquarlo bene con acqua calda.
9. Rimuovere le clip del filtro e gettare via l'involucro.
10. Pulire con acqua e sapone le griglie del filtro superiore e inferiore. Sciacquarle bene con acqua calda.



Prima di montare l'involucro del filtro, accertarsi che le griglie, il raccoglibriciole, le clip e il tubo a torretta siano ben asciutti, poiché l'acqua distruggerebbe la carta del filtro.

11. Montare la griglia filtro superiore su quella inferiore.
12. Infilare le griglie in un involucro pulito.
13. Piegare i vertici verso l'interno e quindi piegare due volte l'estremità aperta.
14. Assicurare l'involucro in posizione mediante le due clip di ritegno.



15. Mettere a posto la reticella del raccoglibriciole, sopra la carta filtrante. Avvitare il tubo a torretta di aspirazione.
16. Inserire il gruppo griglie del filtro nella bacinella raccogliolio e sistemare la bacinella in posizione, sotto la friggitrice.
17. Serrare a mano il raccordo del filtro. Non usare una chiave.
18. Sistemare in posizione la coppa di drenaggio della condensa. A questo punto la friggitrice è pronta a funzionare.

3-21. CAMBIO DEL FILTRO A CARBONE DI LEGNA



Punto 1



Punto 2

Il filtro a carbone di legna va cambiato ogni 10-12 filtraggi od ogniqualvolta si intasa a causa delle briciole. Procedere effettuando le operazioni che seguono.

1. Portare l'interruttore generale nella posizione OFF.
2. Rimuovere e svuotare la coppa di drenaggio della condensa.



Punto 3

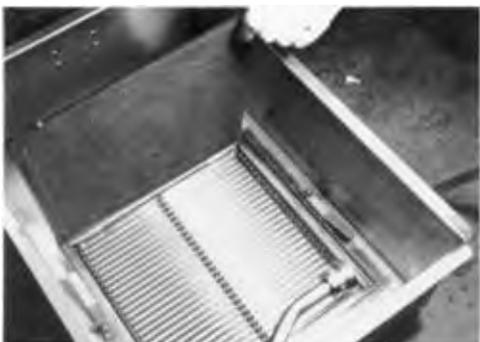


Punto 4

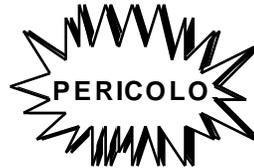
3-21. CAMBIO DEL FILTRO A CARBONE DI LEGNA (segue)



Punto 5



3. Scollegare il raccordo del filtro e rimuovere la bacinella raccogliolio da sotto il recipiente di frittura.



Questo raccordo è rovente. Usare guanti protettivi o un panno, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

4. Per trasportare in sicurezza la bacinella raccogliolio piena di olio ad alta temperatura si può usare un carrello apposito (optional, numero di catalogo Henny Penny 03279).

AVVERTENZA

Fare attenzione, per evitare ustioni causate dagli spruzzi dell'olio ad alta temperatura.

5. Gettare via l'olio o pomparlo nella recipiente di cottura.
6. Girare le leve all'interno della bacinella raccogliolio per staccare dalla bacinella il telaio del supporto del filtro.



Queste leve sono roventi. Usare guanti protettivi o un panno, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

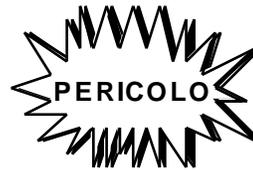
Punto 6**Punto 7**

7. Rimuovere il supporto usato del filtro e gettarlo via. Pulire e asciugare bene la bacinella, il telaio e la griglia.
8. Posizionare la griglia e il nuovo supporto del filtro nel telaio, con il lato liscio verso il basso, e assicurarli nella bacinella raccogliolio agendo sulle leve. Accertarsi che le leve premano sugli aggetti del telaio, altrimenti si può compromettere l'efficacia dell'azione del filtro.
9. Sistemare la bacinella raccogliolio in posizione, sotto la friggitrice, e serrare a mano il raccordo del filtro. Non usare una chiave.
10. Sistemare in posizione la coppa di drenaggio della condensa. A questo punto la friggitrice è pronta a funzionare.

3-22. PULIZIA DEL RECIPIENTE DI FRITTURA

Dopo l'installazione iniziale della friggitrice, nonché prima di ogni cambio dell'olio da frittura, occorre pulire accuratamente il recipiente di frittura procedendo come segue.

1. Portare l'interruttore generale nella posizione OFF.



La bacinella raccogliolio deve essere in posizione sotto la valvola di drenaggio, per evitare spruzzi o versamenti di liquidi ad alta temperatura. La mancata osservanza di questa istruzione causerebbe spruzzi e ustioni gravi.

2. Se il recipiente di frittura contiene olio ad alta temperatura, occorre svuotarlo aprendo lentamente la valvola di drenaggio, iniziando a girarne la leva di comando di mezzo giro. Lasciare la valvola in questa posizione per alcuni minuti, quindi aprirla lentamente fino alla posizione di apertura completa.
3. Chiudere la valvola di drenaggio. Gettare via l'olio contenuto nella bacinella raccogliolio, quindi sistemare la bacinella sotto la friggitrice, lasciando fuori il gruppo griglie del filtro.



CHEMICAL
SPASH
GOGGLES

OCCHIALI DI
SICUREZZA



CHEMICAL
RESISTANT
GLOVES

GUANTI
RESISTENTI
ALLE
SOSTANZE
CHIMICHE

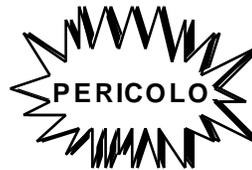
3-22. PULIZIA DEL RECIPIENTE DI FRITTURA (segue)

- Riempire la friggitrice con acqua calda fino alla linea indicatrice di livello. Aggiungere all'acqua 4-6 onces (110-170 grammi) di detersivo per friggitrice (numero di catalogo Henny Penny 12101) e mescolare bene. Il cestello può essere inserito nel recipiente di frittura, perché venga pulito.

AVVERTENZA

Quando si pulisce il recipiente di frittura, indossare sempre occhiali o una maschera di sicurezza e guanti in gomma protettivi, poiché la soluzione detergente è altamente alcalina. Evitare spruzzi o altri tipi di contatto della soluzione con gli occhi e la cute. Si possono subire ustioni gravi, con pericolo di cecità. Leggere attentamente le istruzioni che accompagnano il detersivo. Se la soluzione entra in contatto con gli occhi, sciacquare bene con acqua fresca e richiedere immediatamente assistenza medica.

- Regolare il termostato sulla temperatura di 195 °F (90 °C) e portare l'interruttore generale nella posizione POWER.

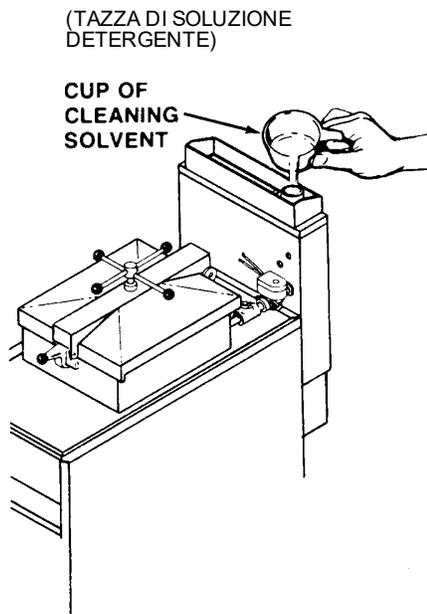


NON PRESSURIZZARE MAI LA FRIGGITRICE PER PULIRLA. Lasciare il coperchio aperto. L'acqua sotto pressione è a temperatura elevatissima e se entra in contatto con la cute causa ustioni gravi.

- Quando la spia della temperatura si spegne, indicando che la soluzione è alla temperatura di 195 °F (90 °C), portare immediatamente l'interruttore generale nella posizione OFF.

ATTENZIONE

Osservare continuamente la soluzione detergente, per accertarsi che NON vada in ebollizione, causando danni ai comandi.



3-22. PULIZIA DEL RECIPIENTE DI FRITTURA (segue)

AVVERTENZA

Se la soluzione detergente nel recipiente di frittura inizia a formare schiuma e a bollire, **NON TENTARE DI ARRESTARE QUESTO FENOMENO CHIUDENDO IL COPERCHIO DELLA FRIGGITRICE**, altrimenti si possono subire ustioni gravi.

NOTA

Versare una tazza di soluzione detergente (prelevata dal recipiente di frittura) nella torretta di condensazione per mantenerla pulita ed esente da impurità.

7. Lasciare agire la soluzione detergente per 15-20 minuti, con il termostato su OFF.
8. Utilizzando l'apposita spazzola per friggitrice (numero di catalogo Henny Penny 12105), mai lana di acciaio, raschiare il rivestimento del coperchio, le superfici interne e il ripiano della friggitrice.
9. Dopo la pulizia, portare l'interruttore generale nella posizione OFF. Aprire la valvola di drenaggio, fare passare la soluzione detergente dal recipiente di frittura nella bacinella raccogliolio e gettarla via.
10. Mettere a posto la bacinella raccogliolio vuota, chiudere la valvola di drenaggio e riempire il recipiente di frittura con acqua semplice calda fino alla linea indicatrice di livello.
11. Aggiungere circa 8 once (227 grammi) di aceto distillato e portare la temperatura della soluzione a 195 °F (90 °C).
12. Utilizzando una spazzola pulita, raschiare il rivestimento del coperchio e le superfici interne del recipiente di frittura, per neutralizzare i residui alcalini lasciati dalla soluzione detergente.
13. Togliere dal recipiente la soluzione di risciacquo acqua-aceto e gettarla via.

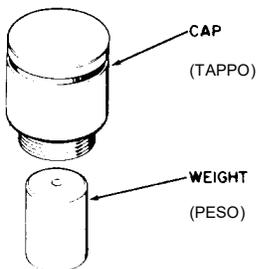
14. Sciacquare bene il recipiente di frittura utilizzando acqua calda pulita.
15. Asciugare accuratamente la bacinella raccogliolio e le superfici interne del recipiente di frittura.

NOTA

Accertarsi che le superfici interne del recipiente di frittura, la bocca della valvola di drenaggio e tutte le parti che entrano in contatto con l'olio da frittura fresco siano quanto più asciutte possibili.

16. Sistemare in posizione il gruppo filtro pulito nella bacinella raccogliolio e montarli sotto la friggitrice.
17. Riempire la friggitrice di olio da frittura fresco.

3-23. PULIZIA DELLA VALVOLA DI FUNZIONAMENTO



1. Portare l'interruttore generale nella posizione OFF. Accertarsi che la pressione sia scesa a zero e aprire il coperchio.
2. Svitare il tappo della valvola; rimuovere il tappo e il peso.

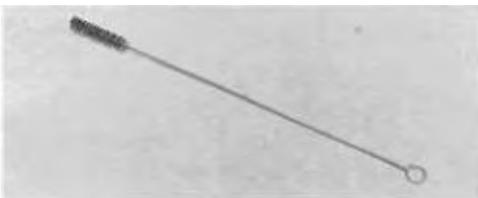
AVVERTENZA

Usare dei guanti. Il tappo della valvola potrebbe essere ad alta temperatura e si possono subire ustioni.

3. Pulire il tappo e il peso in una soluzione detergente di acqua calda. Pulire accuratamente le superfici interne di entrambi i componenti.
4. Pulire la tubazione di scarico con una spazzola di setole in acciaio inox (numero di catalogo Henny Penny 12147).



Punto 4



Punto 5

3-23. PULIZIA DELLA VALVOLA DI FUNZIONAMENTO (segue)



Punto 6

5. Pulire l'orifizio e l'interno del corpo valvola con un panno pulito che non lasci peli.

6. Asciugare il peso e il tappo della valvola.

7. Reinserire il peso e il tappo della valvola. Avvitare il tappo a mano.

3-24. PULIZIA DELLA

Alla fine di ogni giornata di lavoro, occorre pulire la

**TUBAZIONE DI
SCARICO (VALVOLA DI
FUNZIONAMENTO)**

tubazione di scarico della friggitrice. La procedura è indicata al punto 4 della sezione 3-17.

**3-19. PROCEDURE
GIORNALIERE FINALI**

Alla fine di ogni giornata o turno di lavoro, effettuare le procedure che seguono.

1. Filtrare l'olio da frittura secondo le istruzioni della sezione 3-13.
2. Portare l'interruttore generale e quello del termostato nella posizione OFF.
3. Collocare il cestello in un acquaio per la pulizia.
4. Pulire la valvola di funzionamento secondo le istruzioni della sezione 3-17.
5. Gettare via l'acqua contenuta nella coppa di drenaggio della condensa.



Se è necessario scollegare il fermacavo, non dimenticare di ricollegarlo dopo aver riportato la friggitrice nella posizione di installazione originale.

**3-25. ARRESTO PER LUNGHI
PERIODI**

1. Svuotare e pulire il recipiente di frittura secondo le istruzioni della sezione 3-16.
2. Aprire l'interruttore automatico di rete e, se possibile, scollegare il cavo di alimentazione.
3. Nei modelli a gas, chiudere la valvola del gas portandola su OFF. Chiudere la valvola della tubazione principale del gas.
4. Chiudere il coperchio, senza però serrare l'alberino.
5. Rimuovere e pulire la coppa di drenaggio della condensa.
6. Nei modelli a gas, pulire l'interno del serbatoio di scarico del vapore.

**3-26. RICETTE PER LA
PREPARAZIONE DEGLI
ALIMENTI**

Si prega di notare che tutti i tempi di cottura indicati nell'elenco che segue sono approssimati e variano a seconda delle dimensioni e della quantità degli alimenti da cuocere. Dopo aver fritto una certa quantità di maiale o pesce, occorre filtrare l'olio da frittura e quindi rigenerarlo friggendo e gettando via alcune patate affettate; alternativamente, si può svuotare il recipiente di frittura, pulirlo e riempirlo di olio da frittura fresco.



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 5-6-16

Italian-Translated from Original