



KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJA

PAINEKEITIN (kaasu- ja sähkökäyttöinen)

MALLI

500

561

600



HENNY PENNY
Engineered to Last

REKISTERÖI TAKUU VERKOSSA OSOITTEESSA WWW.HENNYPENNY.COM

Lue ohjeet ennen laitteen käyttämistä

HENNY PENNY

4-OSAINEN SÄHKÖKÄYTTÖINEN PAINEKEITIN

HUOMIO

Keitin tulee asentaa ja sitä tulee käyttää niin ettei vesi pääse kosketuksiin rasvan kanssa.

ILMOITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän kanssa.

ILMOITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole antanut heille ohjausta tai opastusta laitteen käytöstä.

ILMOITUS

Tämä opas on säilytettävä sopivassa paikassa vastaisuuden varalta.

Tämän laitteen kytkentäkaavio sijaitsee ohjaustaulun takasuojuksen kannessa.

Sijoita näkyvälle paikalle ohjeet, joita on noudatettava siinä tapauksessa, että käyttäjä haistaa kaasua. Nämä tiedot tulee hankkia paikalliselta kaasulaitokselta.

Älä estä polttoilman ja tuuletusilman virtausta. Laitteen ympärille on jätettävä tarpeeksi vapaata tilaa riittävän ilman pääsemiseksi polttokammioon.

Mallin 600 -keitTIMessä on varusteena jatkuva merkkivalo. Keitintä ei kuitenkaan voi käyttää ilman sähkövirtaa. Keitin palaa automaattisesti normaaliin toimintaan kun virta on palautettu.

HUOMIO

Laitteen alueella ei saa pitää tulenarkoja tuotteita.



Väärä asennus, säätö, muutos, huolto tai ylläpito voi aiheuttaa omaisuusvaurioita, henkilövammoja tai kuoleman. Lue asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet perusteellisesti ennen tämän laitteen asentamista tai huoltamista.



ÄLÄ SÄILYTÄ TAI KÄYTÄ BENSIINIÄ TAI MUITA SYTTYVIÄ KAASUJA TAI NESTEITÄ TÄMÄN TAI MINKÄÄN MUUN LAITTEEN LÄHELLÄ. SEURAUKSENA VOI OLLA TULIPALO TAI RÄJÄHDYS.

TEKNISET TIEDOT CE/AGA-MERKITYILLE TUOTTEILLE

Nimellinen lämmönsyöttöteho:
(Netto)

Normaali (I_{2H}) = 21,1 KW (72000 Btu/h)
Normaali (I_{2E}) = 21,1 KW (72000 Btu/h)
Normaali (I_{2E+}) = 21,1 KW (72000 Btu/h)
Normaali (I_{2L}) = 21,1 KW (72000 Btu/h)
Nestepropaani (I_{3P}) = 21,1 KW (72000 Btu/h)

Nimellinen lämmönsyöttöteho:
(Brutto)

Normaali (I_{2H}) = 23,4 KW (80000 Btu/h)
Normaali (I_{2E+}) = 23,4 KW (80000 Btu/h)
Normaali (I_{2E+}) = 23,4 KW (80000 Btu/h)
Normaali (I_{2L}) = 23,4 KW (80000 Btu/h)
Nestepropaani (I_{3P}) = 22,9 KW (78000 Btu/h)

Syöttöpaine:

Normaali (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa)
Normaali (I_{2E}) = 20 mbar
Normaali (I_{2E+}) = 20/25 mbar
Normaali (I_{2L}) = 25 mbar
Nestepropaani (I_{3P}) = 30 mbar (3,0 kPa)
Nestepropaani (I_{3P}) = 37 mbar (3,7 kPa)
Nestepropaani (I_{3P}) = 50 mbar (5,0 kPa)

Mittauspistepaine:

Normaali (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa)
Normaali (I_{2E+}) = 8,7 mbar
Normaali (I_{2E+}) = 8,7/10 mbar
Normaali (I_{2L}) = 10 mbar
Nestepropaani (I_{3P}) = 25 mbar (2,5 kPa)

Injektin koko:

Normaali (I_{2H}) = 1,04 mm
Normaali (I_{2E+}) = 1,04 mm
Normaali (I_{2E+}) = 1,04 mm
Normaali (I_{2L}) = 1,04 mm
Nestepropaani (I_{3P}) = 0,66 mm

Rajoittimen koko: Normaali (I_{2E+}) = 4,1 mm

Tämä laite on asennettava valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien säännösten mukaisesti ja laitetta tulee käyttää vain sopivasti tuuletetussa paikassa. Lue ohjeet kokonaan ennen laitteen asentamista ja käyttöä.

SISÄLLYSLUETTELO

Osa		Sivu
Osa 1.	JOHDANTO.....	1
	1-1. Painekeitin	1
	1-2. Huolto	1
	1-3. Avun saanti	1
	1-4. Mallivaihtelut	2
	1-5. Turvallisuus	2
Osa 2.	ASENNUS	4
	2-1. Johdanto.....	4
	2-2. Pakkauksen purkamisohjeet	4
	2-3. Keittimen sijainnin valinta	6
	2-4. Keittimen asettaminen vaakatasoon	6
	2-5. Keittimen tuulettaminen	7
	2-6. Kaasun syöttö	8
	2-7. Kaasuputket	9
	2-8. Kaasunvuototesti	11
	2-9. Kaasupaineen säätimen asetus.....	11
	2-10. Kaasun merkkivalon ja polttimen valon sammutustoimenpide.....	11
	2-11. Merkkivalon liekin säätö (vain kaasu)	12
	2-12. Paineensäätimen säätö (vain kaasu)	12
	2-13. Sähköiset vaatimukset (sähkökäyttöinen keitin)	13
	2-14. Sähköiset vaatimukset (kaasukäyttöinen keitin)	15
	2-15. Keittimen testaaminen	15
	2-16. Moottorilaakerit.....	15
Osa 3.	KÄYTTÖOHJEET.....	16
	3-1. Käyttöosat.....	16
	3-2. Rasvan täyttäminen tai lisääminen	23
	3-3. Rasvan käsittely.....	24
	3-4. Tuotteiden keitto-ohjeet.....	25
	3-5. Kanan paisto-ohjeet	26
	3-6. C1000-ohjelmointiohjeet	31
	3-7. C1000-erityisohjelmointi.....	31
	3-8. Säännöllinen huoltoaikataulua.....	33
	3-9. Suodatuspumpun moottorin suojalaite - manuaalinen nollaus	33
	3-10. Rasvan suodatus	34
	3-11. Valinnaisen murupannun puhdistaminen.....	38
	3-12. Suodatuspumpun ongelmien estäminen	39
	3-13. Suodatinkuoren vaihtaminen	39
	3-14. Keittoastian puhdistaminen	42
	3-15. Painoyksikön puhdistaminen.....	45
	3-16. Illalla sulkemisen toimenpiteet.....	46
	3-17. Käyttöohjeet valinnaiselle suorayhteys-rasvajärjestelmälle.....	47
	3-18. Kannen tiivisteen kääntäminen.....	48
	3-19. Kannen voitelu.....	49
	3-20. Rajoittimen säätö	50
	3-21. Ylipaineturvaventtiilin puhdistaminen	51
	3-22. Tarkista ja kiristä elementin levitystangot (vain mallit 500 ja 561).....	52

Osa 3.	KÄYTTÖOHJEET (jatkuu)	
	3-23. Kausiluonteinen sulkeminen	53
	3-24. Paloiteltuna paistettu kana	53
	3-25. Kanan neljännespalat	54
	3-26. Grillattu kana	54
	3-27. Paistetut porsaankyljykset / vasikan kotletit	54
	3-28. Grillatut porsaankyljykset	54
	3-29. Grillatut kyljet	54
	3-30. Selkäfileepihvi ja sisäfileepihvi	55
	3-31. Kalafileet	55
	3-32. Sammakon jalat	55
	3-33. Osterit	55
	3-34. Katkarapu	55
	3-35. Hummeri	56
	3-36. Perunat	56
	3-37. Maissintähkät	56
	3-38. Kukkakaali	56
Osa 4.	VIANMÄÄRITYS	57
	4-1. Vianmääritysopas	57
	4-2. Virhekoodit	58

Jakelijat - Kotimaiset ja kansainväliset

OSA 1: JOHDANTO

1-1 PAINEKEITIN

Henny Penny -painekeitin on elintarvikkeiden valmistuksessa käytettyjen laitteiden perusyksikkö. Sitä käytetään laajalti laitosten ja kaupallisten ruokapalvelujen toiminnoissa.

P-L-A

Automaattisesti ohjatun paineen, lämmön ja ajan yhdistelmän avulla tuotetaan ihanteellisen maukkaita ja houkuttelevia tuotteita.

Paine

Paine on tämän ruoanvalmistusmenetelmän perustekijä. Tämä paine kehitetään ruoan luonnollisesta kosteudesta. Patentoitu kansi pidättää tämän kosteuden ja käyttää sitä höyrynä. Koska höyry kehittyy nopeasti, suurin osa luonnon nesteistä säilyy ruoassa. Ainutlaatuinen painoyksikkö päästää liian höyryn astiasta ja pitää yllä jatkuvan matalan elävän höyrypaineen.

Lämpö

Luotu lämpö on toinen tärkeä tekijä painekeitinissä. Normaali suositeltu paistolämpötila on 315-325 °F (157-162°C). Tämä saa aikaan energiansäästöä ja pidentää rasvan käyttöikää. Energiansäästö toteutuu yksikön lyhyestä paistoajasta, alhaisesta lämpötilasta ja lämpöä varaavasta keittoastiasta, joka on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.

Aika

Aika on tärkeä tekijä, koska lyhyemmästä keittoajasta syntyy lisää säästöjä käyttäjälle. Ruoka on pöytävalmista lyhyemmässä ajassa kuin perinteisellä avoimella paistotavalla.



ILMOITUS

Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annettu direktiivi (WEEE) astui voimaan elokuun 16. päivänä 2005. Tuotteemme on arvioitu WEEE-direktiivin mukaisesti. Olemme myös tarkastaneet tuotteemme määrittääksemme, että ne noudattavat vaarallisten aineiden käyttöä sähkö- ja elektroniikkalaitteissa rajoittavaa direktiiviä (RoHS) ja olemme suunnitelleet tuotteemme tarvittaessa uudelleen niin, että ne vastaavat vaatimuksia. Näiden direktiivien vaatimustenmukaisuuden ylläpitämiseksi tätä yksikköä ei saa hävittää lajittelemattomien kunnallijätteiden mukana. Pyydä hävittämistä koskevia ohjeita lähimmältä Henny Penny -jakelijalta.

1-2 HUOLTO

Kuten kaikki ruokapalvelulaitteistot Henny Penny -painekeitin tarvitsee hoitoa ja huoltoa. Huolto- ja puhdistusvaatimukset sisältyvät tähän oppaaseen ja niiden tulee kuulua aina yksikön säännölliseen käyttöön.

1-3 AVUN SAANTI

Jos tarvitset ulkopuolista apua, soita paikalliselle Henny Penny -jälleenmyyjälle tai soita Henny Penny Corporationin ilmaisnumeroon 1-800-417-8405 tai +1-937-456-8405 tai mene Henny Pennyn verkkosivustoon osoitteessa www.hennypenny.com.

**1-4.
MALLIVAIHTELUT**

Tämä käsikirja kattaa sekä kaasua- että sähkökäyttöiset mallit sekä valinnaiset ja tärkeimmät lisävarusteet. Jos tiedot koskevat vain yhtä mallia, se mainitaan.

**1-5.
TURVALLISUUS**

Henny Penny -painekeittimeen on sisällytetty monia turvallisuusominaisuuksia. Turvallinen käyttö edellyttää kuitenkin oikeiden asennus-, toiminta- ja huoltotoimenpiteiden täydellistä ymmärtämistä. Tässä käsikirjassa olevat ohjeet on laadittu auttamaan sinua oppimaan oikeat toimenpiteet. Jos tiedot ovat erityisen tärkeitä tai koskevat turvallisuutta, ohjeissa käytetään sanoja VAARA, VAROITUS, HUOMIO ja ILMOITUS. Niiden käyttöä kuvataan alla.

Keitintä ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai höyrypesurilla.



TURVAVAROITUSKOLMIOTA käytetään sanojen VAARA, VAROITUS tai HUOMIO kanssa, ja se osoittaa henkilövamman vaaraa.

ILMOITUS

ILMOITUS korostaa erityisen tärkeitä tietoja.

HUOMIO

HUOMIO ilman turvavaroitusmerkkiä osoittaa mahdollisesti vaarallista tilannetta, josta voi aiheutua omaisuusvahinkoja, jos sitä ei pystytä välttämään.



HUOMIO turvavaroitusmerkin kanssa osoittaa mahdollisesti vaarallista tilannetta, josta voi aiheutua vähäinen tai kohtalainen vamma, jos sitä ei pystytä välttämään.



VAROITUS osoittaa mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan vamman, jos sitä ei pystytä välttämään.



VAARA OSOITTAU UHKAAVAA VAARALLISTA TILANNETTA, JOKA VOI JOHTAA KUOLEMAAN TAI VAKAVAAN VAMMAAN, JOS TILANNETTA EI VÄLTETÄ.

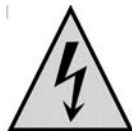
**1-5.
TURVALLISUUS
(JATKUU)**



Potentiaalintasaus maan kanssa -symboli



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) symboli



TAI



Sähköiskun vaaran symbolit



TAI



Kuuman pinnan symbolit

OSA 2. PAKKAUKSEN PURKAMINEN / ASENNUS

2-1. JOHDANTO

Tässä osassa annetaan Henny Penny -painekeittimien asennusohjeet sekä sähkökäyttöisille että kaasukäyttöisille malleille.

ILMOITUS

- Tämän yksikön saa asentaa vain pätevä huoltoteknikko.

2-2. PAKKAUKSEN PURKAMISOHJEET



Älä puhkaise keitintä millään esineellä kuten poralla tai ruuveilla, koska se voi aiheuttaa osan vaurioitumisen.

1. Leikkaa siteet laatikon ympäriltä.

ILMOITUS

Kuljetusvahingot on kirjattava kuljetusyhtiön edustajan ollessa vielä paikalla ja allekirjoitettava ennen edustajan poistumista.

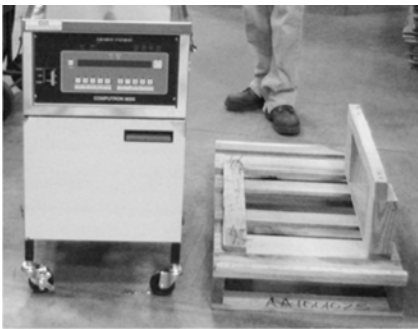
2. Nosta laatikko keittimestä.
3. Poista sisäpakkaus keittimestä.
4. Avaa keittimen kansi ja poista kori sekä kaikki lisävarusteet.
5. Avaa etuovi ja poista tiivistymisen tyhjennysallas.
6. Avaa suodattimen liitin ja poista suodatuksen tyhjennysallas.
7. Sulje ovi.



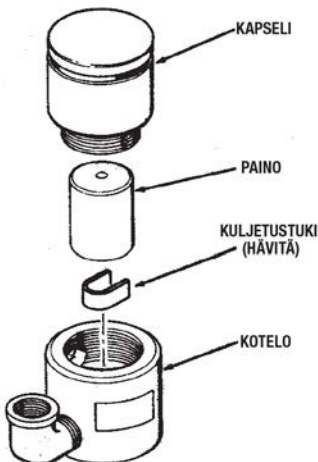
Liikuta keitintä varovasti henkilövammojen välttämiseksi. Keitin painaa noin 300 paunaa (136 kg).

8. Kallista keitintä, jotta keittimen kehyksen toinen puoli nousee ylös alustalta.
9. Toisen henkilön pitäessä yksikköä pystyssä, toinen henkilö iskee puisia pystytukia vasaralla työntäen ne keittimen alle.

**2-2.
PAKKAUKSEN
PURKAMISOHJEET
(JATKUU)**



KAPSELI



10. Palauta keitin täysin pystyasentoon.
11. Avaa etuovi, poista kaksi pystytukea ja vaakatuki ja sulje etuovi.
12. Avaa kaikki neljä pyörää lukituksesta.
13. Nosta keitintä, jotta pyörät ovat alustan yläpuolella, siirrä keitin pois alustalta ja aseta keitin lattialle.
14. Valmistelee painoyksikkö käyttöä varten:

ILMOITUS

Painoventtiilyhdistelmän sisälle on asennettu metallinen kuljetustuki. Se täytyy poistaa ennen asennusta ja käynnistystä tai yksikkö EI muodosta painetta.

- a. Kierrä painoyksikön kansi auki.
 - b. Poista pyöreä painoyksikkö.
 - c. Poista ja hävitä kuljetustuki.
 - d. Puhdista painoyksikön aukko kuivalla kankaalla.
 - e. Vaihda painoyksikkö ja kiinnitä painoyksikön suojus.
15. Poista suojapaperi keittimen kaapista ja puhdista pinnat liinalla, saippualla ja vedellä.

**2-3.
KEITTIMEN
SIJAINNIN
VALINTA**

Keittimen oikea paikka on hyvin tärkeä sen käytölle, nopeudelle ja mukavuudelle. Valitse paikka, jossa keittimen kanssa työskentely on helppoa eikä häiritse tilattujen ruokien viimeistelyä. Käyttäjät ovat todenneet, että ruoan valmistaminen alusta loppuun ja säilyttäminen lämmittimessä mahdollistaa nopean jatkuvan palvelun. Keittimen viereen ainakin yhdelle puolelle on asetettava pöydät ruokavalmisteen saapumista tai sivuun asettamista varten. Pidä mielessä, että tehokkuus on paras, kun toimitaan suorassa linjassa, ts. raaka yhdellä puolella ja kypsä toisella puolella. Tilauksen kokoonpano voidaan siirtää muualle, ilman tehokkuuden menettämistä kuin vain hiukan. Keittimen kunnollinen huolto edellyttää 24 tuuman (60,96 cm) vapaan tilan sen kummallakin puolella. Huoltotoimiin päästään irrottamalla sivupaneeli. Kaasuyksiköiden alustan ympärillä tarvitaan vähintään 6 tuumaa (15,24 cm) tilaa, jotta polttokammioon pääsee riittävästi ilmaa.

HUOMIO

TULIPALOVAARA

Tulipalon estämiseksi kaasukeitin on asennettava niin, että kaikista syttyvistä ja syttymättömistä materiaaleista on vapaata tilaa vähintään 6 tuumaa (15,24 cm) sivulla ja 6 tuumaa (15,24 cm) takana. Jos kaasukäyttöinen keitin on asennettu oikein, se on tarkoitettu toimimaan syttyvillä lattioilla ja syttyvien seinien vieressä.

Keittimen alla olevaa aluetta ei saa käyttää tarvikkeiden säilyttämiseen, jotta vältetään tulipalo ja tarvikkeiden turmeleminen.

Aerosolia ei saa suihkuttaa tämän laitteen läheisyydessä sen ollessa käytössä.

VAROITUS

PALOVAMMAN VAARA

Sijoita ja asenna keitin niin, ettei se kaadu tai liiku, jotta estät vakavat palovammat kuuman rasvan roiskumisesta. Vakaana pitämiseen voidaan käyttää kiinnityssiteitä.

**2-4
KEITTIMEN
ASETTAMINEN
VAAKATASOON**



Jotta keitin toimii kunnolla, tasaa keitin sivulta sivulle ja edestä taakse käyttäen vesivaakaa keittimen reunuksen tasaisilla alueilla.

VAARA

NÄIDEN TASAUSOHJEIDEN LAIMINLYÖMINEN VOI JOHTAA RASVAN YLIVUOTAMISEEN KEITTIMESTÄ, AIHEUTTAEN VAKAVIA PALOVAMMOJA, HENKILÖVAMMOJA, TULIPALON JA/TAI OMAISUUSVAHINKOJA.

**2-5.
KEITTIMEN
TUULETTAMINEN**

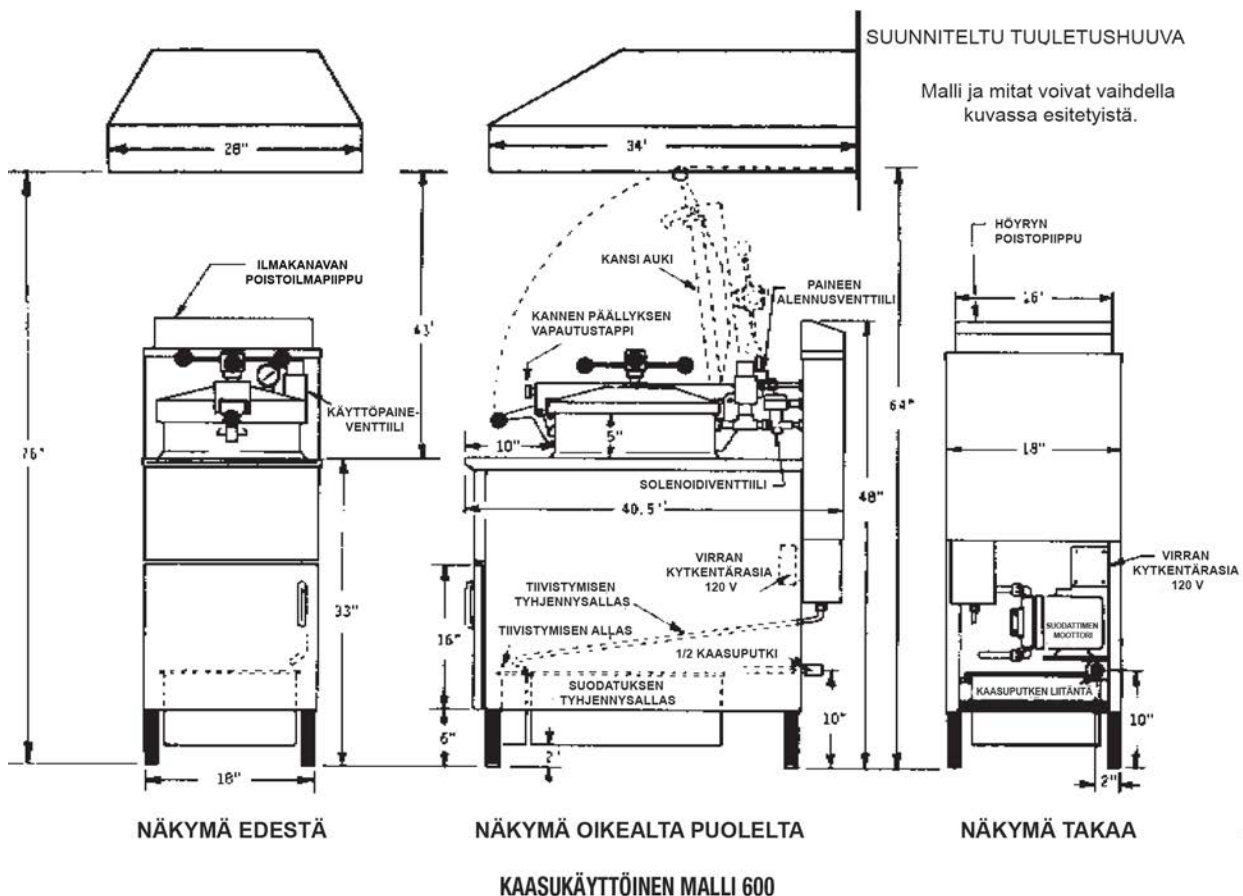
Keitin on asetettava paikkaan, jossa riittävä ilmanvaihto on mahdollista huuuvan tai ilmanvaihtojärjestelmän avulla. Tämä on välttämätöntä höyryn ja paistohajujen tehokkaaseen poistoon. Erikoista varovaisuutta on noudatettava suunniteltaessa poistoilman huuuaa, jotta se ei häiritse keittimen toimintaa. Suosittelemme, että otat yhteyttä paikalliseen lämpö- ja ilmanvaihtojärjestelmien liikkeeseen ja pyydät apua riittävän järjestelmän suunnittelussa.

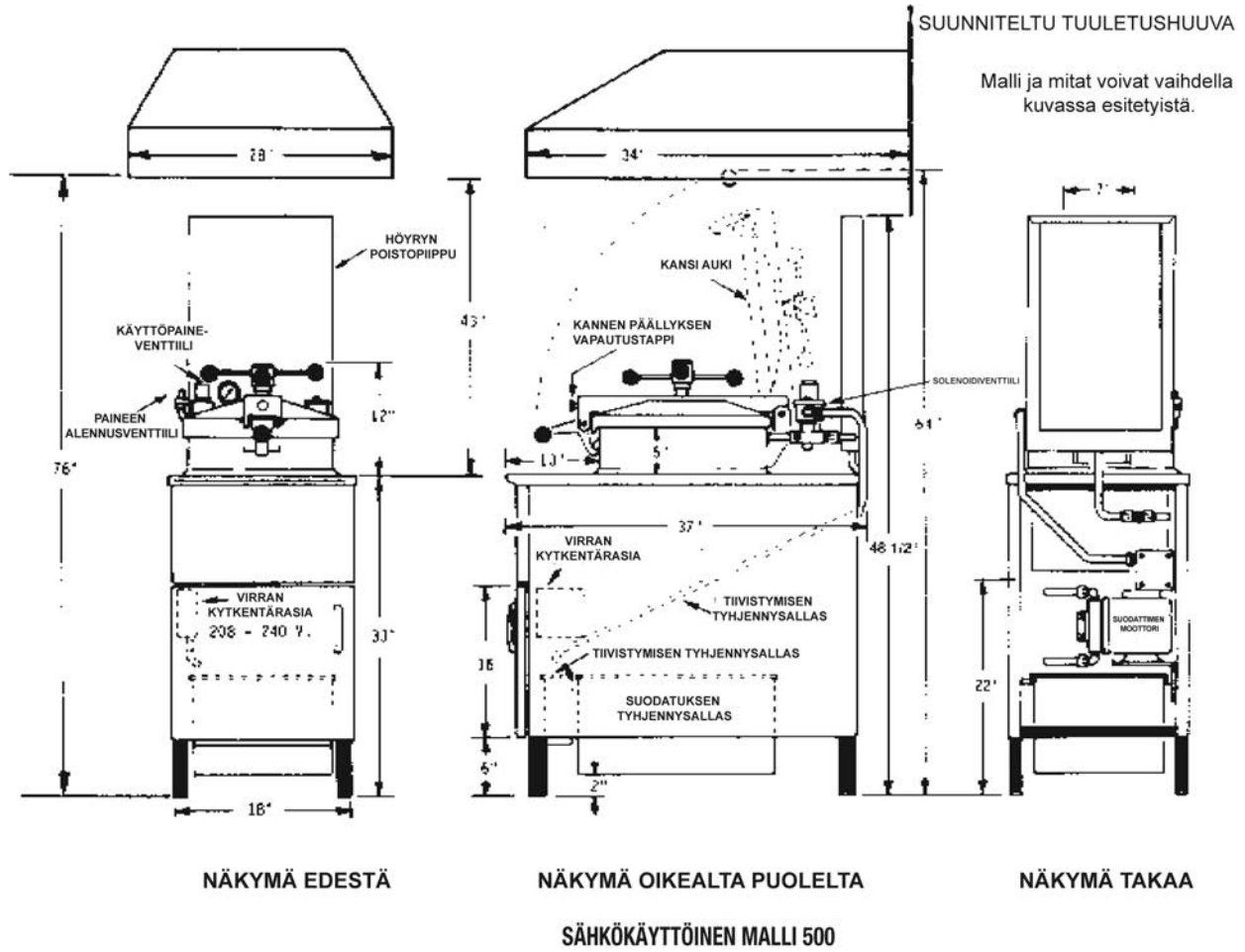
ILMOITUS

Ilmanvaihdon on oltava paikallisten ja kansallisten määräysten mukainen. Pyydä neuvoa paikalliselta palolaitokselta tai rakennusviranomaisilta.

HUOMIO

Asennettaessa kaasukäyttöistä keitintä älä liitä pidennystä kaasun ilmanakanan poistoilmapiippuun. Tämä voi huonontaa polttimen oikeaa toimintaa ja aiheuttaa häiriötä ja negatiivista vastavetoa.





2-6. KAASUN SYÖTTÖ

Kaasukeitin on saatavilla tehtaalta joko luonnonkaasua tai propaanikaasua varten. Tarkista tiedot kaapin oikeassa sivussa olevasta tyyppikilvestä määrittääksesi kaasun syötön oikeat vaatimukset. Luonnonkaasun minimisyöttö on 7 tuuman vesipatsas (1,7 kPa) ja propaanin on 10 tuuman vesipatsas (2,49 kPa). Kaasun maksimisyöttö on 14 tuuman vesipatsas (3,49 kPa, tai 0,5 psi).

AGA-merkityille kaasukeittimille kaasun syöttöpaineen on täytettävä seuraavat minimiarvot:

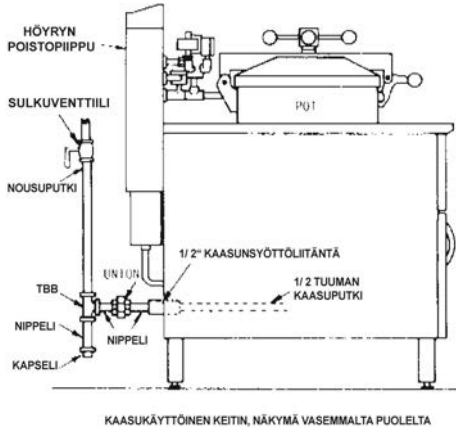
Luonnonkaasu: 1,13 kPa

Propaani (LPG): 2,75 kPa



Älä yritä käyttää muuta kaasua kuin mikä on spesifioitu tyyppikilvessä. Jakelija voi asentaa muuntosarjan, jos tarpeen. Väärä kaasunsyöttö voi aiheuttaa räjähdyksen tai tulipalon, josta on seurauksena vakavia vammoja ja/tai omaisuusvahinkoja.

**2-7.
KAASUPUTKET**



KAASUKÄYTTÖINEN KEITIN, NÄKYMÄ VASEMMALTA PUOLELTA

Tarkista suositeltu keittimen liitäntä kaasun pääsyttöjohtoon.



Vältä mahdollisia vakavia henkilövammoja seuraavasti:

- **Asennuksen on noudatettava paikallisia koodeja ja koodin American National Standard Z223.1-viimeisintä versiota National Fuel Gas Code. Kanadassa asennuksen on noudatettava asennuskoodeja Canadian Gas Authority Standard CSA B149-& 2, - Gas Burning Appliances ja Australian Gas Associationin nykyisen version AS5601 kaasun asennuksia.**
- **Keitin ja sen manuaalinen sulkuventtiili on kytkettävä irti kaasunsyöttöputkijärjestelmästä kyseisen järjestelmän painetestauksen aikana testipaineen ollessa yli 1/2 psig (3,45 kPa) (34,47 mbar).**
- **Keitin on eristettävä kaasunsyöttöputkijärjestelmästä sulkemalla sen manuaalinen sulkuventtiili jokaisen kaasunsyöttöputkijärjestelmän painetestauksen aikana testipaineiden ollessa 1/2 psig tai sitä vähemmän. (3,45 kPa) (34,47 mbar).**
- **Kaasupalvelun liitäntöihin tulee käyttää 1/2 tuuman paksuista mustaa teräsputkea ja taottavia liittimiä.**
- **Älä käytä valurautaliittimiä.**
- **Vaikka 1/2 tuuman kokoista putkea suositellaan, putkiston tulee olla riittävän kokoinen ja asennettu syöttämään riittävän määrän kaasua, joka täyttää maksimitarpeen ilman mittarin ja keittimen välisen paineen menetystä. Paineen menetys putkistojärjestelmässä ei saa ylittää 0,3 tuuman vesipatsasta (0,747 mbar).**

Keittimen siirtämiseksi puhdistusta ja huoltoa varten on tehtävä valmisteluja. Tämä voidaan suorittaa seuraavasti:

1. Manuaalisen kaasun sulkuventtiilin ja irrotusliittimen asentaminen tai
2. Raskastyypisen A.G.A.-hyväksytyyn liittimen asentaminen, joka täyttää siirrettäville kaasulaitteille olevien liittimien standardit, ANSI Z21.6, tai CAN/CSA 6.16 pikaliittimellä (Henny Penny osanro 19921), joka noudattaa ANSI-standardia Z21.41 tai CAN 1-6.9. On myös huolehdittava, että keittimen liikkuminen rajoitetaan riippumatta liittimestä ja pikaliitinlaitteesta tai siihen kuuluvista putkista keittimen liikkumisen rajoittamiseksi.
3. Katso seuraavalla sivulla olevasta kuvasta joustavan kaasuputken ja kaapelin kahleiden oikeita liittimiä.

ILMOITUS

Kaapelin kahleet rajoittaa etäisyyden, jonka keitin voidaan vetää pois seinästä. Keittimen puhdistamista ja huoltoa varten kaapeli täytyy napsauttaa irti yksiköstä ja joustava kaasuputki irrottaa. Tämä sallii paremman pääsyn keittimen kaikille puolille. Kaasuputki ja kaapelin kahleet täytyy liittää uudelleen, kun puhdistus ja huolto on suoritettu.

**2-7.
KAASUPUTKET
(JATKUU)**

KAASUPUTKET

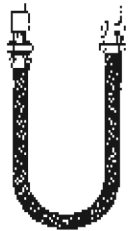
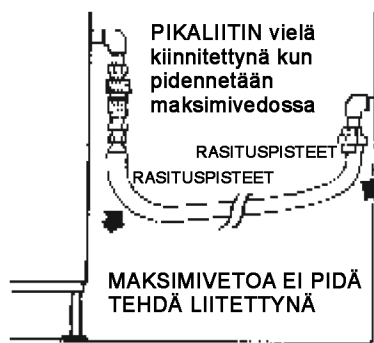
OIKEIN

Laitteen **MINIMIVETO** pois seinästä on sallittu pikaliittimeen pääsyyn.



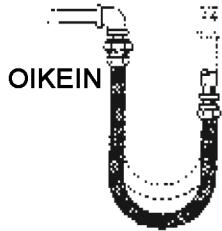
VÄÄRIN

VÄLTÄ TERÄVIÄ MUTKIA JA TAIVUTTAMISTA, kun vedät laitetta pois seinästä. (Maksimiveto kiertää päät mutkalle vaikka ne on oikein asennettu, ja lyhentää liittimen käyttöikä.)



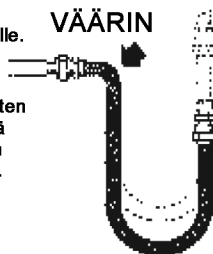
OIKEIN

Liitin ja letku tulee asentaa samalle tasolle kuten esitetty vasemmalla. **LIITTIMIÄ EI SAA KOMPENSOIDA...**tämä aiheuttaa torsiovääntöä ja kohtuutonta rasitusta, josta seuraa ennenaikainen vioittuminen.



Tämä on oikea tapa asentaa metalliletku pystypoikittaisuudelle. Huomaa yksi, luonnollinen silmukka.

Jos sallitaan terävä mutka, kuten oikealla, se rasittaa ja vääntää metallilettoa ja johtaa liittimen ennenaikaiseen vioittumiseen.



Säilytä minimi tai suurempi taivutusläpimitta liittimien välillä pisimmän käyttöiän saamiseksi.

Jos läpimitta suljetaan liittimissä, kuten esitetään oikealla, luodaan kaksinkertaiset mutkat, joista on seurauksena toiminnan rasitusta ja liittimien vioittumista.



Kaikkissa asennuksissa, joissa "itsevaluva" ei ole tarpeen, liitä metallilettoa pystysilmukkaan.

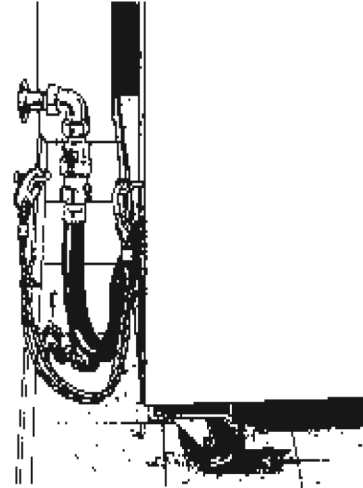
ÄLÄ LIITÄ METALLILETKUA VAAKASUUNTAISESTI... ellei "itsevaluva" ole tarpeen, käytä sitten tukeaa alemmassa tasossa kuten esitetään vasemmalla.



Australiaa ja Uutta-Seelantia varten: Kun mallissa on pyörät ja se on liitettävä kiinteään kaasulähteeseen joustavan letkuliitännän avulla, kiinnityskahleet tai riittävän vahvuinen vaijeri on kiinnitettävä laitteeseen ja sen on oltava sopiva kiinnitettäväksi seinään 50 mm päähän kustakin liitäntäpisteestä. Ketjun tai vaijerin pituus ei saa ylittää 80 % putkistoyksikön pituudesta.

KAAPELIN KAHLEET

Tutki alla olevaa kuvaa, kun asennat kaapelin kahleet kaikkiin siirrettäviin kaasukeittimiin.



Silmukkapultti on kiinnitettävä rakennukseen hyväksytyjen rakennusmenetelmien mukaisesti.

HUOMIO

DRYWALL RAKENNUS

KIINNITÄ silmukkapultti rakennuksessa olevaan pystytolppaan. Älä kiinnitä yksinomaan drywall-seinään. Paikanna silmukkapultti samalle korkeudelle kuin kaasupalvelu. Suositeltava asennustapa on noin kuusi tuumaa jommallekummalle puolelle kytkennästä. Kaapelin kahleen on oltava vähintään kuusi tuumaa lyhyempi kuin joustava kaasujohto.

HUOMIO

Käytä tarvittaessa polviputkia, jotta vältetään teräviä mutkia tai liikaa taivuttamista. Liikkeen helpottamiseksi asenna "laiska" silmukka. Kaasukäyttöinen laite on kytkettävä irti ennen maksimiliikettä. (Minimiliike on sallittu letkun irrottamiselle).

2-8. KAASUNVUOTOTESTI

ILMOITUS

Ennen kaasunsyötön kääntämistä päälle, siirrä kaasunsäätöventtiilin ”ON/OFF” (päällä/pois päältä) -valitsin OFF (pois päältä) -asentoon.

Kun putkisto ja liittimet on asennettu, tarkista kaasuvuodon varalta. Yksinkertainen menetelmä on kääntää kaasu päälle ja harjata kaikkiin liittimiin saippualliuosta. Jos syntyy saippuakuplia, kaasua vuotaa. Tässä tapauksessa putkiston liitäntä on tehtävä uudelleen.



Tulipalon tai räjähdysen välttämiseksi älä koskaan käytä sytytettyä tulitikkua tai avotulta testaamaan kaasun vuotoa. Syttynyt kaasu voi johtaa vakavaan henkilövammaan ja/tai omaisuusvahinkoon.

2-9. KAASUNPAINESÄÄTIMEN ASETUS

Automaattisessa kaasuventtiilissä oleva kaasupaineen säädin on asetettu tehtaalla seuraavasti:

Luonnonkaasu: 3,5 tuuman vesipatsas (0,87 kPa)

Propani: 10,0 tuuman vesipatsas (2,49 kPa)

ILMOITUS

Kaasupaineen säädin on Henny Pennyn asettama eikä käyttäjä saa säätää sitä.

2-10. KAASUN MERKKIVALON JA POLTTIMEN SYTYTYS- JA SAMMUTUSTOIMENPIDE



Kaasunsäätöventtiilin ”ON/OFF”-valitsin

Sytytystoimenpide - Puolijohdesytytys

1. Käännä päävirtakytkin OFF (pois päältä) -asentoon.
2. Siirrä kaasunsäätöventtiilin ”ON/OFF” (päällä/pois päältä) -valitsin OFF-asentoon.
3. Odota riittävän pitkä aika (vähintään 5 minuuttia), jotta polttimeen mahdollisesti kerääntynyt kaasu pääsee pois.
4. Siirrä kaasunsäätöventtiilin ”ON/OFF” (päällä/pois päältä) -valitsin OFF-asentoon.
5. Käännä päävirtakytkin ON (päällä) -asentoon.
6. Odota noin 45 sekuntia, kunnes poltin syttyy.
7. Kuuntele kaasupolttimen syttymistä.
 - Kuulet äänen, kun kaasu syttyy polttimon sisässä olevissa kaasusuihkuissa.

**2-10.
KAASUN MERKKIVALON
JA POLTTIMEN
SYTYTYS- JA
SAMMUTUSTOIMENPIDE
(JATKUU)**

8. Poltin syttyy ja palaa kunnes lämpötila saavuttaa esiasetetun lämpötilan ja kun lämpötilavalo sammuu, aseta säätimet halutun pituiselle ajalle.

HUOMIO

Älä jätä poltinta päälle yli 10 sekunniksi ilman rasvaa keittoastiassa tai keittoastia voi vaurioitua.

9. Keitin tulee puhdistaa osassa 3 olevien ohjeiden mukaisesti.
10. Keittimeen tulee lisätä oikea määrä rasvaa. Katso osaa Rasvan täyttäminen tai lisääminen

Sammutustoimenpide

1. Siirrä kaasunsäätöventtiilin ”ON/OFF” (päällä/pois päältä) -valitsin OFF-asentoon.
2. Käännä päävirtakytkin ON (päällä) -asentoon.

**2-11.
MERKKIVALON LIEKIN
SÄÄTÖ (VAIN KAASU)**

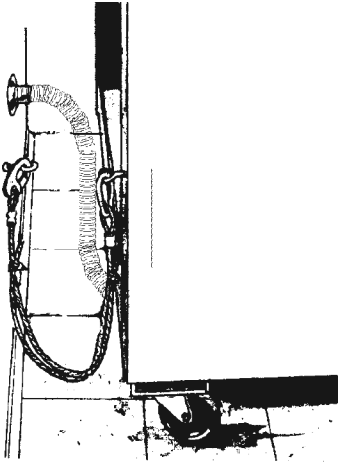
Merkkivalon liekki on esiasetettu tehtaalla. Jos sen säätö on tarpeen, ota yhteyttä paikalliseen itsenäiseen Henny Penny -jakelijaan.

**2-12.
PAINEENSÄÄTIMEN
SÄÄTÖ (VAIN KAASU)**

Kaasun säädin on esiasetettu tehtaalla 3,5 tuuman vesipatsaalle (0,87 kPa) luonnonkaasulle, (10,0 tuuman (2,49 kPa) propanille). Jos sen säätö on tarpeen, ota yhteyttä paikalliseen itsenäiseen Henny Penny -jakelijaan.

**2-13.
SÄHKÖISET
VAATIMUKSET
(SÄHKÖKÄYTTÖINEN
KEITIN)**

KAAPELIN KAHLEET



Silmukkapultti on kiinnitettävä rakennukseen hyväksytyjen rakennusmenetelmien mukaisesti.

HUOMIO

DRYWALL-RAKENNUS

Kiinnitä silmukkapultti rakennuksessa olevaan pystytolppaan. Älä kiinnitä yksinomaan drywall-seinään. Suositeltava asennustapa on noin kuusi tuumaa jommallekummalle puolelle kytkennästä. Kaapelin kahleen on oltava vähintään kuusi tuumaa lyhyempi kuin joustava kaapelijohto.

Sähkökäyttöinen keitin on saatavana tehtaalta johdotettuna 208, 220/240, 230, 380--415 tai 440/480 voltin, yksi tai kolmivaiheiselle, 50 tai 60 Hertzin sähköpalvelulle. Oikea virtakaapeli on tilattava lisävarusteena tai toimitettava asennuksessa. Tarkista oikea virtalähde keittimen oven sisäpuolella olevasta tietokyltistä.



Tämä keitin on maadoitettava oikein ja turvallisesti tai seurauksena voi olla sähköisku. Tarkista paikallisista sähkömääräyksistä oikea maadoitustapa tai jos paikallisia määräyksiä ei ole, tarkista kansalliset määräykset (The National Electric Code, ANSI/NFPA No. 70 (nykyinen versio)).

Kanadassa kaikki sähköiset liitännät on tehtävä CSA C22.1:n (Canadian Electrical Code Part 1) mukaisesti tai paikallisten määräysten mukaisesti.

Sähköiskun estämiseksi tämä laite on varustettava ulkoisella virrankatkaisimella, joka katkaisee virtapiiriin kaikista maadoittamattomista johtimista. Tämän laitteen päävirtakytkin ei katkaise virtaa kaikista linjajohtimista.

Kentän syöttöjohdotuksen keittimeen tulee olla tietokilvessä annettu kokoinen. Kaapelin tulee olla eristetty kuparijohdin, jonka nimellisteho on 600 V ja 90 °C. Jos pituutta on yli 50 jalkaa (15,24 m), käytä seuraavaksi suurempaa kaapelikokoa.

ILMOITUS

Pysyvästi liitetyt sähkökäyttöiset keittimet, joissa on pyörät, on asennettava joustavalla johtimella ja kaapelin kahleilla, kun ne asennetaan Yhdysvalloissa. Katso kuvaa vasemmalla. Keittimen rungon takaosassa on reiät, joihin kaapelin kahleet voidaan kiinnittää. Kaapelin kahleet eivät estä keitintä kaatumasta.

Taulukko: Sähkölaitteiden tekniset tiedot

Volttia	Vaihe	KW	Ampeeria
208	Yksi	11,25	54
208	Yksi	13,50	65
208	Kolme	11,25	31
208	Kolme	13,50	38
240	Yksi	11,25	47
240	Yksi	13,50	56
240	Kolme	11,25	27
240	Kolme	13,50	33
380-415	Kolme	11,25	17,1
380-415	Kolme	13,5	19

Volttia	Vaihe	KW	Ampeeria
400	Kolme	11,25	17,1
400	Kolme	13,5	19
480	Kolme	11,25	14
480	Kolme	13,50	16

**2-13.
SÄHKÖISET
VAATIMUKSET
(SÄHKÖKÄYTTÖINEN
KEITIN) (JATKUU)**

Lisää CE-sähköausekkeitä:

- Virtajohtojen tulee olla öljyä kestävä, suojattu joustava kaapeli, ei kevyempi kuin tavallinen polykloropreeni- tai muu vastaava synteettisellä elastomeerilla suojattu johto, ja täytyy olla HO7RN-tyyppiä.
- On suositeltavaa, että keittimien piirissä käytetään 30 mA:n nimellistä suojalaitetta kuten jäännösvirtapiirin katkaisinta (RCCB) tai vikavirtakatkaisinta (GFCI).



(VAIN LAITTEILLE, JOISSA ON CE-MERKKI!) Sähköiskun välttämiseksi tämä laite on liitettävä muihin laitteisiin tai tämän laitteen lähellä oleviin kosketettaviin metallipintoihin potentiaalintasausjohtimella. Tämä laite on varustettu potentiaalintasauskengällä tätä tarkoitusta varten. Potentiaalintasauskengässä on seuraava merkki



**2-14.
SÄHKÖISET
VAATIMUKSET
(KAASUKÄYTTÖINEN
KEITIN)**

Kaasukäyttöinen keitin vaatii 120 voltin, yksivaiheisen, 60 Hertzin, 10 ampeerin, 3-johtimisen maadoitetun palvelun, tai 230 voltin, yksivaiheisen, 50 Hz:n, 5 ampeerin, 1-vaiheisen palvelun. 120 voltin kaasukäyttöinen keitin on varustettu maadoitettulla johdolla ja pistokkeella sähköiskun estämiseksi ja laite tulee kytkeä kolmipiikkiseen maadoitettuun pistorasiaan. Älä leikkaa tai poista maadoituspiikkiä. Johdotuskaavio sijaitsee oikean sivupaneelin takana ja siihen pääsee poistamalla sivupaneelin. 230 voltin pistokkeen täytyy noudattaa kaikkia paikallisia, osavaltion ja kansallisia koodeja.



Älä irrota maadoituspistoketta. Tämä keitin TÄYTYY maadoittaa oikein ja turvallisesti tai seurauksena voi olla sähköisku. Tarkista paikallisista sähkömääräyksistä oikea maadoitustapa tai jos paikallisia määräyksiä ei ole, tarkista kansalliset määräykset (The National Electric Code, ANSI/NFPA No. 70 (nykyinen versio)). Kanadassa kaikki sähköiset liitännät on tehtävä CSA C22.1:n (Canadian Electrical Code Part 1) mukaisesti tai paikallisten määräysten mukaisesti.

Sähköiskun estämiseksi tämä laite on varustettava ulkoisella virrankatkaisimella, joka katkaisee virtapiirin kaikista maadoittamattomista johtimista. Tämän laitteen päävirtakytkin ei katkaise virtaa kaikista linjajohtimista.

**2-15.
KEITTIMEN
TESTAAMINEN**

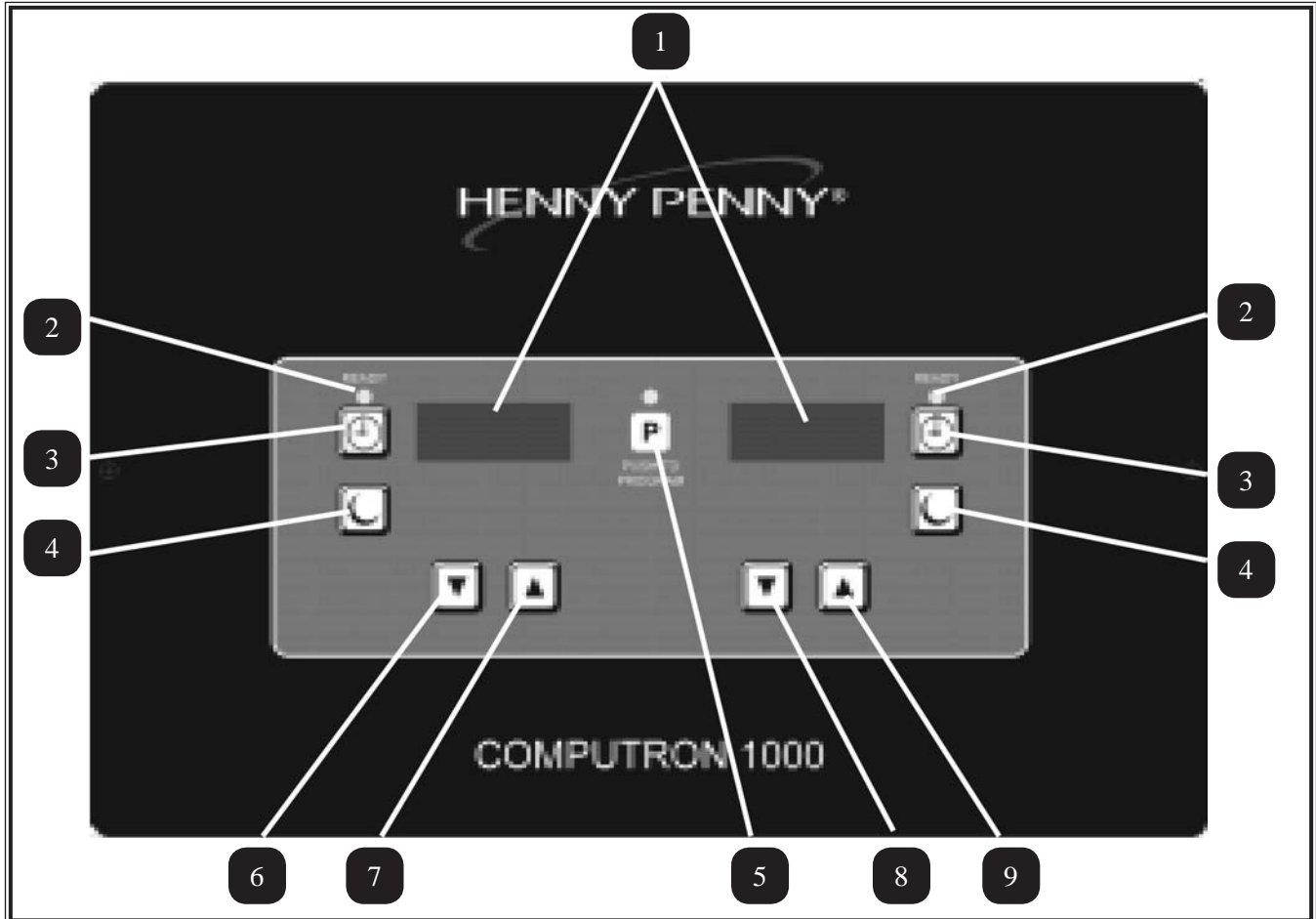
Jokainen Henny Penny -painekeitin on tarkistettu ja testattu täysin ennen lähettämistä. On kuitenkin suositeltavaa tarkistaa yksikön oikea toiminta. Katso C1000 käyttö ja toimenpiteet -osasta tuotteen ensimmäisen täyttämisen ohjeita.

**2-16.
MOOTTORIN LAAKERIT**

Sähkömoottorin laakerit ovat pysyvästi rasvattuja. ÄLÄ RASVAA.

OSA 3: KÄYTTÖ

3-1. KÄYTTÖOSAT



KUVA 3-1

Kohde nro	Kuvaus	Toiminto
1	Digitaalinen näyttö	Näyttää rasvan lämpötilan, ajastimen ajanlaskennan keittojaksossa ja valinnat ohjelmatilassa; rasvan lämpötila voidaan näyttää painamalla P kerran tai asetustilaa painamalla kahdesti; jos rasvan lämpötila ylittää 425 °F (218 °C), näytössä lukee "E-5, FRYER TOO HOT" (KEITIN LIIAN KUUMA)
2	Valmis-painike	Tämä LED-valo syttyy, kun rasvan lämpötila on 5°:n sisällä asetustilasta, osoittaen käyttäjälle, että rasvan lämpötila on nyt oikea tuotteen lisäämiseksi keittoastiaan
3	Ajastin-painike	Ajastin-painikkeita käytetään keittojaksojen aloittamiseen ja pysäyttämiseen
4	Odotus-painike	Odotus-painikkeita käytetään aloittamaan odotus-tila, joka alentaa rasvan lämpötilaa jouten olon aikana; paina ja pidä painettuna odotus-tilasta poistumiseksi
5	Ohjelma-painike	Ohjelma-painiketta käytetään avaamaan ohjelma-tilat; ohjelma-tilassa voidaan myös siirtyä seuraavaan muuttajaan
6 & 7	Säätö-painikkeet	Näitä käytetään säätämään sillä hetkellä näkyvä asetustilassa ja muuttamaan rasvan asetustilaa

**3-1.
KÄYTTÖOSAT
(JATKUU)**

Kuva	Kohde nro	Kuvaus	Toiminto
3-3	8	Keittoastia	Pitää keittorasvan ja riittävästi kylmän vyöhykkeen kinkun paistetulle kamaralle
3-3	9	Kannen jousi	Auttaa kannen nostamisessa ja pitämisessä auki (peitetty suojauksella)
3-3	10	Tiivistymisen tyhjennyskanava	Tämä ohjaa kosteuden, joka kerääntyy kannen tiivisteeseen kun kanta avataan, tyhjennysputkeen ja estää kosteuspisaroita putoamasta rasvaan
3-3	11	Kannen tiiviste	Toimii keittoastian kammion paineen tiivisteenä
3-2	12	Kannen salpa	Jousikuormitettu salpa, joka toimii positiivisena salpana pitämään kansi kiinni; tämä salpa, karayksikön ja kannen tiivisteiden kanssa, muodostaa painetiivistetyn keittoastian kammion
3-2	13	Karayksikkö	Yksikkö, joka kiristetään sen jälkeen kun kansi on kiinnitetty salvalla, käyttää painetta kannen päälle; kannen tiiviste käyttää sitten painetta keittoastian reunaa vasten; muodostettuaan yhden paunan sisäistä painetta, kannen tiiviste työntää lukitustapin lukituskaulukseen estäen karaa kääntymästä kun keittoastia on paineistettu
3-2	14	Kannen rajapysäytys	Kierteinen säädettävä laippa, jota käytetään saavuttamaan oikean kireyden kannen tiivisteiden ja keittoastian reunan välillä; tämä tehdään säätämällä karan myötöpäiväisten kierrosten määrää
3-2	15	Painolastiyksikkö	Tässä painolastityylissä, paineenalennusventtiili ylläpitää jatkuvan höyryn tason keittoastiassa; liika höyry päästetään pois poistoilmapiipun kautta
			 <p>VAROITUS</p> <p>Jos painoyskikköä ei puhdisteta päivittäin, se voi johtaa keittimen muodostamaan liialliseen paineeseen. Tästä voi seurata vammoja ja palovammoja.</p>
3-4	13	Miinus-näyttö	Miinus-merkki näkyy, kun aikaa/lämpötilaa/kirjaimia voidaan muuttaa. Painamalla miinus-merkin vieressä olevaa painiketta arvoa pienennetään. Esitetään käsikirjassa: -

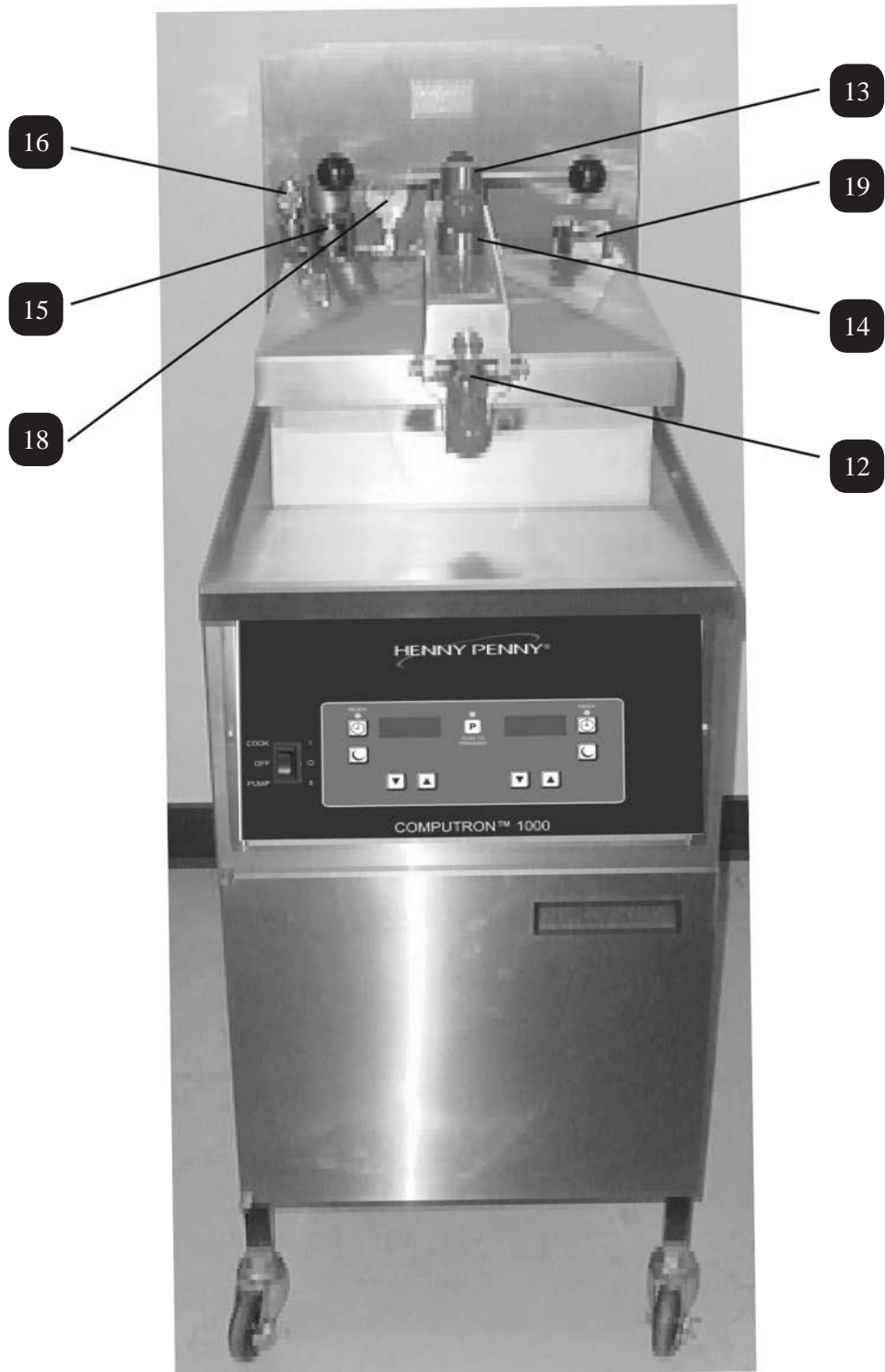
**3-1.
KÄYTTÖOSAT
(JATKUU)**

Kuva	Kohde nro	Kuvaus	Toiminto
3-2	16	Ylipaineturvaventtiili	<p>Tämä on ASME:n hyväksymä jousikuormitteinen venttiili, asetettu 14,5 psi:hin; jos painevaakayksikkö on tukossa, tämä turvaventtiili vapauttaa liiallisen paineen ja pitää keittoastian kammion 14,5 psi:ssä (999 mbar); jos tämä tapahtuu, käännä päävirtakytkin POIS päältä, jotta kaikki paine vapautuu keittoastiasta.</p>  <p>Jos ylipaineturvaventtiili aktivoituu, käännä päävirtakytkin POIS-asettoon. Vakavien palovammojen ja vahinkojen estämiseksi huollata keitin ennen seuraavaa käyttökertaa.</p>
3-2	17	Ylipaineturvaventtiilin rengas	 <p>ÄLÄ VEDÄ TÄTÄ RENGASTA. HÖYRY AIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA.</p>
3-2 3-5	18	Painemittari	Osoittaa keittoastian sisäisen paineen
3-2	19	Solenoidiventtiili	Sähkömekaaninen laite, joka saa paineen pysymään keittoastiassa; solenoidiventtiili sulkeutuu keittojakson alussa ja avautuu automaattisesti keittojakson lopussa säätimillä; jos tämä venttiili likaantuu tai teflon pinta kolhiutuu, paine ei kasva ja laite on korjattava
3-3	20	Tyhjennysventtiili (vain kahva näkyy)	<p>Kaksisuuntainen palloventtiili, joka on normaalisti kiinni; käännä kahvaa tyhjentääksesi rasvan keittoastiasta suodatuksen tyhjennysaltaaseen</p>  <p>ÄLÄ AVAA TYHJENNYSVENTTIILIÄ KUN KEITTOASTIA ON PAINEISTETTU. KUUMAA RASVAA PÄÄSEE ULOS JA SEURAUKSENA ON VAKAVAT PALOVAMMAT.</p>
3-2	21	Tyhjennyksen suojakytkin	Mikrokytkin, joka suojaa keittoastiaa siinä tapauksessa, että käyttäjä tahattomasti tyhjentää rasvan keittoastiasta päävirtakytkimen ollessa päällä; kytkin sammuttaa lämmön automaattisesti, kun tyhjennysventtiili avataan

**3-1.
KÄYTTÖOSAT
(JATKUU)**

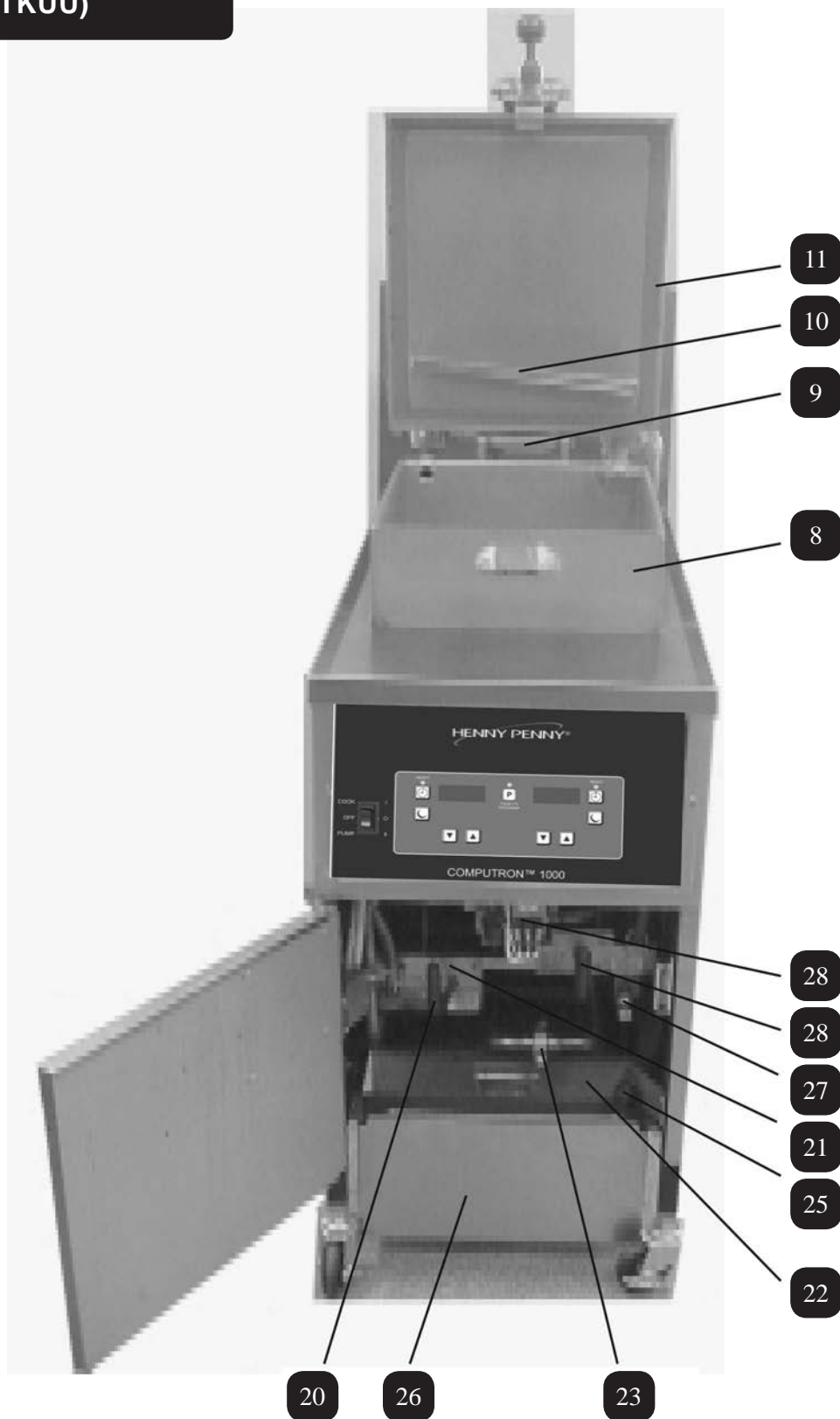
Kuva	Kohde nro	Kuvaus	Toiminto
3-3	22	Suodatuksen tyhjennysallas	<p>Irrotettava allas, jossa on suodatin ja joka vastaanottaa rasvan, kun se tyhjennetään keittoastiasta; käytetään myös poistamaan ja hävittämään vanha rasva</p> <div style="text-align: center;">  <p>VAROITUS PALOVAMMAN VAARA</p> </div> <p>Ole erittäin varovainen siirtäessäsi suodatuksen tyhjennysallasta, kun siinä on rasvaa, jotta estät kuumien pintojen tai rasvan roiskumisen aiheuttamat palovammat.</p>
3-3	23	Suodattimen liitos	Liittää suodattimen suodatinpumppuun ja mahdollistaa suodattimen ja tyhjennysaltaan helpon poistamisen
3-3	24	Suodatinventtiili	Kun virtakytkin on PUMPPAA-asennossa, tämä kaksisuuntainen venttiili ohjaa suodatetun rasvan tyhjennysaltaasta takaisin keittoastiaan
3-3	25	Tiivistymisen tyhjennysputki	Letku, jota käytetään viemään höyrynpäästöjärjestelmässä kerätty tiivistyminen tiivistymisaltaaseen
3-3	26	Tiivistymisen tyhjennysallas	Keräyspiste tiivistymiselle, joka muodostuu höyrynpäästöjärjestelmässä; poista ja tyhjennä ajoittain
3-3 3-8	27	Huuhteluletku (valinnainen)	Kädessä pidettävä letku, jota käytetään huuhtelemaan ruokahiukkaset keittoastiasta suodatusaltaaseen; liitetään pikairrotusliittimeen
3-3	28	Kaasunsäätöventtiili (vain kaasumallit)	Säätää kaasun virtauksen polttimeen
3-6 3-7	29	Korkean lämpötilan raja	<p>Säädin, joka tunnistaa rasvan lämpötilan; jos rasvan lämpötila ylittää turvallisen rajan, tämä säädin avautuu ja sammuttaa lämmön keittoastiaan; kun rasvan lämpötila putoaa turvallisen käytön rajalle, säädin täytyy nollata manuaalisesti painamalla punaista nollauspainiketta, joka on ohjauspaneelin alla, oven takana</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Kaasu</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Sähkö</p> </div> </div>
3-4	30	Katkaisimet-Painonappinollaus (vain sähkömallit)	Suojalaitteet, jotka katkaisevat piirin, kun virta ylittää nimellisarvon
3-7	31	Kontaktorit (vain sähkömallit)	Kontaktorit vaihtavat kuumennuselementtien virran päälle ja pois päältä
3-9	32	Katkaisin (vain yksivaiheinen)	Avaa sähköpiirin ja poistaa virran elementteihin

**3-1.
KÄYTTÖOSAT
(JATKUU)**



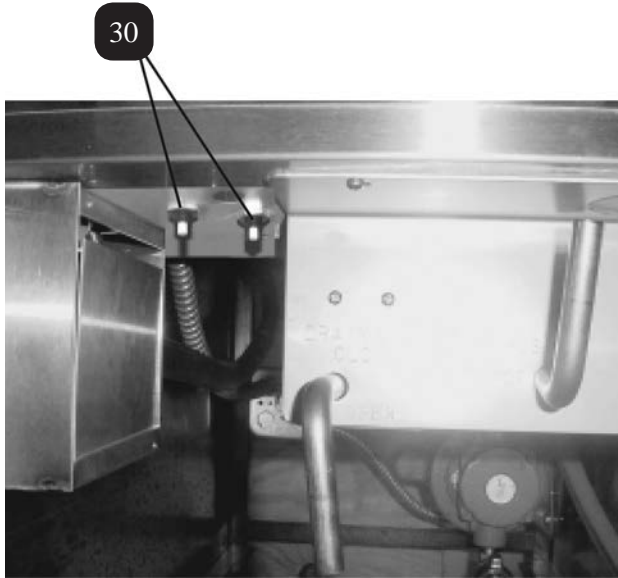
**SÄHKÖMALLI
KUVA 3-2. Käytösäätimet**

**3-1.
KÄYTTÖOSAT
(JATKUU)**

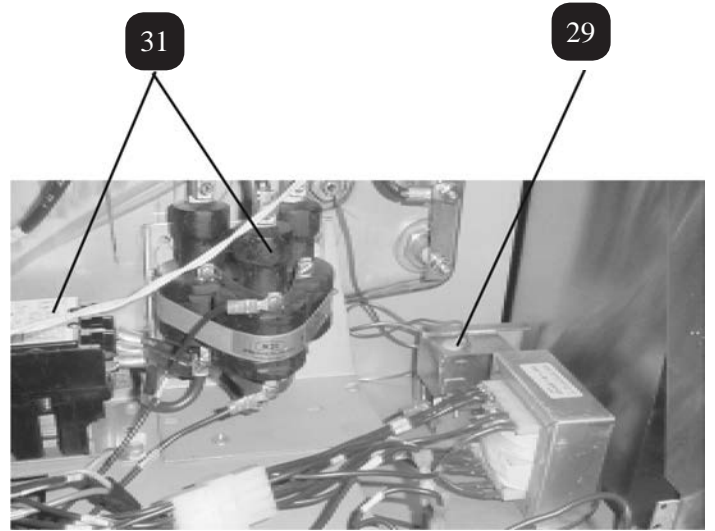


**KAASUKÄYTTÖINEN MALLI
KUVA 3-3. Käytösäätimet**

**3-1.
KÄYTTÖOSAT
(JATKUU)**



Kuva 3-4.



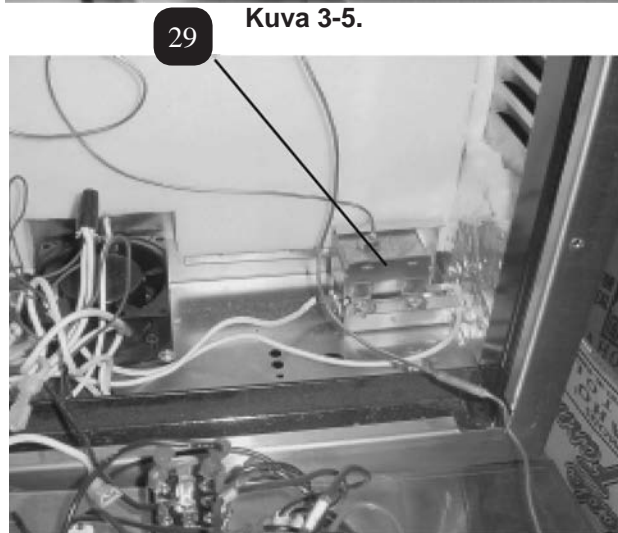
Kuva 3-7.



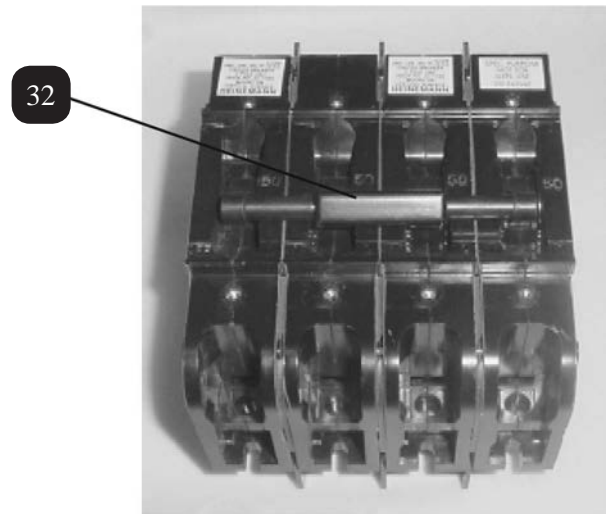
Kuva 3-5.



Kuva 3-8.



Kuva 3-6.



Kuva 3-9.

**3-2.
RASVAN TÄYTTÄMINEN
TAI LISÄÄMINEN**

ILMOITUS

Ennen varsinaista keittämistoimintoa ja rasvan lisäämistä keittoastiaan, varmista, että keittoastia, suodatinsiiviläyksikkö ja tyhjennysallas on puhdistettu. Suodatinsiiviläyksikkö ja tyhjennysallas tulee puhdistaa saippualla ja kuumalla vedellä. Se tulee kuivata hyvin ennen takaisin asentamista. Tähän aikaan keittoastia on myös puhdistettava. Katso osaa Keittoastian puhdistaminen.

HUOMIO

Rasvan tason on aina oltava keittoastian takana olevan tason osoittimen kohdalla (katso kuva seuraavalla sivulla). Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa tulipaloon ja/tai keittimen vaurioitumiseen.

Kiinteää rasvaa käytettäessä suositellaan rasvan sulattamista ulkoisessa lämmityslähteessä ennen sen lisäämistä keittoastioihin. Sähkökeittimien elementit tai kaasukeittimien keittoastian pinta on upotettava täysin. Seurauksena voi olla tulipalo tai keittoastian vaurioituminen.

1. Suositellaan korkealaatuisen keittorasvan käyttöä keittimessä. Joissakin huonolaatuisissa rasvoissa on korkea kosteuspitoisuus, joka aiheuttaa kuohumista ja ylikiehumista.

VAROITUS
PALOVAMMAN VAARA

Kun kaadat kuumaa rasvaa keittoastiaan, vältä vakavia palovammoja käyttämällä käsineitä ja vältä roiskuttamista.




2. Sähköinen malli 500 vaatii 48 paunaa (21,8 kg) nestemäistä rasvaa ja malli 561 vaatii 65 paunaa (29,5 kg). Kaasumalli vaatii 43 paunaa (19,5 kg). Mallin 500 keittimissä on 2 tason osoitinviivat keittoastian takaseinässä, kun taas malleissa 561 ja 600 on vain 1 tason osoitin. Tason osoitinviivat näyttävät oikeat rasvan tasot.
3. Kylmää rasvaa tulee lisätä 1/2-tuumaa (12,7 mm) yhden tason osoitinviivan alapuolelle ja keittoastioissa, joissa on 2 tason osoitinviivat, kylmän rasvan tulee olla tasan alimman tason osoitinviivan kanssa. Rasva laajenee sitä kuumennettaessa ja sen tulee olla tason osoitinviivan kohdalla, kun rasva on kuumaa, tai ylimmän osoitinviivan tasolla malleissa 500.

**3-3.
RASVAN
KÄSITTELY**



**NOUDATA ALLA OLEVIA OHJEITA
VÄLTÄÄKSESI RASVAN YLIVUOTAMISEN
KEITTIMESTÄ JA SIITÄ MAHDOLLISESTI
AIHEUTUVAT VAKAVAT PALOVAMMAT,
HENKILÖVAHINGOT, TULIPALON JA/TAI
OMAIUUSVAHINGOT.**

1. Suojaksi ja saadaksesi maksimin käytön rasvasta, alenna lämpötilaa 250 °F:seen (135 °C) painamalla , kun keitin ei ole välittömästi käytössä. Pilaantunut rasva savuaa pahasti, myös alhaisessa lämpötilassa.
2. Leivitettyjen ruokien paistaminen vaatii toistuvaa suodatusta, jotta rasva pysyy puhtaana. Rasva tulee suodattaa jokaisen 3–6 keittajakson jälkeen. Tuotteiden parhaan laadun saavuttamiseksi älä ylitä 6 keittajaksoa ilman suodatusta. Katso osaa Rasvan suodattaminen.
3. Pidä rasva oikeassa tasossa keittämistä varten. Lisää tuoretta rasvaa tarpeen mukaan.
4. Älä ylitäytä koreja tuotteella (12 paunaa) (5,4 kg) keittimen malleissa 600; 14 paunaa (6,4 kg) keittimen malleissa 500 ja 18 paunaa (8,2 kg) keittimen mallissa 561. Älä laita erittäin paljon kosteutta sisältäviä tuotteita koreihin.



**PITKÄLLISESSÄ KÄYTÖSSÄ RASVAN
LEIMAHDUSPISTE ALENTUU. HEITÄ
RASVA POIS, JOS SIINÄ NÄKYVÄT
MERKKEJÄ LIIALLISTA SAVUAMISESTA
TAI KUOHUMISESTA, TAI SE VOI
AIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA,
HENKILÖVAHINKOJA, TULIPALON
JA/TAI OMAISUUSVAHINKOJA.**

**3-4.
TUOTTEIDEN
KEITTO-OHJEET**

Seuraavassa taulukossa esitetään suositellut paistoajat ja lämpötilat yksivaiheiseen keittämiseen käyttämällä Henny Penny -painekeitintä ja erityisiä PHT keittimen leivitysseoksia.

ILMOITUS

Kaikki suositellut aika- ja lämpötila-asetukset ovat 10 paunan (4,5 kg) erälle.

Tuote (koko / kpl)	Lämpötila	Aika (min)
Kana (2-1/4 paunaa(1 kg), 8 tai 9 kpl)	315 °F (157 °C)	10-11
Kala (4 unssia (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	3,5
Katkarapu	315 °F (157 °C)	2
Taimen (10 – 16 unssia (0,28–0,45 kg))	315 °F (157 °C)	5
Porsaankyljykset (4 – 5 unssia (0,11–0,14 kg)) 1/2 – 3/4 tuumaa (12,7-19 mm) paksuja)	315 °F (157 °C)	5
Grillikyljet (2-1/2 paunaa (1,13 kg) kylki)	275 °F (135 °C)	14
Kuutioitu pihvi (6 – 10 unssia,(0,17–0,28 kg), 1/4 – 1 tuumaa (6,4–25,4 mm) paksu)	315 °F (157 °C)	5
Vasikan kotletti (4 unssia (0,11 kg))	315 °F (157 °C)	4
Perunat (10 paunaa (4,5 kg), leikattu lohkoiksi)	315 °F (157 °C)	8

**3-5.
KANAN PAISTO-
OHJEET**

Seuraavassa on kuvaus toimenpideohjeista keittimille, joissa on Computron-säätimet

1. Tarkista, että kaikki säätökytkimet ovat pois päältä ja tyhjennys- ja suodatusventtiilit ovat suljetussa asennossa.
2. Poista kori keittimestä ja jätä kansi auki.
3. Varmista, että keittimeen on lisätty rasvaa oikealle tasolle. Katso osaa Rasvan täyttäminen ja lisääminen.
4. Varmista, että keittimeen on kytketty virta. Kaasukeittimissä on varmistettava että kaasulinjat on liitetty keittimeen ja kaasuventtiili on päällä - Katso osaa KAASUN MERKKIVALON JA POLTTIMEN SYTYTYYS- JA SAMMUTUSTOIMENPIDE.
5. Näytössä näkyy "OFF" (pois päältä) kunnes virta on kytketty ON (päällä) -asentoon. Näytössä näkyy nyt keittoaika ja yksikkö siirtyy automaattisesti sulamisjaksoon kunnes rasvan lämpötila saavuttaa 230 °F (110 °C). Säädin poistuu automaattisesti sulamisjaksosta.

ILMOITUS

PFG-600-sarjan painekeittimessä on useita turvalaitteita, jotka sammuttavat kaasunsyötön, kun ne on aktivoitu. Avoin keitin tulee käynnistää uudelleen noudattamalla yllä olevia toimenpiteitä ja jos sammutus toistuu, asiasta on ilmoitettava pätevälle teknikolle.

Sulamisjakso voidaan ohittaa haluttaessa painamalla ja pitämällä




painettuna 3 sekuntia.

HUOMIO

Älä ohita sulattamisjaksoa ellei rasvaa ole sulanut riittävästi niin, että se peittää täysin kaasukeittimien kaarevan pinnan ja sähkökeittimien elementit. Jos sulattamisjakso ohitetaan ennen kuin kaasukeitin tai elementit on peitetty, seurauksena on rasvan liiallinen savuaminen tai tulipalo.



Vaihe 6

6. Kun sulattamisjakso on ohi, rasvaa kuumennetaan kunnes valot  ja keittoaika näytetään.
7. Sekoita rasvaa perusteellisesti korin kahvalla lämpötilan vakaannuttamiseksi keittoastiassa.
8. Kun rasvan lämpötila on vakaantunut asetuslämpötilaan, laske kori keittoastiaan.

**3-5.
KANAN PAISTO-
OHJEET (JATKUU)**



Vaihe 8



Vaihe 9



Vaihe 11



Vaihe 12

8. Ota kananpalat, joko 4 tai 5 kanan leikatut palat kylmäkaapista ja aseta ne apukeittiön altaaseen. Pese kana ja katkaise reisi sen nivelen yhtymäkohdasta selkärankaan.

9. Poista liika rasva reisipalasta.

10. Poista kana vedestä ja anna valua hieman, mutta jätä palat kosteiksi.

11. Jos leivityskonetta käytetään, täytä leivitysrummista noin 8–10 paunalla PHT-leivitysseosta. Syötä kosteat mutta valutetut palat kouruun leivittimen toisesta päästä.

12. Anna leivitettyjen palojen pudota tarjottimelle kun ne tulevat ulos leivitysrummista.

**3-5.
KANAN PAISTO-
OHJEET (JATKUU)**



Vaihe 13



Vaihe 17

13. Jos leivittämiskonetta ei käytetä, ruoka-aine tulee laittaa kuivaseokseen ja pyörittellä siinä käsin niin, että jokainen pala on täysin seoksen peittämä.
14. Ravista pois liika leivitys ja aseta leivitetty ruoka-aine tarjottimelle kylmäkaappiin. Aseta kostea liina leivitetyn ruoka-aineen päälle kosteuden säilyttämiseksi. Leivitettyä ruoka-ainetta tulisi pitää vähintään 30 minuuttia ennen sen paistamista, jotta leivityksen mausteet pääsevät imeytymään ja leivitys voi paremmin kiinnittyä ruoka-aineeseen.
15. Määritä aika- ja lämpötila-asetukset paistettavan ruoka-aineen tyyppin mukaisesti.
16. Aseta säätimet haluttuun lämpötilaan ja aikaan. Katso osaa C1000-ohjelmointiohjeet

ILMOITUS

Ennen tuotteen asettamista koriin, varmista, että rasva on tuotteelle oikeassa paistolämpötilassa. Tarkista myös, että **READY** palaa.

17. Aseta ruoka-aineet upotettuun koriin, isommat palat ensin (reidet ja koivet). Tämä antaa isojen palojen paistua muutama sekunti pitempään rasvassa. Jätä kansi auki.

VAROITUS

PALOVAMMAN VAARA

Ole varovainen, ettet roiskuta kuumaa rasvaa. Siitä voi aiheutua vakavia palovammoja.

Älä ylitäytä koria tai lisää erittäin paljon kosteutta sisältäviä tuotteita koriin. Maksimimäärä on 12 paunaa (5,4 kg) keittimen malleissa 600; 14 paunaa (6,4 kg) keittimen malleissa 500 ja 18 paunaa (8,2 kg.) mallissa 561. Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa rasvan ylivuotamiseen keittoastiasta. Seurauksen voi olla vakavat palovammat, tulipalo tai yksikön vaurioituminen.

18. Nosta koria hieman rasvasta ja ravistele, jotta palat eroavat toisistaan. Laita kori takaisin rasvaan. Tämä estää valkoiset kohdat valmiista tuotteesta.

**3-5.
KANAN PAISTO-
OHJEET (JATKUU)**



Vaihe 19




Vaihe 20

- Poista korin kahva ja sulje kansi nopeasti. Sulje kansi kannen salvalla.
- Kiristä kannen karaa myötäpäivään, jotta kansi on kunnolla ja tiiviisti kiinni. Aseta karan punainen nappi kannen salvan punaisen nupin kanssa kohdakkain.




KANNEN ON OLTAVA SALVATTU KUNNOLLA KIINNI TAI PAINEISTETTU RASVA JA HÖYRY SAATTAVAT PÄÄSTÄ ULOS KEITTOASTIASTA. SIITÄ VOI AIHEUTUA VAKAVIA PALOVAMMOJA.

- Paina .
- Muutaman minuutin kuluessa painemittarin tulisi siirtyä KÄYTTÖ VYÖHYKKEELLE. Jos näin ei käy, tarkista toimenpiteet ja katso sitten ohjeita osasta Vianmääritys.

ILMOITUS

Käytön aikana tulee suorittaa seuraavat tarkistukset:

- Varmista, että painemittarin neula on Käyttövyöhykkeellä. Uutta rasvaa käytettäessä keittoastiaan tulee laittaa täysi lasti tai muuten ei synny tarpeeksi höyryä täyden keittopaineen saamiseksi. - jos painetta ei synny, tarkista osasta Vianmääritys tai soita tarvittaessa paikalliselle Henny Penny -huoltoedustajalle
- Tarkista tyhjennys- ja suodatusventtiili vuotojen varalta

- Keittojakson lopussa (ajastin saavuttaa nollan) keitin vapauttaa paineen, ajastimen äänimerkki kuuluu ja näytössä vilkkuu "DONE" (VALMIS). Sammuta hälytys painamalla  -painiketta.



ÄLÄ NOSTA KAHVAA TAI PAKOTA KANNEN SALPAA AUKI ENNEN KUIN PAINEMITTARISSA LUKEE "0" PSI. ULOS PÄÄSEVÄ HÖYRY JA RASVA VOIVAT AIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA.

**3-5.
KANAN PAISTO-
OHJEET (JATKU)**

24. Kun paine putoaa noltaan, käännä karaa vastapäivään noin yhden kierroksen verran.

HUOMIO

Älä pyöritä tai käännä karan poikkivartta kantta avattaessa. Se voisi aiheuttaa poikkivarren sisällä olevan käyttömutterin vahingoittumisen.


25. Nosta kantta heti, jotta suurin osa kannessa olevaa tiivistymistä virtaa alas ja ulos tyhjennysputkesta eikä takaisin rasvaan.

HUOMIO

Älä anna kannen iskeä sen vastetta, jotta sarana ei vaurioidu.



Vaihe 26

26. Aseta kahva koriin. Nosta koria ja ripusta se keittoastian sivuun valumaan. Anna tuotteen valua noin 15 sekuntia ennen kuin kaadat sen tarjottimelle.
27. Aseta tuote heti lämpökaappiin.
28. Ennen seuraavan erän paistamista odota, kunnes  palaa ja osoittaa että rasva on kuumentunut uudelleen.



VAARA

TULIPALOVAARA



**JOS RASVAN LÄMPÖTILA YLITTÄÄ 420 °F (216 °C),
KATKAISE HETI VIRTA PÄÄKATKAISIJASTA JA
KORJAUTA KEITIN. JOS RASVAN LÄMPÖTILA
YLITTÄÄ SEN LEIMAHDUSPISTEEN,
SEURAUKSENA ON TULIPALO JA VAKAVAT
PALOVAMMAT JA/TAI OMAISUUSVAHINGOT.**

**3-6.
C1000-
OHJELMOINTIOHJEET**



Ajastimen ohjelmointi

1. Kun keittoaika näkyy näytössä, paina kyseisen näytön alta keittoajan muuttamiseksi.

Asetuslämpötilan ohjelmointi







1. Paina **P** kerran, jotta näet rasvan varsinaisen lämpötilan ja paina **P** uudelleen, jotta näet asetuslämpötilan.
2. Kun asetuslämpötila näkyy näytössä, paina  , kun haluat muuttaa asetuslämpötilaa.

ILMOITUS





Jos "LOCK" (lukitse) näkyy näytössä, kun painat  , säätimet ovat lukitut ja ne täytyy avata ennen kuin aikaa tai asetuslämpötilaa voi muuttaa. Katso osaa C1000-erityisohjelmointi.

**3-7.
C1000-
ERITYISOHJELMOINTI**

Erityisohjelmointia käytetään asettamaan alla mainitut kohteet:

- Fahrenheit tai Celsius
 - Alustaa järjestelmä
 - Lukita tai avata säätimet
 - Keittimen tyyppi – Avoin tai Paine
 - Lämmönlähde – Sähkö; Kaasu ja sähköinen käynnistys
 - Allastyypit – koko tai jaettu
 - Öljyn tyyppi – kiinteä tai nestemäinen
1. Avaa erityisohjelmointi kytkemällä virtakytkin pois päältä (jompikumpi puoli) Paina ja pidä painettuna **P** ja kytke virtakytkin takaisin päälle.
 2. "SPEC" "PROG" sen jälkeen "DEG" "°F" tai "°C".
Valitse "°F" tai "°C" käyttämällä  .
 3. Paina **P** ja "INIT" näkyy näytössä. Paina ja pidä alhaalla ja näytössä näkyy "In-3", "In-2", "In-1" sen jälkeen "Init Sys" "DONE DONE".
Säätimet on nyt asetettu tehtaan parametreihin, asetettu aika 0:00 ja lämpötila 190 °F tai 88 °C.
 4. Paina **P** ja "LOCK" (lukitse) tai "UNLOCK" (avaa) näkyy näytössä.
Käytä   valitsemaan "LOCK" tai "UNLOCK".
 5. Paina **P** ja "FRYR" (keitin) näkyy vasemmassa näytössä ja oikeassa näytössä pitäisi näkyä "PRES". Käytä tarvittaessa   vaihtamaan "OPEN" valintaan "PRES".

**3-7.
C1000-
ERITYISOHJELMOINTI
(JATKU)**

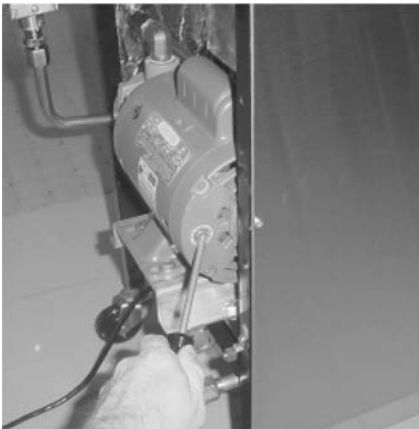
6. Paina **P** ja näytössä näkyy "HEAT". Muuta lämpölähde käyttämällä  : "ELEC" sähkömalleissa; "GAS" yksiköille, joissa on merkkivalo; SSI yksiköille, joissa on puolijohdesytytys.
7. Paina **P** ja "VAT" ja "FULL" tulisi näkyä näytöissä, jos säätimet on asetettu valinnalle "PRES" vaiheessa 5.
8. Paina **P** ja "MELT" ja "Solid" tai "LIQD" näkyy näytöissä. Käyt   valitsemaan "Solid", jos käytetään rasvaa tai "LIQD", jos käytetään nestemäistä rasvaa.
9. Paina **P** ja pidä painettuna poistuaksesi erityisohjelmoinnista milloin tahansa.

**3-8.
SÄÄNNÖLLINEN
HUOLTOAIKATAULU**

Kuten kaikki ruokapalvelulaitteistot Henny Penny -painekeitin tarvitsee hoitoa ja oikeaa huoltoa. Alla olevassa taulukossa annetaan määräaikaishuollon yhteenveto.

Toimenpide	Tiheys
Suodatuspumpun moottorin suojalaite - manuaalinen nollaus	Tarvittaessa
Rasvan suodatus	3–6 keittojakson välein
Valinnaisen murupannun puhdistaminen	Tarvittaessa
Suodatuspumpun ongelmien estäminen	Tarvittaessa
Rasvan vaihtaminen	Tarvittaessa
Suodatinkuoren vaihtaminen	Tarvittaessa
Keittoastian puhdistaminen	Ennen rasvan vaihtamista
Painevaakayksikön puhdistaminen	Päivittäin
Illalla sulkemisen toimenpiteet	Päivittäin
Tarkista valinnainen huuhteluletku huonontumisen varalta	Viikoittain
Kannen tiivisteiden kääntäminen	Neljännesvuosittain
Kannen voitelu	Neljännesvuosittain
Rajoittimen säätö	Neljännesvuosittain
Tarkista levitintankojen kireys	Neljännesvuosittain
Puhdista ylipaineturvaventtiili	Vuosittain

**3-9.
SUODATUSPUMPUN
MOOTTORIN SUOJALAITTE -
MANUAALINEN NOLLAUS**



Suodatuspumpun moottorissa on manuaalinen nollauspainike moottorin ylikuumentumisen varalta. Painike sijaitsee moottorin takana. Odota noin 5 minuuttia ennen kuin yrität nollata tätä suojalaitetta, jotta moottori pääsee jäähtymään. Suodattimen moottori on keittimen takana. Nollauspainikkeen painamiseen tarvitaan jonkin verran voimaa, voit käyttää ruuvimeisseliä avuksi painikkeen nollaamiseen.

Pääset nollauspainikkeeseen poistamalla yksikön vasemmalla puolella olevan huoltopaneelin sähkökeittimissä, joiden sarjanumerot ovat HB013JB ja sitä pienemmät, tai kaasukeittimissä, joiden sarjanumerot ovat GA085JB ja sitä pienemmät.



Estä rasvan roiskuminen ja sen aiheuttamat palovammat kääntämällä yksikön päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon, ennen suodatuspumpun moottorin suojalaitteen manuaalista nollaamista.

3-10. RASVAN SUODATUS



Vaihe 2



Vaihe 4

Leivitetty ruoka-aine tarvitsee tiheään tehtyä suodatusta. Maista kylmän rasvan makua joka päivä. Tarkkaile, kuohuuko rasva paistojaksojen aikana. Heitä rasva pois viipymättä, kun siinä näkyy kuohumisen merkkejä. Puhdista keittoastia seuraavalla tavalla joka kerta kun rasvaa vaihdetaan tai suodatetaan:

1. Käännä päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon. Poista ja puhdista paistokori saippualla ja vedellä. Huuhtelee perusteellisesti.

ILMOITUS

Parhaat tulokset saadaan, kun rasva suodatetaan normaalissa paistolämpötilassa.

2. Raaputa kertymät keittoastian sivuista metallilastalla. Älä raaputa kuumennuselementtiä sähkökeittimissä tai kaarevaa osaa kaasukeittimessä.

HUOMIO

Sähkökeittimen elementtien tai kaasukeittimen kaarevan osan raaputtaminen tuottaa naarmuja näihin pintoihin, ja aiheuttaa leivityksen kiinni tarttumisen ja palamisen.

Älä iske astian raaputinta tai muuta puhdistustyökalua keittoastian reunaa vasten. Keittoastian reuna voi vaurioitua ja kansi ei saata enää sulkeutua tiiviisti keittojakson aikana.



VAROITUS

Suodatuksen tyhjennysaltaan on oltava niin kaukana kuin mahdollista keittimen alla ja kansi paikallaan. Varmista, että kannessa oleva reikä on laskuputken kanssa kohdallaan ennen laskuputken avaamista. Näiden ohjeiden laiminlyönti aiheuttaa rasvan roiskumista ja voi johtaa henkilövammoihin.

Keittimen pinnat ja kori ovat kuumia. Ole varovainen suodattamisen aikana ettet saa palovammoja.

3. Avaa tyhjennysventtiili hyvin hitaasti, puoli kierrosta ensin ja sen jälkeen hitaasti täysin auki asentoon. Tämä estää liiallisen kuumen rasvan roiskumisen, kun se valuu suodatuksen tyhjennyspannuun.
4. Kun rasva valuu keittoastiasta, puhdista keittoastian sivu ja kuumennuselementit (jos sähköinen yksikkö) käyttämällä keittimen harjoja (Henny Penny osanro 12105). Jos tyhjennysputki täyttyy leivityksestä, paina leivitys suodatuspannuun.

**3-10.
RASVAN SUODATUS
(JATKUU)**



Vaihe 6e



Vaihe 7a

5. Kun kaikki rasva on valunut pois, raaputa tai harjaa keittoastian sivut ja pohja.
6. Huuhtele keittoastia seuraavasti:
 - a. Sulje tyhjennysventtiili.
 - b. Avaa suodatusventtiili.
 - c. Laske kantta ja pidä suljettuna.
 - d. Siirrä päävirtakytkin PUMP (pumppaa) -asentoon. Avaa kansi varovasti ja tarkista, tuleeko rasva takaisin kunnolla. Täytä keittoastia 1/3 täyteen ja sammuta pumppu.



JOS KANTTA EI PIDETÄ KIINNI, JOTTA PALAUTUVAN RASVAN ENSIMMÄINEN AALTO EI ROISKU ULOS KEITTOASTIASTA, SEURAUKSENA VOI OLLA VAKAVIA PALOVAMMOJA.

JOS RASVASSA SYNTYY ILMAKUPLIA, ON MAHDOLLISTA, ETTÄ SUODATTIMEN LIITÄNTÄ SUODATINPUTKEN LIITOKSESSA EI OLE TIUKENNETTU OIKEIN. JOS NÄIN ON, SAMMUTA PUMPPU JA KÄYTTÄMÄLLÄ SUOJAAVAA LIINAA TAI SUOJAKÄSINETTÄ, KIRISTÄ LIITOSKAPPALE. LIITOSKAPPALE ON KUUMA JA VOI AIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA.

- e. Pese ja harjaa keittoastian kyljet. Käytä L-harjaa puhdistamaan kuumennuselementit.
 - f. Kun laidat ja pohja on puhdistettu, avaa tyhjennysventtiili.
7. Jos käytettävissä on valinnainen keittimen suodattimen huuhteluletku, seuraavaa puhdistustoimenpidettä voidaan käyttää.
 - h. Liitä suodattimen huuhteluletku sen pikaliittimellä urospuoliseen liittimeen suodatusventtiilin kahvan viereisen oven sisällä. Tee tämä vetämällä naaraspuolisen pikaliittimen jousirengasta ja anna sen napsahtaa paikoilleen liittimen urospuolisen osan päälle.

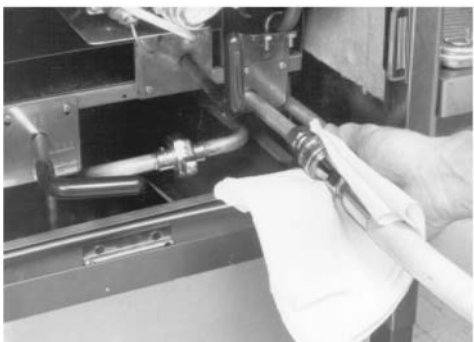
**3-10.
RASVAN SUODATUS
(JATKU)**



Vaihe 7b



Vaihe 7c



Vaihe 7f

- b. Pidä puukahvasta ja varmista, että letkun suutin osoittaa keittoastian pohjaan. Vedä kansi alas suuttimen päälle, sulje suodatusventtiili ja siirrä päävirtakytkin PUMP (pumppaa) -asentoon. Ole varovainen pitäessäsi suutinta, että vältät liiallista roiskumista.



Ole varovainen, jotta estät kuuman rasvan roiskumisen aiheuttamat palovammat.

- c. Huuhtelee keittoastian sisäpuoli. Kiinnitä erityistä huomiota vaikeasti puhdistettaviin alueisiin, kuten keittoastian pohja. Sähkömalleissa puhdistu kuumennuselementtien ympärillä.
- d. Riittävän rasvalla huuhtelun jälkeen, sulje tyhjennysventtiili. e.
- e. Käännä päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon.



LIITÄ JA IRROTA SUODATTIMEN HUUHTELULETKU VAIN SILLOIN KUN PÄÄVIRTAKYTKIN ON OFF (POIS) -ASENNOSSA. KÄYTÄ MYÖS KUIVAA LIINAA TAI KÄSINETTÄ PALOVAMMOJEN ESTÄMISEKSI. TÄMÄN LAIMINLYÖMINEN VOI JOHTAA UROSLIITTIMESTÄ RUISKUAVAN KUUMAN RASVAN AIHEUTTAMIIN PALOVAMMOIHIN.

- f. Irrota letku. Nosta letkun liitinpää korkealle minuutin ajaksi, jotta letkussa jäljellä oleva rasva voi valua keittoastiaan.
8. Pumppaa kaikki rasva suodatusaltaasta ja takaisin keittoastiaan. Sulje kansi ensimmäisen pumppausaallon aikana.

**3-10.
RASVAN SUODATUS
(JATKUU)**



Vaihe 9



Vaihe 11

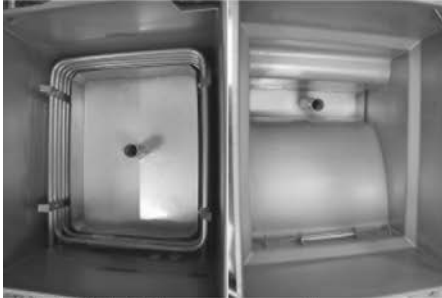
9. Kun pumppu pumppaa vain ilmaa, keittoastiassa oleva rasva näyttää kiehuvan. Sulje suodatusventtiili ensin ja siirrä sitten päävirtakatkaisin asennosta PUMP (pumppaa) asentoon OFF (pois). Tämä estää suodattimen pumpun ja putket täyttymisen rasvalla.

ILMOITUS

Jos tapahtuu kuplailua, sulje suodatusventtiili heti.
Tämä estää rasvan ilmastuksen ja lisää
rasvan käyttöikää.

10. Tarkista rasvan taso, jos tarpeen, kunnes se saavuttaa keittoastian takaseinässä olevan tason osoittimen viivan tai ylätason osoittimen viivan malleissa 500.
11. Suodatustoimenpiteen jälkeen tyhjennä ja vaihda tiivistymisen tyhjennysallas.
12. Jos paistamista jatketaan tällä hetkellä, siirrä päävirtakytkin takaisin ON (päällä) -asentoon ja anna aikaa rasvan kuumenemiselle.

**3-11.
VALINNAISEN
MURUPANNUN
PUHDISTAMINEN**



Sähkökäyttöinen

Kaasu



Sähkökäyttöinen

Kaasu



Sähkökäyttöinen

Kaasu



Sähkökäyttöinen

Kaasu

Murupannu parantaa suodatusta, koska hienommat, vaikeammin suodatetut hiukkaset pidetään nyt pannussa. Murujen kerääntyminen suodatusaltaaseen vähenee ja on nopeampaa pumpata rasva takaisin keittoastiaan. Kinkun paistetun kamaran palat voidaan ottaa pois murupannusta ja lisätä kastikkeeseen.

Katso murupannun poistotoimenpidettä alla:

1. Valuta rasva keittoastiasta käyttöpannuun.

2. Aseta toimitettu kahva viistoon, jotta saat tukea varren kohoumista.



Käytä suojaksi liinaa tai käsineitä, kun poistat murupannun. Murupannun ja keittoastian pinnat saattavat olla kuumia ja aiheuttaa palovammoja.

3. Käännä kahvaa, kunnes lovet kahvassa ovat varren tukikohoumien alapuolella.

4. Nosta murupannu ulos keittoastiasta.

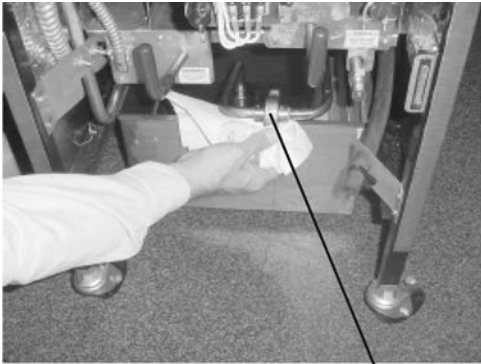
5. Puhdista keittoastia kaikista muruista ennen murupannun asentamista takaisin ja rasvan palauttamista keittoastiaan.

3-12. SUODATUSPUMPUN ONGELMIEN ESTÄMINEN

Seuraavat vaiheet auttavat estämään suodatuspumpun ongelmia:

1. Suodatusventtiili on oltava aina suljettu paistamisen aikana.
2. Pumppaa kaikki rasva suodatinputkista käyttämällä suodatuspumpun moottoria, kunnes keittoastian rasva näyttää kuplivan tai kiehuvan.

3-13. SUODATINKUOREN VAIHTAMINEN



Vaihe 3

Suodattimen liitos

Suodatinkuori tulee vaihtaa 10–12 suodatuksen jälkeen tai kun se on tukossa muruista. Toimi seuraavasti:

1. Siirrä päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon.
2. Poista ja tyhjennä tiivistymisen tyhjennysallas.
3. Irrota suodattimen liitin ja poista tyhjennysallas keittoastian alta. Jos tyhjennysaltaan alla on pyörät, ne helpottavat suodatusaltaan ja suodatusyksikön kuljettamista.



Tämä liitin voi olla kuuma! Käytä suojaavaa liinaa tai käsinettä, muuten voit saada pahan palovamman.

Jos suodatusallasta siirretään sen ollessa täynnä rasvaa, estä sen roiskuminen tai seurauksena voi olla palovammoja.



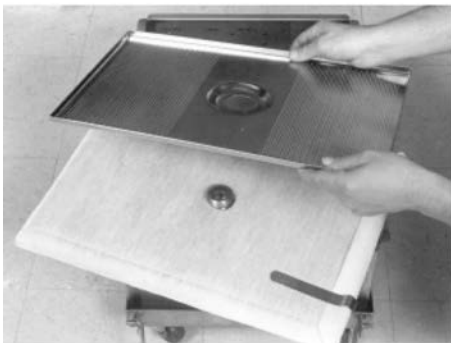
Vaihe 4

4. Nosta seulayksikkö tyhjennysaltaasta.
5. Pyyhi rasva ja murut tyhjennysaltaasta. Puhdista tyhjennysallas saippualla ja vedellä, huuhtele sen jälkeen kuumalla vedellä.

3-13. SUODATINKUOREN VAIHTAMINEN



Vaihe 7



Vaihe 8



Vaihe 9

6. Kierrä imuputki irti seulayksiköstä.

7. Poista murunkerääjä ja puhdista perusteellisesti saippualla ja vedellä. Huuhtelee hyvin kuumalla vedellä.

8. Poista suodatinpidikkeet ja heitä pois suodatinkuori.

9. Puhdista ylä- ja alasuodatinsiivilä saippualla ja vedellä. Huuhtelee hyvin kuumalla vedellä.

ILMOITUS

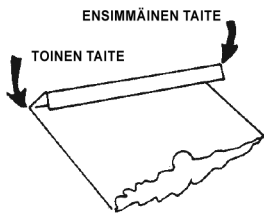
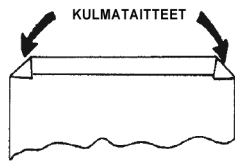
Varmista, että suodatinsiivilät, murunkerääjä, suodatinpidikkeet ja imuputki ovat täysin kuivia ennen suodatinkuoren kokoamista, sillä vesi hajottaa suodatinpaperin.

10. Asenna yläsuodatinsiivilä alasuodatinsiivilään.

3-13. SUODATINKUOREN VAIHTAMINEN (JATKUU)



Vaihe 12



11. Työnnä siivilät puhtaaseen suodatinkuoreen.
12. Taita kulmat sisään ja taita kahdesti avoin pää.
13. Kiinnitä kuori paikoilleen kahdella suodattimen kiinnikkeellä.
14. Aseta murunkerääjän siivilä suodatinpaperin päälle. Kierrä imuputkiyksikkö kiinni.
15. Aseta täydellinen suodatinsiiviläyksikkö takaisin suodatuksen tyhjennysaltaaseen ja liu'uta allas takaisin keittimen alle.
16. Liitä suodatinliitin käsin. Älä käytä ruuviavainta kiristykseen.
17. Työnnä tiivistymisen tyhjennysallas takaisin paikalleen. Keitin on nyt valmis käyttöön.

**3-14.
PAISTO- ALTAAN
PUHDISTAMINEN**

Keittimen alkuasennuksen jälkeen sekä ennen kunkin rasvaerän vaihtamista, keitin tulee puhdistaa perusteellisesti kuten seuraavassa:

1. Käännä päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon.



Keittoastian tai suodatusaltaan siirtämistä ei suositella kun se sisältää kuumaa rasvaa. Kuuma rasva voi roiskahtaa ulos. Siitä voi aiheutua vakavia palovammoja.

Suodatuksen tyhjennysaltaan on oltava niin kaukana kuin mahdollista keittimen alla ja kansi paikallaan. Varmista, että kannessa oleva reikä on laskuputken kanssa kohdallaan ennen laskuputken avaamista. Näiden ohjeiden laiminlyönti aiheuttaa rasvan roiskumista ja voi johtaa henkilövammoihin.

**3-14.
PAISTO- ALTAAN
PUHDISTAMINEN
(JATKUU)**

2. Jos keittoastiassa on kuumaa rasvaa, se täytyy tyhjentää avaamalla tyhjennysventtiilin kahva hitaasti puoli kierrosta. Jätä muutamaksi minuutiksi, avaa sitten venttiili täysin auki asentoon.
3. Sulje tyhjennysventtiili ja poista rasva suodatusaltaaseen. Asenna sitten suodatuksen tyhjennysallas keittimen alle ja jätä suodatinsiiviläyksikkö pois.
4. Täytä keittoastia kuumalla vedellä tason osoittimeen asti. Lisää 4–8 unssia kuivaa keittimen pesuainetta tai 8–16 unssia nestemäistä pesuainetta veteen ja sekoita hyvin. Paistokori voidaan asettaa keittimen sisälle puhdistamista varten.



VAROITUS

Käytä aina kemikaalien suojalaseja tai kasvonsuojusta ja kumikäsineitä, kun puhdistat keittoastiaa, koska puhdistusliuos on hyvin emäksistä. Vältä roiskuttamista ja liuoksen joutumista silmiin tai iholle. Seurauksena voi olla vakavia palovammoja ja mahdollisesti sokeus. Lue puhdistusaineen ohjeet tarkkaan. Jos liuosta joutuu silmiin, huuhtelee perusteellisesti viileällä vedellä ja hakeudu viipymättä lääkärin hoitoon.

5. Käännä päävirtakytkin POWER (virta) -asentoon, aseta säätimet arvoon 195 °F (90,5 °C).

VAARA
PALOVAMMAN VAARA

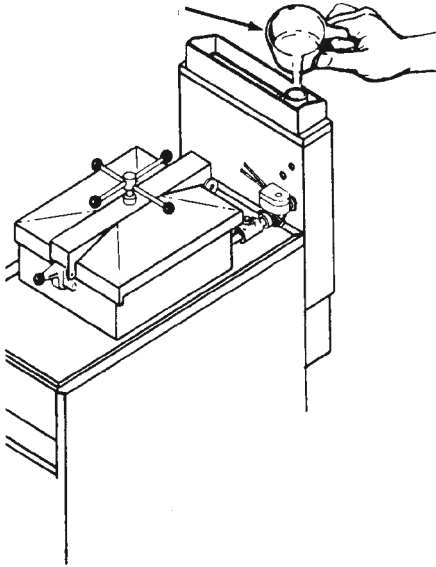
ÄLÄ SULJE KANTTA, KUN KEITTOASTIASSA ON VETTÄ JA/TAI PUHDISTUSAINETTA. PAINEEN ALAINEN VESI KUUMENEE KOVASTI. KUN KANSI AVATAAN, POISTUVA VESI JA HÖYRY AIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA.

ILMOITUS

Henny Pennyllä on saatavilla seuraavat puhdistusaineet:
Vaahtoava rasvanpoistaja - nro 12226
PHT nestemäinen puhdistusaine - nro 12135
PHT kuiva jauhemainen puhdistusaine - nro 12101
Kemiallisen roiskeen silmiensuojaimet - nro 12232
Kuumuutta ja nestemäistä kemikaalia kestävä käsineet - nro 12072
Pyydä Henny Penny -jakelijalta yksityiskohtaisia tietoja.

3-14.
PAISTO-
ALTAAN PUHDISTAMINEN
(JATKUU)

KUPILLINEN
PUHDISTUSLIUOTINTA



6. Kun **READY** syttyy ja liuoksen lämpötila on 195 °F (90,5 °C), siirrä virtakytkin heti OFF (pois) -asentoon.

HUOMIO

Tarkkaile puhdistusliuosta jatkuvasti, jotta varmistat, että se ei kiehu yli ja vaurioita säätimiä.

VAROITUS

PALOVAMMAN VAARA

Jos keittoastiassa oleva puhdistusliuos alkaa vaahdota ja kiehua yli, käännä virtakytkin heti OFF (pois) -asentoon. Älä yritä hallita sitä sulkemalla keittimen kansi tai voi aiheutua vakavia palovammoja.

ILMOITUS

Kaada kupillinen puhdistusliuosta (otettu keittoastiasta) tiivistymistorniin, jotta se pysyy puhtaana ja avoimena.

7. Anna puhdistusliuoksen seisoa 15–20 minuuttia yksikön ollessa pois päältä.
8. Käytä keittimen harjaa ja hankaa keittoastian sisäpuoli, kannen tiiviste ja keittimen ympärillä oleva työtaso.
Laskuputken harja - nro 12112
"L"-muotoinen harja - nro 12126
Pitkähäväinen keittimen harja - nro 12116

HUOMIO

Älä käytä puhdistusliuosta kanteen tai kannen saranaan. Nämä osat ovat alumiinia ja syöpyvät, jos PHT-puhdistusaine tulee niiden kanssa kosketuksiin.

Älä käytä teräsvillaa, muita hankaavia puhdistusaineita tai puhdistus-/desinfointiaineita, jotka sisältävät klooria, bromia, jodia tai ammoniakkia, koska nämä vahingoittavat ruostumatonta terästä ja lasia ja lyhentävät yksikön käyttöikää. Älä käytä vesiruiskua (paineesuria) yksikön puhdistamiseen tai sen osat voivat vaurioitua.

9. Puhdistamisen jälkeen avaa tyhjennysventtiili ja valuta puhdistusliuos keittoastiasta tyhjennysaltaaseen ja heittä pois.
10. Aseta tyhjä tyhjennysallas paikoilleen, sulje tyhjennysventtiili ja täytä keittoastia uudelleen kuumalla vedellä oikealle tasolle.

**3-14.
PAISTO-
ALTAAN PUHDISTAMINEN
(JATKUU)**

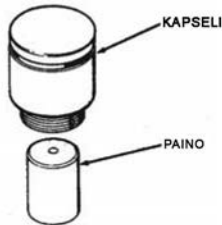
11. Lisää noin 8 unssia tislattua etikkaa ja kuumenna liuos lämpötilaan 195 ° F (90,5 °C).
12. Käytä puhdasta harjaa ja hankaa keittoastian sisäpuoli ja kannen tiiviste. Tämä neutralisoi puhdistusaineseoksen jättämän emäksisyyden.
13. Tyhjennä etikkahuuhteluvesi ja heitä pois.
14. Huuhtelee keittoastia käyttämällä puhdasta kuumaa vettä.
15. Kuivaa tyhjennysallas ja keittoastian sisäpuoli.

ILMOITUS

Varmista, että keittoastian sisäpuoli, tyhjennysventtiilin aukko ja kaikki osat, jotka tuleva kosketuksiin uuden rasvan kanssa, ovat mahdollisimman kuivia.

16. Aseta puhtas suodatusyksikkö tyhjennysaltaaseen ja asenna se keittimen alle.
17. Täytä keitin tuoreella rasvalla.

**3-15.
PAINOYKSIKÖN
PUHDISTAMINEN**



Vaihe 3



ÄLÄ YRITÄ POISTAA PAINOYKSIKÖN PÄÄKAPPALETTA KUN KEITIN ON KÄYNNISSÄ. SIITÄ VOI AIHEUTUA VAKAVIA PALOVAMMOJA TAI MUITA TAPATURMIA.

1. Käännä päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon. Varmista, että kaikki paine on vapautettu ja avaa kansi.
2. Käytä käsinettä tai suojaavaa liinaa ja kierrä painoyksikön pääkappale auki ja poista pääkappale ja paino.



Painon pääkappale voi olla kuuma. Käytä suojaavaa liinaa tai käsinettä, tai voit saada pahan palovamman.

Jos painoyksikköä ei puhdisteta päivittäin, keittimeen voi syntyä liikaa painetta. Seurauksena voi olla vakavia vammoja.

3. Puhdista pakoputki ruostumattomalla teräsharjalla (Henny Penny osanro 12147).

**3-15.
PAINOYKSIKÖN
PUHDISTAMINEN
(JATKU)**



Vaihe 6

4. Puhdista painon pääkappale ja paino kuumassa pesuainvedessä. Varmista, että puhdistat venttiilin pääkappaleen sisäpuolen ja painon.
5. Puhdista painon aukko ja painoyksikön sisäpuoli puhtaalla nukkaamattomalla liinalla.
6. Kuivaa paino ja painoyksikön pääkappale.
7. Aseta paino ja painoyksikön pääkappale takaisin paikoilleen. Kiristä pääkappale sormin.

**3-16.
ILLALLA SULKEMISEN
TOIMENPITEET**

Päivän tai vuoron lopussa on suoritettava seuraavat toimenpiteet:

1. Suodata rasva Rasvan suodatus -osan mukaisesti.
2. Siirrä päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon.
3. Aseta paistokori pesualtaaseen puhdistamista varten.
4. Puhdista painoyksikkö Paineyksikön puhdistaminen -osan mukaisesti.
5. Kaada vesi pois tiivistymisen tyhjennysaltaasta.

HUOMIO

Jos kaapelin kahleen irrottaminen on tarpeen, muista kiinnittää kahle sen jälkeen kun keitin on palautettu sen alkuperäiseen asennuspaikkaan.

**3-17.
KÄYTTÖOHJEET
VALINNAISALLE SUORAYHTEYS-
RASVAJÄRJESTELMÄLLE**



Kuva 1



Kuva 2

1. Liitä naaraspuolinen pikaliitin, joka on liitetty keittimen takaosassa olevaan letkuun, oikeaan urospuoliseen pikaliittimeen seinässä. Kun se on liitetty, letku saa pysyä kiinnitettynä, ellei keitintä siirretä. Kuva 1.

HUOMIO

Jotta järjestelmä toimii oikein liitä letku vain rasvan palautuslinjaan.

2. Avaa tyhjennysventtiili ja laske rasva halutusta keittoastiasta tyhjennysaltaaseen.
3. Kun kaikki rasva on pois keittoastiasta, käännä punaista kahvaa vastapäivään, alas-asentoon ja pidä. Kuva 2.
4. Pitäessäsi kahvaa alhaalla käännä POWER/PUMP (virta/pumpkaa) -kytkin PUMP-asentoon. Rasva pumpataan nyt tyhjennysaltaasta.
5. Kun kaikki rasva on pois tyhjennysaltaasta, käännä POWER/PUMP-kytkin OFF (pois) -asentoon.
6. Käännä punainen kahva takaisin alkuperäiseen asentoon.
7. Keittoastia on nyt valmis uutta rasvaa varten.

**3-18.
KANNEN TIIVISTEEN
KÄÄNTÄMINEN**



Kannen tiivisteän kääntäminen auttaa estämään kannen tiivisteän ennenaikaista virhetoimintaa ja paineen menetystä keittotakson aikana.

1. Löysää 4 kannen tiivisteän ruuvia (2 kummallakin puolella) ulos noin 1/2 tuumaa (12,7 mm).

2. Vipua tiiviste kulmista ohutteräistä ruuvitalttaa käyttämällä ja vedä tiiviste pois kannesta.

ILMOITUS

Tarkista tiiviste repeämien tai lovien varalta. Jos tiiviste on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa.

3. Puhdista tiiviste ja tiivisteän alusta kuumalla vedellä ja puhdistusaineella. Huuhtelee puhtaalla kuumalla vedellä.

4. Asenna tiiviste "hyvä" puoli ulospäin ja kiristä 4 ruuvia kiinni.

ILMOITUS

Asenna kannen tiivisteän neljä kulmaa. Tasoita tiiviste paikoilleen aloittaen kulmista kunkin sivun keskustaa kohti.

3-19. KANNEN VOITELU



Kannen osan käyttöiän pidentämiseksi voitele palloistukka ja kara, seuraavien vaiheiden mukaisesti.

1. Sulje ja salpaa kansi kiinni, käännä karaa vastapäivään kunnes se pysähtyy.
2. Paina poikkitangon etuosaa alas, vedä ulos vapautustappi, nosta salpa ja nosta poikkitanko.
3. Käytä karan voiteluainetta (osanro 12124) ja voitele palloistukka kannen päällyksen keskiosassa.
4. Käännä karaa myötäpäivään, kunnes se pysähtyy ja voitele karan kierteet käyttämällä karan voiteluainetta.
5. Käännä karaa vastapäivään, kunnes se pysähtyy, kohdista kannen päällys poikkitangon kanssa, vedä vapautustappi ulos, paina lujasti poikkitanko takaisin paikoilleen.
6. Keitin on nyt valmis käyttöön.

**3-20.
RAJOITTIMEN SÄÄTÖ**



Vaihe 2



Vaihe 3

Kannen osien käyttöiän pidentämiseksi voitele palloistukka ja kara, seuraavien vaiheiden mukaisesti.

1. Sulje ja salpaa kansi kiinni, käännä karaa vastapäivään kunnes se pysähtyy.
2. Löysää 2 asetusruuvia rajoittimen ulkolaipassa käyttämällä 3/16":n kuusiotappiavainta.
3. Käännä sisälaippaa myötäpäivään kunnes se pysähtyy.

ILMOITUS

Työnnä pieni ruuvimeisseli tai kuusiokoloavain sisemmän laipan reikään, jotta voit kääntää laippaa.

4. Käännä karaa myötäpäivään kunnes se pysähtyy. Kannen tiiviste koskettaa nyt keittoastian reunaa.
5. Keittimen edestä päin käännä karaa vähintään 3/4 kierrosta mutta ei yli 1 kierrosta. Yksi karan varsista pitäisi olla salvan punaisen pallon kanssa kohdallaan tässä vaiheessa.
6. Käännä karaa hieman tämän asennon yli, jotta se on noin kello 7:n asennossa.

ILMOITUS

Kello 7:n asento sallii vain hieman karan kääntämistä lisää, jotta vapautetaan sivupaine lukitustappia vasten. Sivupaine pitää tappia lukitussa asennossa, myös silloin kun kaikki paine on vapautettu.

Kun säätö on valmis, jos karan musta pallo on kohdistettu salvan punaiseen palloon, kierrä karan musta pallo ja punainen pallo irti ja vaihda niiden paikkoja karassa. Kanan punaisen pallon tulisi nyt olla salvan punaisen pallon kohdalla.

**3-20.
RAJOITTIMEN SÄÄTÖ
(JATKU)**

7. Käännä sisälaippaa vastapäivään, kunnes se pysähtyy karan pohjanapaa vasten.
8. Kiristä kuusiokoloruuvit.

ILMOITUS

Jos kannen päällys ei sulkeudu oikein, tiivisteiden ympäriltä poistuu höyryä paistamisen aikana. Säädä rajoitin uudelleen, tällä kertaa kääntämällä karaa 1 täysi kierros kannen tiivisteiden keittoastian reunan kosketuksen jälkeen (vaihe 5).

**3-21.
YLIPAINETURVAVENTTIILIN
PUHDISTAMINEN**

VAARA
PALOVAMMAN VAARA

**ÄLÄ YRITÄ POISTAA
YLIPAINEVENTTIILÄ KEITTIMEN
OLLESSA KÄYTÖSSÄ. SEURAUKSENA
VOI OLLA VAKAVIA PALOVAMMOJA
TAI MUITA VAHINKOJA.**

**ÄLÄ PURA TAI MUUNNA TÄTÄ
YLIPAINETURVAVENTTIILÄ. TÄMÄN
VENTTIILIN PEUKALOIMINEN VOI
AIHEUTTAA VAKAVIA VAMMOJA JA
MITÄTÖI VIRASTON HYVÄKSYNNÄT
JA LAITTEEN TAKUUN.**

YLIPAINEVENTTIILI



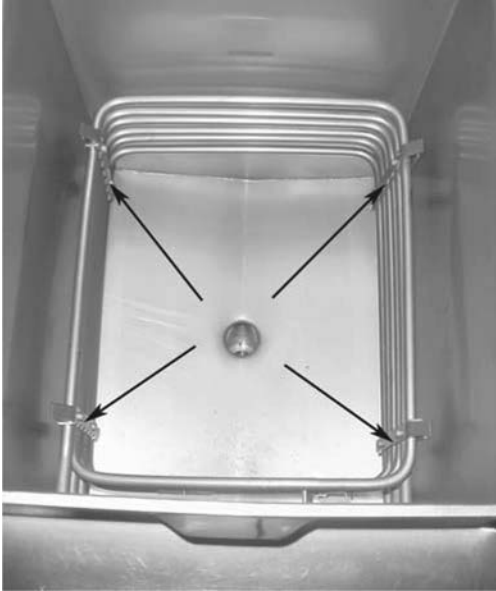
1. Poista painon pääkappale ja paino.
2. Löysää venttiiliä polviputkesta ruuviavaimella, käännä vastapäivään ja poista.
3. Puhdista polviputken sisäpuoli kuumalla vedellä.

ILMOITUS

Käännä ylipaineturventiili keittimen takaosaa kohti kun asennat ylipaineventtiilin.

4. Upota ylipaineturventiili saippuavesiliuokseen 24 tunniksi. Käytä 1:1 laimennusprosenttia. Venttiiliä ei saa purkaa osiin. Se on tehtaalla asetettu avautumaan 14 1/2 psi:n paineessa (999 mbar). Jos se ei avaudu eikä sulkeudu, se on vaihdettava.

**3-22.
TARKISTA JA
KIRISTÄ ELEMENTIN
LEVITINTUET (VAIN
MALLI 500)**



Lämpötilan mittausanturin, maksimimitan ja elementtien käyttöiän pidentämiseksi, tarkista 90 päivän välein elementin levitintangon ruuvit seuraavien vaiheiden mukaan:

VAROITUS
PALOVAMMAN VAARA

Laske rasva pois ja anna keittimen jäähtyä ennen kuin jatkat seuraavilla vaiheilla. Keittimen pinnat ovat kuumat ja voivat aiheuttaa palovammoja.

1. Tarkista, että kaikki levitintangot ovat paikoillaan (4 sarjaa) ja käyttämällä 5/16 tuuman hylsyä tai ruuviavainta, kiristä kaikki elementin levitinruuvit.

ILMOITUS

Jos pultit tai levittimet puuttuvat tai ovat vahingoittuneita, tilaa tarvikesarja nro 14685 lähimmältä Henny Penny -jakelijalta.

2. Pumpkaa rasva takaisin keittoastiaan ja yksikkö on nyt valmis käyttöön.

**3-23.
KAUSILUONTEINEN
SULKEMINEN**

1. Tyhjennä ja puhdista keittoastia Keittoastian puhdistaminen -osan mukaisesti.
2. Käännä päävirtakatkaisin OFF (pois) ja kytke sähköjohto irti, jos mahdollista.
3. Kaasumalleissa käännä kaasuventtiili OFF (pois). Sammuta kaasuventtiili kaasun pääsyöttöputkessa.
4. Sulje kansi, mutta älä kiristä karaa.
5. Poista ja tyhjennä tiivistymisen tyhjennysallas.
6. Puhdista höyrynpöistösäiliön sisäpuoli kaasumalleissa.

**3-24.
PALOITELTUNA
PAISTETTU KANA**

1. Leikkaa nettopainoltaan 2 1/2–2 3/4 paunan (1,13–1,3 kg) kanat 8 tai 9 palaksi. Yhdeksän palaa tarjoaa 3 kolmen palan päivällistä kustakin linnusta.
2. Pese kananpalat ja valuta hyvin kuivaksi. Irrota reisiluu selkärangan etuosasta ja poista liika rasva reidestä.
3. Leivitä palat etukäteen (jos käytät Henny Penny -keittimen leivitinseosta), jotta leivitettyä kanaa pidetään vähintään 30 minuuttia ennen paistamista. Ennalta tehty leivitys antaa sille mahdollisuuden leivitä lihaan ja tarttua paremmin tuotteeseen. Palaset voidaan leivittää ja pitää jääkaapissa jopa 24 tuntia ennen paistamista. Tämä toimenpide eliminoi jatkuvan leivityksen ja säästää työtä.
4. Parhaat tulokset saat paistolämpötilassa 320 °F (160 °C) 10–11 minuuttia.

**3-25.
KAUSILUONTEINEN
SULKEMINEN**

Seuraa yllä olevaa "Paloiteltuna paistettu kana" -ohjetta sallien 2–3 minuuttia lisäaikaa paistamiseen. Annokset ovat suurempia ja tarvitsevat lisäaikaa paistamiseen.

**3-26.
GRILLATTU KANA**

1. Kokonaiset kananpuolikkaat (2– 2 1/2 paunaa (0,9–1,13 kg) ilman sisälmyksiä: Valmistele linnut pesemällä ja valuttamalla hyvin.
2. Aseta ne keittimeen kokonaisina tai puoliksi leikattuina.
3. Paistolämpötila on 310 °F (154 °C) 12 minuuttia puolikkaille. Kokonaiset linnut tulisi paistaa lämpötilassa 310 °F (154 °C) 15 minuuttia.
4. Paistamisen jälkeen aseta puolikkaat tai kokonaiset linnut pannuun, jossa on lämmintä grillikastiketta. Saat parhaat tulokset pitämällä grillikastikkeessa 30 minuuttia ennen tarjoilemistä.

**3-27.
PAISTETUT
PORSAANKYLJYKSET
/ VASIKAN KOTLETIT**

1. Pese ja valuta kyljykset hyvin.
2. Leivitä porsaankyljykset (4 unssin annos, 1/2 tuumaa – 3/4 tuumaa (0,11 kg, 12,7–19 mm paksut) Henny Penny keittimen seoksella.
3. Paista lämpötilassa 315 °F (157 °C) 5 minuuttia. Jos kyljykset ovat isompia, salli yksi minuutti lisäaikaa kullekin 2 unssin (0,6 kg) annokselle.

**3-28.
GRILLATUT
PORSAANKYLJYKSET**

1. Paista kyljykset (4 unssin (0,11 kg) annos) 5 minuuttia lämpötilassa 305 °F (152 °C).
2. Paistamisen jälkeen aseta kyljykset lämpimään grillikastikkeeseen.
3. Kyljysten tulisi jäädä grillikastikkeeseen 30 minuutiksi ennen tarjoilua minimilämpötilassa 150 °F (66 °C).

**3-29.
GRILLATUT KYLJET**

1. Valmistele kyljet (2 1/2 paunaa (1,13 kg) ja sitä pienemmät) leikkaamalla liika rasva pois.
2. Leikkaa kyljet oikeisiin annoksiin tarjoamista varten ennen niiden valmistamista. (Ennen paistamista Henny Penny -keittimen seoksella kevyesti leivitettyinä kyljet saavat lisämakua.)

**3-29.
GRILLATUT KYLJET
(JATKUU)**

3. Kyljet tulisi paistaa 275 °F (135 °C) lämpötilassa 13 minuuttia.
4. Kyljet tulisi sitten voidella hyvin molemmin puolin grillikastikkeella tai asettaa pannulle lämpimään kastikkeeseen.
5. Pidä kyljet kastikkeessa 150 °F (66 °C) lämpötilassa 30 minuuttia, jotta maku voi päästä vaikuttamaan.
6. Kyljet, jotka painavat yli 2 1/2 paunaa (0,9 kg) tarvitsevat lisääaikaa paistamiseen. Käytä noin 15 minuuttia 3 paunan (1,4 kg) kylkiin.

**3-30.
SELKÄFILEEPIHVI JA
SISÄFILEEPIHVI**

1. Pihvien (6 – 8 unssia (0,17-0,23 kg) annokset, normaali paksuus), jotka tarjotaan ruskeina ulkopuolelta, punertavina sisältä, paista 4 minuuttia 315 °F (157 °C) lämpötilassa.
2. Jos haluat pihvin ruskeaksi ulkopuolelta eikä yhtään punertava sisältä, paista 7–8 minuuttia lämpötilassa 315 °F (157 °C).

**3-31.
KALAFIILEET**

1. Puhdista, huuhtele ja valuta. Käytä 4 unssin (0,11 kg) kokoisia paloja.
2. Marinoi tai leivitä.
3. Paista 3-1/2 minuuttia lämpötilassa 315 °F (157 °C).

**3-32.
SAMMAKON JALAT**

1. Puhdista, huuhtele ja valuta.
2. Marinoi tai leivitä.
3. Paista 7 minuuttia lämpötilassa 315 °F (157 °C).

**3-33.
OSTERIT**

1. Puhdista, huuhtele ja valuta. Poista kuoren palaset.
2. Leivitä.
3. Paista 2 minuuttia 315 °F (157 °C) lämpötilassa.

**3-34.
KATKARAPU**

1. Puhdista, huuhtele ja valuta.
2. Leivitä.
3. Paista 3 minuuttia lämpötilassa 315 °F (157 °C).

**3-35.
HUMMERI**

1. Puhdista, huuhtele ja valuta.
 2. Paista 6 minuuttia 315 °F (157 °C) lämpötilassa.
-

**3-36.
PERUNAT**

1. Käytä U.S. Ykköslaatuisia Idahon perunoita, kuorimattomia. Pese perunat ja leikkaa lohkoiksi (8). Valuta kuivaksi ja leivitä.
 2. Paista 8 minuuttia 315 °F (157 °C) lämpötilassa. Jos käytetään pienempiä perunoita, paistamisaikaa voidaan vähentää.
-

**3-37.
MAISSINTÄHKÄT**


1. Puhdista, huuhtele ja valuta.
 2. Paista 4 minuuttia 315 °F (157 °C) lämpötilassa.
-

**3-39.
KUKKAKAALI**

1. Puhdista, huuhtele ja valuta.
2. Leikkaa 1 tuuman (25,4 mm) paloiksi.
3. Leivitä.
4. Paista 2 minuuttia 315 °F (157 °C) lämpötilassa.

OSA 4: VIANMÄÄRITYS

4-1. VIANMÄÄRITYSOPAS

ONGELMA	SYY	KORJAUS
Virtakytkin on päällä (ON), mutta keitin ei toimi ollenkaan	<ul style="list-style-type: none"> • Avoin piiri 	<ul style="list-style-type: none"> • Keitin kytketty pistorasiaan • Tarkista katkaisin tai sulake seinässä
Paine ei poistu keittojakson lopussa	<ul style="list-style-type: none"> • Solenoidi tai pakoputki tukossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Käännä keitin OFF (pois päältä) ja anna jäähtyä, jotta paine vapautuu keittoastiasta; kaikki putket, solenoidi ja höyrynpöistösäiliö tulee puhdistaa
Käyttöpaine on liian korkea	<ul style="list-style-type: none"> • Paino on tukossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Käännä OFF (pois päältä) ja anna keittimen jäähtyä paineen vapauttamiseksi keittoastiassa; puhdista paino; katso osaa Painoyksikön puhdistaminen
 <p>ÄLÄ KÄYTÄ YKSIKKÖÄ, JOS PAINEMITTARI NÄYTTÄÄ KORKEAN PAINEEEN TILAA. SEURAUKSENA VOI OLLA VAKAVIA VAMMOJA. ASETA VÄLITTÖMÄSTI POWER/PUMP (VIRTA/PUMPPAA) -KYTKIN OFF (POIS PÄÄLTÄ) ASENTOON, JOKA SALLII YKSIKÖN JÄÄHTYÄ JA VAPAUTTAA PAINEEEN. ÄLÄ JATKA YKSIKÖN KÄYTTÖÄ ENNEN KUIN KORKEAN PAINEEEN SYY ON LÖYDETTY JA KORJATTU.</p>		
Painetta ei kehity	<ul style="list-style-type: none"> • Ei tarpeeksi tuotetta keittoastiassa • Painoyksiköstä ei ole poistettu metallista kuljetusvälikkappaletta • Viallinen PC-levy • Kannen tiiviste vuotaa 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta täysi kapasiteetti tuotetta keittoastiaan kun käytät tuotetta rasvaa. • Poista kuljetusvälikkappale; katso osaa Pakkauksen purkamisohjeet • Pyydä huoltoteknikkoa tarkistamaan säätimet • Käännä tai vaihda kannen tiiviste
Rasva ei kuumennu	<ul style="list-style-type: none"> • Kaasuventtiilin nuppi on käännetty OFF (pois päältä) -asentoon • Tyhjennysventtiili auki • Korkean lämpötilan raja lauennut 	<ul style="list-style-type: none"> • Varmista, että kaasunsäätöventtiilin nuppi on käännetty ON (päällä) -asentoon • Sulje tyhjennysventtiili. • Nollaa korkean lämpötilan raja; katso osaa Käyttösäätimet
Kuohuu tai kiehuu yli	<ul style="list-style-type: none"> • Katso keittimessä olevaa ylikiehumisen kaaviota ja tämän oppaan Käyttö-osan alkua 	<ul style="list-style-type: none"> • Noudata ylikiehumisen toimenpiteitä kaaviosta
Rasva ei valu pois	<ul style="list-style-type: none"> • Tyhjennysventtiili tukossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaa tyhjennysventtiili painamalla puhdistusvarsi avoimen tyhjennysventtiilin läpi
Suodattimen moottori ei käy	<ul style="list-style-type: none"> • Moottori on ylikuumentunut 	<ul style="list-style-type: none"> • Nollaa moottori; katso osa Suodatuspumpun moottorin suojalaite - manuaalinen nollaus

ILMOITUS

Lisää vianmäärittämistietoja on teknisessä oppaassa, joka on saatavilla osoitteesta www.hennypenny.com, tai soittamalla 1-800-417-8405 tai +1-937-456-8405.

**4-2.
VIRHEKOODIT**

Jos säätöjärjestelmä vikaantuu, digitaalisessa näytössä näkyy "Error Message" (virheviesti). Nämä viestit on koodattu: "E4", "E5", "E6", "E10", "E15", "E20", "E31", "E41", "E46", "E54", and E-70-A & B. Jatkuva äänimerkki kuuluu, kun virhekoodi näkyy. Vaimenna äänimerkki painamalla jotain painiketta.

NÄYTTÖ	SYY	KORJAUS
"E-4"	Ohjaustaulu ylikuumenee	Käännä kytkin OFF (pois päältä) -asentoon, käännä kytkin taas takaisin ON (päällä) -asentoon; jos näytössä näkyy "E-4", ohjaustaulu on liian kuuma; tarkista yksikön kummallakin puolella olevat tuuletusraot tukosten varalta
"E-5"	Rasva ylikuumenee	Käännä kytkin OFF (pois päältä) -asentoon, käännä taas takaisin ON (päällä) -asentoon; jos näytössä näkyy "E-5", lämmityspiirit ja lämpötilan anturi tulee tarkistaa
"E-6A"	Lämpötilan anturi avoin	Käännä kytkin OFF (pois päältä) -asentoon, käännä taas takaisin ON (päällä) -asentoon; jos näytössä näkyy "E-6", tarkista lämpötilan anturi; katso sen vaihtamista Teknisestä oppaasta
"E-6B"	Lämpötilan anturi aiheutti oikosulun	Käännä kytkin OFF (pois päältä) -asentoon, käännä taas takaisin ON (päällä) -asentoon; jos näytössä näkyy "E-6", tarkista lämpötilan anturi; katso sen vaihtamista Teknisestä oppaasta
"E-10"	Puolijohteen yläraja on lauennut	Nollaa yläraja painamalla nollauspainiketta; jos yläraja ei nol्लाudu, yläraja täytyy vaihtaa; katso Teknistä opasta
"E-15"	Paineanturi vikaantui	Sulje tyhjennysputki tyhjennysventtiilin kahvan avulla; jos näytössä näkyy yhä "E-15", tarkista tyhjennysputken mikrokytkin; katso Teknistä opasta

**4-2.
VIRHEKOODIT
(JATKUU)**

NÄYTTÖ	SYY	KORJAUS
"E-41" "E-46"	Ohjelmointivirhe	Käännä kytkin OFF (pois päältä) -asentoon; sen jälkeen takaisin ON (päällä) -asentoon; jos näytössä on mikään näistä virhekoodeista, alusta säädin uudelleen (Erytisohjelmiosa); jos virhekoodi toistuu, ohjaustaulu on vaihdettava; katso Teknistä opasta
"E-20 C"	Sytytysmoduulit eivät vastaa	Yritä sytytysprosessia uudelleen painamalla ajastin-painiketta; jos "E-20 C" toistuu, tarkista sytytysmoduuli tai kipinäsytytin, katso Teknistä opasta
"E-20 D"	Merkkivalot eivät pala tai ei liekin tunnistusta	Yritä sytytysprosessia uudelleen painamalla ajastin-painiketta; jos "E-20 D" toistuu, tarkista sytytysmoduuli tai liekin tunnistin, katso Teknistä opasta
"E-31"	Tuulettimen hyppyjohdin puuttuu Säätö asetettu IDG:lle eikä SSI:lle kaasumalleissa	<ul style="list-style-type: none"> Tarkista hyppyjohdin 12-nastan liittimessä ja lisää, jos puuttuu Katso osaa C1000-erityisohjelmointi ja aseta säätimet SSI:lle vaiheessa 6
"E-54"	PCB-komponenttivika	Käännä kytkin OFF (pois) -asentoon, käännä kytkin takaisin ON (päällä) -asentoon; jos "E-54" toistuu, PCB on vaihdettava
"E-70A"	Tuulettimen hyppyjohdin puuttuu	Tarkistuta hyppyjohdin 12-nastan liitännässä tauluun
"E-70B"	MV-hyppyjohdin puuttuu	Tarkistuta hyppyjohdin liitännöissä tauluun
"TEMP TOO LOW FOR PRESSURE" (lämpötila liian alhainen paineelle)	Keittoastiassa on mahdollisesti vettä	Varmista, että keittoastiassa on öljyä ja oikealla tasolla



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

**+1-937-456-8400
+1-937-456-8402 Faksi**

**Ilmaispuhelu Yhdysvalloissa
+1-800-417-8417
+1-800-417-8434 Faksi**

www.hennypenny.com