



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

Model 500

Model 600

FM01-541-C

\$, -1* -1&

Oversættelse af de oprindelige anvisninger

OPERATØRMANUAL

INDREGISTRER GARANTIEN ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

SEKTION 1. INDLEDNING

1-1. TRYKFRIKUREKAR

Henny Penny trykfriturekarret er en del af det basisudstyr, der anvendes til forarbejdelse af levnedsmidler. Det har fundet udstrakt anvendelse indenfor institutioners og erhvervsmæssig af levnedsmiddeltilberedelse.

T-V-T (P-H-T)

Henny Penny trykfriturekarret er en del af det basisudstyr, der anvendes til forarbejdelse af levnedsmidler. Det har fundet udstrakt anvendelse indenfor institutioners og erhvervsmæssig af levnedsmiddeltilberedelse.

Tryk

Tryk er fundamentet for denne forarbejdningsmetode for levnedsmidler. Dette tryk udvikles af madens naturlig fugtighed. Det patenterede låg opsamler denne fugt og bruger den som damp. Da dampen hurtigt forøges, bevares størstedelen af madens naturlige saft. En eksklusiv driftsventil udløser overskydende damp fra gryden og opretholder et konstant lavt, aktivt damptryk.

Varme

Den varme, der udvikles, er en anden vigtig faktor i trykfriturekarret. Den normalt anbefalede stegetemperatur er mellem 157 og 162°C (315-325° F). Dette giver energibesparelser og forlænger fedtstoffets brug til friturestegning. Energibesparelsen opnås p.g.a. apparatets korte stegetid, lave temperatur og den rustfrie frituregrydes varmeretention.

Tid

Tid er vigtig, for jo kortere tid det tager at stege maden, jo større besparelser giver det til brugeren. Maden er serveringsklar på mindre tid, end det ville tage at stege den i et konventionelt åbent friturekar.

1-2. KORREKT PLEJE

Som alt udstyr der bruges til tilberedning af levnedsmidler, kræver Henny Penny trykfriturekar pleje og vedligeholdelse. Forslag til denne vedligeholdelse og rengøring findes i denne brugervejledning og skal være en regelmæssig del af apparatets drift.

**1-2. KORREKT PLEJE
(fortsat)**

Denne brugervejledning består af de følgende afsnit:

- Indholdsfortegnelse
- Indledning
- Installation
- Drift
- Fejlfinding
- Vedligeholdelse
- Diagrammer over ledningsnet
- Illustreret reservedelsliste
- Forhandlerliste

Følg de anbefalede procedurer nøjagtigt, sammen med regelmæssig vedligeholdelse. Dette vil minimere behovet for reparationer på udstyret. Når sådanne reparationer er nødvendige, kan de foretages, ved at følge fremgangsmåden for reparationer som findes i denne brugervejledning.

1-3. ASSISTANCE

Såfremt du har brug for assistance udefra, skal du blot ringe til din forhandler. (Se forhandlerlisten bag i denne brugervejledning).

Desuden kan du også kontakte vores firmahovedkvarter i Eaton, Ohio på tlf. 001-513-456-8400.

1-4. VARIATIONER I MODEL

Denne brugervejledning omtaler såvel gas- som elektriske modeller samt forskelligt ekstraudstyr og større tilbehør. Hvis oplysningerne kun gælder for én model, er dette anført.

1-5. SIKKERHED

Henny Penny trykfriturekar har mange indbyggede sikkerhedsfunktioner. Men den eneste måde, du kan bruge det sikkert på, er at forstå de korrekte procedurer for installation, drift og vedligeholdelse. Instruktionerne i denne brugervejledning er blevet udarbejdet, for at hjælpe dig med at lære de rigtige procedurer. Hvor oplysninger er yderst vigtige eller vedrører sikkerheden, benyttes ordene FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG eller BEMÆRK. Deres brug beskrives i det efterfølgende:

1-5. SIKKERHED (fortsat)

Ordet FARE angiver en overhængende fare, som vil medføre yderst alvorlige kvæstelser, såsom anden- eller trejdegradsforbrændinger.

ADVARSEL

Ordet ADVARSEL benyttes til at gøre dig opmærksom på en procedure, som, hvis den ikke udføres korrekt, kan medføre kvæstelser.



Ordet FORSIGTIG benyttes til at gøre dig opmærksom på en procedure, som, hvis den ikke udføres korrekt, kan beskadige friturekarret.

BEMÆRK

Ordet BEMÆRK benyttes til at fremhæve særdeles vigtige oplysninger.

ADVARSEL

Opbevar denne brugervejledning på et praktisk sted til fremtidig brug.

Ledningsnetdiagrammet for dette apparat findes på indersiden af adgangsdøren under betjeningspanelet.

Anbring instruktioner der skal følges, såfremt brugeren lugter gas, på et iøjnefaldende sted. Disse oplysninger fås fra din lokale gasleverandør.



FOR DIN SIKKERHED
OPBEVAR ELLER BRUG IKKE
BENZIN ELLER ANDRE
BRANDFARLIGE DAMPE OG
VÆSKER I NÆRHEDEN AF DETTE
ELLER ANDRE APPARATER.

Hold apparatet fri og rent for brændbare stoffer.

Blokér ikke forbrændings- og ventilationsluftens gennemstrømning. Der skal være tilstrækkelig afstand hele vejen omkring apparatet, så der er tilstrækkelig luft til forbrændingskammeret.

HENNY PENNY

FIREHOVEDET ELEKTRISK TRYK FRITUREKOGER



Friturekogerens skal installeres således, at vand ikke kan komme i kontakt med fedtstoffet.



Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsstystem.



Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af personer (indbefattet børn) med et handicap eller mangel på erfaringer og viden med mindre de har modtaget grundig vejledning vedrørende brugen af apparatet af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed.

SEKTION 2. INSTALLATION

2-1. INDLEDNING

Dette afsnit giver installationsvejledning for elektriske og gasmodeller af Henny Penny trykfriturekar.

2-2. UDPAKNING

Friturekarret leveres fastskruet på en træ sokkel og dækket med en papkasse. Den elektriske model leveres med dampskorstenen fjernet og pakket separat inde i kassen. Gasmodellen sendes fuldstændig samlet. Hvis du bestiller rullefødder, som er ekstraudstyr, pakkes og sendes de separat.

1. Skær båndet omkring kassens bund over.
2. Løft kassen af friturekarret.
3. Åben friturekarrets låg og fjern kurven plus alt tilbehør.
4. Læg friturekarret på siden, så det hviler på støtterne.

Punkt 2

ADVARSEL

Friturekarret vejer ca. 136 kg. Vær forsigtig, når det løftes, for at undgå kvæstelser.

Punkt 4

2-2. UDPAKNING (fortsat)

5. Fjern de fire transportbolte fra benene på træsoklen. Fjern og kassér træsoklen.
6. Skru transportboltene tilbage i benene, som planeringsbolte. Hvis de bestilles, skal rullefødderne, som er ekstraudstyr, installeres med de låsbare rullefødder forrest.
7. Placér friturekarret i opretstående stilling.

ADVARSEL

Friturekarret vejer ca. 136 kg. Vær forsigtig, når det løftes, for at undgå kvæstelser.

8. Løsen dækslet på driftsventilen.

BEMÆRK

En transportstøtte af metal er placeret inde i ventilhuset, for at beskytte åbningen og vægten under forsendelsen. Denne støtte skal fjernes, før installation og opstart foretages.

Punkt 5

Punkt 8

DÆKSEL

VÆGT

**TRANSPORTSTØTTE
(KASSERES)**

HUS

9. Fjern vægten.
10. Fjern og kassér transportstøtten af metal.
11. Rengør åbningen med en tør klud.
12. Sæt vægten og dækslet på plads igen.
13. Fjern beskyttelsespapiret fra friturekarrets kabinet og rengør det med en klud og sæbevand.

**2-3. MONTERING AF
DAMPSKORSTEN (KUN
PÅ ELEKTRISKE
MODELLER)**

Fjern dampskorstenen fra kassen og monter den på friturekarret på følgende måde:

1. Anbring skorstenen på bagsiden af friturekarret. Brug en skruenøgle til at spænde de to rørarmaturer på forsiden af skorstenen.

BEMÆRK

Undgå at overspænde armaturer eller dreje magnetventilen, driftsventilen eller overtryksventilen.

Punkt 1

**RØRKLEMME
AFLØBSRØR
SKORSTENSARMATUR**

2. Fjern transporttapen fra afløbsrøret. På bagsiden forbindes skorstensarmaturet med friturekarrets afløbsrør.

Punkt 2

3. Løsen dets skrue og drej rørklemmen, for at fastgøre skorstenens afløbsrør.

**2-4. PLACERING AF
FRITUREKAR**

Friturekarrets korrekte placering er meget vigtigt for drift, hastighed og bekvemmelighed. Vælg et sted, som gør det nemt at fylde og tømme friturekarret, uden at forstyrre den afsluttende sammensætning af madbestillinger. Operatører har fundet ud af, at friturestegning fra rå til tilberedt og opbevaring af produktet i varmeskabe, giver hurtig, uafbrudt betjening. Der skal være afsætnings- og aflæsningsborde, på mindst den ene side af friturekarret. Husk, at den største effektivitet opnås ved drift i en lige linie, dvs. rå ind i den ene side og tilberedt ud på den anden side. Sammensætning af bestillinger kan flyttes med kun en mindre forringelse af effektiviteten.

2-4. PLACERING AF FRITUREKAR (fortsat)

UDSTILLING/SALG

OPBEVARING

TRYKFRITURESTEGNING

PANERING

Space for Figure

2-5. PLANERING AF FRITUREKARRET

For at opnå korrekt funktion, skal friturekarret være i plan fra side til side og for til bag. Benyt et vaterpas, der placeres på det flade område omkring frituregrydens ring, til at justere planeringsboltene eller rullefødderne, til apparatet er i plan.

2-6. VENTILATION AF FRITUREKAR

Friturekarret skal anbringes med mulighed for udluftning til en emhætte eller et ventilationssystem. Dette er absolut nødvendigt, for at sørge for effektiv fjernelse af dampudstrømning og friturelugt. Der skal tages særlige forholdsregler ved konstruktion af en udsugningsbaldakin, for at undgå forstyrrelse i friturekarrets drift. Kontrollér, at emhætten er konstrueret høj nok, til at muliggøre korrekt åbning af friturekarrets låg. Vi anbefaler, at du henvender dig til et lokalt ventilations- eller VVS-firma, for at få konstrueret et egnet system.

BEMÆRK

Ventilationen skal være i overensstemmelse med kommunale, amtskommunale og landsdækkende vedtægter. Henvend dig til brandvæsenet eller byggemyndighederne i dit område.

2-6. VENTILATION AF FRITUREKAR (fortsat)

FORSLAG TIL EMHÆTTE

Konstruktion og mål kan variere fra illustrationen.

(Translated clockwise from bottom, and left to right columns)

FRONT VIEW = SET FORFRA
POWER JUNCTION BOX 208 - 240V = EL-SAMLEDÅSE 208 - 240V.
PR. RELIEF VALVE = OVERTRYKSVENTIL
OPERATING PR. VALVE = DRIFTSTRYKVENTIL
STEAM EXHAUST STACK = DAMPSKORSTEN

ELEKTRISK MODEL 500
RIGHT SIDE VIEW = SET FRA HØJRE SIDE
FILTER DRAIN PAN = FILTERAFLØBSBEHOLDER
CONDENSATION DRAIN PAN = AFLØBSBEHOLDER FOR KONDENS Vand
CONDENSATION DRAIN LINE = AFLØBSRØR FOR KONDENS Vand
POWER JUNCTION BOX = EL-SAMLEDÅSE
LID COVER RELEASE PIN = UDLØSERSTIFT FOR LÅGETS DÆKSEL
LID OPEN = LÅGET ÅBENT
SOLENOID VALVE = MAGNETVENTIL

FILTER MOTOR = FILTERMOTOR
BACK VIEW = SET BAGFRA

Space for Figure

2-7. KRAV TIL ELEKTRICITET (ELEKTRISK FRITUREKAR)

Det elektriske friturekar kan leveres fra fabrikken installeret til alle internationale spændinger. Det korrekte stærkstrømskabel skal bestilles som tilbehør, eller monteres ved installation. Kontrollér typepladen på indersiden af friturekarrets dør, for at finde ud af den korrekte strømforsyning.

ADVARSEL

Dette friturekar skal være tilstrækkeligt og sikkert jordforbundet. Kontrollér de lokale elektricitetsvedtægter for korrekte procedurer ved jordforbindelse. Hvis friturekarret ikke er hensigtsmæssigt jordforbundet, kan det medføre elektrisk stød.

En separat afbryderkontakt med korrekte sikringer eller afbrydere, skal installeres på et passende sted mellem friturekarret og strømforsyningen.

**2-8. AFPRØVNING AF
FRITUREKAR**

Hvert Henny Penny trykfriturekar er blevet fuldstændigt kontrolleret og afprøvet inden forsendelsen. Vi anbefaler dog, at apparatet kontrolleres igen efter installation.



Enhver afvigelse fra den følgende fremgangsmåde, kan medføre beskadigelse af friturekarret.

**2-9. BETJENING-
SPANELETS
INDSTILLINGER**

1. SLUK FOR (OFF) kontakter og betjeningsgreb.
2. Løft låget.
3. Fjern alle genstande, inklusive kurven fra frituregryden.
4. Tænd for hovedafbryderen til friturekarret, ved hjælp af hovedrelæet.
5. TÆND FOR (POWER) hovedafbryderen på friturekarrets betjeningspanel.
 - Den RØDE indikatorlampe lyser og viser, at strømmen er tilsluttet friturekarret.

Punkt 5

**2-10. KONTROL AF
VARMELEGEMER
(ELEKTRISK
FRITUREKAR)**

1. Læg en kølig, fugtig klud på varmelegemerne.
2. Stil termostaten på 93°C (200° F) et øjeblik, mens låget er åbent.



Termostaten må ikke være tændt i mere end 10 sekunder, når varmelegemerne ikke er dækket med fedtstof, ellers kan de blive beskadiget.

3. Fjern kluden og kontrollér for varme.
4. Hvis kluden er varm, fungerer varmelegemerne.

Punkt 1



Undgå at berøre varmelegemerne med fingre og hænder, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

**2-10. KONTROL AF
VARMELEGEMER
(ELEKTRISK
FRITUREKAR) (fortsat)**

5. Hvis varmelegemerne fungerer rengøres frituregryden, som omtalt i sektion 3.
6. Fyld frituregryden med fedt, som omtalt i sektion 3.

2-11. KONTROL AF TIMER

**BLACK INDICATOR = SORT
VISER**

**RED INDICATOR = RØD
VISER**

OFF = SLUKKET

SWITCH = KONTAKT

TIMER = TIMER

**LAMP INDICATOR =
INDIKATORLAMPE**

Punkt 2

1. Drej timeren, til den sorte pil når tre minutter.
2. TÆND FOR (ON) timerkontakten på.
 - Når kontakten lyser, hører du et metallisk "klik" fra magnetventilen (del 24, figur 3-1). Denne lyd fortæller dig, at ventilen er aktiveret og er i "lukket" driftstilling.
 - Timerens indikatorlampe lyser.
 - Den røde pil bevæger sig imod "0".
3. Når den røde pil når "0":
 - Lyder der en brummer.
 - Timerens indikatorlampe slukkes.
 - Du hører igen det metalliske "klik" fra magnetventilen. Dette angiver, at den er blevet deaktiveret og er i "åben" stilling.
4. SLUK FOR timerkontakten.
 - Brummen standser.
 - Den røde pil vender tilbage til den oprindelige forudindstillede tid - i dette tilfælde 3 minutter.

**2-12. KONTROL AF
FILTERPUMPE**

1. Åben friturekarrets fordør.
2. Løsen filtrets rørforskruning (del 28, figur 3-1).
3. Stil hovedafbryderen på PUMPE (PUMP). Åben filterventilen. Du vil høre el-motoren køre.

FORSIGTIG

Lad kun pumpen køre i få sekunder.

4. Anbring din tommelfinger over filtrets åbne forskrundingstragt. Du bør føle et sug. Luk filterventilen. Stands pumpen.

Punkt 4

2-13. MOTORLEJER

De elektriske motorlejer er permanent smurte. **DE MÅ IKKE SMØRES.**

Hermed er afprøvningen afsluttet. Hvis nogle af funktionerne ikke kunne gennemføres, skal du efterkontrollere installationen: Hvis et problem fortsætter, skal du se i brugervejledningens andre afsnit eller kontakte din autoriserede Henny Penny-forhandler.

**2-14. AFSLUTTENDE
KONTROL AF
INSTALLATION -
PRØVESTEGNING**

Den afsluttende kontrol til at sikre korrekt installation, omfatter prøvestegning. Dette giver installatøren mulighed for at iagttage trykfriturekarret i funktion.

BEMÆRK

Forud for friturestegningen og tilsætning af fedtstof i frituregryden, skal du kontrollere, at frituregryden, filtteristenheden og afløbsbeholderen er rengjorte. Filtteristenheden og afløbsbeholderen skal rengøres med sæbe og varmt vand og tørres grundigt, før de samles igen. På dette tidspunkt skal frituregryden også rengøres. Se i afsnit 3-15 og 3-16 i "Drift"-kapitlet i denne brugervejledning.

1. Stil termostaten på 160°C (320°F).
 - Temperaturindikatorlampen slukkes, når fedtstoffet når den indstillede temperatur.
2. Stil hovedtimeren på otte minutter.
3. Udkær 1,2 til 2,2 kg uskrællede kartofler i skrårskiver på 13 til 18 mm.
4. Anbring skiverne i en pande med vand.
5. Hæld vandet fra og panér skiverne.
6. Omrør fedtstoffet grundigt, så det opvarmes jævnt.
7. Sæt standard friturekurven i frituregryden.
8. Læg forsigtigt de panerede skiver i det varme fedtstof.

ADVARSEL

Vær forsigtig, for at undgå forbrændinger, der kan forårsages af sprøjtende fedtstof.

Punkt 5**Punkt 8**

**2-14. AFSLUTTENDE
KONTROL AF
INSTALLATION -
PRØVESTEGNING
(fortsat)**

Punkt 9

Punkt 10

**2-15. KONTROL AF
FUNKTION**

BEMÆRK

Anbring ikke kartoffelskiverne i friturekurven og derefter i fedtstoffet. Gør du dette vil de panerede stykker klæbe sammen.

9. Luk låget. Kontrollér, at låget er blevet sikkert låst.
10. Drej spindlen mod højre, til låget er sikkert låst. De to røde knapper skal være på linie foran.



Låget skal være korrekt låst og de røde kugler på linie foran, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

11. Tænd for hovedtimeren.

Du har afsluttet fremgangsmåden til påbegyndelse af stegning. Gennemfør følgende funktioner.

1. Kontrollér, om indikatornålen på trykmåleren er i „driftsområdet/det grønne område“.
 - Hvis trykket ikke stiger, kan du se de mulige årsager i sektion 4 om fejlfinding.
2. Kontrollér afløbsventilen og filterventilen for utætheder.
3. Efter otte minutter:
 - Lyder timerens brummer.
 - Udløses trykket automatisk i friturekarret.
4. SLUK FOR timerkontakten (OFF).
 - Den røde pil vender tilbage til den oprindelige forudindstillede tid i dette tilfælde 8 minutter.
5. Når hele damptrykket er strømmet ud (hold øje med trykmåleren) åbner du låget.

**2-15. KONTROL AF
FUNKTION (fortsat)**

6. Hæng friturekurven på siden af gryden, for at dryppe af.
7. Efter afdrypning i 3-5 sekunder, skal du putte kartoffelskiverne på en bakke.
8. Sæt friturekurven tilbage i fedtstoffet.

Hvis alle ovennævnte funktioner er blevet gennemført tilfredsstillende, er friturekarret klar til brug.

ADVARSEL

Alle operatører samt ledende medarbejdere, skal grundigt læse og forstå driftskapitlet, inden friturekarret tages i drift. Hvis de ikke følger denne vejledning, kan det medføre alvorlige kvæstelser eller tingskade.

Punkt 6

SEKTION 3. BRUGSANVISNING

3-1. INDLEDNING

Dette afsnit angiver den daglige procedure for brugen af trykfriturekarret. Læs sektion 1 og dette afsnit, før friturekarret bruges. Se også i sektion 2, for at sikre, at friturekarret er blevet korrekt installeret og afprøvet. Dette afsnit er inddelt på følgende måde:

- En illustration og forklaring af alle betjeningsgreb.
- Trinvise driftsprocedurer.
- Daglige vedligeholdelseprocedurer.
- Madopskrifter.

MEGET VIGTIGT: Når der i teksten står TÆND FOR (ON)/SLUK FOR (OFF), betyder det, at kontakten/afbryderen stilles på ON/OFF.

3-2 BETJENINGSGREB

Figur 3-1 identificerer og beskriver alle betjeningsgrebenes funktion og trykfriturekarrets vigtigste komponenter.

ELEKTRISK MODEL

Bemærk: Del 4A, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 og 37 vises på side 3-4.

Figur 3-1. Betjeningsgreb (1. side)

TEMPERATURE = TEMPERATUR

SOFT = BLØD

CRISP = SPRØD

MINUTES = MINUTTER

Figur 3-1. Betjeningsgreb (2. side)

Del	Beskrivelse	Funktion
1	Hovedafbryder (TÆNDT/SLUKKET/PU MPE - POWER/OFF/PUMP)	Hovedafbryderen er en trepunktskontakt med SLUKKET (OFF) i midten. TÆND FOR (POWER) kontakten (til venstre), for at betjene friturekarret. Stil kontakten på PUMPE (PUMP) (til højre), for at betjene filterpumpen. Visse betingelser skal opfyldes, før filterpumpen betjenes. Disse betingelser omtales senere i dette afsnit.
2	TÆNDT-lampe (POWER)	Indikatorlampen for strøm er rød og angiver, at hovedafbryderen står på STRØM (POWER). Den angiver, at friturekarret enten er klar til brug eller er i brug.
3	PUMPE-lampe (PUMP)	Indikatorlampen for pumpen er rød og lyser, når hovedafbryderen står på PUMPE. Den angiver, at filterpumpen er i brug.
4	Standard termostat (TEMPERATUR)	Termostaten er et elektro-mekanisk instrument, der benyttes til at regulere temperaturen. Drej knappen, for at indstille den ønskede stegetemperatur.
4A	To-trins termostat	<p>To-trins termostaten, som er ekstraudstyr, erstatter standard termostaten. Dens to funktioner vælges med BLØD/SPRØD-kontakten (SOFT/CRISP).</p> <p>I SPRØD-funktion (CPRISP) betjenes termostaten som et standard friturekar.</p> <p>I BLØD-funktion (SOFT) steger to-trins termostaten produktet i et par minutter på den indstillede temperatur, og nedsætter derefter automatisk temperaturen under resten af stegningen.</p>
4B	Termostat med dobbeltviser (TEMPERATUR)	<p>Termostaten med dobbeltviser, som er ekstraudstyr, er to termostater i ét. Den røde viser indstiller den højeste temperatur. Den grønne viser indstiller den laveste stegetemperatur. Den sorte viser angiver fedtstoffets temperatur.</p> <p>I SPRØD-funktion bruger termostaten kun den røde nål og fungerer som et standard friturekar.</p> <p>I BLØD-funktion (SOFT) kan begge termostater indstilles på den ønskede temperatur og på et forudbestemt tidspunkt under stegningen, ændrer friturekarret temperaturen fra den højest indstillede til den laveste.</p>


Figur 3-1. Betjeningsgreb (4. side)

Del	Beskrivelse	Funktion
5	BLØD/SPRØD-kontakten (SOFT/CRISP)	BLØD/SPRØD-kontakten, som er ekstraudstyr, bruges med to-trins termostaten (del 4A) eller termostat med dobbeltviser (del 4B) til at vælge driftsfunktion.
6	TEMPERATUR-lampe	Temperatur-lampen lyser, mens fedtstoffet er under den indstillede temperatur, der reguleres af termostaten. Den slukkes, når fedtstoffet når den indstillede temperatur.
7	TIMER	Timeren er et elektro-mekanisk instrument, som styrer stegningens længde. Timeren styrer magnetventilen (del 24) og aktiverer brummen, når stegetiden er afsluttet. Drej knappen, for at indstille den sorte viser på den ønskede stegetid. Den røde viser stilles tilbage til den sorte viser, når der SLUKKES (OFF) for afbryderen.
8	TIMER/TÆNDT/SLUK KET-kontakt (TIMER/ON/OFF)	TÆND FOR (ON) afbryderen, for at starte timeren. SLUK FOR (OFF) den, for at stoppe brummen efter stegningen. Dette stiller også timeren tilbage til den oprindelige indstilling. BEMÆRK Timerens afbryder (ON/OFF) aktiverer også magnetventilen. Når timerkontakten stilles på TÆNDT aktiveres magnetventilen. Dette får ventilen til at lukke. Når tidsarbejdsgangen er afsluttet (timeren når 0), deaktiveres ventilen automatisk. Dette medfører, at ventilen åbnes og at damptrykket inde i frituregryden slippes ud.
9	TIMER-lampe	Timerens indikatorlampe er rød og lyser, når timeren er tændt.



Figur 3-1. Betjeningsgreb (5. side)

Del	Beskrivelse	Funktion
10	Timerforsinkelse (Inde i betjeningspanelet)	Kun et friturekar med to-trins eller variabel temperatur, er udstyret med en timerforsinkelse. Timerforsinkelsen styrer det tidsrum, hvor termostaten fungerer ved høj temperatur. Der gives en yderligere forklaring af denne metode i to-trins procedurerne i afsnit 3-10 og 3-11.
11	Frituregryde	Denne tank indeholder fedtstof til stegning.
12	Friturekurv	Denne kurv af rustfrit stål benyttes til at rumme og håndtere madvarerne under og efter friturestegning.
13	Kurvehåndtag	Dette aftagelige håndtag benyttes til at hæve og sænke friturekurven.
14	Låget fjeder	Lågets fjeder hjælper med at løfte låget og holder det åbent.
15	Afløbskanal for kondensvand	Afløbskanalen for kondensvand leder kondensvandet ned i afløbsrøret. Fugtigheden dannes i lågets beklædning, når låget er åbent. Kanalen forhindrer disse fugtdråber i at falde ned i fedtstoffet.
16	Lågets pakning	Lågets pakning fungerer som pakdåse for frituregrydekammeret.
17	Lågets lås	Lågets fjederbelastede lås, med den positive lås, holder låget lukket. Denne lås giver, i kombination med spindelenheden og lågets pakning, et tryktæt frituregrydekammer.
18	Spindelenhed	Spindlen spændes, efter låget er låst. Dette udøver tryk mod toppen af låget, og fra lågets pakning til frituregrydens kant. Efter der er udviklet et internt tryk på 6,8 kPa, trykker lågets beklædning låsestiften ind i låseringen. Så længe låsestiften er indkoblet, forhindrer den spindelenheden i at løsnes, mens frituregryden er under tryk.


Figur 3-1. Betjeningsgreb (6. side)

Del	Beskrivelse	Funktion
19	Lågets stopgrænse	Lågets stopgrænse er en justérbar ring med gevind, der bruges til at opnå den korrekte tæthed mellem lågets pakning og frituregrydens kant. Dette opnås, ved at kontrollere antallet af omdrejninger mod højre, som du kan foretage med spindlen.
20	Driftsventil	Driftsventilen, som er af dødvægtstypen, bruges til at opretholde et konstant damptryk i frituregryden. Evt. overskydende damptryk slippes ud gennem udsugningsskorstenen.
21	Overtryksventil	<p>Overtryksventilen er en ASME-godkendt fjederbelastet ventil indstillet på 99,9 kPa. I tilfælde af, at driftsventilen bliver spærret, udløser denne sikkerhedsventil overskydende tryk, så frituregrydekammerets tryk holdes på 99,9 kPa. Stil hovedafbryderen på slukket, hvis dette forekommer, for at udløse det samlede tryk i frituregryden.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: fit-content; margin: 10px auto;">ADVARSEL</div> <p>BRUG IKKE friturekarret. Friturekarret skal straks repareres, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger og kvæstelser.</p>
22	Håndtag til overtryksventil	<p>Du MÅ IKKE trække i dette håndtag!</p> <div style="text-align: center; margin: 10px auto;">  </div> <p>Det vil medføre alvorlige forbrændinger.</p>
23	Trykmåler	Trykmåleren angiver trykket inde i frituregryden.
24	Magnetventil	Magnetventilen er en elektro-mekanisk enhed, som opretholder trykket i frituregryden. Magnetventilen lukkes i begyndelsen af stegningen og åbnes automatisk af timeren efter afslutningen af stegningen. Hvis denne ventil bliver snavset eller hvis der kommer hakker i ventilsædets teflonbelægning, stiger trykket ikke, og den skal repareres, som omtalt i vedligeholdelseskapitlet.

Figur 3-1. Betjeningsgreb (7. side)

Del	Beskrivelse	Funktion
25	Afløbsventil (kun håndtaget vises)	<p>Afløbsventilen er en tovejs kugleventil. Den er normalt lukket. Drej håndtaget (mod højre), for at tømme fedtstoffet fra frituregryden over i filterafløbsbeholderen.</p>  <p>Du må ikke åbne afløbsventilen, mens frituregryden er under tryk. Skoldhedt fedtstof vil strømme ud af denne ventil. Det vil medføre alvorlige forbrændinger.</p>
26	Blokeringskontakt for afløb (gemt bag konsollen)	<p>Blokeringskontakten for afløb er en mikroafbryder, som beskytter frituregryden, i tilfælde af, at en operatør utilsigtet tømmer fedtstof ud af frituregryden, mens hovedafbryderen er TÆNDT (POWER). Afbryderen er konstrueret, så den automatisk afbryder varmen, mens afløbsventilen er åben.</p>
27	Afløbsbeholder for filter	<p>Den aftagelige afløbsbeholder for filtret, rummer filtret og opsamler fedtstoffet, når det løber ud af frituregryden. Den bruges til at fjerne og kassere fedtstoffet, når det skal udskiftes.</p>  <p>Der er skoldhedt fedtstof i denne beholder. Den skal håndteres yderst forsigtigt, for at undgå alvorlige forbrændinger.</p>
28	Filterforskruning	<p>Filterforskruningen forbinder filterenheden med filterpumpen. Den kan nemt adskilles, så filtret og filterafløbsbeholderen kan afmonteres.</p>
29	Filtrentil (kun håndtaget er vist)	<p>Filtrentilen er en tovejs kugleventil, som fungerer i forbindelse med filtreringssystemet. Når håndtaget er åbent og hovedafbryderen står på PUMPE (PUMP), leder denne ventil det filtrerede fedtstof fra afløbsbeholderen tilbage til frituregryden.</p>
30	Afløbsrør for kondensvand	<p>Afløbsrøret for kondensvand er et formet rustfrit stålrør. Det bruges til at lede kondensvandet, som samles på lågets beklædning og inde i dampudsugningssystemet, til afløbsbeholderen for kondensvand.</p>

Figur 3-1. Betjeningsgreb (8. side)

Del	Beskrivelse	Funktion
31	Afløbsbeholder for kondensvand	Afløbsbeholderen for kondensvand er et samlingspunkt for det kondensvand, der dannes på lågets beklædning og inde i dampudsugningssystemet. Den skal regelmæssigt tages ud og tømmes.
32	Skylleslange (ekstraudstyr)	<p>Filtrets skylleslange, som er ekstraudstyr, bruges til at skylle madpartikler fra frituregryden ned i filterbeholderen. Denne håndbetjente slange er monteret på et armatur med lynkobling.</p> <div style="text-align: center;">  <p>FARE</p> </div> <p>Vær yderst forsigtig, når du bruger skylleslangen. Se i filtreringsproceduren i afsnit 3-13, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.</p>
33	Gaskontrolventil (kun på gasmodeller)	Gaskontrolventilen styrer gasstrømmen til gasbrænderenheden. Vågeblusset skal tændes manuelt.
34	Kontrol for maksimumstemperatur	Denne kontrol for maksimumstemperatur er en manuel tilbagestillingskontrol, som registrerer fedtstoffets temperatur. Hvis temperaturen overstiger den sikre driftsgrænse, åbnes denne styrekontakt og afbryder varmen til frituregryden. Når fedtstoffets temperatur falder til den sikre driftsgrænse, skal kontrollen tilbagestilles manuelt.
35	Kontaktoerer (kun på elektriske modeller)	Kontaktoererne er relæer, som leder strøm til varmelegemerne. Den ene relæspole er i serie med kontrollen for maksimumstemperatur, den anden relæspole er i serie med termostaten.

Figur 3-1. Betjeningsgreb (9. side)

3-3. DRIFTSPROCE-DURER**3-4. KLARGØRING**

1. Det første trin for brug af Henny Penny trykfriturekar er, at lære brugen af betjeningsgrebene, som beskrevet i figur 3-1.
2. Det andet trin er, at bestemme tids- og temperaturindstillingerne. Afsnit 3-8 og 3-9 anfører forskellige madvarer med anbefalede tids- og temperaturindstillinger. Alle de anførte tider og temperaturer er omtrentlige og varierer efter råproduktets størrelse og mængde.
3. Det tredje trin er, at bruge madvarer af højeste kvalitet, som er korrekt tilskåret, og hvor overskydende fedt er afpudset. Brug altid ferske madvarer, hvor det er muligt.
4. Det fjerde trin er, at vælge en panering, som giver en lækker, gyldenbrun skorpe.

3-5. PROCEDURER VED OPSTART (FORVARMNING)

**VALVES CLOSED
(ELECTRIC) =
LUKKEDE VENTILER
(ELEKTRISK)**

Følg de følgende procedurer ved friturekarrets første opstart, og hver gang friturekarret tages i brug koldt eller efter at have været slukket:

1. Kontrollér, at alle styrekontakter er SLUKKET (OFF).
2. Kontrollér, at afløbs- og filterventilen er LUKKET.
3. Fjern friturekurven fra frituregryden. Lad låget forblive åbent.
4. Fyld frituregryden med fedtstof til niveauafmærkningen. Se i afsnit 3-6.
5. Tilslut strømmen til friturekarret.
6. På gasmodeller skal du tænde vågeblusset. Se i installationskapitlet.
7. TÆND FOR hovedafbryderen (POWER).
8. Stil termostaten på 163°C (325°F). Temperaturlampen lyser op.
9. Når fedtstoffets temperatur når 163°C, slukkes temperaturlampen.
10. Omrør fedtstoffet grundigt, for at stabilisere temperaturen. Kontrollér, at fedtstoffet på bunden af gryden omrøres og opvarmes jævnt.

Punkt 10

**3-5. PROCEDURER VED
OPSTART (fortsat)**

11. Efter fedtstoffets temperatur har stabiliseret sig i mindst 30 minutter, skal du kontrollere fedtstoffets temperatur med et godt frituretermometer (Henny Penny delnummer 12106). Hvis termometret afviger mere end 3°C, bør du se i vedligeholdelseskapitlet.
12. Hvis fedtstoffet ikke blev filtreret aftenen forinden, da friturekarret blev slukket, skal det filtreres nu, når fedtstoffet når stegetemperatur, og inden friturekarret bruges. Se i afsnit 3-13.



Hvis fedtstoffets temperatur overstiger 215°C (420°F), skal du straks afbryde strømmen ved hovedrelæet og få friturekarret repareret. Hvis fedtstoffets temperatur overstiger dets flammepunkt, udbryder der brand, hvilket kan medføre alvorlige forbrændinger og/eller tingskade.

13. Sænk den tomme kurv ned i frituregryden. (Maden tilsættes senere).
14. Stil termostaten på den valgte stegetemperatur.
15. Stil TIMEREN på den valgte stegetemperatur. Du er nu klar til at begynde friturestegningen.

BEMÆRK

Lad ikke friturekarret blive på en høj temperatur (163°C og derover) i en længere periode, da fedtstoffet vil nedbrydes meget før. Når friturekarret ikke bruges til stegning, skal du stille termostaten tilbage på 135°C eller derunder.

**3-6. PÅFYLDNING ELLER
TILSÆTNING AF
FEDTSTOF**

1. Det anbefales, at der bruges flydende fedtstof af høj kvalitet, til fritering i trykfriturekarret. Noget fedtstof af lavere kvalitet har højere fugtighedsindhold og kan skumme og koge over.
2. Hvis der bruges fast fedtstof, skal det først smeltes til væske og derefter hældes i frituregryden. Forsøg på at smelte fast fedtstof i frituregryden kan medføre, at friskt fedtstof brændes eller svides.

**3-6. PÅFYLDNING ELLER
TILSÆTNING AF
FEDTSTOF (fortsat)**

ADVARSEL

Du bør gå med handsker og skal være meget forsigtig, når du hælder skoldhedt fedtstof i apparatet. Det kan medføre alvorlige forbrændinger. Når du hælder friskt fedtstof i det brugte fedtstof, skal du også være forsigtig og undgå at sprøjte med fedtstoffet, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

3. Den elektriske model skal bruge 21,7 kg flydende fedtstof. Gasmodellen skal bruge 19,5 kg. Begge modeller har en niveauafmærkning indpræget på frituregrydens bagvæg, som viser, når det opvarmede fedtstof er på det korrekte niveau.
4. Koldt fedtstof skal påfyldes til ca. 13 mm under niveauafmærkningens nederste niveau. Fedtstoffet udvider sig ved opvarmning.

Punkt 4

**3-7. SÅDAN BEHANDLES
FEDTSTOF**

1. Beskyt fedtstoffet, når friturekarret ikke er i umiddelbar brug, ved at sænke termostattemperaturen til 135°C (275°F) eller derunder.
2. Når der steges panerede madvarer, skal fedtstoffet filtreres hyppigt, for at holde det rent. Fedtstoffet skal filtreres efter hver 3 til 6 stegninger. **FORETAG IKKE MERE END 6 STEGNINGER UDEN FILTRERING**, så får du et produkt af førsteklasses kvalitet. Se i afsnit 3-13 vedrørende filtreringsproceduren.
3. Hold fedtstoffet på det korrekte stegeniveau, hæld friskt fedtstof i efter behov.
4. Smag på det kolde fedtstof dagligt, for at kontrollere, om det har en dårlig smag. Fedtstof som har en dårlig smag eller viser tegn på skumning eller kogning, skal kasseres. **HOLD FRITUREGRYDEN REN.**

**3-8. ÉT-TRINS
STEGEPROCEDURE**

Denne ét-trins stegemetode anbefaler vi til FRITURESTEGNING med Henny Penny trykfriturekar, kombineret med vores specielle blandinger af PHT-paneringsblandinger til friturekar. Den følgende tabel angiver de anbefalede stegetider og -temperaturer for ét-trins stegning:

Produkt (størrelse pr. stykke)	Temp. °C/°F	Tid Min.
Kylling (1,1 kg, skåret i 8 eller 9 stykker)	157 / 315	10-11
Fisk (112 g [4 oz.])	157 / 315	3-1/2
Rejer	157 / 315	2
Ørred (280 g til 448 g [10 til 16 oz.])	157 / 315	5
Svinekoteletter (112 g til 140 g [4 til 5 oz.], 12 tot 18 mm [1/2 til 3/4 inch] tyk)	157 / 315	5
Højreb (1,1 kg [2-1/2 lbs.])	135 / 275	14
Firkantet steak (168 g til 280 g [6 til 10 oz.], 6 til 25 mm tyk [1/4 til 1 inch])	157 / 315	5
Kalvekotelet (112 g [4 oz.])	157 / 315	4
Kartofler (4,5 kg [10 lbs.], skåret i skråskiver	157 / 315	8

BEMÆRK

Alle anbefalede tids- og temperaturindstillinger er for en portion på 4,5 kg. (10 lbs.) .

1. Tag kyllingestykkerne, enten 4 eller 5 udskårne kyllinger, fra kølerummet og anbring dem i en køkkenvask. Vask kyllingerne og bræk lårbenene af ved rygradens led.

Punkt 1

Henny Penny

**3-8. ÉT-TRINS
STEGEPROCEDURE
(forsat)**

2. Fjern overskydende fedt fra lårbenene.
3. Tag kyllingen op af vandet og lad den dryppe af let, men lad stykkerne forblive våde.

Punkt 2

4. Hvis der bruges en paneringsmaskine, fyldes paneringstromlen med ca. 3,6 til 4,5 kg TVT-friturekarblanding. Læg de våde, men afdryppede stykker ned på påfyldningsslisken i den ene ende af paneringsmaskinen.

Punkt 4

5. Lad de panerede stykker falde ned på en bakke, når de kommer ud af paneringstromlen.

Punkt 5

**3-8. ÉT-TRINS
STEGEPROCEDURE
(forsat)**

Punkt 6

6. Hvis du ikke bruger en paneringsmaskine, skal maden lægges i friturekarblandingen (tørblanding) og vendes med hånden, så hvert stykke er fuldstændigt dækket.
7. Bank overskydende panering af og anbring det panerede produkt på en bakke til opbevaring i kølerum. Læg en våd klud over den panerede mad, for at holde på fugtigheden. De panerede madvarer skal opbevares mindst i 30 minutter, før de friteres, så krydderierne fra paneringen kan opsuges, og for at paneringen bedre kan klæbe til produktet.
8. Klargør friturekarret som anført i afsnit 3-5.
9. Omrør det varme fedtstof.
10. Anbring den tomme friturekurv i fedtstoffet.
11. Bestem tids- og temperaturindstillingerne, i henhold til den produkttype der skal friteres.
12. Stil termostaten på den ønskede temperatur.
13. Stil TIMER-skiven, men start den ikke endnu.

BEMÆRK

Før produktet lægges i kurven, skal du sikre dig, at fedtstoffet har den korrekte temperatur for denne produkttype. Kontrollér også, at TEMPERATUR-lampen er slukket.

14. Læg maden i den nedsænkede kurv, ved først at lægge de største stykker i (over- og underlår). Dette giver de store og mere besværlige stykker tid til at stege et par ekstra sekunder i fedtstoffet. Lad låget stå åbent.
15. Løft kurven lidt ud af fedtstoffet og ryst den, så stykkerne skilles ad. Sænk kurven ned i fedtstoffet igen. Dette forhindrer, at der dannes hvide pletter på det færdige produkt.

Punkt 14

3-8. **ÉT-TRINS
STEGEPROCEDURE
(forsat)**

16. Fjern kurvens håndtag og luk låget hurtigt. Lås låget med låsen.
17. Spænd lågets spindel mod højre, for at fastgøre og tætnes låget korrekt. Bring den røde knap på linie med den røde knap på lågets lås.

Punkt 16



Låget skal låses korrekt, og de røde kugler skal være på linie, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

Punkt 17

18. TÆND FOR (ON) timerens afbryder.
19. I løbet af et par minutter, skal trykmåleren stige til DRIFTSOMRÅDET (det grønne område). Hvis den ikke gør det, skal du kontrollere procedurerne igen og derefter se i fejlfindingskapitlet.
20. Ved afslutningen af stegningen (når TIMEREN når nul), udløses trykket i friturekarret automatisk, TIMER-brummeren lyder og TIMER-lampen slukkes. SLUK FOR TIMEREN (OFF). TIMEREN går automatisk tilbage til den tidligere tidsindstilling.



Aflæs trykmåleren. Forsøg ikke at dreje spindlen eller åbne låget, før trykket falder til nul. Hvis du åbner låget, når friturekarret er under tryk, kan skoldhedt fedtstof og fugt slippe ud af frituregryden og medføre alvorlige forbrændinger af operatøren.

**3-8. ÉT-TRINS
STEGEPROCEDURE
(forsat)**

21. Efter at trykket er faldet til nul, drejes spindlen ca. én omgang mod venstre.



Spindlen må ikke vendes eller roteres, når den er åben, da det kan beskadige topmøtrikken inde i tværstangen.

22. Løft låget hurtigt, så det meste kondensvand på låget kan løbe ned og ud gennem afløbskanalen og ikke tilbage i fedtstoffet.



Lad ikke låget smække op mod dets stopklods, da det kan beskadige hængslet.

23. Sæt håndtaget på kurven. Løft kurven og hæng den på siden af frituregryden, så den kan dryppe af. Lad produktet dryppe af i ca. 15 sekunder, før det lægges ned på en bakke.

24. Anbring straks produktet i et varmeskab.

25. Før den næste portion friteres, skal fedtstoffet have tid til at genopvarmes. (Vent til TEMPERATUR-lampen slukkes).

Punkt 23

**3-9. TO-TRINS
STEGEPROCEDURE
(VED BRUG AF
STANDARD
FRITUREKAR)**

Henny Penny trykfriturekar er et alsidigt apparat, fordi det trykfrituresteger, ikke blot mange forskellige produkter, men det kan i mange tilfælde gennemføre mange forskellige slags stegning. Stegt kylling kan tilberedes med en blødere skorpe og mørt, fugtigt kød, ved at benytte to-trins stegemetoden. Denne stegemetode giver en blødere type kylling, som kan opbevares i et varmeskab i en længere periode, sammenlignet med vores ét-trins stegemetode, som giver et mere sprødt, mindre fedtet produkt, der er bedre egnet til omgående servering. Den følgende tabel angiver de anbefalede stegetider og -temperaturer for to-trins stegning:

BEMÆRK

Alle anbefalede tids- og temperaturindstillinger er for en portion på 4,5 kg.

Produkt (størrelse pr. stykke)	Start-temp. °C / °F	Tids- indstil- ling	Temp. indstilling efter 1 minut
Kylling (1,1 kg [2-1/4 lbs.], 4 eller 5 kyllinger)	190 / 375	12 min	135 / 275
Kylling (1,1 kg [2-1/4 lbs.], 2 kyllinger)	171 / 340	12 min	135 / 275
Svinekotelletter (112 g til 140 g [4 til 5 oz.], 13 mm [1/2 inch] tyk)	162 / 325	7 min	137 / 280
Ribbensteg (1,1 kg [2-1/2 lbs.])	162 / 325	12 min	135 / 275
Firkantet steak (168 g til 224 g [6 til 8 oz.], 18 til 25 mm [3/2 til 1 inch] tyk)	162 / 325	7 min	137 / 280

BEMÆRK

For at få en blødere skorpe eller "Southern Style"-grillkylling ved friturestegning med to-trins temperaturmetoden, anbefaler vi at bruge en særlig blanding af blødt hvedemel, krydret med salt, peber og andre krydderier.

**3-9. TO-TRINS
STEGEPROCEDURE
(fortsat)**

1. Tag kyllingestykkerne, enten 4 eller 5 udskårne kyllinger, fra kølerummet og anbring dem i en køkkenvask. Vask kyllingerne og bræk lårbenene af ved rygradens led.

Punkt 1

2. Fjern overskydende fedt fra lårbenene.
3. Tag kyllingen op af vandet og lad den dryppe let af, men lad stykkerne være våde. (Hvis du benytter sammenpiskede æg, lægger du kyllingen i æggene, før den paneres).

Punkt 2

4. Læg kyllingestykkerne ned i den krydrede melblanding og vend dem med hånden, til hvert stykke er fuldstændigt dækket. Fjern stykkerne fra paneringen. Lad det overskydende mel blive siddende. Læg stykkerne på opbevaringsbakken. Kyllingen skal frituresteges straks efter panering.

Punkt 4

**3-9. TO-TRINS
STEGEPROCEDURE
(fortsat)**

5. Klargør friturekarret som omtalt i afsnit 3-5.
6. Omrør det varme fedtstof.
7. Sænk den tomme friturekurv ned i fedtstoffet.
8. Stil termostaten på 190°C (375°F), for at friturestege en portion på 4 eller 5 kyllinger. Ved en portion på 2 kyllinger, skal du indstille termostaten på 171°C (340°F).
9. Stil TIMEREN på 12 minutter, men start den ikke endnu.

BEMÆRK

Før produktet lægges ned i kurven, skal det kontrolleres, at fedtstoffet har den korrekte stegetemperatur. Kontrollér også, at TEMPERATUR-lampen er slukket.

Punkt 10

10. Læg maden i den nedsænkede kurv, ved først at lægge de største stykker i (over- og underlår). Dette giver de store og mere besværlige stykker tid til at stege et par ekstra sekunder i fedtstoffet. Lad låget stå åbent.
11. Løft kurven lidt ud af fedtstoffet og ryst den, så stykkerne skilles ad. Sænk kurven ned i fedtstoffet igen. Dette forhindrer, at der dannes hvide pletter på det færdige produkt.

Punkt 12

12. Fjern kurvens håndtag og luk låget hurtigt. Lås låget med låsen.
13. Spænd lågets spindel mod højre, for at fastgøre og tætne låget korrekt. Bring den røde knap på linie med den røde knap på lågets lås.



Låget skal låses korrekt og de røde kugler skal være på linie, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

Punkt 13

**3-9. TO-TRINS
STEGEPROCEDURE
(fortsat)**

14. TÆND FOR (ON) timerens afbryder.
15. Når trykmåleren i frituregryden når til DRIFTSOMRÅDET (ca. 1 minut), skal du manuelt stille termostaten tilbage til 135°C (275°F) og lade den blive stående der under resten af friturestegningen.
16. Ved afslutningen af stegningen (når TIMEREN når nul), udløses trykket i friturekarret automatisk, TIMER-brummeren lyder og TIMER-lampen slukkes. SLUK FOR TIMEREN (OFF). TIMEREN går automatisk tilbage til den tidligere tidsindstilling.



Aflæs trykmåleren. Forsøg ikke at dreje spindlen eller åbne låget, før trykket falder til nul. Hvis du åbner låget, når friturekarret er under tryk, kan skoldhedt fedtstof og fugt slippe ud af frituregryden og medføre alvorlige forbrændinger af operatøren.

17. Efter trykket falder til nul, drejes spindlen ca. én omgang mod højre.



Spindlen må ikke vendes eller roteres, når den er åben, da det kan beskadige topmøtrikken inde i tværstangen.

18. Løft låget hurtigt, så det meste af kondensvandet på låget kan løbe ned og ud gennem afløbskanalen og ikke tilbage i fedtstoffet.



Lad ikke låget smække op mod stopklodsen, da det kan beskadige hængslet.

19. Sæt håndtaget på kurven. Løft kurven og hæng den på siden af frituregryden, så den kan dryppe af. Lad produktet dryppe af i ca. 15 sekunder, før det lægges ned på en opbevaringsbakke.

20. Anbring straks produktet i et varmeskab.

21. Før den næste portion steges, skal fedtstoffet have tid til at genopvarmes. (Vent til TEMPERATUR-lampen slukkes).

**3-10. TO-TRINS STEGNING
VED HJÆLP AF TO-
TRINS TERMOSTAT
(EKSTRAUDSTYR)**

**TEMPERATURE =
TEMPERATUR**

SOFT = BLØD

CRISP = SPRØD

**SOFT/CRISP SWITCH =
BLØD/SPRØD-KONTAKT**

Punkt 1

Hvis friturekarret er udstyret med en to-trins termostat, som er ekstraudstyr, har den også en BLØD/SPRØD-kontakt og en forsinkelsestimer. Med dette ekstraudstyr kan du friturestege ved hjælp af to-trins proceduren. Denne to-trins friturestegning er "BLØD"-funktionen som gennemføres på følgende måde:

1. Stil BLØD/SPRØD-kontakten på BLØD.
2. Klargør kyllingen og friturekarret, som omtalt i afsnit 3-9, men spring over punkt 15 og 21, da de gennemføres automatisk.

BEMÆRK

To-trins termostaten begynder friturestegningsproceduren på den indstillede temperatur. Når forsinkelsestimeren løber ud, skifter to-trins termostaten til den lavere indstilling under resten af friturestegningen. Forsinkelsestimeren befinder sig i betjeningspanelet og er fabriksindstillet.

**3-11. DAGLIG
VEDLIGEHOJDELSE**

Som alt udstyr, der bruges til tilberedning af levnedsmidler, kræver Henny Penny trykfriturekarret pleje og korrekt vedligeholdelse. Nedenstående tabel giver en oversigt over planlagt vedligeholdelse. Følgende afsnit angiver trin for trin vedligeholdelsesprocedurer, der skal udføres af operatøren.

Procedure	Stykke	Hyppighed
Filtrering af fedtstof	3-13	Efter 3 til 6 friturestegninger
Udskiftning af fedtstof	3-13	Efter behov
Udskiftning af filterpose	3-15	Efter behov
Rengøring af driftsventil	3-17	Dagligt
Rengøring af frituregryde	3-16	Efter behov
Rengøring af udstødningsrør	3-18	Dagligt
Kontrollér skylleslangen (ekstraudstyr) for beskadigelser	-	Ugentligt
Kontrollér krummefilterkurv (ekstraudstyr)	-	Efter behov

3-12. FILTRERING AF FEDTSTOF

Ved stegning af panerede madvarer er det nødvendigt at filtrere fedtstoffet hyppigt. Smag på det kolde fedtstof hver dag. Pas på, at fedtstoffet ikke skummer under stegningen. Kassér fedtstoffet, så snart det viser tegn på skumning. Rengør frituregryden på følgende måde, hver gang fedtstoffet skiftes eller filtreres:

1. **SLUK FOR (OFF)** termostaten og hovedafbryderen. Fjern og rengør friturekarret i sæbe og vand. Skyl det grundigt.

BEMÆRK

Det bedste resultat opnås, når fedtstoffet filtreres ved normal stegetemperatur.

2. Benyt en metalspatel til at skrabe evt. rester af siden på frituregryden. Undgå at skrabe varmelegemet.



Filterbeholderen skal være korrekt placeret under afløbsventilen. Dette forhindrer, at fedtstof sprøjter ud på gulvet. Sådanne sprøjt kan medføre alvorlige forbrændinger. Hvis krummefilterkurven, som er ekstraudstyr, benyttes, skal du passe på ikke at sprøjte med det skoldhede fedtstof. Kurven skal anbringes direkte under afløbsventilen og kurvehåndtagets støtter direkte under afløbsbeholderen. Det kan medføre alvorlige forbrændinger. Krummekurven skal også tømmes efter behov. Gøres dette ikke, kan fedtstoffet sprøjte og medføre alvorlige forbrændinger.

3. Åben afløbsventilen meget langsomt, først en halv omgang og derefter langsomt til den er helt åben. Dette forhindrer, at skoldhede fedtstof sprøjter meget, når det løber ned i filterafløbsbeholderen.
4. Mens fedtstoffet løber fra frituregryden, kan du bruge børster (Henny Penny delnummer 1210 inkluderer begge børster) til at skrabe og rengøre siden af frituregryden og varmelegemerne. Hvis afløbet fyldes med panering, bruges den hvide børste til at trykke paneringen ned i filterbeholderen.

Punkt 2

Punkt 4

**3-12. FILTRERING AF
FEDTSTOF (fortsat)**

5. Når alt fedtstof er løbet ud, skræbes eller børstes siderne og bunden af frituregryden.
6. Skyl frituregryden på følgende måde:
 - a. Luk afløbsventilen.
 - b. Åben filterventilen.



Hold låget lukket, så den første strøm af fedtstof ikke sprøjter over kanten af frituregryden og medfører alvorlige forbrændinger.

Punkt 6e

- c. Stil hovedafbryderen på PUMPE (PUMP). Løft forsigtigt låget, for at se, om fedtstoffet løber korrekt tilbage. Fyld frituregryden 1/3 fuld, stands derefter pumpen.



Hvis der bobler luft op i fedtstoffet, er det muligt, at filtrets forbindelsesforskrumning på filterrørledningen ikke er korrekt spændt. Stands pumpen, hvis det er tilfældet. Benyt handsker til at spænde forskrumpningen. Det kan medføre alvorlige forbrændinger.

MALE FITTING = HANARMATUR
FEMALE FITTING = HUNARMATUR

- e. Vask og skur frituregrydens sider grundigt. Benyt „L“-børsten til at rengøre varmelegemerne.
 - f. Efter at siderne og bunden er rengjort, åbnes afløbsventilen.
 7. Hvis filterskylleslangen er monteret på friturekarret (ekstraudstyr), kan følgende rengøringsprocedure benyttes:
 - a. Fastgør filterskylleslangen med lynkoblingen på hanarmaturet på indersiden af døren, ved siden af filterventilens håndtag. Dette gøres, ved at trække fjedringen på hunstiklynkoblingen tilbage, og lade den smække på plads over hanarmaturet.

Punkt 7a

**3-12. FILTRERING AF
FEDTSTOF (fortsat)**

- b. Kontrollér, at slangens mundstykke peger ned i bunden af frituregryden. Træk låget ned over mundstykket, luk filterventilen og stil hovedafbryderen på PUMPE. Vær forsigtig med mundstykket, for at undgå, at fedtstoffet sprøjter for meget.

ADVARSEL

Vær forsigtig, for at undgå forbrændinger fra sprøjtende, skoldhedt fedtstof.

Punkt 7b

- c. Rengør frituregryden på indersiden. Sørg især for at rengøre et område der er vanskeligt at nå, som frituregrydens bund. På elektriske modeller, skal du rengøre omkring varmelegemerne.
- d. Efter der er skyllet tilstrækkeligt med fedtstof, lukkes afløbsventilen.
- e. SLUK FOR (OFF) hovedafbryderen.

Punkt 7c



Filterskylleslangen må kun tilsluttes og afbrydes, når hovedafbryderen er SLUKKET (OFF). Benyt en tør klud eller handsker, for at undgå forbrændinger. Gør du ikke dette, kan det medføre alvorlige forbrændinger fra skoldhedt fedtstof, der sprøjter fra hanarmaturet.

Punkt 7f

- f. Afmontér slangen. Hold enden med armaturet opad i et minut, for at lade det resterende fedtstof løbe ud i frituregryden.
8. Pump alt fedtstof ud af filterbeholderen og tilbage i frituregryden. Luk låget mens den første strøm fra pumpningen løber ud.

**3-12. FILTRERING AF
 FEDTSTOF (fortsat)**
Punkt 9

9. Når pumpen kun pumper luft, ser det ud som om, fedtstoffet i frituregryden koger. Luk først filterventilen og SLUK derefter for hovedafbryderen, flyt den fra PUMPE (PUMP) til SLUKKET (OFF). Dette hindrer filterpumpen og rørene i at fyldes med fedtstof.

BEMÆRK

Når det ser ud som om, fedtstoffet koger, skal du straks lukke filterventilen. Dette forhindrer iltning af fedtstoffet og forlænger dermed dets holdbarhed.

10. Kontrollér fedtstoffets niveau, efterfyld hvis det er nødvendigt, til det når niveauafmærkningen på frituregrydens bagvæg.

BEMÆRK

Der kan foretages 10 til 12 filtreringer med ét trækulfilter, afhængig af adskillige forhold: Den mængde og type produkt, der frituresteges og filtreres, den type panering, der benyttes og den mængde krummeophobning, der efterlades inde i afløbsbeholderen. Når filtret bliver tilstoppet og pumpens gennemstrømningshastighed nedsættes, skal du rengøre filtret og udskifte trækulfiltret. (Se i afsnit 3-15, hvor proceduren for udskiftning af trækulfilter forklares).

11. Når filtreringen er afsluttet, skal du tømme afløbsbeholderen for kondensvand og sætte den på plads igen.
12. Hvis friturestegningen nu skal fortsætte, skal du stille hovedafbryderen tilbage på TÆNDT (ON) og give friturekarret tid til at genopvarme fedtstoffet.

Punkt 11
**3-13. FOREBYGGELSE AF
 PROBLEMER MED
 FILTERPUMPE**

Den følgende fremgangsmåde vil bidrage til at undgå problemer med filterpumpen:

1. Kontrollér, at trækulfiltret er installeret med den glatte side nedad, og at rammens arme er spændt fast, ned over fremspringene på rammens yderside.
2. Kontrollér, at filterventilen holdes lukket hele tiden under friturestegningen.
3. Kontrollér, at alt fedtstof er blevet pumpet fra filterrørene og pumpen, ved at lade filterpumpens motor køre, til fedtstoffet i frituregryden synes at boble eller koge.

3-14. UDSKIFTNING AF FILTERPOSE

FILTER UNION =
FILTERFORSKRUNING

Punkt 3

Filterposen skal udskiftes efter 10-12 filtreringer eller når den bliver tilstoppet med krummer. Gør det på følgende måde:

1. SLUK FOR (OFF) hovedafbryderen.
2. Fjern og tøm afløbsbeholderen for kondensvand.
3. Afmontér filterforskruningen og fjern filterafløbsbeholderen under frituregryden.



Denne forskruning bliver skoldhed. Benyt beskyttelsehandsker eller en klud, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

Punkt 4

4. Såfremt du har en transportrulle til filterbeholderen (Henny Penny delnummer 03011), kan den bruges til at transportere filterbeholderen sikkert.

ADVARSEL

Vær forsigtig, for at undgå forbrændinger fra sprøjtende, skoldhedt fedtstof.

5. Løft ristenheden af filterbeholderen.
6. Tør fedtstof og krummer af filterbeholderen. Rengør afløbsbeholderen med sæbe og vand. Skyl den grundigt med skoldhedt vand.

**3-14. UDSKIFTNING AF
FILTERPOSE (fortsat)**

Punkt 7

7. Afmonter sugestandrøret fra ristenheden.

Punkt 8

8. Fjern krummefanget og rengør det grundigt med sæbe og vand. Skyl det grundigt med skoldhedt vand.

Punkt 9

9. Fjern filterclipsene og kassér filterposen.
10. Rengør den øverste og nederste filterrist med sæbe og vand. Skyl grundigt med varmt vand.

FORSIGTIG

Kontrollér, at filterristene, krummefanget, filterclipsene og sugestandrøret er helt tørre, før filterposen samles, da vand opløser filterpapiret.

11. Monter den øverste filterrist på den nederste filterrist.

**3-14. UDSKIFTNING AF
FILTERPOSE (fortsat)**

Punkt 12

CORNER FOLDS =
HJØRNEFOLDER
FIRST FOLD = FØRSTE FOLD
SECOND FOLD = ANDEN FOLD

12. Skub ristene ind i en ren filterpose.
13. Fold hjørnerne ind og fold den åbne ende dobbelt.
14. Spænd posen på plads med de to filter låseclips.
15. Læg krummefangets rist ovenpå filterpapiret igen. Skru sugestandørrets enhed på.
16. Anbring filterristenheden i filterafløbsbeholderen igen og sæt beholderen på plads under friturekarret.
17. Sæt filterforskrningen på med hånden. Benyt ikke en skruenøgle til at spænde den.
18. Sæt afløbsbeholderen til kondensvand på plads igen. Friturekarret er nu klar til brug.

**3-15. UDSKIFTNING AF
TRÆKULSFILTER**

Trækulsfiltret skal udskiftes efter 10-12 filtreringer, eller når det bliver tilstoppet med krummer. Gør det på følgende måde:

1. SLUK FOR (OFF) hovedafbryderen.
2. Fjern og tøm afløbsbeholderen for kondensvand.
3. Afmonter filterforskrningen og fjern filterafløbsbeholderen under frituregryden.

Punkt 1



Denne forskrning bliver skoldhed. Benyt beskyttelseshandsker eller en klud, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

4. Såfremt du har en transportrulle til filterbeholderen (Henny Penny delnummer 03279), kan den bruges til sikker transport af filterbeholderen, fyldt med skoldhedt fedtstof.

Punkt 2

ADVARSEL

Vær forsigtig, for at undgå forbrændinger på grund af sprøjtende, skoldhedt fedtstof.

5. Kassér fedtstoffet eller pump det tilbage i stegegryden.
6. Drej håndtagene indvendig i filterbeholder, for at frigøre filterpudens ramme.

Punkt 3

Punkt 4

**3-15. UDSKIFTNING AF
TRÆKULSFILTER
(fortsat)**



Disse håndtag bliver skoldhede. Brug beskyttelseshandsker eller en klud, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

Punkt 5

7. Fjern og kassér den gamle filterpude. Rengør og tør beholder, ramme og stegerist grundigt.

Punkt 6

8. Anbring stegeristen og den nye trækulfilterpude i rammen med den glatte side nedad og fastgør den i afløbsbeholderen med håndtagene. Sørg for, at håndtagene trykker ned på fremspringene på rammen, ellers fungerer filtret måske ikke korrekt.

Punkt 7

9. Sæt afløbsbeholderen på plads under friturekarret igen og sæt filterforskrningen på med hånden. Benyt ikke en skruenøgle til at spænde den.
10. Sæt afløbsbeholderen for kondensvand på plads under friturekarret igen. Friturekarret er nu klar til brug.

**3-16. RENGØRING AF
FRITUREGRYDE**

Efter den første installation af friturekarret samt før hvert skift af fedtstof, skal frituregryden rengøres grundigt på følgende måde:

1. SLUK FOR (OFF) hovedafbryderen.



Filterafløbsbeholderen skal være på plads under afløbsbeholderen, for at undgå, at skoldhede væsker sprøjter eller spildes. Gøres dette ikke, kan fedtstoffet sprøjte og medføre alvorlige forbrændinger.

**3-16. RENGØRING AF
FRITUREGRYDE
(fortsat)**

2. Hvis det varme fedtstof er i frituregryden, skal du tømme det ud, ved langsomt at åbne afløbsventilens håndtag en halv omgang. Lad fedtstoffet stå i et par minutter, åben derefter langsomt ventilen helt.
3. Luk afløbsventilen. Kassér fedtstoffet i filterbeholderen. Montér derefter filterafløbsbeholderen under friturekarret, uden at montere filterristenheden.
4. Fyld frituregryden til niveauafmærkningen med varmt vand. Tilsæt 112 til 140 ml rengøringsmiddel til friturekar (Henny Penny delnummer 12101) i vandet og bland det grundigt. Friturekurven kan anbringes i frituregryden, når den rengøres.

ADVARSEL

Gå altid med sikkerhedsbriller eller visir og beskyttelseshandsker af gummi ved rengøring af frituregryden, da rengøringsmidlet er meget alkalisk. Undgå, at det sprøjter i øjnene eller på huden samt anden berøring med rengøringsmidlet. Det kan medføre alvorlige forbrændinger og risiko for blindhed. Læs omhyggeligt instruktionerne på rengøringsmidlet. Hvis rengøringsmidlet kommer i berøring med øjenene, skal du skylle grundigt med koldt vand, og straks gå til læge.

5. Stil termostaten på 90°C (195°F) og stil hovedafbryderen på TÆNDT (POWER).



**SÆT ALDRIG FRITUREKARRET UNDER TRYK
VED RENGØRING.** Lad låget stå åbent. Vand under tryk er overophedet og vil medføre alvorlige forbrændinger, hvis det kommer i berøring med huden.

**3-16. RENGØRING AF
FRITUREGRYDE
(fortsat)**

CUP OF CLEANING SOLVENT = EN
KOP RENGØRINGSMIDDEL

6. Når varmelampen slukkes og rengøringsmidlets temperatur er 90°C (195°F), skal du straks **SLUKKE (OFF)** for hovedafbryderen.



Hold hele tiden øje med rengøringsmidlet, for at sikre, at det **IKKE** koger over, og derved beskadiger betjeningsgrebene.

ADVARSEL

Hvis rengøringsmidlet i frituregryden begynder at skumme og koge over, **MÅ DU IKKE PRØVE AT STANDSE DET, VED AT LUKKE FRITUREKARRETS LÅG**, ellers kan det medføre alvorlige forbrændinger.

BEMÆRK

Hæld en kop varmt rengøringsmiddel (taget fra frituregryden) i kondenseringstårnet, for at holde det åbent og rent.

7. Lad rengøringsmidlet stå i 15 til 20 minutter med termostaten slukket.
8. Brug friturekarrets børste (Henny Penny delnummer 12105), brug aldrig ståluld, og skur frituregrydens inderside, lågets beklædning og ovenpå friturekarret.
9. Når friturekarret er rengjort, slukkes for hovedafbryderen. Åben afløbsventilen og tøm rengøringsmidlet ud af frituregryden og ned i afløbsbeholderen og kassér det.
10. Sæt den tomme afløbsbeholder på plads igen, luk afløbsventilen og fyld igen frituregryden med rent, varmt vand til det korrekte niveau.
11. Tilsæt ca. 237 ml destilleret eddike, og opvarm opløsningen til 90°C.
12. Brug en ren børste, og skrub frituregrydens inderside og lågets beklædning. Dette neutraliserer det alkali, der blev efterladt af rengøringsmidlet.

**3-16. RENGØRING AF
FRITUREGRYDE
(fortsat)**

13. Tøm eddikeskyllevandet ud og kassér det.
14. Skyl frituregryden grundigt med rent, varmt vand.
15. Tør afløbsbeholderen og indersiden af frituregryden grundigt af.

BEMÆRK

Kontrollér, at indersiden af frituregryden, afløbsventilens åbning og alle dele, som kommer i kontakt med det nye fedtstof, er så tørre som muligt.

16. Sæt den rene filterenhed på afløbsbeholderen igen og monter den under friturekarret.
17. Efterfyld friturekarret med friskt fedtstof.

**3-17. RENGØRING AF
DRIFTSVENTIL**

**CAP = DÆKSEL
WEIGHT = VÆGT**

Punkt 4

Når arbejdsdagen er forbi, skal driftsventilen rengøres på følgende måde:

1. Sluk for hovedafbryderen. Kontrollér, at alt tryk er sluppet ud og åben låget.
2. Løsen ventildækslet og fjern dækslet og vægten.

ADVARSEL

Brug handsker. Ventildækslet kan være skoldhedt. Det kan medføre forbrændinger.

3. Rengør dækslet og vægten i varmt sæbevand. Sørg for at rengøre indersiden af ventildækslet og vægten.
4. Rengør udstødningsrøret med en børste af rustfrit stål (Henny Penny delnummer 12147).
5. Rengør åbningen og indersiden af ventilhuset med en ren, fnugfri klud.
6. Tør vægten og ventildækslet af.
7. Sæt vægten og ventildækslet på igen. Spænd dækslet med fingrene.

Punkt 6

3-18. RENGØRING AF UDSTØDNINGSRØR (DRIFTSVENTIL)	Når arbejdsdagen er forbi, skal friturekarrets udstødningsrør rengøres. Proceduren er anført i afsnit 3-17, punkt 4.
3-19. PROCEDURE VED ARBEJDSOPHØR	<p>Når arbejdsdagen eller -skiftet er forbi, skal følgende procedurer gennemføres:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Filtrér fedtstoffet som omtalt i afsnit 3-13.2. SLUK FOR hovedafbryderen og termostaten.3. Anbring friturekurven i en vask og rengør den.4. Rengør driftsventilen, som omtalt i afsnit 3-17.5. Hæld vandet fra afløbsbeholderen for kondensvand ud. <p style="text-align: center;">FORSIGTIG</p> <p>Hvis det er nødvendigt at afmontere kabelholderen, skal den forbindes igen, efter friturekarret er blevet bragt tilbage til den oprindeligt installerede plads.</p>
3-20. SÆSONPRÆGET AFBRYDELSE	<ol style="list-style-type: none">1. Tøm og rengør frituregryden som omtalt i afsnit 3-16.2. Sluk for hovedrelæet og tag el-ledningen ud af stikkontakten, hvis det er muligt.3. På gasmodeller, LUKKES FOR (OFF) gasventilen. Luk for gasventilen ved hovedgasledningen.4. Luk låget, men spænd ikke spindlen.5. Fjern og rengør afløbsbeholderen for kondensvand.6. Rengør indersiden af dampudsugningstanken, på gasmodeller.
3-21. MADOPSKRIFTER	Bemærk venligst: Efter at have friturestegt en mængde fisk eller svinekød, skal fedtstoffet filtreres og opfriskes, ved at friturestege og kassere nogle få opskårne kartofler, eller frituregryden kan tømmes og rengøres, og der kan tilsættes friskt fedtstof.



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 - ! Ź Ł - (* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-5-16

Danish-Translated from Original