



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

**Henny Penny
Trykkfrityrer
Modell 500
Modell 561
Modell 600**

OPERATØRHÅNDBOK

NOTICE**MERKNAD**

Denne håndboken bør oppbevares på et hendig sted for fremtidig referanse.

Enhetens koblingsskjema befinner seg på kontrollpanelets bakre deksel.

Instruksene som bør følges hvis brukeren lukter gass må settes opp på et iøynefallende sted. Rådfør deg med den lokale gassleverandøren om hvordan denne informasjonen oppnås.

Ikke tilstopp luftstrømmen beregnet på drivstoff- og ventilasjonsluft. Det må være tilstrekkelig klaring rundt enheten for å oppnå nok luft til brennkammeret.

Modell 600 Frityr kommer utstyrt med en kontinuerlig pilotflamme. Men frityren kan ikke betjenes uten elektrisk strøm. Enheten går automatisk tilbake til normal drift når strømmen gjenopprettes.

CAUTION**FORSIKTIG**

Hold enhetens område fritt og klar av drivstoff.

**ADVARSEL**

Feilaktig installasjon, justering, endring, service eller vedlikehold, kan forårsake eiendomsskade, personlig skade eller død. Les grundig alle anvisningene om installasjon, drift og vedlikehold før utstyret installeres eller gis vedlikehold.

**FARE**

IKKE LAGRE ELLER BRUKE BENSIN ELLER ANDRE TENNBARE DAMPER OG VÆSKER I NÆRHETEN AV ENHETEN ELLER ANDRE ENHETER. DET KAN FØRE TIL BRANN ELLER EKSPLOSJON.

Teknisk data for CE-merkete produkter

| | |
|--|--|
| Nominell varmetilførsel: (nettoeffekt) | Naturlig (I_{2H}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Naturlig (I_{2E}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Naturlig (I_{2E+}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Naturlig (I_{2L}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) Flytende propan (I_{3P}) = 21,1 KW (72.000 Btu/h) |
| Nominell varmetilførsel: (bruttoeffekt) | Naturlig (I_{2H}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Naturlig (I_{2E}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Naturlig (I_{2E+}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Naturlig (I_{2L}) = 23,4 KW (80.000 Btu/h) Flytende propan (I_{3P}) = 22,9 KW (78.000 Btu/h) |
| Forsyningstrykk: | Naturlig (I_{2H}) = 20 mbar Naturlig (I_{2E}) = 20 mbar Naturlig (I_{2E+}) = 20/25 mbar Naturlig (I_{2L}) = 25 mbar Flytende propan (I_{3P}) = 30 mbar Flytende propan (I_{3P}) = 37 mbar Flytende propan (I_{3P}) = 50 mbar |
| Testpunkttrykk: | Naturlig (I_{2H}) = 8,7 mbar Naturlig (I_{2E}) = 8,7 mbar Naturlig (I_{2E+}) = 8,7/10 mbar Naturlig (I_{2L}) = 10 mbar Flytende propan (I_{3P}) = 25 mbar |
| Injektorstørrelse: | Naturlig (I_{2H}) = 1,04 mm Naturlig (I_{2E}) = 1,04 mm Naturlig (I_{2E+}) = 1,04 mm Naturlig (I_{2L}) = 1,04 mm Flytende propan (I_{3P}) = 0,66 mm |
| Restriktorstørrelse: | Naturlig (I_{2E+}) = 4,1 mm |

Denne enheten må installeres i henhold til produsentens anvisninger og gjeldende regelverk og kan bare brukes i et passende ventilert område. Les alle anvisninger før enheten installeres eller brukes.

HENNY PENNY

4-HODERS ELEKTRISK TRYKK-FRITYRKOKER



Frityrkokeren må installeres og brukes slik at vann hindres fra å komme i kontakt med matfettet.



Dette apparatet er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.



Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske-, sanse- eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har mottatt veiledning eller instruksjoner for bruk av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten til vedkommende.

SEKSJON 1. INNLEDNING

1-1. TRYKKFRITYR

Henny Penny Trykkfrityr er den grunnleggende enheten i et matprosesseringsutstyr. Den har funnet en bred anvendelse i institusjonelle og kommersielle foodservice-foretagender.

T-V-T

En kombinasjon av trykk, varme og tid kontrolleres automatisk for å produsere et optimalt, velsmakende og tiltrekkende produkt.

Trykk

Trykk er grunnleggende for denne måten å tilberede mat på. Trykket utvikler seg fra matens naturlige fuktighet. Det patenterte lokket fanger denne fuktigheten og bruker den som damp. Fordi damp oppbygges hurtig, beholdes størstedelen av matens naturlige safter inni seg. En eksklusiv dødvektsenhet ventilerer overflødig damp fra gryten og opprettholder et uforanderlig, lavt trykk fra friskdamp.

Varme

Varmen som genereres er en annen viktig faktor i trykkfrityren. Den normalt foreslåtte stekevirkomheten skjer mellom 157 og 163 °C (315 og 325 °F). Dette resulterer i energibesparelse og forlenger matfettets varighet. Energibesparelsen skjer pga. enhetens korte steketid, lav temperatur og varmebevaringsevne fordi frityrgryten er laget av rustfritt stål.

Tid

Tid er viktig fordi dess kortere tid som trengs til å steke mat, desto mer besparelser for brukeren. Maten er spiseklar på mindre tid enn det ville ha tatt å steke den i en vanlig åpen stekepanne.



NOTICE **MERKNAD**

WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment) trådte i kraft for Europaunionen den 16. august, 2005. Våre produkter har blitt vurdert i samsvar med WEEE-direktivet. Vi har også gjennomgått våre produkter for å fastslå om de oppfyller RoHS-direktivet (Restriction of Hazardous Substances) og har omdesignet våre produkter etter som nødvendig for å etterkomme direktivet. For at disse direktiver overholdes fortsatt, må denne enheten ikke kasseres som vanlig kommunalt avfall. Vennligst kontakt din nærmeste Henny Penny-forhandler for egnet kassering.

1-2. RIKTIG PLEIE

Som med alt foodservice-utstyr, trenger Henny Penny Trykkfrityr pleie og vedlikehold. Vedlikeholds- og rengjøringskravene er omtalt i denne håndboken og disse kravene må bli en regelmessig del av enhetens betjening til all tid.

1-3. ASSISTANSE

Dersom du trenger ekstern assistanse, er det bare å ringe din nærmeste Henny Penny-forhandler, eller ringe Henny Penny Corp. på grønt nummer 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405, eller gå online på vårt nettsted www.hennypenny.com.

1-4. MODELLVARIASJONER

Denne håndboken dekker både gass og elektriske modeller, såvel som flere alternativer og vesentlig tilbehør. Der informasjonen gjelder bare én modell, blir dette anvist.

1-5. SIKKERHET

Henny Penny Trykkfrityr har mange innebygde sikkerhetsegenskaper. Men den eneste måten å sørge for sikker drift er å forstå installasjons-, betjenings- og vedlikeholdsprosedyrene i sin helhet. Anvisningene i denne håndboken er formulert for å hjelpe deg å lære de riktige prosedyrene. Der opplysningen er av spesiell viktighet eller forbundet med sikkerhet, brukes ordene FARE, ADVARSEL, FORSIKTIG og MERKNAD. Ordene hentyder til følgende:



SIKKERHETSVARSELSYMBOLERET står ved siden av ordene FARE, ADVARSEL eller FORSIKTIG. Dette angir at det er risiko for personlig skade.



MERKNAD

MERKNAD brukes for å fremheve spesielt viktig informasjon.



FORSIKTIG

FORSIKTIG brukt uten sikkerhetsvarselsymboler viser til en potensiell risikofylt situasjon, som kan føre til eiendomsskade dersom den ikke unngås.



FORSIKTIG

FORSIKTIG brukt med sikkerhetsvarselsymboler viser til en potensiell risikofylt situasjon, som kan føre til mindre eller moderat personlig skade dersom den ikke unngås.



ADVARSEL

ADVARSEL viser til en potensiell risikofylt situasjon som kan føre til dødsfall eller alvorlig personlig skade dersom den ikke unngås.



FARE

FARE VISER TIL EN NÆRT FORESTÅENDE FARLIG SITUASJON SOM FØRER TIL DØDSFALL ELLER ALVORLIG SKADE DERSOM DEN IKKE UNNGÅS.

SEKSJON 2. INSTALLASJON

2-1. INNLEDNING

Denne seksjonen inneholder installasjonsanvisningene for Henny Penny Trykkfrityrer, innbefattet elektriske og gassmodeller.

NOTICE

MERKNAD

Enhetens installasjon bør kun utføres av en kvalifisert servicetekniker.

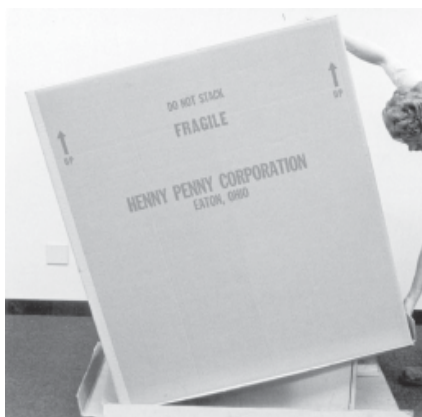


ADVARSEL
FARE FOR
ELEKTRISK STØT

Ikke stikk hull i frityren med gjenstander slik som bor eller skruer, da dette kan føre til elektrisk støt eller skade på komponentene.

2-2.

UTPAKKINGSANVISNINGER



Trinn 2

Frityren leveres boltet til et underlag av tre og dekket med en emballasje av kartong. Både gassmodeller og elektriske modeller leveres fullstendig monterte. Hvis bestilt, blir valgfrie trinser emballert og sendt separat.

1. Klipp båndene rundt kartongbunnen.

NOTICE

MERKNAD

Transportskader skal meldes direkte til transportøren (sjåføren) og underskrives før hans/hennes avreise.

2. Løft kartongen av frityren.



Trinn 4

3. Åpne frityrems lokk og fjern kurven og alt tilbehør.
4. Legg frityren på siden, hvilende på underlaget.



ADVARSEL
TUNG GJENSTAND

Utvis forsiktighet når enheten flyttes for å unngå personlig skade. Frityren veier ca. 136 kg (300 pund).

2-2. UTPAKKINGSANVISNINGER**(fortsetter)**

Hette



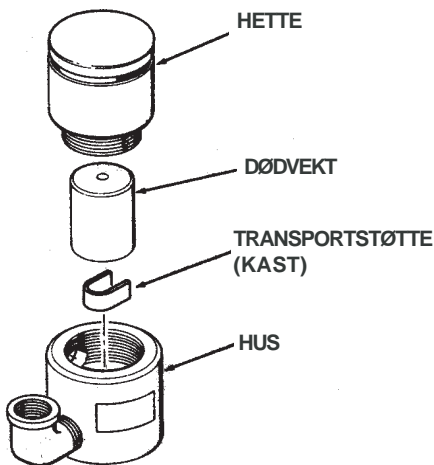
Trinn 8

5. Fjern de fire benboltene fra transportunderlaget av tre. Fjern og kasser treunderlaget..
6. Sett transportboltene i bena igjen for å justere benas nivellering. Hvis bestilt, installer trinsene på bena, med de låsbare trinshjulene foran.
7. Plasser frityren i oppreist stilling.
8. Gjør dødvektsenheten klar til bruk:

NOTICE

MERKNAD

Den metalliske transportstøtten er plassert inni dødvektsenhetens hus for å beskytte dødvekten og dødvektshullet under transport. Støtten må fjernes før installasjon og oppstart.



- a. Skru av dødvektshetten.
 - b. Fjern den runde dødvekten.
 - c. Fjern og kasser transportstøtten.
 - d. Rens dødvektshullet med en tørr klut.
 - e. Sett på dødvekten igjen og skru igjen med dødvektshetten.
9. Åpne lokket og fjern emballasje og stativer fra frityrgryten.
 10. Fjern det beskyttende papiret fra frityrkabinettet. Den ytre overflaten må rengjøres med en fuktig klut.

2-3. VALG AV FRITYRENS PLASSERING

Det er meget viktig at frituren plasseres på egnet sted for drift, hastighetstempo og komfort. Velg et sted som egner seg til påfyll og uttak av matprodukter fra enheten uten at den forstyrrer den endelige tilberedelsen av måltidsbestillinger. Operatører har erfart at steking av mat fra rå til ferdig tilstand, og deretter beholde produktet varmt i en varmer, gir hurtig og kontinuerlig service. Hjelpebord til tømning av produkt bør stå minst ved én side av frituren. Husk at den mest effektive ytelsen oppnås i en rett linjeoperasjon, dvs. rå mat inn på en side og ferdigstekt mat ut den andre. Tilberedelse av ordrer avanserer og fjernes med bare så vidt tap av effektivitet. For at frituren kan få riktig stell og vedlikehold, trenger den en klaring på 60,96 cm (24 tommer) rundt alle sidene. Tilgang til vedlikehold oppnås ved å fjerne et sidepanel. Det trengs også en klaring på minst 15,24 cm (6 tommer) rundt basen av gassenhetene for tilstrekkelig lufttilførsel til forbrenningskammeret.



**FORSIKTIG
BRANNFARE**

For å unngå brannfare, bør gassfrituren installeres med klaring fra alle tennbare og ikke-tennbare materialer, minst 15,24 cm (6 tommer) fra siden og 15,24 cm (6 tommer) fra bakpartiet. Hvis installert riktig er gassfrituren utformet til betjening på tennbare gulv og nærliggende tennbare vegger.

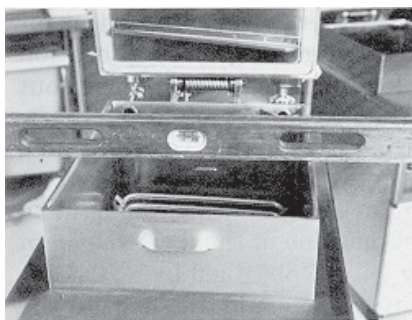
For å unngå brann og ødelagte varer og utstyr, bør området under frituren ikke brukes til lagring av varer og utstyr.



**ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO**

For å unngå alvorlige forbrenninger fra skvetting av glovarmt matfett, plasser og installer frituren slik at den ikke kan tippe eller bevege seg. Det kan brukes holdebånd for stabilisering.

2-4. NIVELLERING AV FRITYREN



For å kunne fungere riktig, må frituren være nivellert fra side til side og fra foran til bak med et vater på de flate områdene rundt frituregrytens krage.



FARE

DERSOM DISSE NIVELLERINGSANVISNINGENE IKKE FØLGES KAN RESULTATET BLI AT MATFETTET FLYTER OVER FRITYRGRYTEN OG FORÅRSAKER ALVORLIGE FORBRENNINGER, PERSONLIG SKADE, BRANN OG/ELLER EIENDOMSSKADE.

2.5 FRITYRENS VENTILASJON

Trykkfrityren må plasseres slik at den ventileres i en passende avtrekshette eller ventilasjonssystem. Dette er vesentlig for effektiv fjerning av røykgassene og frityrlukt. Det må utvises spesiell forsiktighet når en avtrekshette designes for å unngå interferens med frityrens betjening. Vi anbefaler at du rådfører deg med et lokalt ventilasjons- eller sentralfyringsselskap for å hjelpe med designen av et passende system.

NOTICE

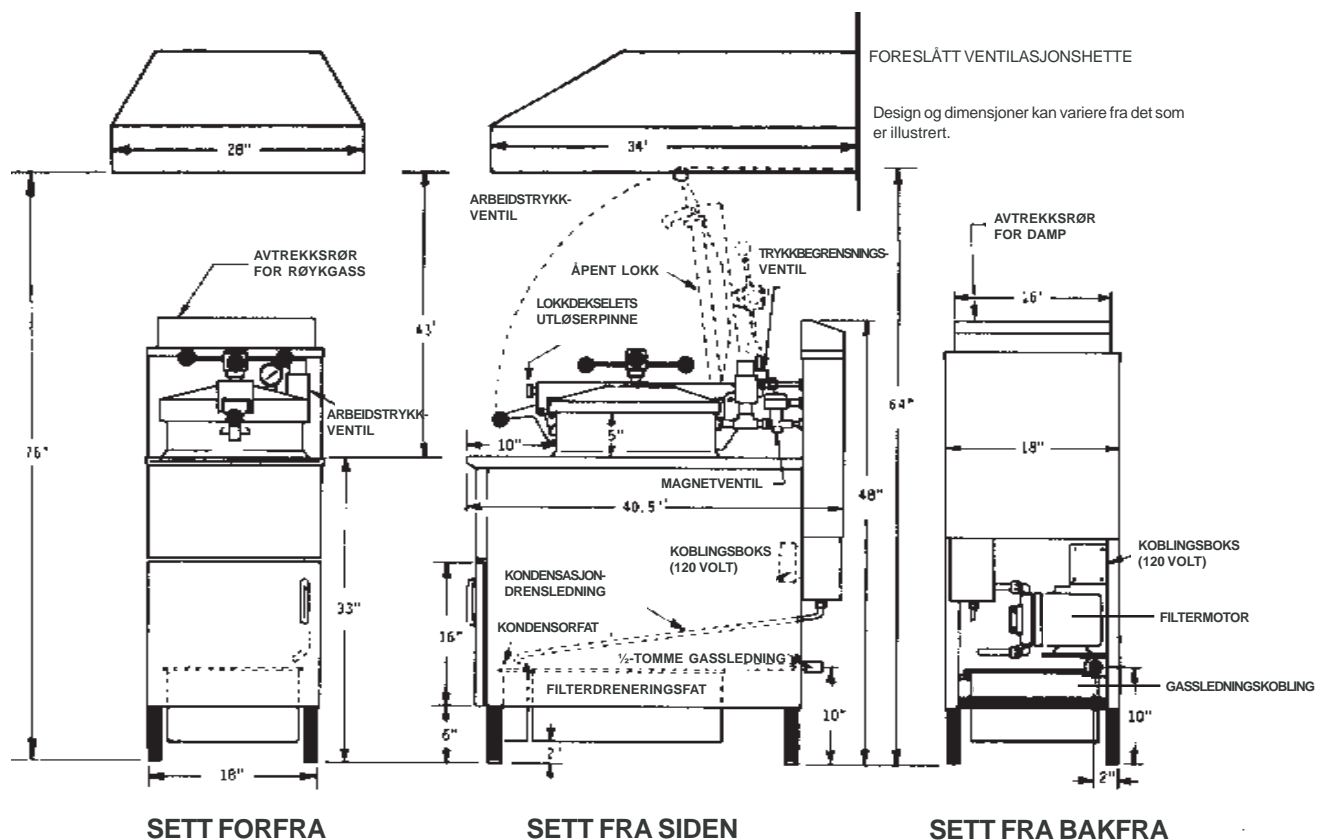
MERKNAD

Ventilasjonen må være i samsvar med lokale og nasjonale forskrifter. Rådfør deg med ditt lokale brannvesen eller byggemyndighet.

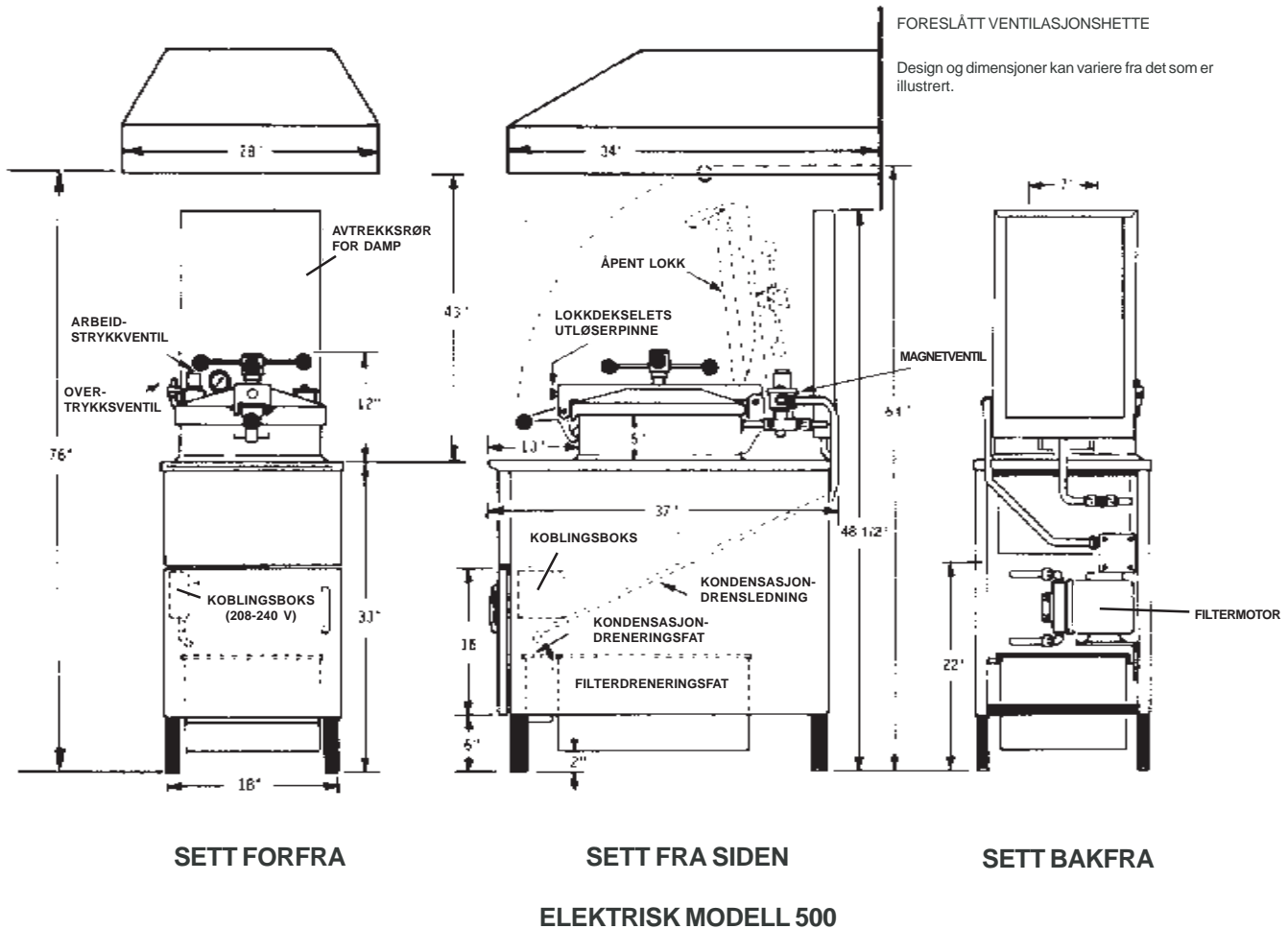
CAUTION

FORSIKTIG

Ikke fest en forlengelse til røykgassenes avtrekksrør når gassfrityren installeres. Dette kan svekke brennerens ytelse, og forårsake funksjonsfeil og mulig negativ brannslag.



GASSMODELL 600



2-6. GASSFORSYNING

Gassfrityren kommer fremstilt fra fabrikken enten for naturlig gass eller propangass. Undersøk merkeplaten på høyre sidepanel av kabinettet for å finne de korrekte gassforsyningskravene. Minimumsforsyning for naturlig gass er 7-tommers vannsøyle (1,7 kPa), og 10-tommers vannsøyle (2,49 kPa) for propan. Maksimal gassforsyning er 14-tommers vannsøyle (3,49 kPa, eller ,5 psi).

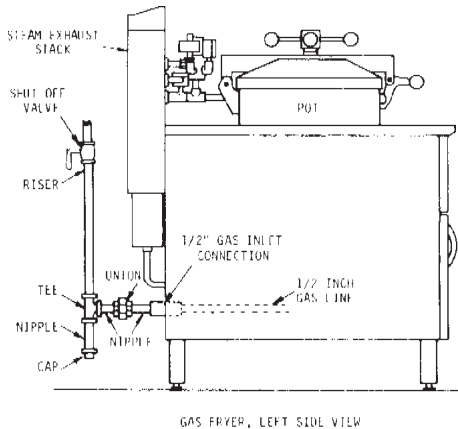


ADVARSEL
EKSPLUSJONSRISIKO

Unngå å bruke gass som ikke er spesifisert på merkeplaten. Din forhandler kan installere konversjonssett hvis nødvendig. Ukorrekt gassforsyning kan forårsake eksplosjon eller brann, noe som kan medføre alvorlig personlig skade og/eller eiendomsskader.

2-7. GASSLEDNING

Se nedenfor for anbefalt tilkobling til hovedgassledningen,

**ADVARSEL**

For å unngå mulig alvorlig personlig skade:

- **Installasjonen må oppfylle kravene til American National Standard Z223.1-Latest Edition National Fuel Gas Code (siste utgave av de nasjonale brenngassforskriftene) og den lokale kommunens byggeforskrifter. I Canada må installasjonen være i samsvar med Standard CSA B149-1&2, installasjonsforskrifter for brenngassapparater og lokale forskrifter. I Australia må installasjonen oppfylle de australske kravene.**
- **Frityren og sin manuelle avstengingsventil må frakobles fra gassledningssystemet når det utføres trykktester på systemet ved testtrykk som overskrider 1/2 psig (3,45 kPa) (34,47 mbar).**
- **Frityren må isoleres fra gassledningssystemet ved å avstenge den manuelle avstengingsventilen når det utføres trykktester på systemet ved testtrykk som er like eller under 1/2 psig. (3,45 kPa) (34,47 mbar).**
- **Det bør brukes standard 1/2-tommers svartkornet stålrør og rørdeler av aduserjern for tilkoblinger av gassforsyning.**
- **Ikke bruk støpt jernarmatur.**
- **Selv om det anbefales en 1/2-tommers rør, bør rørledningen være rommelig nok til å forsyne nok gass til å yte maksimalbehovet uten å tape unødvendig trykk mellom måleren og frityren. Trykktap i rørledningssystemet må ikke overskride 0,3-tommers vannsøyle (0,747 mbar).**

Det bør tilrettelegges slik at frityren kan flyttes på for rengjøring og vedlikehold. Dette kan oppnås ved å:

1. Installere en manuell avstengingsventil og en frakoblingsunion, eller
2. Installere et solid A.G.A.-sertifisert koblingsstykke som oppfyller kravene til ANSI Z21.6 (Standard for koblinger for flyttbare gassapparater) eller CAN/CSA 6.16 med hurtig frakoblingsanordning (Henny Penny delenr. 9921), som oppfyller kravene til ANSI standard Z21.41 eller CAN 1-6.9. Det må også sørges for å begrense frityrens mulighet for å flytte på seg, uavhengig av at koblingsstykket og den hurtige frakoblingsanordningen eller den forbundne rørledningen begrenser frityrens bevegelse.

2-7. GASSLEDNING

3. Se illustrasjonen på følgende side for riktige koblinger for den fleksible gassledningen og forankringskabelen.



MERKNAD

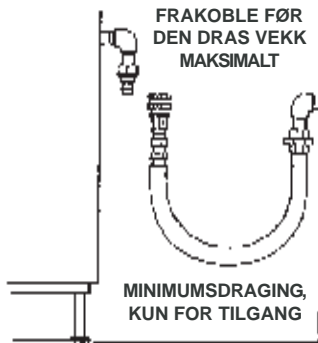
Forankringskabelen begrenser avstanden frityren kan dras vekk fra veggen. For å rengjøre og vedlikeholde enheten, må forankringskabelen først løsnes fra enheten og den fleksible gassledningen frakobles. Dette gir bedre tilgang til alle sidene på enheten. Gassledning og forankringskabel må tilkobles igjen etter at rengjøring og vedlikehold er fullført.

2-7. GASSLEDNING (fortsetter)

GASSLEDNING

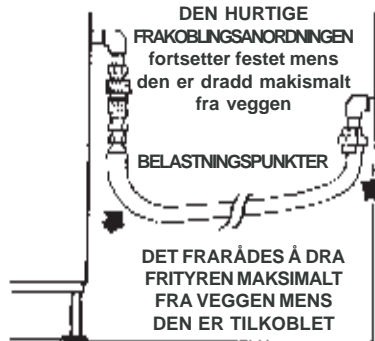
HØYRE

MINSTE AVSTAND tillatt for å dra utstyret vekk fra veggen for tilgang til den hurtige frakoblingsanordningen (Quick Disconnect Device).



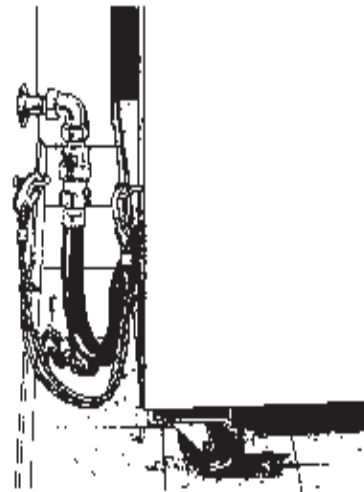
GALT

UNNGÅ SKARPE BØYNINGER OG FLOKER når utstyret dras vekk fra veggen. (Maksimal draging floker endene selv om de er riktig installert, og reduserer koblingsstykkets holdbarhet.)



FORANKRINGSKABEL

Vennligst se illustrasjonen nedenfor når det installeres forankringskabel på alle flyttbare gassfrityrer.



I-bolten skal festes til bygget i henhold til godkjente byggenormer.

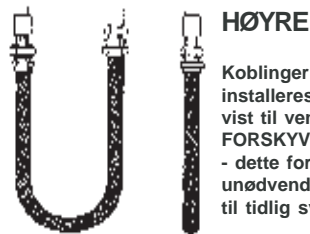
CAUTION FORSIKTIG

GIPSPLATEKONSTRUKSJON

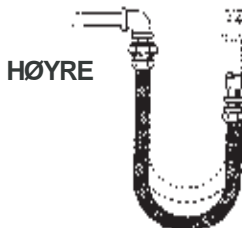
Fest I-bolten til en byggestender. Ikke fest den bare til gipsplaten. I tillegg, plasser I-bolten på samme høyde som gassforsyningen. Den foretrukne installasjonen skal stå omtrent 15 cm (6 tommer) til en av forsyningssidene. Forankringskabelen må være minst 15 cm kortere enn den fleksible gassledningen.

CAUTION FORSIKTIG

Bruk albuer/rørkne når nødvendig for å unngå skarpe floker eller overdreven bøyning. For å gjøre bevegelsen lettere, installer en "doven" løkke. Gassenheter må frakobles før maksimalflytting. (Minimalflytting er tillatt for slangefrakobling).

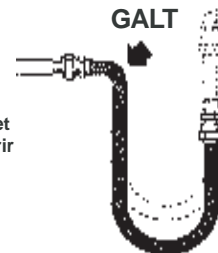


Koblinger og slange bør installeres på samme plan som vist til venstre. IKKE FORSKYVE KOBLINGSPLANET - dette forårsaker vridning og unødvendig spenning og fører til tidlig svekkelse.



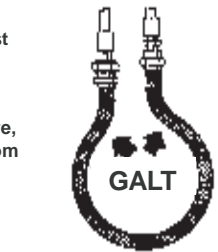
Dette er den riktige måten å installere en metallslange for vertikal traversering. Legg merke til den enkle naturlige løkken.

En skarp bøyning slik som det vises til høyre, spenner og vrir metallslangen slik at koblingen svekkes for tidlig.



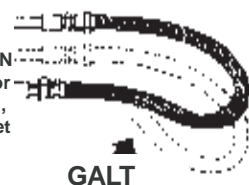
Oppretthold minst bøyning eller større bøyediameter mellom koblingene for lengst holdbarhet.

Å lukke diameteren ved koblingene, som vist til høyre, skaper dobbelt bøyninger som forårsaker at koblingene svekkes pga. utmatting.



I alle installasjoner hvor "selvdrenering" ikke er nødvendig, skal metallslangen kobles i en vertikal løkke.

IKKE KOBLE METALLSLANGEN HORIZONTALT ... men der hvor "selvdrenering" er nødvendig, bruk støtte på det nedre planet som vist til venstre.



2.8 GASSLEKKASJETEST**MERKNAD**

Før gassforsyningen slås på, sørg for at gassventilknotten på gasskontrollventilen er i AV-posisjon.

Etter at gassledning og rørarmatur er installert, sjekk etter gasslekkasjer. En enkel måte er å slå på gassen og pensle alle koblingene med en såpeløsning. Hvis det dukker opp bobler fins det en gasslekkasje. Hvis dette skjer må gassrørkoblingen utføres på nytt.

**ADVARSEL
INGEN ÅPEN FLAMME**

For å unngå brann eller eksplosjon, bruk aldri en antent fyrstikk eller åpen flamme for å undersøke om det fins en gasslekkasje. Antent gass kan føre til alvorlig personlig skade og /eller eiendomsskade.

**2-9. GASSTRYKKREGULATORENS
INNSTILLING**

Gasstrykkregulatoren på den automatiske gassventilen leveres fabrikkinnstilt på følgende måte:

Naturlig: 3,5-tommers vannsøyle (0,87 kPa)

Propan: 10,0-tommers vannsøyle (2,49 kPa)

**MERKNAD**

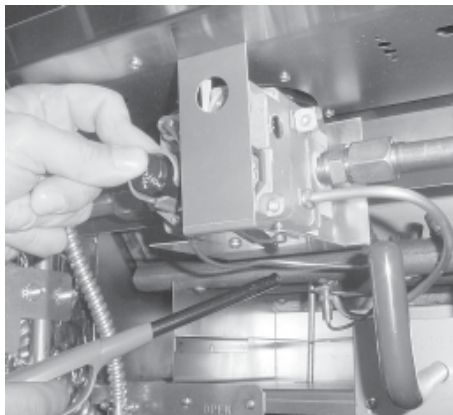
Gasstrykkregulatoren kommer innstilt fra Henny Penny og skal ikke justeres av brukeren.

**2-10. TENNING OG
AVSTENING AV
GASSPILOT og
BRENNER****Tenningsprosedyre**

Gassventilknotten har dobbel funksjon:

- a. Fullstendig kontroll over gassen til pilotflammen og hovedbrenner.
 - b. Når den er i pilotposisjon, er dette tilbakestillingsmekanismen for den automatiske piloten.
1. Sett hovedbryteren i AV-posisjon.
 2. Trykk knotten på kontrollgassventilen delvis ned og drei til AV-posisjon.
 3. Vent lenge nok til å la gass som muligvis har samlet seg i brenneravdelingen slippe ut (minst 5 minutter).
 4. Drei termostatknotten til lavest innstilling.
 5. Drei gassventilknotten til PILOT-posisjon.

**2-10. TENNING OG
AVSTENING AV
GASSPILOT og
BRENNER (fortsetter)**



Trinn 6

- Trykk ned og hold gassventilknoten mens piloten tennes. La piloten brenne ca. 30 sekunder før du slipper gassventilknoten. Pilotflammen bør holde seg.

NOTICE **MERKNAD**

Hvis pilotflammen slukner, gjenta trinn 2 og 3, og la det gå en lengre tidsperiode før du slipper gassventilknoten.

- Drei gassventilknoten til PÅ-posisjon.
- Med lokket åpent, drei termostaten til en innstilling på 200 °F.
- Drei hovedbryteren i PÅ-posisjon.
- Lytt etter tenning av gassbrenneren.
 - En kan høre lyden av gassen som tenner gassblussene inni brenneren.

CAUTION **FORSIKTIG**

Ikke la termostaten være slått på i mer en 10 sekunder uten matfett i frituregryten elles kan frituregryten bli skadet.

- Frituregryten bør rengjøres i henhold til anvisningene i seksjon 3.
- Frituregryten må fylles til egnet nivå med matfett. Se seksjonen Påfylling eller tilsetning av matfett.
- Frituren er nå klar til bruk.
- Drei termostatens tallskive til ønsket temperatur.

Avstengingsprosedyre

- Sett hovedbryteren i AV-posisjon.
- Trykk lett på gasskontrollventilen og drei den i AV-posisjon.

**2-11. JUSTERING AV
PILOTFLAMMEN**

Pilotflammen kommer forhåndsinnstilt fra fabrikken. Hvis det er nødvendig med justering, kontakt din nærmeste uavhengige Henny Penny-forhandler.

**2-12. JUSTERING AV
TRYKKREGULATOREN
(BARE FOR GASS)**

Gassregulatoren kommer forhåndsinnstilt fra fabrikken til 3,5-tommers vannsøyle (0,87 kPa) for naturlig gass (10,0-tommers (2,49 kPa) for propan). Hvis det er nødvendig med justering, kontakt din nærmeste uavhengige Henny Penny-forhandler.

2-13. ELEKTRISKE**KRAV****(ELEKTRISK FRITYR)**

Den elektriske frityren kan fås fra fabrikk med elektrisk ledningsnett for 208, 220/240, eller 440/480 volt, en- eller trefaset, 60 Hertz strømforsyning. Det må bestilles egnet forsyningskabel som tilbehør eller skaffes ved installasjonen. Sjekk merkeplaten på innsiden av frityrdøren for å fastslå riktig strømforsyning.



ADVARSEL
FARE FOR
ELEKTRISK STØT

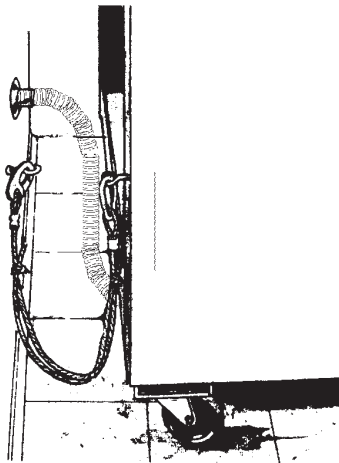
Frityren må være tilstrekkelig og sikkert jordet ellers er det fare for elektrisk støt. Henvis til lokale elektrisitetsforskrifter for korrekt jordingsmetode, og ved mangel på lokale forskrifter, se ANSI/NFPA Nr. 70- (gjeldende utgave) av The National Electrical Code. I Canada må alle elektriske koblinger utføres i henhold til CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, og/eller andre forskrifter.

For å unngå elektrisk støt, må denne anordningen være utstyrt med en ekstern avbryter som utkobler alle ujordete ledere. Hovedbryteren på denne anordningen utkobler ikke alle linjeledere.

Stedets strømledningsinstallasjon til frityren bør ha den størrelsen som angis i datatabellen. Den bør være en isolert kopperleder merket for 600 volt og 90 °C. For lengder over 15,24 m (50 fot), bruk den neste stigende ledningsstørrelse.

NOTICE**MERKNAD**

Elektriske frityrer på trinsehjul som er permanent tilkoblet må installeres med fleksible ledninger og forankringskabel når de installeres i USA. Se illustrasjonen til venstre. Det fins huller i frityrens bakre ramme for festing av forankringskabelen til frityren. Forankringskabelen kan ikke hindre at frityren velter over.

FORANKRINGSKABEL

I-bolten skal festes til bygget i henhold til godkjente byggenormer.

CAUTION FORSIKTIG

GIPSPLATEKONSTRUKSJON
 Fest I-bolten til en byggestender. Ikke fest den bare til gipsplaten. Den foretrukne installasjonen skal stå omtrent 15 cm (6 tommer) til en av forsyningsssidene. Forankringskabelen må være minst 15 cm kortere enn den fleksible gassledningen.

Datatabell**Forsyningsledninger og sikringer for elektriske frityren**

| Volts | Fase | KW | Amp. | Stromled- ningsstor- relse | Min. Sikrings- størrelse |
|-------|------|-------|------|----------------------------------|--------------------------------|
| 208 | En | 11,25 | 54 | 6 | 90 |
| 208 | En | 13,50 | 65 | 4 | 100 |
| 208 | Tre | 11,25 | 31 | 10 | 50 |
| 208 | Tre | 13,50 | 38 | 8 | 60 |
| 240 | En | 11,25 | 47 | 6 | 80 |
| 240 | En | 13,50 | 56 | 6 | 90 |
| 240 | Tre | 11,25 | 27 | 10 | 45 |
| 240 | Tre | 13,50 | 33 | 8 | 50 |
| 480 | Tre | 11,25 | 14 | 14 | 25 |
| 480 | Tre | 13,50 | 16 | 14 | 25 |

2-14. ELEKTRISKE
KRAV
(GASSFRITYR)

Gassfrityren krever 120-volt, enfaset, 60-Hertz, 10-amp, 3-tråds jordet forsyning, eller 230-volt, enfaset, 50-Hz, 5 Amps, 1-faset forsyning. Den 120-volt gassfrityren kommer utstyrt med jordet ledning og støpsel for beskyttelse mot elektrisk støt, og støpselet bør stikkes i en 3-polet jordet stikkontakt. Ikke kutt av eller fjern jordingspolet. Det fins et koblingsskjema bak høyre sidepanel, og man får tilgang til det ved å fjerne sidepanelet. Det 230-volt støpselet må oppfylle alle lokale og nasjonale forskrifter.



ADVARSEL
FARE FOR ELEKTRISK
STØT

Ikke frakoble jordingsstøpselet. Frityren **MÅ** være tilstrekkelig og sikkert jordet ellers kan det forekomme elektrisk støt. Henvis til lokale elektrisitetsforskrifter for korrekt jordingsmetode, og ved mangel på lokale forskrifter, se ANSI/NFPA Nr. 70-(gjeldende utgave av The National Electrical Code). I Canada må alle elektriske koblinger utføres i henhold til CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, og/eller andre lokale forskrifter.

For å unngå elektrisk støt, må denne anordningen være utstyrt med en ekstern avbryter som utkobler alle ujordede ledere. Hovedbryteren på denne anordningen utkobler **ikke** alle linjeledere.

2-15. TESTING AV FRITYREN

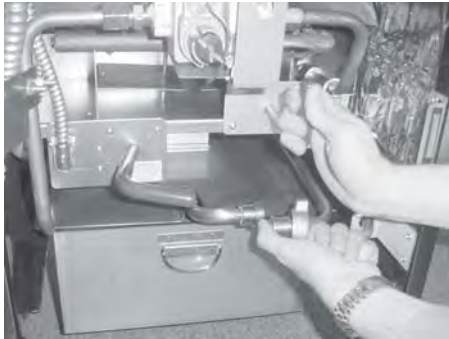
Hver Henny Penny trykkfrityr ble fullstendig undersøkt og testet før den ble sendt fra fabrikk. Det er imidlertid god praksis å sjekke enheten igjen etter at den er installert. Se følgende seksjoner for testprosedyrer.



FORSIKTIG

Avvik fra de beskrevne testprosedyrene kan resultere i skade på frityren.

2-16. KONTROLLERING AV FILTERPUMPEN



Trinn 4

2-17. MOTORLAGRE

Bruk følgende testprosedyre på nye eller kalde frityrer.

1. Åpne frontdøren på frityren.
2. Løsne på filterets unionkobling.
3. Drei hovedbryteren til PUMP-posisjon. Åpne filterventilen. Du hører at den elektriske motoren går.

CAUTION

FORSIKTIG

Bare kjør pumpen i noen få sekunder ellers kan pumpen skades.

4. Plasser tommelen over den åpne filterunionkoblingens flens. Du bør føle suging. Lukk filterventilen. Slå av pumpen.

De elektriske motorlagrene er permanent smøret. IKKE SMØR DEM.

Dette fullfører testrunden. Hvis noen av funksjonene ikke fungerte, kontroller installasjonen om igjen. Hvis et problem vedvarer, se andre seksjoner i denne håndboken eller ring en autorisert Henny Penny-forhandler.

**2-18. ENDELIG KONTROLL
AV INSTALLASJONEN
- STEKEPRØVE**

Den avgjørende kontrollen for å sikre at installasjon er riktig utført, omfatter en stekeprøve. Dette gir installatøren en anledning til å observere trykkfrityrens reelle kokeoperasjon.

NOTICE

MERKNAD

Før kokeoperasjonen og påfylling av matfett i frityrgryten, sørg for at frityrgryten, filterdukenheten og dreneringsfatet er rengjort. Filterdukenheten og dreneringsfatet må rengjøres med såpe og varmt vann og tørkes grundig før de settes sammen igjen. Frityrgryten bør også rengjøres på dette tidspunktet. Se seksjon Rengjøring av frityrgryten.

1. Sett termostatknotten på 320 °F.
- Temperaturindikatorens lys slokner når matfettet har kommet opp i den innstilte temperaturen.
2. Sett hovedtidsuret til åtte minutter.
3. Skjær opp 1,5 til 2,5 kg (3 til 5 pund) uskrelte poteter i 1,5 til 2 cm (1/2- til 3/4-tommers) lange båter.
4. Plasser dem i en bolle med vann.
5. La vannet renne av potetbåtene og dypp dem i panering - | panering fås som regel i butikken.
6. Rør godt i matfettet for å jevne varmen.
7. Plasser standard frityrkurv i frityrgryten.
8. Slipp de panerte potetstykkene forsiktig ned i det varme matfettet.



Trinn 5



Trinn 8



**ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO**

Utvis forsiktighet for å unngå skvetting av glovarmt matfett. Det kan føre til alvorlig forbrenning.

NOTICE

MERKNAD

Senk kurven i matfettet før potetene tilføres, for å unngå at potetstykkene kleber seg.

**2-18. ENDELIG KONTROLL
AV INSTALLASJONEN
- STEKEPRØVE
(fortsetter)**



Trinn 9



Trinn 10

2-19. DRIFTSKONTROLLTILTAK



**FARE
FORBRENNINGSRISIKO**

**LOKKET MÅ LÅSES ORDENTLIG ELLERS KAN
DET TRYKKSATTE MATFETTET OG DAMPEN
LEKKE UT AV FRITYRGRYTEN. DETTE
MEDFØRER ALVORLIGE FORBRENNINGER.**

9. Lukk lokket. Sørg for at lokket er ordentlig og sikkert låst.
10. Drei spindelen medurs til lokket er sikkert forseglet. De to røde knottene skal stå på linje med forsiden.
11. Slå på hovedtidsuret.

Du har fullført trinnene for å starte kokeprosessen.
Følgende

1. Kontrollér om indikatornålen i trykkmåleren avleser i driftssonen (Operating Zone).
 - Hvis trykket ikke bygges opp, kontakt ditt nærmeste Henny Penny servicekontor.
2. Undersøk om tappeventilen og filterventilen lekker.
3. Etter åtte minutter:
 - Tidsurets summelyd låter.
 - Trykket i frityren reduseres automatisk.

2-19. DRIFTSKONTROLLTILTAK

(fortsetter)

4. Drei tidsbryteren til AV-posisjon.

- Den røde pilen tilbakestilles til tidligere tidsinnstilling, i dette tilfelle, 8 minutter.

5. Når damptrykket er gått ut (se trykkmåleren) kan du åpne lokket.



6. Heng stekekurvene på siden av gryten for avrenning.

7. Etter avrenning i 3-5 sekunder, tøm potetbåtene på et brett.

8. Sett stekekurven tilbake i matfettet.







Hvis alle ovennevnte funksjoner ble tilfredsstillende utrettet, er frityren klar til bruk.

Trinn 6

AVSNITT 3. DRIFT

3-1. DRIFTSKOMPONENTER C1000 CONTROLS

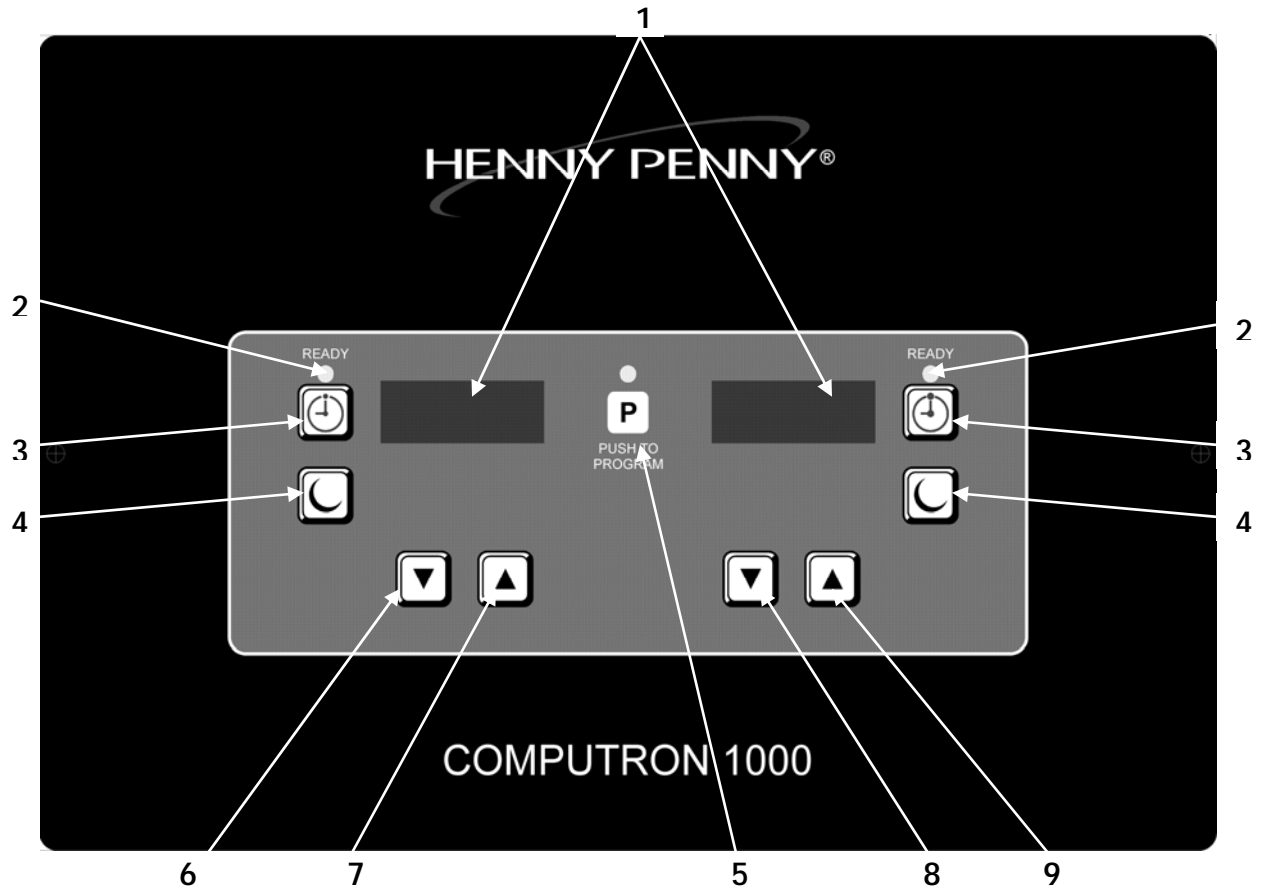
Referanse figur 3-1.

| Fig. No. | Element nr. | Beskrivelse | Funksjon |
|----------|-------------|---|--|
| 3-1 | 1 | Digitalt display | Viser matfettets temperatur, tidsurets nedtelling i Cook Cycle, (kokesyklus) og valgene i programmeringsmodusene; matfettets temperatur vises ved å trykke på [P] én eller to ganger for å se settpunktstemperaturen. Hvis matfettets temperatur overskrider 218 °C (425 °F), viser displayet "E-5, FRYER TOO HOT" ("E-5, FRITYRGRYTEN FOR VARM") |
| 3-1 | 2 |  | Dette LED-lyset tennes når matfettets temperatur er innen 5° av settpunktstemperaturen og signaliserer til operatøren at matfettets temperatur har nå nådd riktig temperatur for å legge produktet i frituregryten |
| 3-1 | 3 |  | Tidsurknappene brukes til å starte og stoppe kokesyklusene |
| 3-1 | 4 |  | Tomgangsknappene brukes til å starte tomgangsmodus som reduserer matfettets temperatur under perioder når enheten ikke er i bruk |
| 3-1 | 5 |  | Programmeringsknappen brukes til å aksessere programmeringsmoduser; den brukes også til å avansere til neste parameter, etter at du er i programmeringsmodus |
| 3-1 | 6 & 7 |  | Brukes til å justere verdien til den aktuelle innstillingen vist i programmeringsmodus og til å bytte settpunktstemperaturen til venstre frituregryte eller kurv |
| 3-1 | 8 & 9 |  | Brukes til å justere verdien til den aktuelle innstillingen vist i programmeringsmodus og til å bytte settpunktstemperaturen til høyre frituregryte eller kurv |

NOTICE

MERK

Gå videre til avsnitt 3-4, Fylling eller påfylling av matfett



Figur 3-1

**3-2. C1000 DRIFT
OG PROSEDYRER**


Computron 1000-kontrollene er tilgjengelige i både splittete og hele frityrgryster som bruker elektroniske kontroller. Følgende er en kort beskrivelse av driftsprosedylene for frityrgryster med disse kontrollene.

1. Sørg for å tappe ventilen i lukket posisjon.
2. Plasser kurvstøtten inni frityrgrysten.
3. Sørg for at frityrgrysten er fylt med matfett til riktig nivå.
4. Displayet viser "OFF" ("AV") helt til strømbryteren er slått på ON (PÅ)-posisjon. Displayet viser koketiden, og enheten går automatisk i Melt Cycle (smeltesyklus) til matfettets temperatur når 110 °C (230 °F). Kontrollen går deretter automatisk ut av smeltesyklusen.

NOTICE

MERK


OFG-320-serien med åpen frityr har flere sikkerhetsanordninger som slår av gassforsyningen når de ikke er aktiverte. De ovennevnte prosedyrene skal følges for å starte den åpne frityren på nytt, og hvis avslåing gjentas, skal en kvalifisert tekniker tilkalles.

Smeltesyklusen kan omgås hvis ønsket ved å trykke på  og holde ned i tre sekunder.

CAUTION

FORSIKTIG

Ikke omgå smeltesyklusen med mindre nok matfett har smeltet slik alle brennerrørene på gassfrityrer og elementene på elektriske frityrer er fullstendig dekket. Hvis smeltesyklusen omgås før alle brennerrørene eller elementene er dekket, vil dette resultere i at matfettet avgir alt for mye røyk eller at det oppstår brann.

5. Etter at matfettet er ferdig med smeltesyklusen, varmes fett til  lyser og koketiden vises på displayet.

Rør matfettet grundig for å stabilisere temperaturen i frityrgrystene.


6. Før produktet legges i kurvene, senk kurvene i det varme matfettet for at produktet ikke skal klebe seg til kurvene.
7. Etter at matfettets temperatur er stabilisert til settpunkttemperaturen, senk kurvene med produktet i frityrgrysten.


**3-2. C1000 DRIFT OG
PROSEDYRER
(Forts.)**



ADVARSEL

Ikke overlast eller plasser produkter med for mye fuktighetsinnhold i kurven. Produktets maksimalmengde pr. frituregryte er 5,7 kg (12,5 pund) og for frityrer med splittede frituregryter er maksimalmengden 2,8 kg (6,25 pund). Manglende overholdelse av disse anvisningene kan resultere i at matfettet flyter over frituregryten. Resultatet kan bli alvorlige forbrenninger eller skade på enheten.

9. Hvis den høyre kurven senkes i matfettet, trykk den høyre 


Hvis den venstre kurven senkes, trykk den venstre 

10. Tidsuret på tilsvarende side (venstre eller høyre) starter nedtellingen.



MERK

Tidsberegningssfunksjonen på de to sidene av kontrollen er fullstendig uavhengige av hverandre. Den ene av dem kan innstilles, startes eller stoppes uten å påvirke den andre.





11. Etter at kokesyklusen er avsluttet høres det en lyd og displayet blinker "DONE" ("FERDIG"). Trykk  -knappen og løft kurven fra matfettet.

**3-3. C1000 PROGRAMMING
INSTRUCTIONS**

Tidsurets programmering



1. Koketiden kan byttes når som helst, det er bare å trykke under egnet display når koketiden vises på displayet.

Programmering av settpunktstemperatur

1. Trykk  én gang for å se matfettets aktuelle temperatur og trykk  igjen for å se settpunktstemperaturen.
2. Mens settpunktstemperaturen vises, trykk   for å bytte settpunktstemperaturen.




MERK



Hvis "LOCK" ("LÅS") vises i displayet når du trykker  , låses kontrollene og de må være ulåst før tidsberegningen eller settpunktstemperaturen byttes. Se avsnittet C1000 Spesiell programmering.

**3-4. C1000 SPESIELL
PROGRAMMERING**


Det brukes spesiell programmering for innstilling av følgende funksjoner:




- Fahrenheit eller celsius
- Initialisering av systemet
- Låste eller ulåste kontroller
- Frityrtype – elektrisk; gass m/fast gasspilot;
gass m/elektronisk tenning; gassindusert trekk
- Splittet eller helfat (frityrgrYTE)


1. For å legge inn spesialprogrammeringen, slå av strømbryteren (på en av sidene). Trykk og hold  og slå på strømbryteren igjen.



2. “SPEC” “PROG” etterfulgt av “DEG” “°F” eller “°C”.
Bruk   for å bytte til “°F” eller “°C” eller omvendt.


3. Trykk på  og “INIT” vises på displayet.



Trykk og hold høyre  and og displayet viser “In-3”, “In-2”, “In-1” etterfulgt av “Init Sys” “DONE DONE”.
Kontrollene er nå nullstilt til fabrikkparametere, tiden satt til 0:00 og temperaturen til 88 °C eller 190 °F.


4. Trykk på  og “LOCK” eller “UNLOCK” vises på displayene. Bruk   for å bytte fra “LOCK” til “UNLOCK”, eller omvendt.

5. Når  trykkes, vises “FRYR” i displayet.

Bruk   til å bytte frityrtypen: “ELEC” for elektriske modeller; “GAS” for enheter med fast gasspilot; SSI for enheter med halvledertening; IDG for enheter med indusert trekk gassbrennere.

6. Trykk på  og “VAT” vises på displayet.

Bruk   til å bytte ”vat” (fat/frityrgrYTE)-type fra “SPLIT” til “FULL” eller omvendt.

7. Trykk og hold  for å gå ut av “spesiell programmering til enhver tid.

SEKSJON 3. DRIFTSANVISNINGER

3-5. DRIFTSKOMPONENTER

Bildene på slutten av denne seksjonen identifiserer alle operatørkontrollene og hovedkomponentene på trykkfrityren.

| Komponent | Beskrivelse | Funksjon |
|-----------|--|--|
| 1 | Hovedbryter (POWER/OFF/PUMP) (PÅ/AV/PUMPE) | En treveis bryter med AV-posisjon i midten; sett bryteren i PÅ (POWER)-posisjon (venstre) for å betjene frityren; flytt bryteren til PUMP-posisjon (høyre) for å bruke filterpumpen; visse forhåndsiltak, omtalt senere i denne seksjonen, må oppfylles før filterpumpen kan bli satt i gang. |
| 2 | PÅ (POWER)-lys | Et lys som indikerer at strømbryteren er i PÅ-posisjon, og at frityren er klar til bruk eller er i bruk |
| 3 | PUMPE-lys | Et lys som indikerer at strømbryteren er i PUMP-posisjon, og at filterpumpen er i bruk |
| 4 | Termostat | En elektromekanisk anordning som brukes til å regulere temperaturen; drei knotten for å sette ønsket steketemperatur |
| 5 | Temperaturlys | Et lys som viser at matfettets temperatur er lavere enn temperaturinnstillingen, og slukkes når matfettets temperatur når den innstilte temperaturen |
| 6 | Tidsur | En elektromekanisk anordning som kontrollerer frityrsyklusens lengde; tidsuret kontrollerer magnetventilen (komponent 20) og aktiverer summelyden når Cook Cycle (kokesyklusen) er fullført; drei knotten for å sette den svarte pilen til ønsket steketid; den røde pilen går tilbake til den svarte pilen når PÅ/AV-bryteren skyves til AV |
| 7 | Tidsur/PÅ/AV/bryter | Flytt bryteren til PÅ for å starte tidsuret, og AV for å stoppe summelyden ved endt kokesyklus; bryteren tilbakestilles automatisk til opprinnelig innstilling |
| 8 | Tidsurlys | Et lys som viser at tidsuret er aktivert |
| 9 | Frityrgryte | Rommer stekefettet og passende kaldsone til oppsamling av sprøstekte svor/fleskebiter |
| 10 | Lokkfjær | Hjelper til å løfte på lokket og holder det åpent (den er dekket med et vern) |

3-5. DRIFTSKOMPONENTER**(fortsetter)**

| Komponent | Beskrivelse | Funksjon |
|-----------|----------------------------------|--|
| 11 | Dreneringskanal for kondensasjon | Fuktigheten som samles på lokkfôret når lokket åpnes, kanaliseres inn i dreneringskanalen og hindrer fuktighetsdråpene i å falle inn i matfettet |
| 12 | Lokkpakning | Trykkforsegler frityrgrytekammeret |
| 13 | Lokklås | En fjærbelastet lås som låser som klafflås for å holde lokket lukket; klafflåsen, spindelenheten og lokkpakningen gir til sammen et trykkforseglet grytekammer |
| 14 | Spindelenhet | En enhet som strammes etter at lokket er låst, og påfører trykk på toppen av lokket; lokkpakningen påfører deretter trykk mot frityrgrytens kant; etter å ha oppbygget et pund med internt trykk, dytter lokkfôret en låsepinne opp i låsekragen, og hindrer spindelen fra å bli dreiet mens frityrgryten er trykksatt |
| 15 | Lokkets anslag | En gjenget justerbar krage som brukes for å oppnå stramhet mellom lokkpakningen og frityrgrytens kant; dette gjøres ved å kontrollere spindelens antall av medurs-rotasjoner |
| 16 | Dødvektsenhet | Denne trykkbegrensningsventilen av typen dødvekt, opprettholder et konstant nivå med damptrykk inni frityrgryten; overflødig damp ventileres gjennom dampavtrekket |

**ADVARSEL**




Unnlatelse av å rengjøre dødvektsenheten daglig kan resultere i at frityren bygger opp for mye trykk. Dette kan medføre alvorlig skade og forbrenninger.

| | | |
|----|------------------|---|
| 17 | Overtrykksventil | Dette er en ASME-godkjent fjærbelastet ventil, satt til 14,5 psi; hvis dødvektsenheten er tilstoppet, vil denne overtrykksventilen utløse overtrykket, og holde frityrgrytens kammer ved 14,5 psi (999 mbar); hvis dette skjer, drei hovedbryteren til AV for å utløse alt trykk fra frityrgryten |
|----|------------------|---|

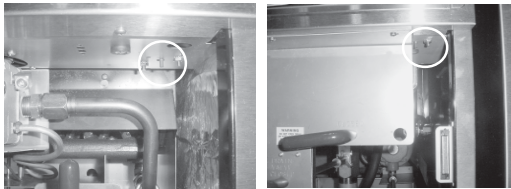
**ADVARSEL**

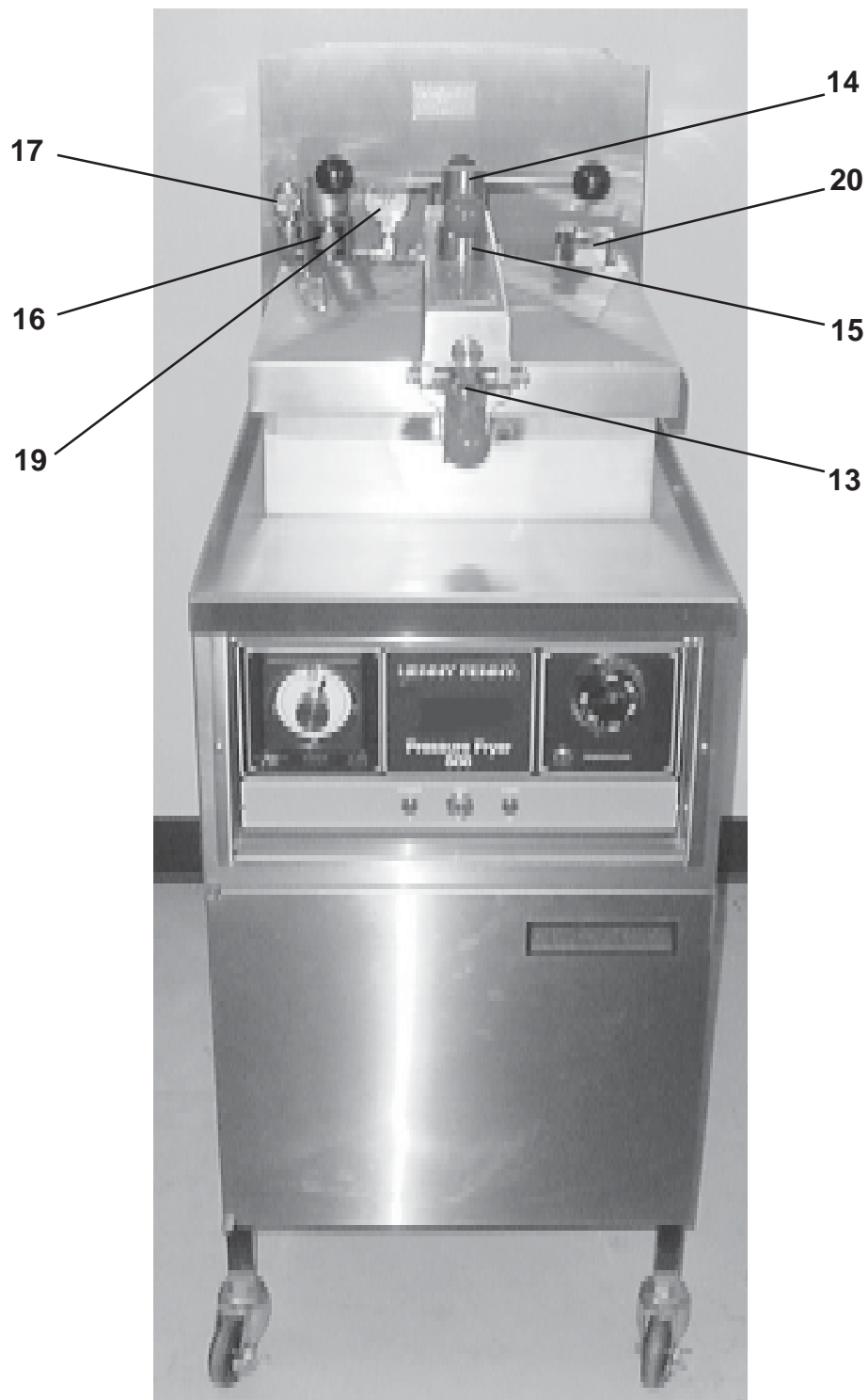
Hvis overtrykksventilen aktiveres, drei hovedbryteren i AV-posisjon. For å unngå alvorlig forbrenning og skade, bør frityren få vedlikehold før den brukes på nytt.

3-5. OPERATING COMPONENTS**(Continued)**

| Komponent | Beskrivelse | Funksjon |
|-----------|--|---|
| 18 | Overtrykksventilring |  <p>FARE</p> <p>IKKE DRA I DENNE RINGEN. DET FØRER TIL FORBRENNING FRA DAMPEN</p> |
| 19 | Trykkmåler | Viser trykket inni frityrgrøyten |
| 20 | Magnetventil | En elektromekanisk anordning som gjør at trykket holdes i frityrgrøyten; magnetventilen lukkes ved begynnelsen av kokesyklusen og åpnes automatisk av tidsuret når kokesyklusen avslutter; hvis denne ventilen tilsøles eller teflonsetet får hakk, vil ikke trykket bygge opp og ventilen må repareres |
| 21 | Tappeventil (bare dreneringshåndtaket vises) |  <p>FARE TRYKKSATT</p> <p>IKKE ÅPNE TAPPEVENTILEN MENS FRITYRGRØYTEN ER UNDER TRYKK. GLOVARMT MATFETT TØMMES UT OG MEDFØRER ALVORLIGE FORBRENNINGER.</p> |
| 22 | Forriglingsbryter mot tapping | En mikrobryter som beskytter frityrgrøyten i tilfelle en operatør utilsiktet tapper matfettet fra frityrgrøyten mens hovedbryteren fortsatt er slått på; bryteren avstenger varmen automatisk når tappeventilen åpnes |
| 23 | Filterdreneringsfat |  <p>ADVARSEL FORBRENNINGSRISIKO</p> <p>Når filterdreneringsfatet flyttes på med glovarmt matfett i, utvis ekstrem forsiktighet for å unngå forbrenning fra varme overflater eller skvetting.</p> |

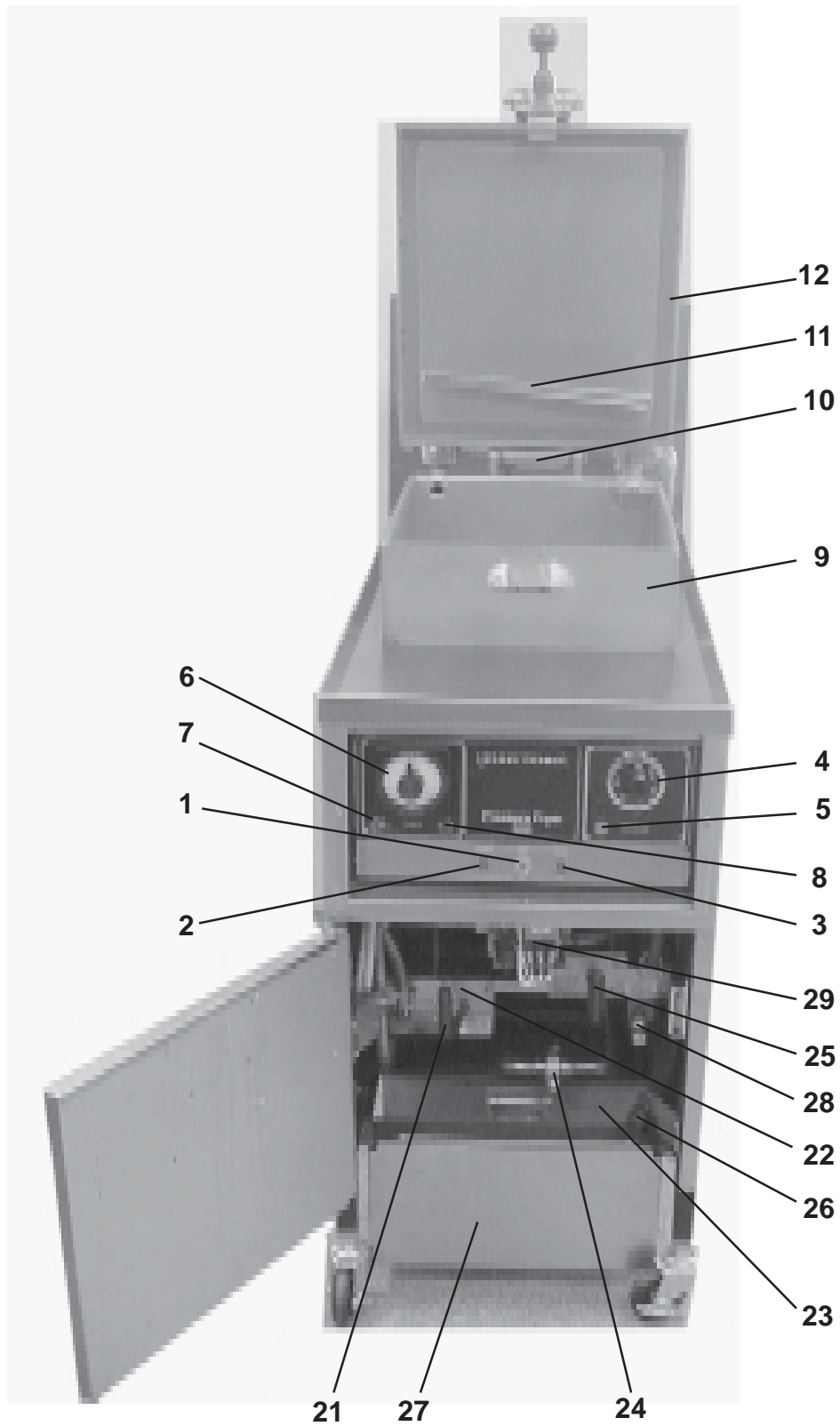
3-5. DRIFTSKOMPONENTER**(fortsetter)**

| Komponent | Beskrivelse | Funksjon |
|-----------|---|---|
| 24 | Filterets koblingsunion | Kobler filteret til filterpumpen, og muliggjør lett fjerning av filteret og dreneringsfatet |
| 25 | Filterventil | Når strømbryteren er i PUMP-posisjon, dirigerer denne toveisventilen filtrert matfett fra dreneringsfatet tilbake til frityrgrøyten |
| 26 | Kondensasjon-drensledning | En slange brukt til å dirigere oppsamlet kondensasjon inni dampavtrekksystemet til kondensasjonsfatet |
| 27 | Kondensasjon-dreneringsfat | Oppsamlingspunktet for kondensasjonen, som dannes inni dampavtrekksystemet; fjern og tøm periodisk |
| 28 | Skyllslange (valgfridd) | En håndholdt slange brukt til å skylle matpartikler fra frityrgrøyten til filterfatet; festes til en hurtig frakoblingsarmatur |
| 29 | Gasskontrollventil (bare gassmodeller) | Kontrollerer gasstrømmingen til brenneren; piloten tennes manuelt |
| 30 | Høy temperaturgrense | Kontrollen sanser matfettets temperatur; hvis matfettets temperatur overskrider den sikre driftsbegrensningen, vil kontrollen åpne og stenge av varmen til frityrgrøyten; når matfettets temperatur dropper til en sikker driftsbegrensning, må kontrollen tilbakestilles manuelt ved å trykke på den røde tilbakestillingsknappen, som befinner seg under kontrollpanelet, bak døren |
| |  | |
| | Gass | Elektrisk |
| 31 | Sikringer (bare elektriske modeller) | En beskyttende anordning som bryter strømkretsen når strømmen overskrider merkeverdien |
| 32 | Kontaktorer (bare elektriske modeller) | Reléer som dirigerer strøm til varmeelementene; et relé er i serie med høybegrensningen, det andre er i serie med kontrollene; standardenheten bruker 2 elektromekaniske kontaktorer, mens computerkontrollerte enheter har en elektromekanisk kontaktor og en av kvikksølv |
| 33 | Avbryter (bare enfaset) | Åpner det elektriske kretsløpet og fjerner strømmen fra elementene |

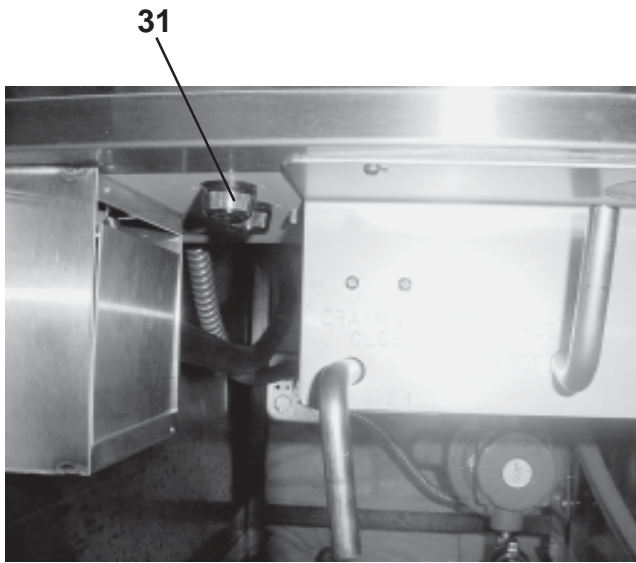


ELEKTRISK MODELL

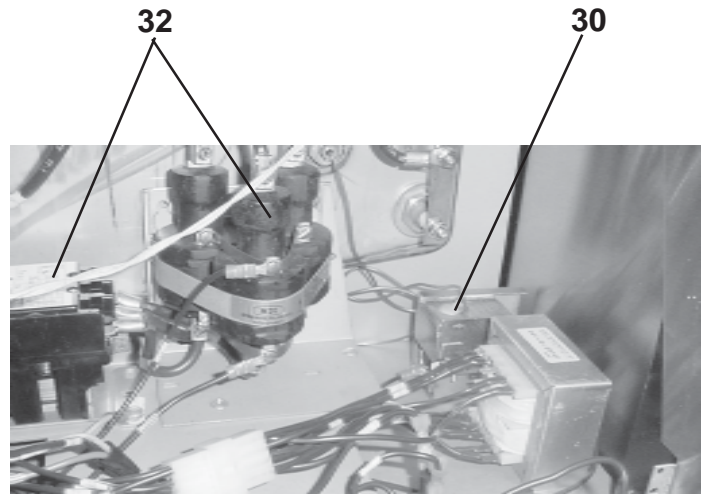
Figur 3-1. Driftskontroller



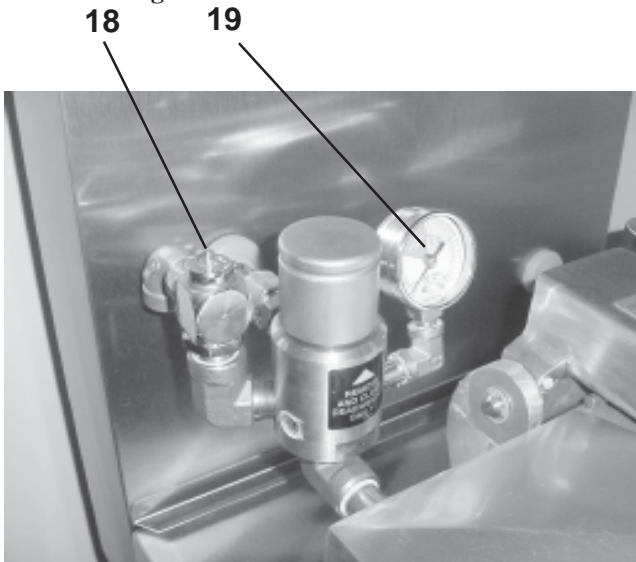
GASS MODELL
Figur 3-2. Driftskontroller



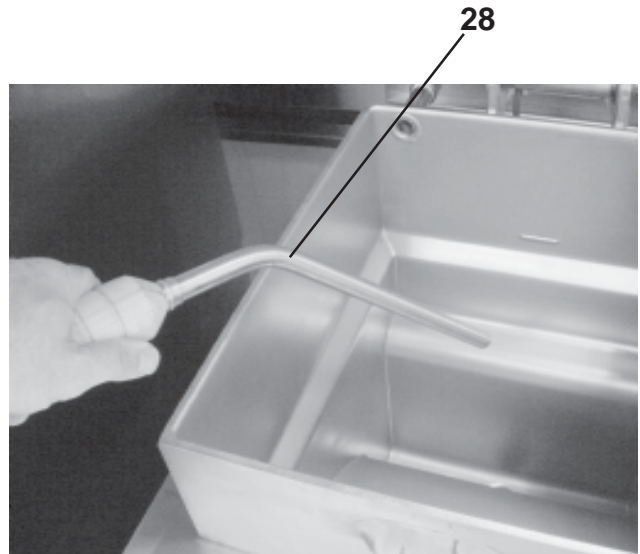
Figur 3-3. Driftskontroller



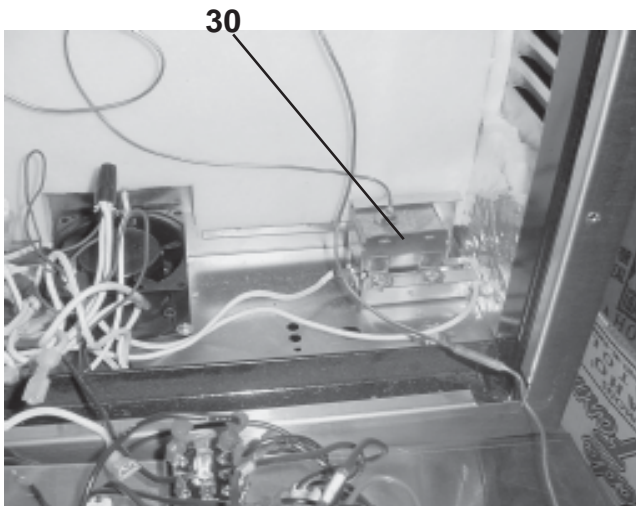
Figur 3-6. Driftskontroller



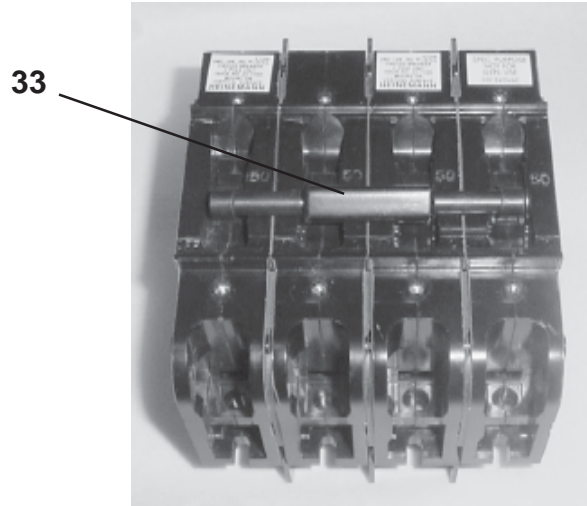
Figur 3-4. Driftskontroller



Figur 3-7. Driftskontroller



Figur 3-5. Driftskontroller

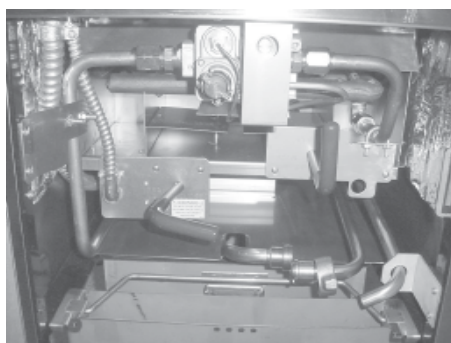


Figur 3-8. Driftskontroller

3-6. OPPSTART **(FORVARMINGS)** **PROSEDYRER**



VENTILERLUKKET (ELEKTRISK)



VENTILERLUKKET (GASS)



Trinn 10

Følgende prosedyrer bør følges ved opprinnelig oppstart av frityren og hver gang frityren settes i gang igjen etter kald tilstand eller avstenging:

1. Sjekk om alle kontrollbrytere er i AV-posisjon.
2. Sørg for at tappeventilen og filterventilen er LUKKET.
3. Fjern frityrkurven fra frityrgryten. La lokket være åpent.
4. Fyll frityrgryten til nivåindikatorlinjen med matfett. Se seksjonen Påfylling og tilsetning av matfett.
5. Koble strømmen til frityren.
6. På gassmodeller, tenn på pilotflammen. Se seksjonen om installasjon.
7. Sett hovedbryteren i stillingen merket POWER (på).
8. Drei termostatknotten til 163 °C (325 °F). Temperaturlyset lyser.
9. Temperaturlyset slukkes når matfettets temperatur når 163 °C (325 °F).
10. Rør grundig i matfettet for å stabilisere fettets temperatur. Sørg for at fettets på bunnen av gryten også er rørt og har jevn varme.
11. Etter at matfettets temperatur har stabilisert seg i minst 30 minutter, sjekk temperaturen med et godt dyptgående fetttermometer (Henny Penny delenr. 12106). Hvis temperaturen på matfettet avviker mer enn 5 °F, konsulter den tekniske manualen eller ring din nærmeste uavhengige Henny Penny-forhandler.

3-6. OPPSTART (FORVARMINGS)
PROSEDYRER
(fortsetter)

12. Hvis matfettet ikke ble filtrert natten før ved avstenging, bør det filtreres nå, etter at fett har nådd steketemperaturen 163 °C (325 °F) og før frityren tas i bruk. Se seksjonen Filtrering av matfett.



FARE
BRANNRISIKO

HVIS MATFETTETS TEMPERATUR OVERGÅR 216 °C (420 °F), SLÅ ØYBLIKKELIG AV STRØMMEN VED HOVEDAVBRYTEREN OG FÅ FRITYREN REPARERT. HVIS MATFETTETS TEMPERATUR OVERSKRIDER SIN ANTENNELSESTEMPERATUR, OPPSTÅR DET FLAMMER, NOE SOM MEDFØRER ALVORLIGE FORBRENNINGER OG/ELLER EIENDOMSSKADE.

13. Senk den tomme kurven ned i frityrgryten. (Tilsett matvaren senere.)
14. Drei termostaten til valgt steketemperatur.
15. Drei TIDSURET til valgt steketid. Du er nå klar til å begynne å steke.



MERKNAD

Ikke la frityren være innstilt i en lengre tidsperiode ved høy temperatur (163 °C (325 °F) eller over), da matfettet nedbrytes mye hurtigere. Når frityren ikke benyttes til steking, sett termostaten tilbake til 135 °C (275 °F) eller lavere.

3-3. PÅFYLLING ELLER
TILSETNING AV MATFETT



FORSIKTIG

Matfettnivået må alltid være jevnt med frityrgrytens nivåindikator på baksiden av frityrgryten (se bildet på neste side). Dersom disse anvisningene ikke følges kan resultatet bli brann og/eller skade på frityren.

Når det benyttes matfett i fast form, anbefales det å smelte det på et eksternt (annet) varmeapparat før det plasseres i frityrgrytene. Elementene på de elektriske frityrene eller frityrgrytens overflate på gassfrityrer, må være helt overdekket med fett. Brann eller skade på frityrgryten kan skje.

3-7. PÅFYLLING ELLER TILSETNING AV MATFETT (fortsetter)



3-8. BEVARING AV MATFETT

1. Det anbefales å bruke stekefett av høy kvalitet i frityren. Visse fettvarer av lav kvalitet har et høyt fuktighetsinnhold og vil forårsake at fettene skummer og koker over.



ADVARSEL FORBRENNINGSRISIKO

For å unngå alvorlige forbrenninger når det glovarme fett tømmeres i stekegryten, bruk hansker og utvis forsiktighet for å unngå skvetting.

2. Elektrisk modell 500 bruker 21,8 kg (48 pund) med flytende matfett og modell 561 29,5 kg (65 pund). Gassmodellen krever 19,5 kg (43 pund). Modell 500 frityrer har 2 nivåindikatorlinjer gravert på frityrgrytens bakre vegg, mens modellene 561 og 600 har bare 1 nivåindikator. Nivåindikatorlinjene viser de korrekte fettnivåene.
3. Kaldt matfett bør påfylles opp til 12,7 mm (1/2-tomme) under nivåindikatoren med enkellinje, og for frityrer med to nivåindikatorlinjer, bør det kalde matfettet være jevnt med den laveste av nivåindikatorlinjene. Matfettet ekspanderer når det varmes opp og bør være ved nivåindikatorlinjen når det er oppvarmet, eller ved den øverste nivåindikatorlinje på 500-modeller.



FARE RISIKO FOR AT FETTET FLYTER OVER

FØLG ANVISNINGENE NEDENFOR FOR Å UNNGÅ AT MATFETTET FLYTER OVER FRITYRGRYTEN, DA DETTE KAN FØRE TIL ALVORLIGE FORBRENNINGER, PERSONLIG SKADE, BRANN OG/ELLER EIENDOMSSKADE.

1. For å beskytte og oppnå at matfettet varer maksimalt, senk temperaturen til 135 °C (275 °F) eller lavere når frityren ikke skal brukes omgående. Skjemt matfett oser sterkt, selv ved lave temperaturer.
2. Steking av panerte produkter krever ofte filtrering for å holde matfettet rent. Fettet bør filtreres etter hver 3. til 6. kokesyklus. For best kvalitetsprodukt, ikke gå over 6 kokesykluser uten filtrering. Se seksjonen Filtrering av matfett.
3. Oppretthold matfettets riktige kokenivå. Tilsett nytt matfett etter behov.

3-8. BEVARING AV MATFETT (fortsetter)

4. Ikke overbelast kurvene med produkt (5,4 kg (12 pund) for 600-modell frityrer; 6,4 kg (14 pund) for 500-modell frityrer og 8,2 kg (18 pund) for 561-modellen) eller plasser et produkt med svært mye fuktighetsinnhold i kurvene.



**FARE
BRANNFARE**

**MATFETTETS ANTENNELSESTEMPERATUR
REDUSERES VED FORLENGET BRUK. KAST FETTET
HVIS DET VISER TEGN PÅ OVERDREVEN OSING
ELLER SKUMMING, ELLERS KAN RESULTATET BLI
ALVORLIGE FORBRENINGER, PERSONLIG SKADE,
BRANN OG/ELLER SKADE PÅ EIENDOM.**

3-9. STEKEMETODE

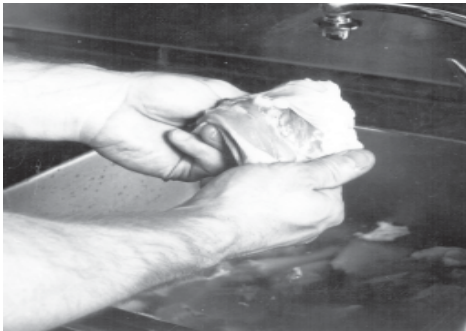
Denne ett-trinns metoden er vår anbefalte måte å bruke Henny Penny trykkfrityr på, kombinert med våre spesielle blandinger av PHT paneringsmiks for frityrer. Følgende tabell gir foreslåtte steketider og temperaturer for ett-trinns koking:



MERKNAD

Alle foreslåtte tider og temperaturinnstillinger er for en ladning på 4,5 kg (10 pund).

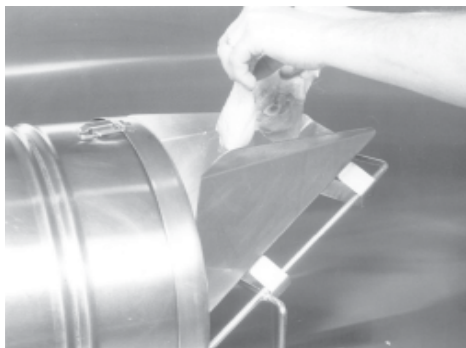
| Produkt (størrelse pr. stk) | Temperatur | Tid (min.) |
|--|-------------------|-------------------|
| Kylling (1 kg (2-1/4 pund), 8 eller 9 stykker) | 157 °C (315 °F) | 10-11 |
| Fisk (0,11 kg (4 unser)) | 157 °C (315 °F) | 3.5 |
| Reker | 157 °C (315 °F) | 2 |
| Orret (0,28 til 0,45 kg (10-16 unser)) | 157 °C (315 °F) | 5 |
| Svinekoteletter (0,11 til 0,14 kg (4-5 unser)) 12,7 til 19 mm tykkelse (1/2- 3/4 tommer) | 157 °C (315 °F) | 5 |
| Ribbe (1,13 kg (2-1/2 pund) "rib rack") | 135 °C (275 °F) | 14 |
| Kjøtt i terninger (0,17 til 0,28 kg (6-10 unser), 6,4 til 25,4 mm tykke (1/4-1 tomme)) | 157 °C (315 °F) | 5 |
| Kalvekotelett (0,11 kg (4 unser)) | 157 °C (315 °F) | 4 |
| Poteter (4.5 kg (10 pund), skjært i båter) | 157 °C (315 °F) | 8 |

3-9. STEKEMETODE**(fortsetter)****Trinn 1**

1. Ta kyllingstykkene, fra enten 4 eller 5 oppskjærte kyllinger fra kjøleren og plasser dem i en oppvaskkum. Vask kyllingen og på samme tid riv låret løs fra ryggraden.

**Trinn 2**

2. Fjern overflødig fett fra låret.
3. Fjern kyllingen fra vannet og la det renne av litt, men la stykkene forbli fuktige.

**Trinn 4**

4. Hvis det benyttes en paneringsmaskin, fyll paneringstrommelen med ca. 3,5 til 4,4 kg (8 til 10 pund) med PHT paneringsmiks. Legg de fuktige men avrente stykkene i innmatingsjakten på paneringsmaskinen.

**Trinn 5**

5. La de panerte stykkene falle ned på et brett etter som de kommer ut av paneringstrommelen.

3-9. STEKEMETODE**(fortsetter)****Trinn 6**

6. Hvis det ikke benyttes en paneringsmaskin, bør maten legges i den tørre paneringsmiksen og vendes med hånden slik at hvert stykke blir fullstendig dekket av miksblandingen.
7. Rist av overflødig panering og plasser det panerte produktet på et brett for kjøligere lagring. Legg en fuktig klut over det panerte maten for å beholde fuktigheten. Den panerte maten bør beholdes i minst 30 minutter før steking slik at produktet trekker til seg krydderet fra paneringen og fester seg bedre til produktet.
8. Gjør frituren klar ifølge seksjonen Oppstart (forvarmings) prosedyrer.
9. Rør i det varme matfettet.
10. Plasser den tomme stekekurven i matfettet.
11. Bestem tid og temperaturinnstillinger i henhold til type produkt som skal stekes.
12. Sett termostaten til ønsket temperatur.
13. Sett tidsurets tallskive, men ikke aktiver den ennå.

NOTICE**MERKNAD**

Før produktet legges i kurven, sørg for at matfettet har nådd den riktige steketemperaturen for type produkt. Sjekk også at TEMPERATUR-lyset er slukket.

**Trinn 14**

14. Plasser maten i den sunkne kurven ved å legge de største stykkene først (over- og underlår). Dette gir de største og vanskeligste stykkene noen ekstra sekunder steketid i matfettet. La lokket være åpent.

CAUTION**FORSIKTIG**

Sørg for at matfettet aldri stiger over nivåindikatorlinjen. Den maksimale ladningsstørrelsen er 5,4 kg (12 pund) for modell 600 friture; 6,4 kg (14 pund) for modell 500 friture og 8,2 kg (18 pund) for modell 561. Dersom disse instruksene ikke følges, kan resultatet bli brann og/eller skade på frituren.

3-9. STEKEMETODE **(fortsetter)**



Trinn 16



Trinn 17

15. Løft kurven så vidt ut av matfettet og rist den, slik at stykkene skiller seg. Sett kurven tilbake i matfettet. Dette hindrer at det kommer hvite pletter på det ferdigstekte produktet.
16. Fjern kurvhåndtaket og lukk lokket raskt. Lås lokket med klafflåsen.
17. Stram lokkets spindel medurs for å lukke og forsegle lokket forsvarlig. Still den røde knotten på spindelen på linje med den røde knotten på lokkets klafflås.



FARE
FORBRENNINGSRISIKO

LOKKET MÅ LÅSES ORDENTLIG ELLERS KAN DET TRYKKSATTE MATFETTET OG DAMPEN LEKKE UT AV FRITYRGRYTEN. DETTE VIL MEDFØRE ALVORLIGE FORBRENNINGER

18. Drei TIDSUR-bryteren til PÅ (ON).
19. Innen noen få minutter bør trykkmåleren stige til driftssonen (OPERATING ZONE). Hvis dette ikke skjer, kontroller prosedyrene igjen og deretter konsulter seksjonen om feilsøking.
20. Etter at kokesyklusen er endt (tidsuret har nådd null), vil frituren automatisk redusere trykket, tidsurets summesignal låter, og tidsurets lys slukner. Slå av TIDSUR-bryteren (OFF). Tidsuret tilbakestilles automatisk til tidsinnstillingen som ble valgt tidligere.



FARE
REDUSER TRYKKET

IKKE LØFT HÅNDTAKET ELLER TVING KLAFFLÅSEN TIL Å ÅPNE FØR TRYKKMÅLEREN VISER "0" PSI. LEKKASJE AV DAMP OG MATFETT FØRER TIL ALVORLIGE FORBRENNINGER.

3-9. STEKEMETODE **(fortsetter)**

21. Etter at trykket har droppet til null, drei spindelen moturs omtrent en dreining.

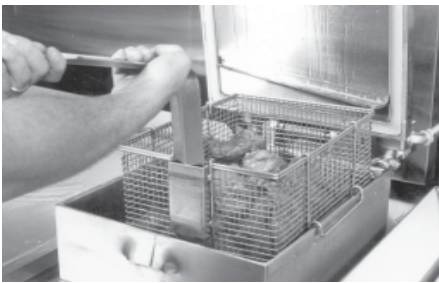
CAUTION **FORSIKTIG**

Ikke spinn eller vend spindelens traversarm når lokket åpnes. Dette kan skade trapesmutteren inni tverrstangen.

22. Løft lokket så fort det er mulig slik at det meste av kondensasjonen på lokket renner ned og ut gjennom dreneringskanalen og ikke tilbake i matfettet.

CAUTION **FORSIKTIG**

For å unngå skade på hengselet, ikke la lokket slå mot sin stoppeplate.



Trinn 23

23. Sett håndtaket i kurven. Løft kurven og heng den på siden av frityrgrøten til avrenning. La produktet avrenne omtrent 15 sekunder før det tømmes på et brett.

24. Plasser produktet øyeblikkelig i et varmeskap.

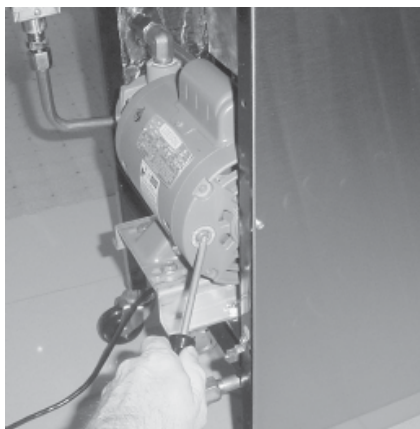
25. Før neste ladning stekes, vent til TEMPERATUR-lyset slukkes, dette viser at matfettet har blitt varmt igjen.

3-10. REGELMESSIG**VEDLIKEHOLDSPROGRAM**

Som med alt foodservice-utstyr, krever Henny Penny trykkfrityr stell og egnet vedlikehold. Tabellen nedenfor gir en oppsummering av programmert vedlikehold.

| Prosedyre | Frekvens |
|---|----------------------------|
| Beskyttelsesanordning for filterpumpens motor - manuell tilbakestilling | Som nødvendig |
| Filtrering av matfett | Hver 3. til 6. stekesyklus |
| Rengjøring av valgfritt smulefat | Som nødvendig |
| Forebyggelse av problemer med filterpumpen | Som nødvendig |
| Bytting av matfett | Som nødvendig |
| Bytting av filterets omslag | Som nødvendig |
| Bytting av kullfilter | Som nødvendig |
| Rengjøring av frityrgryten | Før matfettet byttes |
| Rengjøring av dødvektsventilen | Daglig |
| Prosedyrer før det lukkes for natten | Daglig |
| Inspisering av valgfri skylleslange for tegn på nedbryting | Ukentlig |
| Omvending av lokkets pakning | Kvartalsvis |
| Smøring av lokket | Kvartalsvis |
| Justering av anslag | Kvartalsvis |
| Kontrollering av avstandsstengenes stramhet | Kvartalsvis |
| Rengjøring av overtrykksventil | Årlig |

3-11. BESKYTTELSESANORDNING FOR FILTERPUMPENS MOTOR - MANUELL TILBAKESTILLING



Filterpumpens motor er utstyrt med en manuell tilbakestillingsknapp i tilfelle motoren blir overopphetet, plassert i bakenden av motoren. Vent ca. 5 minutter før du tilbakestill denne beskyttende anordningen slik at motoren kan avkjøles. Filtermotoren befinner seg på den bakre delen av frityren. Det er litt anstrengende å trykke på tilbakestillingsknappen, og en skrutrekker kan brukes til hjelp.

Elektriske frityrer med serienumre HB013JB og under, og gassfrityrer med serienumre GA085JB og under, kan trykke på tilbakestillingsknappen ved å fjerne tilgangspanelet på den venstre siden av enheten.

**ADVARSEL**

For å unngå forbrenninger fra matfettskvetting, slå av enhetens hovedbryter før filterpumpens manuelle beskyttelsesanordning tilbakestilles.

3-12. FILTRERING AV MATFETT

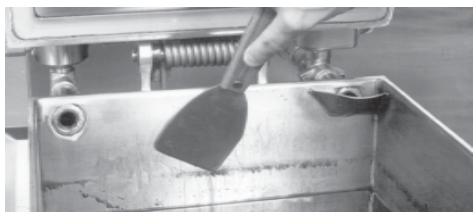
Steking av panert mat krever ofte filtrering. Prøvesmak det kalde matfettet hver dag for å vurdere smaken. Se etter om matfettet skummer under fritryrsyklusene. Kasser matfettet så snart det viser tegn på skumming. Rengjør fritryrgryten på følgende måte hver gang matfettet byttes eller filtreres:

1. Sett termostaten og hovedbryteren i AV-posisjon. Fjern og rengjør stekekurven med såpe og vann. Skyll grundig.



MERKNAD

Det oppnås best resultat når matfettet filtreres ved normal steketemperatur.



Trinn 2

2. Bruk en metallspatel til å skrape vekk opphopning av mat fra fritryrgrytens sider. Ikke skrap varmeelementene på elektriske enheter, eller den buete delen på gassfrityrer.



FORSIKTIG

Skraping av elementene på frityren eller den buete delen på gassfrityren produserer riper i disse overflatene og gjør at paneringen kleber seg og blir brent.

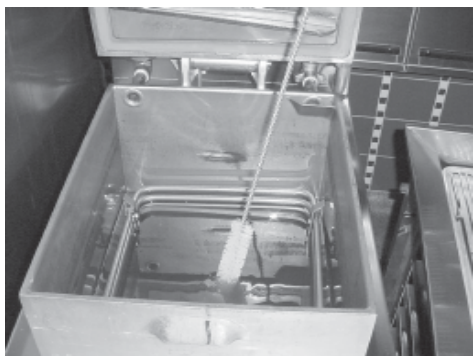
Ikke slå gryteskraperen eller andre rengjøringsredskap mot fritryrgrytens kant. Dette kan skade kanten og forårsake at lokket ikke forsegles som det skal under kokesyklusen.



ADVARSEL

Filterdreneringsfatet må plasseres så langt tilbake under frityren som det kan og dekselet må være på plass. Sørg for at hullet i dekselet er på linje med avløpet før avløpet åpnes. Unnlattelse av å følge disse instruksene forårsaker skvetting av matfett og kan resultere i personlig skade.

Overflatene på frityren og kurven er opphetet. Utvis forsiktighet ved filtrering og unngå å bli brent.



Trinn 4

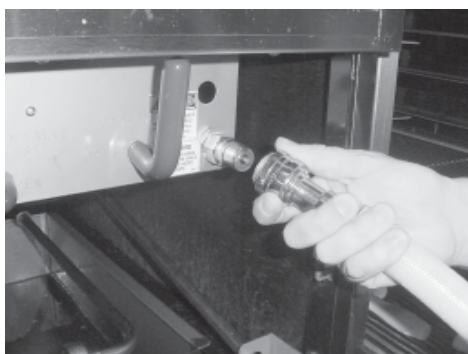
3. Åpne tappeventilen meget langsomt, først en halv omdreining og fortsett deretter langsomt til helt åpen posisjon. Dette hindrer overflødig skvetting av det varme matfettet etter som det tappes inn i filterdreneringsfatet.
4. Mens matfettet dreneres fra fritryrgryten, bruk fritryrbørster (Henny Penny delenummer 12105 inkluderer begge børster) til å rense fritryrgrytens sider og varmeelementene (hvis enheten er elektrisk). Hvis avløpet fylles med panering, bruk den hvite børsten til å dytte paneringen inn i filterfatet.

3-12. FILTRERING AV MATFETT (fortsetter)

5. Når alt matfettet har rent ut, skrap eller børst sidene og bunnen på frityrgrysten.
6. Skyll frityrgrysten slik:
 - a. Lukk tappeventilen.
 - b. Åpne filterventilen.
 - c. Sett på lokket og hold det lukket.
 - d. Sett hovedbryteren i PUMP-posisjon. Åpne lokket forsiktig for å se om matfettet kommer tilbake som det skal. Fyll frityrgrysten 1/3 full, slå deretter pumpen av.



Trinn 6e



Trinn 7a



**FARE
FORBRENNINGSRISIKO**

UNNLATELSE AV Å HOLDE LOKKET LUKKET SLIK AT DEN FØRSTE "BØLGEN" MED TILBAKESTRØMMENDE MATFETT IKKE SKVETTER UT AV FRITYRGRYTEN, VIL FØRE TIL ALVORLIGE FORBRENNINGER.

HVIS DET ER LUFTBOBLER I MATFETTET ER DET MULIG AT FILTERKOBLINGEN VED UNIONKOBLINGEN PÅ FILTERRØRET IKKE ER RIKTIG ELLER STRAMT NOK TILSKRUDD. HVIS DETTE ER ÅRSAKEN, SLÅ AV PUMPEN OG BRUK EN BESKYTTENDE KLUT ELLER HANSKE TIL Å STRAMME UNIONKOBLINGEN. DENNE KOBLINGEN ER MEGET VARM OG KAN FORÅRSAKE FORBRENNINGER.

- e. Vask og skrubbe frityrgrytens sider. Bruk en "L"-børste til å rengjøre varmeelementene.
 - f. Etter at sidene og bunnen er rengjort, åpne tappeventilen.
7. Hvis en valgfri filterskylleslange er tilgjengelig på frityren, kan følgende rengjøringsmetode brukes.
 - a. Fest filterets skylleslange med dens hurtigfrakobling til hannkoblingen på innsiden av døren ved siden av filterventilens håndtak. For å gjøre dette skyv tilbake fjærringen på hunnsiden av hurtigfrakoblingen og la den smekke på plass over hannhalvdelen av koblingen.

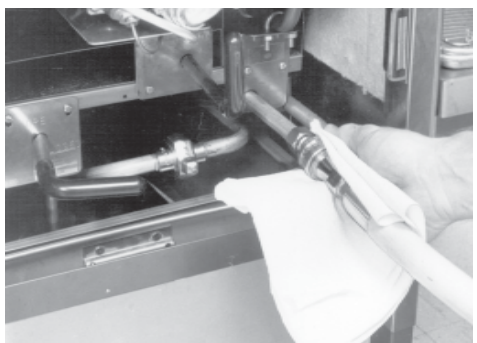
3-12. FILTRERING AV MATFETT (fortsetter)



Trinn 7b



Trinn 7c



Trinn 7f

- b. Mens du holder i trehåndtaket, sørg for at slangens munnstykke peker nedover mot bunnen på frityrgrøyten. Dra lokket ned, over munnstykket, lukk filterventilen og flytt hovedbryteren til PUMP-posisjon. Hold munnstykket aktsomt for å unngå overflødig skvetting.



**ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO**

Utvis forsiktighet for å unngå forbrenninger forårsaket av skvetting fra opphetet matfett.

- c. Skyll innsiden av frityrgrøyten. Jobb spesielt med områder som er vanskelige å rengjøre, slik som bunnen på frityrgrøyten. På elektriske modeller rengjør rundt varmeelementene.
- d. Etter tilstrekkelig skylling med matfett, lukk tappeventilen.
- e. Sett hovedbryteren i AV-posisjon.



FARE

**FILTERETS SKYLLESLANGE SKAL KUN
TILKOBLES OG FRAKOBLES NÅR
HOVEDBRYTEREN ER I AV-POSISJON. I TILLEGG,
BRUK EN TØRR KLUT ELLER HANSKE FOR Å
UNNGÅ FORBRENNINGER. UNNLATELSE AV Å
GJØRE DETTE KAN MEDFØRE ALVORLIG
FORBRENNING FRA GLOVART MATFETT SOM
SPRUTER FRA HANNKOBLINGEN.**

- f. Løsgjør slangen. Hold slangens koblingsdel høyt i et minutt for at resterende matfett i slangen kan renne ned i frityrgrøyten.
8. Pump alt matfett ut av filterfatet og tilbake i frityrgrøyten. Lukk lokket under den første bølgestrømmingen fra pumpen.

3-12. FILTRERING AV MATFETT (fortsetter)



Trinn 9

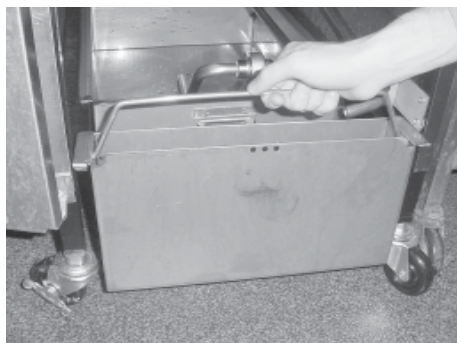
9. Når pumpen bare pumper luft, ser matfettet i frityrgrøyten ut som om det koker. Lukk filterventilen først og flytt deretter hovedbryteren fra PUMP til AV (OFF). Dette holder filterpumpen og filterledningene fra å bli oppfylt med matfett.

NOTICE

MERKNAD

Når bobler viser seg, lukk filterventilen øyeblikkelig. Dette hindrer luftinnblanding i matfettet og øker derved matfettets levetid.

10. Kontroller matfettets nivå hvis nødvendig til det når nivåindikatorlinjen på frityrgrøyten bakre vegg, eller øverste nivåindikatorlinje på 500-modeller.



Trinn 11

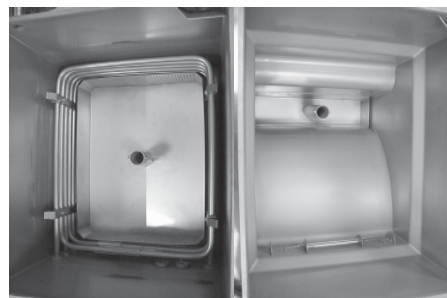
11. Etter å ha fullført filtreringsoperasjonen, tøm kondensasjonsdreneringsfatet og sett det på plass igjen.

12. Hvis meningen er å steke videre, sett hovedbryteren tilbake i PÅ-posisjon, og vent til matfettet er oppvarmet på nytt.

3-13. RENGJØRING AV VALGFRITT FAT FOR SMULEOPPSAMLING

Smuleoppsamlingsfatet gir forbedret filtreringsprosess fordi partikler som er finere og vanskeligere å filtrere blir nå holdt igjen av fatet. Smuleoppsamlingen inni filterfatet reduseres og det går hurtigere å pumpe matfettet tilbake til frityrgrøyten. Sprøstekte svor/fleskebiter kan også tas ut av smulefatet og brukes til sjy/saus.

Se fremgangsmåten for fjerning av smulefatet nedenfor:



Elektrisk

Gass

1. Tapp matfettet fra frityrgrøyten for å få tilgang til fatet.



Elektrisk

Gass

2. Sett inn vedlagt hendel i vinkel for å kunne komme forbi de små støtteknottene på skaftet.



**ADVARSEL
VARM OVERFLATE**

Bruk beskyttende gryteklut eller hansker når du fjerner smulefatet. Overflatene til fatet og frityrgrøyten kan være glovarme og kan forårsake forbrenninger.



Elektrisk

Gass

3. Drei hendelen helt til hakkene i hendelen ligger under støtteknottene på skaftet.



Elektrisk

Gass

4. Løft smulefatet ut av frityrgrøyten.

5. Rens frityrgrøyten for smuler før du installerer smulefatet på nytt og fyller på med matfett igjen.

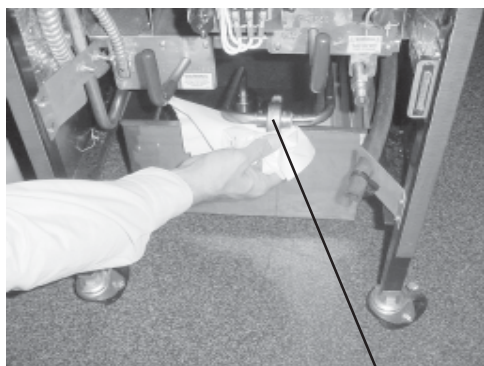
3-14. FOREBYGGELSE AV PROBLEMER MED FILTERPUMPEN

Følgende trinn hjelper å forebygge problemer med filterpumpen:

1. Sørg for at kullfilteret er installert med den glatte siden nedad og at armene på rammen er fastspent over fremspringene utenfor rammen.
2. Filterventilen skal være lukket til all tid under steking.
3. Pump alt matfettet fra filterledningene ved å kjøre filterpumpens motor helt til matfettet i frityrgrøyten ser ut til å boble eller koke.

3-15. BYTTING AV FILTEROMSLAG

Filterromslaget bør byttes etter 10-12 filtreringer eller når det er tett med smuler. Gjør slik:



Trinn 3

Filterets
unionkobling

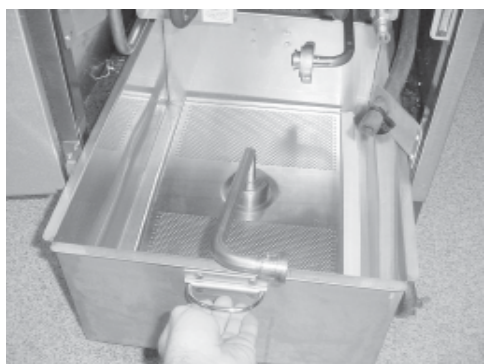
1. Sett hovedbryteren i AV-posisjon.
2. Fjern og tøm kondensasjon-dreneringsfatet.
3. Frakoble filterets unionkobling og ta ut drenerfatet under frityrgrøyten. Hvis tilgjengelig, kan drenerfatet utstyres med trinsehjul, for lett transport av filterfatet og filterenheten.



ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO

Unionkoblingen kan være glovarm! Bruk beskyttende klut eller hanske, ellers kan resultatet bli forbrenning.

Hvis filterfatet flyttes på mens det er fullt av matfett, utvis forsiktighet for å unngå skvetting, da dette kan medføre forbrenning.



Trinn 4

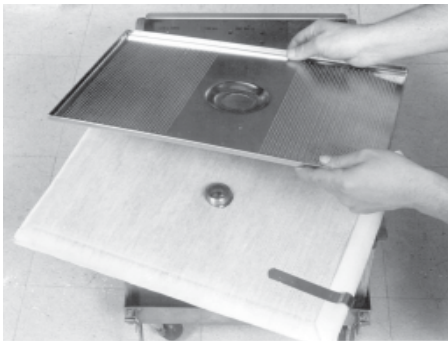
4. Løft filterdukenheten fra dreneringsfatet.
5. Tørk opp matfettet og smulene fra dreneringsfatet. Rengjør dreneringsfatet med såpe og vann, skyll deretter grundig med varmt vann.

**3-15. BYTTING AV
FILTEROMSLAG
(fortsetter)**



Trinn 7

6. Løsne på sugestandrøret fra filterdukenheten.



Trinn 8

7. Fjern smulefangeren og rens den grundig med såpe og vann. Skyll godt med varmt vann.



Trinn 9

8. Fjern filterklypene og kasser filterromslaget.

9. Rens filterdukens over- og underdel med såpe og vann. Skyll grundig med varmt vann.

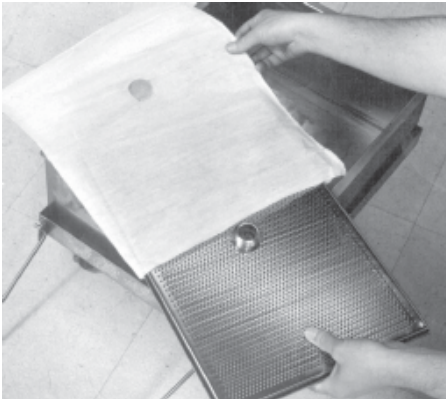
NOTICE

MERKNAD

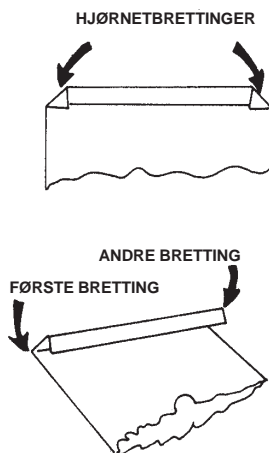
Sørg for at filterduker, smulefanger, filterklyper og sugestandrøret er ordentlig tørre før filterromslaget settes på plass, da vann oppløser filterpapiret.

10. Sett sammen øvre filterduk til nedre filterduk.

**3-15. BYTTING AV
FILTEROMSLAG
(fortsetter)**



Trinn 12

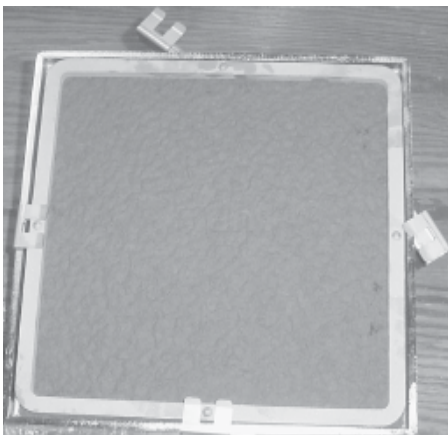


11. Skyv filterdukene inn i et rent filteromslag.
12. Brett inn hjørnene og brett den åpne enden sammen to ganger.
13. Klem omslaget fast på plass med de to holdeklypene.
14. Sett smulefangerens filterduk oppå filterpapiret. Skru på sugestandrørenheten.
15. Legg hele filterdukenheten tilbake i filterdreneringsfatet og skyv fatet tilbake på plass under frityren.
16. Koble filterets unionkobling manuelt. Ikke bruk en nøkkel for å stramme koblingen.
17. Skyv kondensasjon-dreneringsfatet tilbake på plass. Frityren er nå klar til bruk.

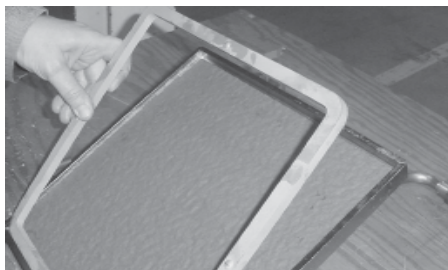
3-16. BYTTING AV KULLFILTER



Trinn 3



Trinn 7



Trinn 7

Kullfilteret bør byttes hver dag eller når det tettes med smuler. Gjør følgende:

1. Sett hovedbryteren i AV-posisjon.
2. Fjern og tøm kondensasjon-dreneringsfatet.
3. Frakoble filterets unionkobling og fjern filterdreneringsfatet fra under frityrgrøyten.



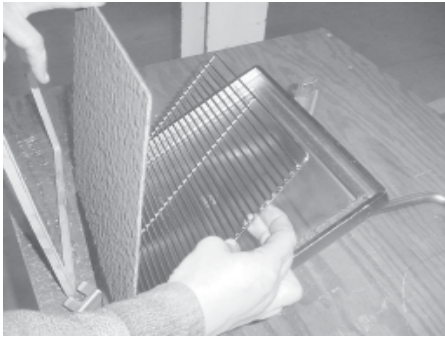
**ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO**

Bruk beskyttende klut eller hanske når filterets unionkobling frakobles og kullfilterenheten fjernes, ellers kan resultatet bli alvorlige forbrenninger.

Hvis filterfatet flyttes på mens det er fullt av matfett, utvis forsiktighet for å unngå skvetting, da dette kan medføre forbrenning.

4. Det kan brukes en valgfri filterfat-tralle til å transportere filterfatet fylt med varmt matfett på sikker måte.
5. Kast matfettet eller pump det tilbake i frityren.
6. Fjern kullfilterenheten fra drensfatet med en beskyttende hanske eller klut.
7. Legg kullfilterenheten på et bord, drei de fire klypene som holder den vatterte kullrammen festet, og dra rammen vekk fra enheten.

3-16. BYTTING AV KULLFILTER (fortsetter)



Trinn 9

8. Fjern og kasser den gamle filterplaten. Rengjør og turr fatet, rammen og risten grundig.

9. Plasser risten, rammen og den nye kullfilterplaten i enheten med den glatte siden vendt mot risten og fest med klypene.

10. Skyv drensfatet tilbake på plass under frityren og koble til filterets unionkobling manuelt. Ikke bruk en nøkkel til å stramme koblingen.

11. Skyv kondensasjon-dreneringsfatet tilbake på plass. Frityren er nå klar til bruk.

3-17. RENGJØRING AV FRITYRGRYTEN

Etter frityrens opprinnelige installasjon og hver gang matfettet byttes, bør frityrgryten rengjøres grundig på følgende måte:

1. Slå hovedbryteren AV og frakoble enheten fra veggens stikkontakt.



ADVARSEL

Å flytte på frityrgryten eller filterfatet mens det fins glovarmt matfett i dem er ikke anbefalt. Det varme matfettet kan skvette ut. Dette kan forårsake alvorlige forbrenninger.

Filterdreneringsfatet må ligge så langt bakover under frityren som mulig, og dekselet må være på plass. Sørg for at hullet i dekselet er på linje med avløpet før avløpet åpnes. Unnlattelse av å følge disse instruksene forårsaker skvetting av matfett og kan medføre personlig skade.

3-17. RENGJØRING AV FRITYRGRYTEN (fortsetter)

2. Hvis det fins glovarmt matfett i frityrgrysten, må dette tappes langsomt ved å åpne tappeventilens håndtak en halv dreining. La den tappe i noen få minutter, åpne deretter ventilen i full åpen posisjon.
3. Lukk tappeventilen og kasser matfettet i filterfatet. Installer deretter filterdreneringsfatet under frityren, uten å sette inn filterdukenheten.
4. Fyll frityrgrysten til nivåindikatoren med varmt vann. Tilsett 4 til 6 unser med rengjøringsmiddel for frityr (Henny Penny delenummer 12101) i vannet og bland godt. Stekekurven kan plasseres inni frityrgrysten for rengjøring.



ADVARSEL



VERNEBRILLER
MOT SKVETTING AV
KJEMIKALIER



KJEMIKALIERESISTENTE
HANSKER

Bruk alltid vernebriller mot skvetting av kjemikalier eller ansiktsvern og gummihansker når du rengjør frityrgrysten da rengjøringsløsningen er sterkt alkalisk. Unngå øye- eller hudkontakt med løsningen via skvetting eller annen form for kontakt. Dette kan føre til alvorlig forbrenning og muligvis blindhet. Les grundig rengjøringsmiddelets bruksanvisninger. Hvis løsningen kommer i kontakt med øynene, skyl dem grundig i kjølig vann og søk legen øyeblikkelig.

5. Sett termostaten til 195 °F og sett hovedbryteren i POWER-posisjon.



FARE FORBRENNINGSRISIKO

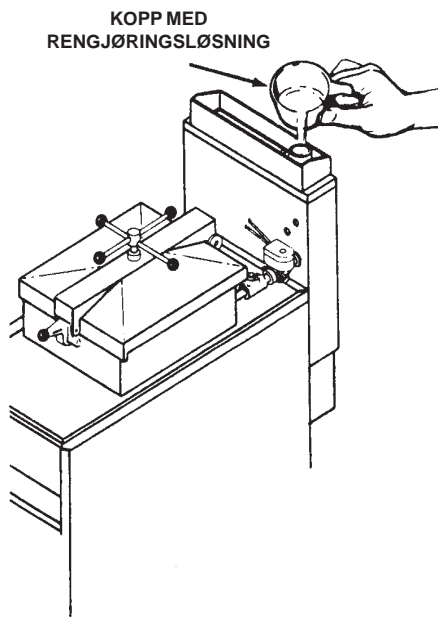
IKKE LUKK LOKKET MED VANN OG/ELLER RENGJØRINGSMIDDEL I FRITYRGRYTEN. VANNET BLIR GLOVARMT UNDER TRYKK. NÅR LOKKET ÅPNES, VIL UTSLIPP AV VANN OG DAMP FRA FRITYRGRYTEN FØRE TIL ALVORLIGE FORBRENNINGER.



MERKNAD

Henny Penny har følgende rengjøringsmidler tilgjengelig:
Skummende fettfjerner - Delenr. 12226
PHT Flytende rengjøringsmiddel - Delenr. 12135
PHT Tørt pulver - rengjøringsmiddel - Delenr. 12101
Se din nærmeste forhandler for ytterligere informasjon.

3-17. RENGJØRING AV FRITYRGRYTEN **(fortsetter)**



6. Når varmelyset slukkes og løsningsstemperaturen er ved 195 °F, sett hovedbryteren øyeblikkelig i AV-posisjon (OFF).

CAUTION

FORSIKTIG

Overvåk rengjøringsløsningen uten stans for at du kan være sikker på at den ikke koker over og forårsaker skade på kontrollene.

WARNING
BURN RISK

ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO

Hvis rengjøringsløsningen i frituregryten begynner å skumme og koke over, **slå strømbryteren øyeblikkelig AV (OFF) og ikke prøv å hold på løsningen ved å lukke friturelokket**, da dette kan føre til alvorlige forbrenninger.

NOTICE

MERKNAD

Hell en kopp med rengjøringsløsning (tatt fra frituregryten) i kondensasjonstårnet for å holde det fritt og rent.

7. La rengjøringsløsningen stå i 15 til 20 minutter med termostaten deaktivert.
8. Bruk en friturebørste (Henny Penny delenummer 12116), til å skrubbe innsiden av frituregryten, lokkets fôr, og rundt friturens arbeidsflate.

CAUTION

FORSIKTIG

Ikke bruk rengjøringsløsningen på lokket eller hengselet. Disse delene er laget av aluminium og vil korrodere hvis PHT-rengjøringsmiddelet kommer i kontakt med det.

Ikke bruk stålull, andre skuremidler eller rengjørings-/sanitetsmidler som inneholder kjemikalier slik som klor, brom, jodd eller ammoniakk, da disse vil nedbryte rustfritt materiale og forkorte enhetens levetid.

Ikke bruk en vannstråle (trykksprøyte) til rengjøring av enheten eller en komponent, da dette kan medføre skade.

9. Etter rengjøring, slå av hovedbryteren. Åpne tappeventilen, la rengjøringsløsningen renne ut av frituregryten inn i drensfatet og kasser løsningen.
10. Sett på det tømte drensfatet igjen, lukk tappeventilen og fyll frituregryten på nytt med vanlig varmt vann til egnet nivå.

3-17. RENGJØRING AV FRITYRGRYTEN (fortsetter)

11. Tilsett ca. 8 unser med destillert eddik og la løsningen varme opp til 195 °F.
12. Skrubbs innsiden av frityrgrøyten og lokkføret med en ren børste. Dette nøytraliserer alkaliet etterlatt av rengjøringsblandingen.
13. Tapp eddikvannet og kast.
14. Skyll frityrgrøyten med rent varmt vann.
15. Tørk drensfatet og innsiden av frityrgrøyten grundig.

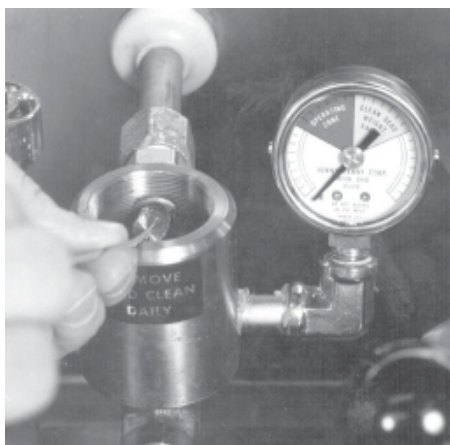
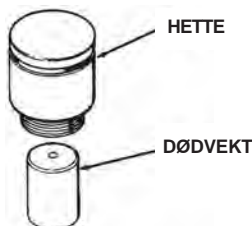
NOTICE

MERKNAD

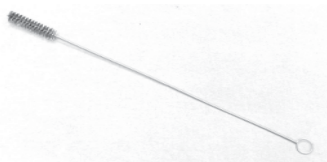
Sørg for at innsiden av frityrgrøyten, tappeventilens åpning og alle delene som kommer i kontakt med det nye matfettet er så tørre som mulig.

16. Sett på den rene filterenheten i dreneringsfatet igjen og installer den under frityren.
17. Fyll frityren med nytt matfett.

3-18. RENGJØRING AV DØDVEKTSENHET



Trinn 3



Når dagen er avsluttet, må dødvektsenheten rengjøres på følgende måte:



**FARE
FORBRENNINGSRISIKO**

IKKE PRØV Å FJERNE DØDVEKTSHETTEN MENS FRITYREN ER I DRIFT. DETTE KAN MEDFØRE ALVORLIGE FORBRENNINGER ELLER ANDRE SKADER.

1. Sett hovedbryteren i AV-posisjon. Sørg for at alt trykket har sluppet ut, deretter åpne lokket.
2. Løsne på dødvektshetten og fjern hetten og dødvekten.



ADVARSEL

Dødvektshetten kan være glovarm. Bruk beskyttende klut eller hansker, ellers kan det oppstå forbrenninger.

Dersom dødvektsenheten ikke rengjøres daglig, kan resultatet bli at frityren bygger opp for mye trykk. Dette kan medføre alvorlige skader og forbrenninger.

3. Rens avtrekksrøret med børste av rustfritt stål (Henny Penny delenummer 12147).

3-18. RENGJØRING AV DØDVEKTSENHET (fortsetter)



Trinn 6

4. Rens dødvektshetten og dødvekten i varmt vann med vaskemiddel. Sørg for at innsiden av ventilheten og dødvekten vaskes grundig.
5. Rens dødvektens hull og innsiden av dødvektsenhetens legeme med en ren lofri klut.
6. Tørk dødvekten og hetten.
7. Sett på dødvekten og hetten. Skru igjen dødvektshetten med fingrene.

3-19. PROSEDYRER FØR DET LUKES FOR NATTEN

Ved avslutning av hver dag eller skift, utfør følgende prosedyrer:

1. Filtrer matfettet ifølge seksjonen Filtrering av matfett.
2. Sett hovedbryteren og termostatbryteren i AV-posisjon.
3. Plasser frityrkurven i en oppvaskkum til rengjøring.
4. Rengjør dødvektsenheten ifølge seksjonen Rengjøring av dødvektsenhet.
5. Tøm vannet fra kondensasjon-dreneringsfatet.

CAUTION

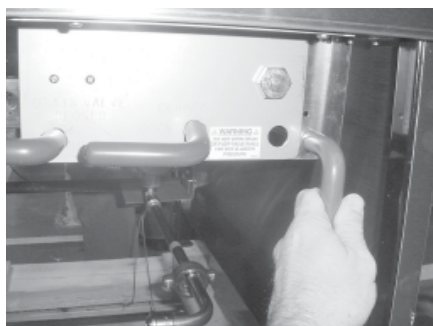
FORSIKTIG

Hvis det er nødvendig å frakoble forankringskabelen, sørg for å tilkoble kabelen etter at frityren er plassert tilbake i sin opprinnelige installerte stilling.

3-20. DRIFTSANVISNINGER FOR VALGRITT DIREKTEKOBLET MATFETTSYSTEM



Figur 1



Figur 2

1. Koble hunddelen i hurtigfrakoblingen som er festet til slangen på den bakre delen av frituren, til den korrekte handdelen i hurtigfrakoblingen på veggen. Når slangen er påfestet kan den forbli tilkoblet med mindre frituren flyttes. Figur 1.

CAUTION

FORSIKTIG

For at systemet skal fungere riktig, må slangen kun festes til matfettets returledning.

2. Åpne tappeventilen og la matfettet renne fra ønsket frituregryte inn i dreneringsfatet.

3. Etter at alt matfettet er ute av frituregryten, dreier det røde håndtaket moturs, i nedadgående stilling og hold det. Figur 2.

4. Mens håndtaket holdes nede, dreier POWER/PUMP-bryteren til PUMP-posisjon. Matfettet er nå pumpet fra dreneringsfatet.

5. Etter at alt matfettet er ute av dreneringsfatet, dreier POWER/PUMP-bryteren i AV-posisjon.

6. Dreier det røde håndtaket tilbake i opprinnelig posisjon.

7. Frituren er nå klar til ny forsyning av matfett.

3-21. OMVENDING AV LOKKPAKNING



Omvending av lokkpakningen hjelper å forebygge tidlig svekking av lokkpakningen og trykktap under kokesyklusen.

1. Løsne de 4 skruene som holder lokkets fôr (2 på hver side) slik at de trekkes ut ca. 12,7 mm (1/2 tomme).



2. Med en tynn sporskrutrekker, press opp pakningen ved hjørnene og dra den ut av lokket.

NOTICE MERKNAD

Undersøk om pakningen har rifter eller hakk. Hvis den er skadet må den utskiftes.

3. Rens pakningen og pakningssetet med varmt vann og vaskemiddel. Skyll med rent varmt vann.

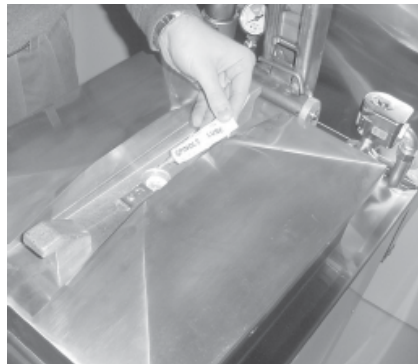
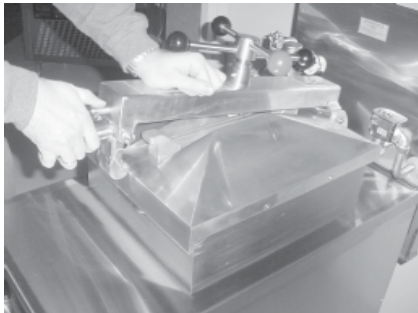


4. Installer pakningen med den "gode" siden utad og stram de 4 skruene.

NOTICE MERKNAD

Installer de fire hjørnene på lokkpakningen. Glatt ut pakningen ved å arbeide fra hjørnene mot midten fra hver side, til pakningen er på plass.

3-22. SMØRING AV LOKKET



For å forlenge levetiden til lokkets komponenter, bør kulesetet og spindelen smøres, ifølge trinnene nedenfor.

1. Lukk og lås lokket, og drei spindelen moturs til den stopper.
2. Trykk ned på forsiden av tverrstangen, dra ut utløserpinnen, løft låsen og løft tverrstangen.
3. Bruk spindel-smøremiddel (delenr. 12124) til å smøre kulesetet i midten av lokkdekslet.
4. Drei spindelen medurs til det stopper og smør deretter gjengene på spindelen med spindel-smøremiddelet.
5. Drei spindelen moturs til den stopper, still lokkdekslet på linje med tverrstangen, dra ut utløserpinnen og trykk tverrstangen på plass igjen med fast hånd.
6. Frityren er nå klar til bruk.

3-23. JUSTERING AV ANSLAG



Trinn 2



Trinn 3

For å forlenge lokkpakningens levetid og hjelpe til å hindre damplekkasje, sjekk anslagets justering kvartalsvis, ifølge trinnene nedenfor.

1. Lukk og lås lokket, drei spindelen moturs til den stopper.
2. Med en 3/16 tommers sekskantnøkkel (Allen-nøkkel), løsne de 2 stoppeskruene på anslagets ytre krage.
3. Drei den indre kragen medurs til den stopper.

NOTICE

MERKNAD

Stikk en liten skrutrekker eller sekskantnøkkel i hullet i den indre kragen som en hjelp til å dreie kragen.

4. Drei spindelen medurs til den stopper. Lokkpakningen berører nå frityrgrytens kant.
5. Fra forsiden av frityren, drei spindelen minst en trekvart dreining, men ikke overskrid en hel omdreining. På dette tidspunktet bør en av spindelarmene være stilt på linje med låsens røde kule.
6. Drei spindelen så vidt forbi denne stillingen, slik at det ser ut som om den er i kl. 7 posisjon.

NOTICE

MERKNAD

Kl 7 posisjonen er bare for å tillate en smule ekstra dreining av spindelen for å lette på evt. sidetrykk mot låsepinnen. Sidetrykk holder pinnen i låst posisjon selv etter at alt trykket har lettet.

Når justeringen er fullført, og det viser seg at en svart kule på spindelen er på linje med den røde kulen på låsen, skru av den svarte og røde kulen på spindelen og bytt plass på spindelen. Den røde kulen på spindelen bør nå stå på linje med den røde kulen på låsen.

**3-23. JUSTERING AV
ANSLAG
(fortsetter)**

7. Drei den indre kragen moturs til den stopper mot nedre spindelnav.
8. Stram sekskantskruene.



MERKNAD

Hvis lokkdekslet ikke forsegler riktig slippes det damp ut rundt pakningen under steking. Juster anslaget på nytt, denne gangen gi spindelen en hel omdreining etter den første berøringen av lokkdekslet med frityrgrytens kant (Trinn 5).

**3-24. RENGJØRING AV
OVERTRYKKSVENTILEN**

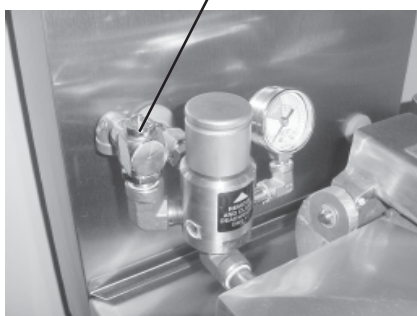


**FARE
FORBRENNINGSRISIKO**

IKKE PRØV Å FJERNE OVERTRYKKSVENTILEN MENS FRITYREN ER I DRIFT, DETTE KAN FØRE TIL ALVORLIGE FORBRENNINGER ELLER SKADER

IKKE DEMONTER ELLER ENDRE DENNE OVERTRYKKSVENTILEN. TUKLING MED DENNE VENTILEN KAN FORÅRSAKE ALVORLIGE SKADER OG VIL UGYLDIGGJØRE AGENTURGODKJENNELSEN OG ENHETENS GARANTI.

OVERTRYKKSVENTIL



1. Fjern dødvektshetten og dødvekten.
2. Bruk en nøkkel til å løsne ventilen fra rørkneet, drei moturs for å fjerne.
3. Rens innsiden av rørkneet med varmt vann.



MERKNAD

Drei overtrykksventilen mot bakdelen av frityren når ventilen installeres på nytt.

4. Senk overtrykksventilen i såpevannsløsning i 24 timer. Bruk 1:1 fortynningsforhold. Ventilen kan ikke demonteres. Den er forhåndssatt av fabrikken til å åpne ved et trykk på 14-1/2 pund (999 mbar). Hvis den ikke åpner eller lukker, må den erstattes.

3-25. KONTROLL OG STRAMMING AV ELEMENTENES AVSTANDSSTENGER
(bare Modell 500)



For å forlenge levetiden til temperatursensoren, høybegrensningen og varmeelementene, kontrollerer stramheten til skruene på elementenes avstandsstenger hver 90. dag, ifølge trinnene nedenfor:



ADVARSEL
FORBRENNINGSRISIKO

Tapp matfettet og la frituren avkjøle før du fortsetter med følgende trinn. Friturens overflater kan være glovarme og kan forårsake forbrenninger.

1. Kontroller at alle avstandsstenger er på plass (4 sett), stram alle avstandsskruer med en 5/16-tommers rørpipenøkkel eller nøkkel.



MERKNAD

Hvis boltene eller avstandsskruene mangler eller er skadet, bestill sett nr. 14685 fra din nærmeste Henny Penny-forhandler.

2. Pump matfettet tilbake til frituren som nå er klar til bruk.

**3-26. SESONGMESSIG
AVSTEGNING**

1. Tapp og rengjør frityrgrøyten ifølge seksjonen Rengjøring av frityrgrøyten.
2. Slå av hovedavbryteren og frakoble den elektriske ledningen hvis mulig.
3. På gassmodeller drei gassventilen til AV. Steng av gassventilen på gassforsyningens hovedledning.
4. Lukk lokket men ikke stram spindelen.
5. Fjern og rengjør kondensasjon-dreneringsfatet.
6. Rengjør innsiden av tanken til dampavtrekket på gassmodeller.

**3-27. OPPSKJÆRT
STEKT KYLLING**

1. Skjær opp kyllinger med en netto vekt på 1,13 til 1,3 kg (2 1/2 - 2 3/4 pund) i 8 eller ni stykker. Ni stykker lar deg servere tre 3-stk.-middager fra hver fugl.
2. Vask kyllingdelene og la vannet renne godt av. Bryt av lårbenet fra foran på ryggraden og fjern overflødig fett fra låret.
3. Paner stykkene i forkant (hvis det brukes Henny Penny paneringsmiks for frityrer) slik at kyllingdelene beholder paneringen i minst 30 minutter før de stekes. Forhåndspanering gir paneringen anledning til å gjennomtrengte kjøttet og klebe seg bedre til produktet. Delene kan paneres og settes i kjøleskap opp til 24 timer før de stekes. Denne prosedyren eliminerer uavbrutt panering og sparer arbeid.
4. For best resultat stek delene i 10 til 11 minutter ved en steketemperatur på 160 °C (320 °F).

**3-28. ENHETER AV
KVART KYLLING**

Følg "oppskjært stekt kylling"-prosedyren ovenfor og la enhetene steke 2 til 3 minutter i tillegg. Porsjonene er større og trenger den ekstra steketiden.

**3-29. "BARBECUE"
-KYLLING**

1. Hele halvenheter (0,9 til 1,13 kg (2 til 2-1/2 pund) uten fugleinnmat): Tilbered fuglene ved å vaske dem og la vannet renne godt av.
2. Legg dem i frituren, hele eller skjært i to halvdelar.
3. For halvenheter bør friturens temperatur være 154 °C (310 °F) med en steketid på 12 minutter. Hele fugler bør stekes ved 154 °C (310 °F) i 15 minutter.
4. Etter ferdig steketid plasser halvenheter eller hele fugler i en gryte med varmt barbecuesaus. For best resultat, la enhetene ligge i sausen i 30 minutter før de serveres.

**3-30. STEKTE
SVINEKOTELETTET/
KALVEKOTELETTET**

1. Vask kotelettene og la vannet renne godt av.
2. Paner svinekotelettene (porsjon på 4 unser, (0,11 kg, 12,7-19 mm tykkelse (1/2 tomme -3/4 tomme) med Henny Penny fritymiks.
3. Stek ved 157 °C (315 °F) i 5 minutter. Hvis kotelettene er større, beregn et ekstra minutt for hver 0,06 kg (2 unser) pr. porsjon.

**3-31. "BARBCUE"
-SVINEKOTELETTET**

1. Stek kotelettene (0,11 kg (4 unser) porsjon) i 5 minutter ved 152 °C (305 °F).
2. Etter ferdig steking, legg kotelettene i varm barbecuesaus.
3. Kotelettene bør ligge i barbecuesausen i 30 minutter ved 66 °C (150 °F) minimum før de serveres.

**3-32. "BARBECUE"-RIBBE
("RACK OF RIBS")**

1. Tilbered ribbene (ribber på 1,13 kg (2-1/2 pund) og mindre) ved å fjerne overflødig fett.
2. Skjær ribben i egnete serveringsporsjoner før de tilberedes. (Ribber med en lett panering av Henny Penny fritymiks før steking gir ekstra smakstilsetning.)

3-32. "BARBECUE"-RIBBE
("RACK OF RIBS")
(fortsetter)

3. Ribben bør stekes i 13 minutter ved 135 °C (275 °F).
4. Deretter bør ribbene pensles godt på begge sidene med barbecuesaus, eller legges i en gryte med varm saus.
5. Hold ribbene i sausen ved 66 °C (150 °F) i 30 minutter slik at kryddersmaken trenger inn i kjøttet.
6. Ribber som er større enn 0,9 kg (2-1/2 pund) trenger ekstra steketid. Bruk omtrent 15 minutter på ribber på 1,4 kg (3 pund).

3-33. MØRBRADBIFF
OG FILET
MIGNON

1. Biffporsjoner (0,17 til 0,23 kg (6-8 unser) normal tykkelse) som serveres med brunt ytre og rosa indre, skal stekes i 4 minutter ved 157 °C (315 °F).
2. Servering av biff med brunt ytre uten rosa indre, skal stekes i 7 til 8 minutter ved 157 °C (315 °F).

3-34. FISKEFILETER

1. Rens, vask og la vannet renne av. Bruk en filestørrelse på 0,11 kg (4 unser).
2. Marinere eller panere.
3. Stek i 3-1/2 minutt ved 157 °C (315 °F).

3-35. FROSKELÅR

1. Rens, vask og la vannet renne av.
2. Marinere eller panere.
3. Stek i 7 minutter ved 157 °C (315 °F).

3-36. ØSTERS

1. Rens, vask og la vanne renne av. Fjern skjellpartikler.
2. Panere.
3. Stek i 2 minutter ved 157 °C (315 °F).

3-37. REKER

1. Rens, vask og la vannet renne av.
2. Panere.
3. Stek i 3 minutter ved 157 °C (315 °F).

3-34. HUMMERHALE

1. Rens, vask og la vannet renne av.
2. Stek i 6 minutter ved 157 °C (315 °F).

3-35. POTETER

1. Bruk Idaho poteter (USA grad nr. 1), uskrelte. Vask og skjær i 8 båter. La vannet renne av og paner dem.
2. Stek i 8 minutter ved 157 °C (315 °F). Hvis det brukes mindre poteter, kan tiden reduseres.

3-36. MAISKOLBE

1. Rens, vask og la vannet renne av.
2. Stek i 4 minutter ved 157 °C (315 °F).

3-37. BLOMKÅL

1. Rens, vask og la vannet renne av.
2. Skjær opp i stykker på 25,4 mm (1 tomme).
3. Panere.
4. Stek i 2 minutter ved 157 °C (315 °F).

SEKSJON 4. FEILSØKING

4-1. FEILSØKINGSGUIDE

| Problem | Årsak | Løsning |
|---|---|---|
| Strømbryter PÅ men frituren er helt stillestående | <ul style="list-style-type: none"> • Åpen krets | <ul style="list-style-type: none"> • Frituren tilkobles • Sjekk bryter eller sikring på veggen |
| Trykket slipper ikke ut når kokesyklusen er avsluttet | <ul style="list-style-type: none"> • Magnetventilen eller avtrekksledningen tilstoppet | <ul style="list-style-type: none"> • Slå av frituren og la den avkjøle for å utløse trykket i frituregryten; rengjør alle ledninger/rør, magnetventil, og avtrekks tank. |
| Arbeidstrykket for høyt | <ul style="list-style-type: none"> • Dødvekten tilstoppet | <ul style="list-style-type: none"> • Slå av frituren og la den avkjøle for å utløse trykket i frituregryten; rens dødvekten; se seksjonen Rengjøring av dødvекtsenheten |



FARE FORBRENNINGSRISIKO

IKKE BETJEN ENHETEN HVIS TRYKKMÅLEREN VISER HØYTRYKKSFORHOLD. BETJENING VIL MEDFØRE ALVORLIGE SKADER OG FORBRENNINGER. SETT POWER/PUMP-BRYTEREN ØYEBLIKKELIG I AV-POSISJON, DETTE UTLØSER TRYKKET GJENNOM AVKJØLING AV ENHETEN. IKKE BEGYNN Å BRUKE ENHETEN IGJEN FØR ÅRSAKEN TIL DET HØYE TRYKKET HAR BLITT FUNNET OG RETTET PÅ.

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| Trykket bygger seg ikke opp | <ul style="list-style-type: none"> • Ikke nok produkt i frituregryten • Metallisk transportstøtte ikke fjernet fra dødvekten • Defekt tidsurkomponent • Lokkpakningen lekker | <ul style="list-style-type: none"> • La frituregryten fylles til full kapasitet når det brukes nytt matfett • Fjern transportstøtten; se seksjonen Utpakningsanvisninger • La en servicetekniker undersøke tidsuret • Vend om eller bytt lokkpakningen |
| Matfettet varmer ikke | <ul style="list-style-type: none"> • Gassventilknotten er i AV-posisjon • Tappeventilen åpen • Høytemperaturbegrensning utkoblet | <ul style="list-style-type: none"> • Sørg for at gasskontrollventilens knott er i PÅ-posisjon • Lukk tappeventilen • Tilbakestill begrensningen av høytemperatur; se seksjonen Driftskontroller |
| Skummer eller koker over | <ul style="list-style-type: none"> • Se Boil-Over (Overkoking)-skjemaet på frituren og begynnelsen av driftsseksjonen i denne håndboken | <ul style="list-style-type: none"> • Følg overkokingsprosedyrer fra skjemaet |
| Matfettet tapper ikke | <ul style="list-style-type: none"> • Tappeventilen tilstoppet | <ul style="list-style-type: none"> • Skyv rengjøringsstangen gjennom ÅPEN tappeventil |
| Filtermotoren går ikke | <ul style="list-style-type: none"> • Motoren er overvarm | <ul style="list-style-type: none"> • Tilbakestill motoren; se seksjonen Beskyttelsesanordning for filterpumpens motor - manuell tilbakestilling |

NOTICE

MERKNAD

Finn mer detaljert feilsøkinginformasjon i den tekniske håndboken (Technical Manual), tilgjengelig på www.hennypenny.com, eller 800-417-8405 eller 937-456-8405.



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

* FMO# - 4 3 " - (* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-6-16

Norwegisn-Translated from Original