

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1-1. HOGEDRUKFRI- TUURAPPARAAT

Het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat is een elementair voedselverwerkingsapparaat. Het wordt alom gebruikt in institutionele en commerciële toepassingen.

D-H-T

Er wordt automatisch voor een combinatie van Druk, Hitte en Tijd gezorgd om een zo smakelijk, aantrekkelijk mogelijk produkt te produceren.

Druk

Druk is elementair bij deze methode om voedsel te bereiden. Deze druk wordt voortgebracht uit het natuurlijke vocht van het voedsel. De gepatenteerde deksel houdt dit vocht vast en gebruikt het als stoom. Omdat de stoom snel opbouwt, blijft het merendeel van de natuurlijke vloeistoffen in het voedsel achter. Een exclusieve bedieningsklep laat het teveel aan stoom uit de pan ontsnappen en houdt een constant lage, directe stoomdruk in stand.

Hitte

De hitte die wordt voortgebracht, is een andere belangrijke factor van het hogedrukfrituurapparaat. De normaal aanbevolen frituurtemperatuur ligt tussen de 157C en 162C (315F en 325F). Dit heeft een energiebesparing tot gevolg en een verlengde levensduur van het frituurvet. De energiebesparing wordt gerealiseerd door de korte frituurtijd van het apparaat, de lage temperatuur en de warmtevasthouding van de roestvrij stalen frituurpan.

Tijd

De tijd is belangrijk omdat hoe korter de tijd is bij het frituren van voedsel, hoe zuiniger in het gebruik dit systeem is voor de gebruiker. Het voedsel is klaar om op tafel gezet te worden in minder tijd dan het zou duren om het in een gewoon frituurapparaat van het open type te frituren.

1-2. HET JUISTE ONDERHOUD

Zoals bij alle apparatuur voor de voedselverwerking het geval is, moet het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat schoongehouden en onderhouden worden. In deze handleiding zijn suggesties voor zulk onderhoud en schoonmaken opgenomen, en deze moeten een regelmatig onderdeel van het gebruik van het apparaat worden.

**1-2. HET JUISTE
ONDERHOUD (vervolg)**

Voor uw gemak is deze handleiding onderverdeeld in de volgende hoofdstukken:

- Inhoudsopgave
- Inleiding
- Installatie
- Bediening
- Opsporen en oplossen van problemen
- Onderhoud
- Bedradingsdiagrammen
- Geïllustreerde onderdelenlijst
- Lijst met vertegenwoordigers

Als de aanbevolen procedures plichtsgetrouw worden opgevolgd en regelmatig onderhoud wordt verricht, zal het zelden nodig zijn de apparatuur te repareren. Wanneer dergelijke reparaties nodig zijn, moeten zij worden uitgevoerd aan de hand van de reparatiestappen die deze handleiding bevat.

1-3. HULP

Als u hulp van buitenaf nodig hebt, belt u eenvoudig uw onafhankelijke vertegenwoordiger ter plaatse. (Zie de lijst met vertegenwoordigers achterin deze handleiding.)

Voel u daarnaast vrij om contact op te nemen met het hoofdkantoor van onze onderneming te Eaton in de Amerikaanse staat Ohio. Bel telefoon (513) 456-8400.

**1-4. VARIATIES ONDER
MODELLEN**

In deze handleiding worden zowel modellen voor gas als voor elektrisch besproken, evenals diverse opties en belangrijke accessoires. Waar de informatie slechts opgaat voor één model, wordt dit vermeld.

1-5. VEILIGHEID

Het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat is voorzien van vele veiligheidskenmerken. De enige manier echter om te zorgen dat er veilig mee wordt omgegaan, is om de juiste procedures voor installatie, bediening en onderhoud volledig te begrijpen. De instructies in deze handleiding zijn zodanig samengesteld dat ze u zullen helpen de juiste procedures te leren. Waar de informatie van bijzonder belang is of te maken heeft met de veiligheid, worden de woorden OPGELET, GEVAAR, WAARSCHUWING of OPMERKING gebruikt. Het gebruik daarvan wordt hieronder uitgelegd.

1-5. VEILIGHEID (vervolg)



Het woord GEVAAR geeft een op handen zijnd gevaar aan dat zeer ernstig letsel zoals tweede- of derdegraads brandwonden tot gevolg zal hebben.

WAARSCHUWING

Het woord WAARSCHUWING wordt gebruikt om u te attenderen op een procedure die, als deze niet goed verricht wordt, lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.



Het woord OPGELET wordt gebruikt om u te attenderen op een procedure die, als deze niet goed verricht wordt, het frituurapparaat kan beschadigen.

OPMERKING

Het woord OPMERKING wordt gebruikt om informatie van speciaal belang te benadrukken.

WAARSCHUWING

Deze handleiding moet op een voor de hand liggende plaats worden bewaard voor later gebruik.

Een bedradingsdiagram voor dit apparaat bevindt zich op de toegangsklep aan de binnenkant onder het bedieningspaneel.

Instructies voor handelswijze in het geval dat de gebruiker gas ruikt op een in het oog vallende plaats ophangen. Deze informatie dient verkregen worden door het plaatselijke gasvoorzieningsbedrijf te raadplegen.



VOOR UW VEILIGHEID
BENZINE EN ANDERE BRAND-BARE
DAMPEN EN VLOEISTOF-FEN NIET IN
DE NABIJHEID VAN DIT APPARAAT OF
ANDERE APPARATEN PLAATSEN.

De ruimte om het apparaat vrij van brandbare produkten houden.

De stroom van de verbrandings- en ventilatielucht niet blokkeren. Er moet aan alle kanten van het apparaat voldoende ruimte worden gehouden zodat voldoende lucht de verbrandingskamer kan bereiken.

HENNY PENNY

ELEKTRISCHE DRUKFRITEUSE MET 4 KOPPEN



De friteuse moet op zo'n manier worden geïnstalleerd en gebruikt dat contact van water met het bakvet wordt voorkomen.

MEDEDELING

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

MEDEDELING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies betreffende gebruik van het apparaat ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

In dit hoofdstuk worden de installatie-instructies gegeven voor de uitvoering voor elektrisch en voor gas van de Henny Penny hogedrukfrituurapparaten.

2-2. UITPAKKEN

Bij levering is het frituurapparaat vastgebout aan een houten voetstuk en afgedekt met een kartonnen doos. Bij levering van het elektrische model is de stoomafvoerkap verwijderd en afzonderlijk in de doos verpakt. Bij levering van het gasmodel is het apparaat geheel en al gemonteerd. Indien optionele zwenkwielen besteld zijn, worden deze afzonderlijk verpakt en geleverd.

Stap 2

1. Snijd de riem langs de onderkant van de doos los.
2. Til de doos van het frituurapparaat af.
3. Doe de deksel van het frituurapparaat open en verwijder de mand en alle accessoires.
4. Plaats het frituurapparaat op zijn zijkant en laat het op steunstukken rusten.

WAARSCHUWING

Het frituurapparaat weegt ongeveer 136 kg (300 lbs.). Bij het optillen van het frituurapparaat dient men voorzichtig te werk te gaan teneinde lichamelijk letsel te voorkomen.

5. Verwijder de vier stutbouten van het houten verpakkingsvoetstuk. Verwijder het houten voetstuk en gooi het weg.
6. Zet de verpakkingsbouten weer in de poten om nivelleerafstelbouten te fungeren. Indien optionele zwenkwielen besteld zijn, kunnen deze met vergrendelende zwenkwielen aan de voorkant aangebracht worden.

Stap 4

7. Zet het frituurapparaat recht overeind

2-2. UITPAKKEN (vervolg)

WAARSCHUWING

Het frituurapparaat weegt ongeveer 136 kg (300 lbs.). Bij het optillen van het frituurapparaat dient men voorzichtig te werk te gaan teneinde lichamelijk letsel te voorkomen.

Stap 5

8. Draai de dop los van de bedieningsklep.

OPMERKING

Er bevindt zich een metalen verpakingssteun-stuk in de behuizing van de bedieningsklep om de opening en het gewicht tijdens de verzending te beschermen. Dit steunstuk moet vóór de installatie en het opstarten verwijderd worden.

Stap 8

9. Verwijder het gewicht.
10. Verwijder het metalen verpakingssteunstuk en gooi het weg.
11. Maak de opening met een droge doek schoon.
12. Zet het gewicht en de dop weer op hun plaats.
13. Verwijder het beschermende papier uit de kast van het frituurapparaat en maak deze schoon met een doek en water waaraan een schoonmaakmiddel is toegevoegd.

DOP

GEWICHT

**VERPAKKINGSSTEUN
(WEGWERPEN)**

BEHUIZING

**2-3. DE STOOMAFVOER-KAP
AANBRENGEN
(UITSLUITEND BIJ
ELEKTRISCHE
MODELLEN)**

Neem de stoomafvoerkap uit zijn doos en breng deze als volgt op het frituurapparaat aan:

1. Plaats de afvoerkap op de achterkant van het frituurapparaat. Draai met behulp van een sleutel de twee buisfittingen op de voorkant van de afvoerkap vast.

OPMERKING

Draai de fittingen niet al te vast aan en draai niet aan de elektromagnetische klep, de bedieningsklep of de overdrukkelep.

Stap 1.

2. Verwijder het plakband van de afvoerleiding. Sluit op de achterkant de afvoerkapfitting aan op de afvoerleiding van het frituurapparaat.
3. Draai de schroef los en draai aan de buisklem om de afvoerleiding van de afvoerkap goed vast te zetten.

BUISKLEM

AFVOERLEIDING

AFVOERKAPFITTING

Stap 2.

**2-4. DE PLAATS VAN HET
FRITUURAPPARAAT
KIEZEN**

De juiste plaats van het frituurapparaat is bijzonder belangrijk voor de bediening, de snelheid en het gemak. Kies een plaats die het gemakkelijk zal maken het voedsel in het frituurapparaat te plaatsen en eruit te nemen zonder problemen op te leveren voor het uiteindelijke afmaken van de voedselbestellingen. Gebruikers hebben geleerd dat het frituren van ongekookt tot gereed produkt en het warmhouden van het produkt op verwarmingsplaten tot snelle, continue service leidt. Aan ten minste één kant van het frituurapparaat moeten er tafels staan om het produkt op te vangen. Optimale efficiency wordt bereikt bij rechtlijnige bediening, d.w.z. ongekookt produkt aan één kant en gereed produkt aan de andere kant. Het afmaken van de bestellingen kan er verder vandaan verricht worden met slechts een gering verlies van efficiency.

**2-5. DE PLAATS VAN HET
FRITUURAPPARAAT
KIEZEN (vervolg)**

UITSTALKAST

**WARMHOUDEN
PANEREN**

HOGEDRUKFRITUREN

**2-6. HET FRITUURAPPA-
RAAT WATERPAS
STELLEN**

Voor de juiste bediening moet het frituurapparaat waterpas staan van de ene naar de andere zijkant en van de voorkant naar de achterkant. Stel met behulp van een waterpas die op de platte gebieden om de kraag van het frituurapparaat heen geplaatst is de nivelleerbouten of zwenkwielen in totdat het apparaat waterpas staat.

2-7. VENTILATIE VAN FRITUURAPPA-RATEN

Het frituurapparaat moet zodanig geplaatst worden dat er voorzien is in ontluchting via een geschikte afzuigkap of ventilatiesysteem. Dit is van het grootste belang voor het doeltreffend verwijderen van de uitlaatstoom en de frituurlucht. Er moet speciaal voor gezorgd worden dat de afvoerkap zo wordt ontworpen dat het frituurapparaat naar behoren kan werken. Zorg dat de afvoerkap hoog genoeg is ontworpen dat de deksel van het frituurapparaat naar behoren kan worden geopend. Wij raden u aan contact op te nemen met een ventilatie- of verwarmingsbedrijf ter plaatse om u te helpen een geschikt systeem te ontwerpen.

OPMERKING

De ventilatie moet voldoen aan plaatselijke en landelijke voorschriften. Neem contact op met uw plaatselijke brandweerdienst of bouwinstanties.

2-6. VENTILATIE VAN FRITUURAPPARATEN (vervolg)

VOORBEELD VAN EEN VENTILATIEKAP

Ontwerp en afmetingen kunnen afwijken van de illustratie.

[Left:]
STOOMAFVOERKAP
BEDIENINGSDRUKKLEP
OVERDRUKKLEP
VOEDINGSVERDEELDOOS
208 - 240 V

VOORAANZICHT

[Center:]
DEKSEL OPEN
UITSCHAKELPEN VOOR AFSLUITEN VAN DEKSEL
VOEDINGSVERDEELDOOS
CONDENSAFVOERLEIDING
CONDENSAFTAPBAK
FILTERAFTAPBAK

RECHTER ZIJAAANZICHT
ELEKTRISCH MODEL 500

[Right:]
ELEKTROMAGNETISCHE KLEP
FILTERMOTOR

ACHTERAANZICHT

Space for Figure

**2-8. ELEKTRISCHE
VEREISTEN
(ELECKTRISCH
FRITUURAPPARAAT)**

Het elektrische frituurapparaat is vanaf de fabriek leverbaar met de juiste bedrading voor alle internationale spanning. De juiste voedingskabel moet als accessoire besteld of bij de installatie geleverd worden. Controleer het gegevensplaatje op de binnenkant van de klep van het frituurapparaat om vast te stellen wat de juiste voedingsbron is.

WAARSCHUWING

Dit frituurapparaat moet naar behoren en veilig worden geaard. Zie de plaatselijke elektriciteitsvoorschriften voor de juiste aardingsprocedures. Als het frituurapparaat niet naar behoren wordt geaard, kan dit elektrische schokken tot gevolg hebben.

Er moet een afzonderlijke stroomverbreker met zekeringen of verbrekers van de juiste soort aangebracht worden op een voor de hand liggende plaats tussen het frituurapparaat en de voedingsbron.

2-9. HET FRITUURAPPARAAT TESTEN

Elk Henny Penny hogedrukfrituurapparaat is vóór verzending volledig gecontroleerd en getest. Het is echter een goed idee om het apparaat na installatie nogmaals te controleren.

OPGELET

Alle afwijkingen van de volgende stappen kunnen beschadiging van het frituurapparaat tot gevolg hebben.

2-10. DE FILTERPOMP CONTROLEREN

1. Open de voorklep van het frituurapparaat.
2. Maak het filterverbindingstuk (item 28, afbeelding 3-1) los.
3. Zet de hoofdvoedingsschakelaar op de stand PUMP (POMP). Open de filterkraan. U kunt de elektrische motor horen lopen.

OPGELET

De pomp slechts een paar seconden laten lopen.

4. Zet uw duim op de open filterverbindingstromp. U moet zuigkracht kunnen voelen. Sluit de filterkraan. Zet de pomp uit.

Stap 4

2-11. MOTORLAGERS

De elektrische motorlagers zijn permanent gesmeerd. **ZE MOGEN NIET GESMEERD WORDEN.**

Hiermee is de testcyclus voltooid. Als een van de functies niet plaats vond, dient u de installatie opnieuw te controleren: Als zich een probleem blijft voordoen, dient u andere hoofdstukken van deze handleiding te raadplegen of een officiële Henny Penny vertegenwoordiger op te bellen.

**2-12. LAATSTE
INSTALLATIECONTROL
E TESTFRITUREN**

De laatste controle om te verzekeren dat de installatie naar behoren is verricht, is testfrituren. Dit geeft de persoon die de installatie verricht de mogelijkheid om de werkelijke kookverrichtingen van het hogedrukfrituurapparaat gade te slaan.

OPMERKING

Controleer vóór de werkelijke kookverrichtingen en het toevoegen van frituurvet aan de frituurpan of de frituurpan, de filterzeef en de aftapbak schoongemaakt zijn. De filterzeef en de aftapbak moeten met heet water en zeep worden schoongemaakt en grondig worden afgedroogd alvorens weer op hun plaats te worden gezet. Bij deze gelegenheid moet ook de frituurpan worden schoongemaakt. Zie alinea's 3-15 en 3-16 in het hoofdstuk "Bediening" van deze handleiding.

1. Zet de knop van de thermostaat op 160C (320F).
 - Het temperatuurindicatielampje gaat uit wanneer het frituurvet op de ingestelde temperatuur is gekomen.

**2-12. LAATSTE INSTALLATIE-
CONTROLE
TESTFRITUREN
(vervolg)**

2. Stel de hoofdtimer op acht minuten in.
3. Snijd 1,2 à 2,2 kg (3 à 5 lbs.) ongeschilde aardappelen in schijven van 13 à 18 mm (1/2 à 3/4 inch).
4. Plaats de schijven in een pan met water.
5. Laat het water aflopen en paneer de schijven aardappel paneermengsel is doorgaans in de winkel verkrijgbaar.

Stap 5

6. Roer het frituurvet goed zodat het gelijkmatig opwarmt.

7. Zet de standaard frituurmand in de frituurpan.

Stap 8

8. Laat de gepaneerde schijven aardappel zorgvuldig in het hete frituurvet vallen.

WAARSCHUWING

Voorkom brandwonden als gevolg van het spatten van frituurvet.

OPMERKING

De schijven aardappel niet in de frituurmand en dan in

2-13. BEDRIJFSCONTROLES

1. Controleer of de indicatiernaald op de drukmeter in het "Bedrijfsgebied/Groene gebied" staat.

- Als er geen druk opbouwt, controleer dan de mogelijke oorzaken die vermeld staan in Hoofdstuk 4, Het opsporen en oplossen van problemen.

2. Inspecteer de aftapkraan en de filterkraan op lekken.

3. Na verloop van acht minuten:

- maakt de zoemer van de timer een geluid.
- wordt het frituurapparaat automatisch ontlucht.

4. Zet de schakelaar van de timer in de stand UIT.

- De rode pijl komt terug op de vorige tijdsinstelling, in dit geval 8 minuten.

5. Wanneer alle stoomdruk is afgelaten (let op de drukmeter), opent u de deksel.

6. Hang de frituurmand aan de zijkant van de pan om hem te laten uitlekken.

7. Laat na 3 à 5 seconden uitlekken de aardappelschijven op een plateau vallen.

8. Zet de frituurmand weer in het frituurvet.

Als de bovenstaande functies naar behoren zijn uitgevoerd, is het frituurapparaat klaar om gebruikt te worden.








**2-13. BEDRIJFSCONTROLES
(vervolg)**

Stap 6

HOOFDSTUK 3. BEDIENING

3-1. C1000-BEDIENINGSELEMENTEN

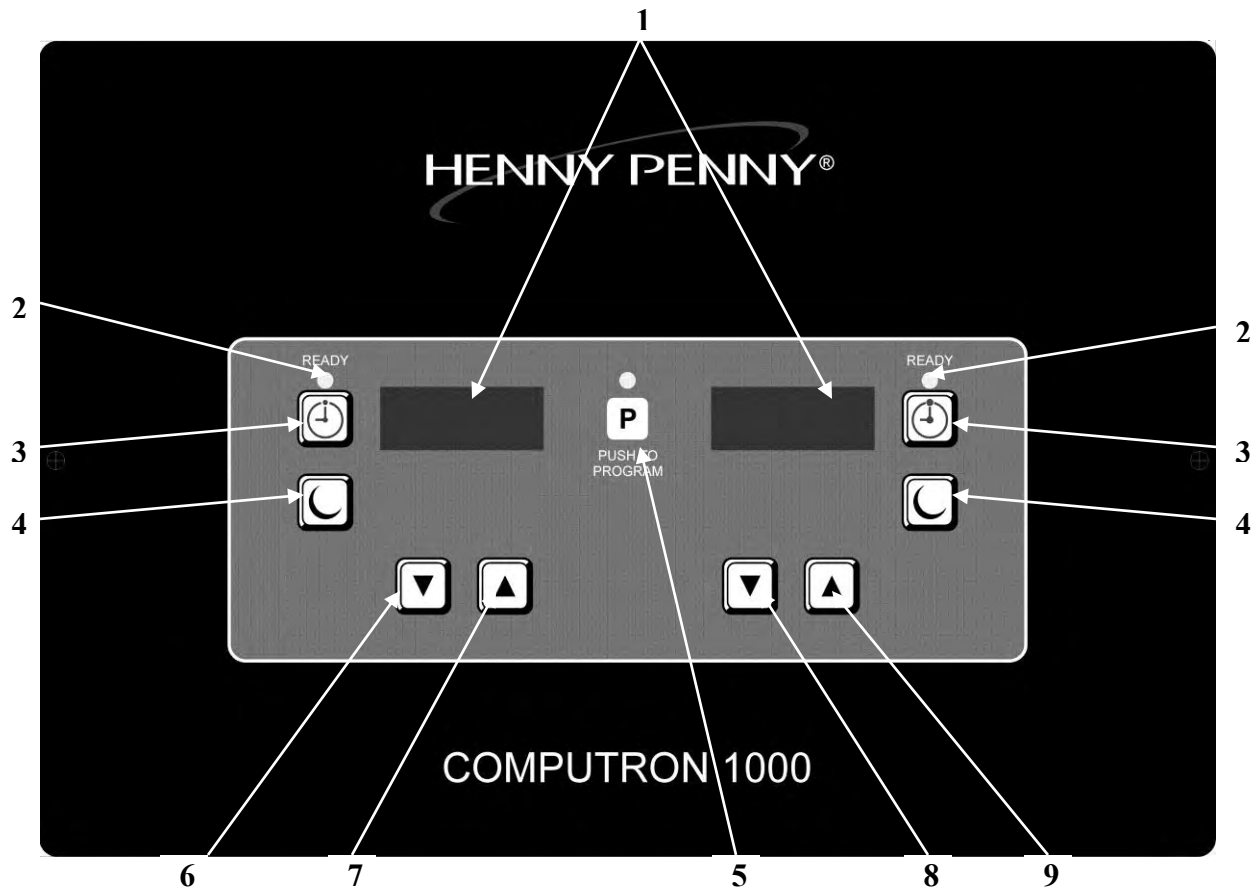
Zie Figuur 3-1.

Fig. nr.	Itemnr.	Beschrijving	Functie
3-1	1	Digitale display	Toont de olietemperatuur, de countdown-teller tijdens het koken, en de keuzes in de programmamodus; de olietemperatuur kan worden weergegeven door  1x in te drukken, of 2x om de insteltemperatuur te bekijken; als de olietemperatuur 218 °C (425 °F) overschrijdt, verschijnt op de display "E-5, FRYER TOO HOT (FRITUURAPPARAAT TE HEET)"
3-1	2		Deze LED brandt als de olietemperatuur zich binnen 5° van de insteltemperatuur bevindt, waarmee de gebruiker wordt aangegeven dat de olie nu de juiste temperatuur heeft en het product in de frituurbak kan worden geplaatst
3-1	3		De timer-knoppen worden gebruikt voor het starten en stoppen van kookcycli
3-1	4		De Onbelast-knoppen worden gebruikt om een Onbelaste modus te starten, waardoor de olietemperatuur wordt verlaagd als het frituurapparaat niet in gebruik is
3-1	5		De programmaknop wordt gebruikt om de programmamodi te openen en daarna, als de programmamodus eenmaal is geopend, om door te gaan naar de volgende parameter
3-1	6 & 7		Voor het aanpassen van de waarde van de momenteel weergegeven instelling in de programmamodus en voor het wijzigen van de insteltemperatuur voor de linker frituurbak of -mand
3-1	8 & 9		Voor het aanpassen van de waarde van de momenteel weergegeven instelling in de programmamodus en voor het wijzigen van de insteltemperatuur voor de rechter frituurbak of -mand

NOTICE

LET OP

Ga door naar paragraaf 3-4, Olie vullen of bijvullen



Figuur 3-1

3-5. C1000 GEBRUIK EN PROCEDURES

De Computron 1000-bedieningselementen zijn beschikbaar voor met elektronische bedieningselementen uitgeruste frituurapparaten met zowel gescheiden als niet-gescheiden bakken. Hieronder volgt een korte beschrijving van de gebruiksprocedures voor frituurapparaten die met deze bedieningselementen zijn uitgerust.

1. Zorg ervoor dat de aftapkraan gesloten is.
2. Plaats de mandsteun in de frituurbak.
3. Controleer of de frituurbak voldoende olie bevat(zieoliepeil).
4. De display geeft "OFF (uit)" aan totdat de aan-/uitschakelaar in de stand ON (aan) wordt gezet. Op de display verschijnt nu de kooktijd en het apparaat schakelt automatisch over naar de Smeltcyclus totdat de olie een temperatuur van 110 °C (230 °F) heeft bereikt. De Smeltcyclus wordt dan automatisch beëindigd.

NOTICE

LET OP

Open frituurapparaten uit de OFG-320-serie hebben diverse veiligheidsvoorzieningen die bij activering de gastoevoer uitschakelen. De bovengenoemde procedures dienen te worden opgevolgd voor het herstarten van open frituurapparaten en als het apparaat opnieuw wordt uitgeschakeld, moet een gekwalificeerde monteur worden ingeschakeld.


De Smeltcyclus mag worden omzeild, indien gewenst, door gedurende 3 seconden in te drukken en ingedrukt te houden.



CAUTION

VOORZICHTIG

Omzeil de Smeltcyclus pas als zoveel olie is gesmolten dat alle branderbuizen van de gasgestookte frituurapparaten en de elementen bij elektrische frituurapparaten worden bedekt. Als de Smeltcyclus wordt overgeslagen voordat alle branderbuizen of elementen zijn bedekt, zal sterk rokende olie of brand ontstaan.

5. Na afloop van de Smeltcyclus wordt de olie verwarmd totdat  gaat branden en de kooktijd wordt weergegeven.

Roer de olie goed door om overal in de frituurbakken een gelijke temperatuur te krijgen.

6. Laat de manden, voordat u het product erin plaatst, in de hete olie zakken om te voorkomen dat het product aan de manden

vast blijft vastzitten.


**3-5. C1000 GEBRUIK
EN PROCEDURES**
(vervolg)


7. Laat, als de olietemperatuur eenmaal de insteltemperatuur heeft bereikt, de mand met het product in de frituurbak zakken.



WAARSCHUWING

Plaats niet te veel producten of producten met een extreem hoog vochtgehalte in de mand. 5,7 kg (12,5 lbs) is de maximale hoeveelheid product per frituurbak (2,8 kg (6,25 lbs.) is het maximum voor frituurapparaten met gescheiden bakken). Het niet-opvolgen van deze instructies kan ertoe leiden dat de olie over de frituurbak stroomt. Dit kan leiden tot brandwonden of beschadiging van het apparaat.

9. Als u de rechtermand in de olie hebt geplaatst, druk dan op de rechter .


Als u de linkermand in de olie hebt geplaatst, druk dan op de linker .

10. De timer aan de juiste kant (rechts of links) start met aftellen.



LET OP

Aan de twee kanten van het apparaat wordt de tijd volledig onafhankelijk van elkaar geregeld. De ene kant mag worden ingesteld, gestart of gestopt, zonder dat dit van invloed is op de andere kant.





11. Na afloop van de kookcyclus zult u een geluidssignaal horen en de melding “DONE (klaar)” knippert op de display. Druk op  en til de mand uit de olie.

**3-6. C1000 PROGRAMMEER-
INSTRUCTIES**

Programmeren van de timer



1. Telkens als de kooktijd wordt weergegeven, kunt u onder de betreffende display drukken om de kooktijd te wijzigen.

Programmeren van de insteltemperatuur

1. Druk  1x in om de huidige olietemperatuur te bekijken en druk  nogmaals in om de insteltemperatuur te bekijken.
2. Terwijl de insteltemperatuur op de display wordt weergegeven, druk op   om de insteltemperatuur te wijzigen.



LET OP


Als “LOCK (vergrendeld)” verschijnt, als u op  

drukt, zijn de bedieningselementen vergrendeld en moeten deze worden ontgrendeld voordat u de tijd of de insteltemperatuur kunt wijzigen. Zie het gedeelte Speciale programmering voor de C1000.

3-7. SPECIALE PROGRAMMERING **VOOR DE C1000**


Speciale programmering is bedoeld voor het instellen van:




- Fahrenheit of Celsius
- Systeeminicialisatie
- Vergrendelen of ontgrendelen van bedieningselementen
- Soort frituurapparaat – elektrisch; gas met permanente waakvlam; gas met elektronische ontsteking; geforceerde trek
- Gescheiden of niet-gescheiden frituurbak

1. Zet, om toegang te krijgen tot Speciale programmering, de aan-/uitschakelaar in de stand OFF (uit) (een van de beide kanten). Druk op  en houd deze ingedrukt, en zet de aan-/uitschakelaar weer terug in de stand ON (aan).



2. “SPEC” “PROG” gevolgd door “DEG” “°F” of “°C”.
Druk op   om “°F” in “°C” te wijzigen of omgekeerd.

3. Druk op  en “INIT” verschijnt op de display.

Druk op de rechter  en houd deze ingedrukt en op de display verschijnt “In-3”, “In-2”, “In-1” gevolgd door “Init Sys (systeeminicialisatie)” “DONE DONE (klaar klaar)”. De bedieningselementen worden nu gereset naar de fabrieksparameters, de tijd wordt ingesteld op 0:00 en de temperatuur op 88 °C of 190 °F.

4. Druk op  en “LOCK (vergrendelen)” of “UNLOCK (ontgrendelen)” verschijnt op de displays. Druk op   om “LOCK” te wijzigen in “UNLOCK” of omgekeerd.

5. Druk op  en “FRYR” verschijnt op de display.

Druk op   om het soort frituurapparaat te wijzigen: “ELEC” voor elektrische modellen; “GAS” voor apparaten met permanente waakvlam; “SSI” voor apparaten met vaste elektronische ontsteking; “IDG” voor gasbranders met geforceerde trek.

6. Druk op  en “VAT” verschijnt op de display.

Druk op   om het soort frituurbak te wijzigen van

“SPLIT (gescheiden)” in “FULL (niet-gescheiden)” of omgekeerd.

7. Druk op en houd deze ingedrukt om Speciale programmering te sluiten.

HOOFDSTUK 3. BEDIENINGSINSTRUCTIES

3-1. INLEIDING

In dit hoofdstuk komt de dagelijkse bedieningsprocedure voor uw hogedrukfrituurapparaat aan de orde. Raadpleeg hoofdstuk 1 en dit hoofdstuk alvorens het frituurapparaat te gebruiken. Raadpleeg ook hoofdstuk 2 om te controleren of het frituurapparaat naar behoren geïnstalleerd en uitgetest is. Dit hoofdstuk is als volgt ingedeeld:

- Een illustratie en uitleg van alle bedieningselementen.
- Stapsgewijze bedieningsprocedures.
- Dagelijkse onderhoudsprocedures.
- Voedselbereidingsrecepten.

3-2 BEDIENINGSELEMENTEN

In afbeelding 3-1 wordt de functie van alle bedieningselementen en belangrijkste onderdelen van het hogedrukfrituurapparaat afgebeeld en beschreven.

ELEKTRISCH MODEL

Opmerking: Items 4A, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 en 37 zijn afgebeeld op pagina 3-4.

Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 1)

Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 2)

Item	Beschrijving	Functie
1	Hoofdvoedings- schakelaar (POWER/OFF/PUMP)	De hoofdvoedings-schakelaar is een driewegschakelaar waarvan OFF (UIT) de middelste stand vormt. Zet de schakelaar in de stand aangeduid als POWER (AAN) (links) om het frituurapparaat te bedienen. Zet de schakelaar in de stand aangeduid als PUMP (POMP) (rechts) om de filterpomp te bedienen. Bepaalde waarden moeten ingesteld worden alvorens de filterpomp te bedienen. Deze waarden worden later in dit hoofdstuk besproken.
2	POWER-lampje	Het POWER (STROOM)-indicatielampje is een rood lampje dat aanduidt dat de hoofdvoedings-schakelaar in de POWER (STROOM)-stand staat. Het geeft aan dat het frituurapparaat ofwel gebruiksklaar is of in gebruik is.
3	PUMP-lampje	Het pomp-indicatielampje is een rood lampje dat brandt wanneer de hoofdvoedings-schakelaar in de PUMP (POMP)-stand staat. Het geeft aan dat de filterpomp in gebruik is.
4	Thermostaat, standaard (TEMPERATURE)	De thermostaat is een elektromechanisch instrument dat gebruikt wordt om de temperatuur te regelen. Draai de knop naar de gewenste frituurtemperatuur.
4A	Tweetraps thermostaat (TEMPERATURE)	De optionele tweetraps thermostaat vervangt de standaard thermostaat. De twee gebruikswijzen worden gekozen met behulp van de SOFT/CRISP (ZACHT/KNAPPERIG)-schakelaar. In de CRISP (KNAPPERIG)-modus werkt de thermostaat als een standaard frituurapparaat. In de SOFT (ZACHT)-modus kookt de tweetraps thermostaat het produkt een paar minuten op de ingestelde temperatuur en verlaagt dan voor de rest van de kookcyclus automatisch de temperatuur.
4B	Dubbelaangevende thermostaat (TEMPERATURE)	De optionele dubbelaangevende thermostaat is twee thermostaten in één. De rode naald stelt de hogere temperatuur in. De groene naald stelt de lagere kooktemperatuur in. De zwarte naald geeft de temperatuur van het frituurvet aan. In de CRISP-modus gebruikt de thermostaat alleen de rode naald en werkt hij als standaard frituurapparaat. In de SOFT (ZACHT)-modus kunnen beide thermostaten op de gewenste temperatuur worden ingesteld en op een vooraf bepaalde tijd in de kookcyclus gaat het frituurapparaat over van de hogere temperatuurinstelling op de lagere.

Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 4)

Item	Beschrijving	Functie
5	SOFT/CRISP-schakelaar	De optionele SOFT/CRISP-schakelaar wordt gebruikt in combinatie met de tweetraps thermostaat (item 4A) of de dubbelaangevende thermostaat (item 4B) om de gebruikswijze te selecteren.
6	TEMPERATURE-lampje	Het temperatuurlampje brandt wanneer het frituurvet een lagere temperatuur heeft dan die aangegeven op de thermostaat. Het gaat uit wanneer het frituurvet de ingestelde temperatuur bereikt.
7	TIMER	De timer is een elektromechanisch instrument dat de duur van de frituurcyclus bepaalt. De timer regelt de elektromagnetische klep (item 24) en activeert de zoemer wanneer de frituurcyclus beëindigd is. Draai aan de knop om de zwarte pijl op de gewenste tijd in te stellen. De rode pijl komt bij de zwarte pijl terug wanneer de ON/OFF-schakelaar op OFF (UIT) wordt gezet.
8	TIMER/ON/OFF-schakelaar	<p>Zet de schakelaar op de ON (AAN)-stand om de timer te starten. Zet hem op de OFF (UIT)-stand om de zoemer te stoppen na de frituurcyclus. Hiermee wordt de timer ook op de oorspronkelijke instelling teruggesteld.</p> <p style="text-align: center;">OPMERKING</p> <p>De ON/OFF-schakelaar van de timer activeert tevens de elektromagnetische klep. Wanneer de schakelaar van de timer op de ON (AAN)-stand wordt gezet, wordt de elektromagnetische klep geactiveerd. Hierdoor gaat de klep dicht. Wanneer de tijdsyclus voorbij is (wanneer de timer op 0 komt), wordt de klep automatisch gedesactiveerd. Als gevolg daarvan opent de klep en kan de stoomdruk van binnenin de frituurpan ontsnappen.</p>
9	TIMER-lampje	Het indicatielampje van de timer is een rood lampje dat brandt wanneer de timer aan staat.



Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 5)

Item	Beschrijving	Functie
10	Vertragingstimer (binnen bedieningspaneel)	Alleen een tweetraps frituurapparaat of een frituurapparaat met variabele temperatuur heeft een vertragingstimer. De vertragingstimer regelt de tijdsduur dat de thermostaat op de hoge temperatuur werkt. Dit proces wordt verder uitgelegd bij de bespreking van de tweetraps frituurprocedures in alinea 3-10 en 3-11.
11	Frituurpan	Dit reservoir bevat het frituurvet voor het koken.
12	Frituurmand	Deze roestvrij stalen mand wordt gebruikt om het voedselproduct tijdens en na het frituren te bevatten en te verwerken.
13	Handgreep van mand	Deze afneembare handgreep wordt gebruikt om de frituurmand omhoog te trekken en te laten zakken.
14	Dekselveer	De dekselveer helpt om de deksel omhoog te trekken en houdt hem vervolgens in de open stand.
15	Condensafvoerkanaal	Het condensafvoerkanaal voert het condensvocht af naar de afvoerleiding. Dit vocht wordt op de voering van de deksel gevormd wanneer de deksel wordt opengezet. Het kanaal voorkomt dat deze vochtdruppels in het frituurvet vallen.
16	Pakking van deksel	De pakking van de deksel vormt de drukafdichting voor de kamer van de frituurpan.
17	Dekselvergrendeling	De veervergrendeling van de deksel vormt een positieve vergrendeling om de deksel dicht te houden. Deze vergrendeling tezamen met de spil en de dekselpakking vormt een frituurpankamer met drukafdichting.
18	Spil	De spil wordt vastgedraaid wanneer de deksel vergrendeld is. Deze oefent druk uit op de bovenkant van de deksel en van de pakking van de deksel naar de rand van de frituurpan. Nadat er een interne druk van 6,8 kPa (1 psi) is opgebouwd, duwt de dekselvoering de borgpen in de sluitkraag. Zolang de borgpen geactiveerd is, voorkomt deze dat de spil losdraait terwijl de frituurpan onder druk staat.

Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 6)

Item	Beschrijving	Functie
19	Begrenzer van deksel	De begrenzer van de deksel is een van schroefdraad voorziene afstelbare kraag die gebruikt wordt om voor de juiste vastheid te zorgen tussen de dekselpakking en de rand van de frituurpan. Dit wordt bewerkstelligd door te regelen hoeveel draaiingen met de klok mee u met de spil kunt doen.
20	Bedieningsklep	Deze bedienings/ontlastklep met gewichtsbelasting wordt gebruikt om een constante stoomdruk binnen de frituurpan in stand te houden. Eventuele overmatige stoomdruk wordt afgevoerd via de afvoerkap.
21	Veiligheidsontlastklep	<p>De veiligheidsontlastklep is een door de ASME goedgekeurde veerklep ingesteld op 99,9 kPa (14,5 psi). In het geval dat de bedieningsklep versperd raakt, zal deze veiligheidsklep de overmatige druk afvoeren en de kamer van de frituurpan zodoende op 99,9 kPa (14,5 psi) houden. Als dit zich ooit voordoet, draait u de hoofdvoedingsschake-laar naar de uitstand om alle druk in de frituurpan op te heffen.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: fit-content; margin: 10px auto;">WAARSCHUWING</div> <p>Het frituurapparaat NIET gebruiken. Het frituurapparaat onmiddellijk laten repareren, omdat dit anders tot ernstige brandwonden en letsel zou kunnen leiden.</p>
22	Hendel van veiligheidsontlastklep	<p>Er mag NIET aan deze hendel getrokken worden.</p> <div style="text-align: center; margin: 10px auto;">  </div> <p>Dit zal ernstige brandwonden tot gevolg hebben.</p>
23	Meter	De drukmeter geeft de druk binnenin de frituurpan aan.

Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 7)

Item	Beschrijving	Functie
24	Elektromagnetische klep	<p>De elektromagnetische klep is een elektromechanisch instrument dat ervoor zorgt dat de druk in de frituurpan in stand blijft. De elektromagnetische klep sluit aan het begin van de frituurcyclus en wordt door de timer automatisch geopend aan het einde van de frituurcyclus. Als deze klep vuil wordt of als de teflon zitting beschadigd raakt, zal er geen druk opgebouwd worden en moet de klep overeenkomstig het onderhoudshoofdstuk gerepareerd worden.</p>
25	Aftapkraan (alleen de hendel is afgebeeld)	<p>De aftapkraan is een tweewegkogelklep. Normaal staat deze in de gesloten stand. Draai de hendel (met de klok mee) om het frituurvet van de frituurpan te laten aflopen in de filteraftapbak.</p> <div data-bbox="933 762 1187 930" style="text-align: center;">  </div> <p>De aftapkraan niet openen terwijl de frituurpan onder druk staat. Er zal heet frituurvet uit deze kraan aflopen. Dit zal ernstige brandwonden tot gevolg hebben.</p>
26	Aftapvergrendelingsschakelaar (verborgen achter beugel)	<p>De aftapvergrendelingsschakelaar is een microschakelaar die voor bescherming van de frituurpan zorgt in het geval dat een gebruiker per ongeluk frituurvet uit de frituurpan laat aflopen terwijl de hoofdschakelaar in de POWER (STROOM)-stand staat. De schakelaar is ontworpen om de hitte automatisch uit te schakelen wanneer de aftapkraan wordt geopend.</p>
27	Filteraftapbak	<p>De uitneembare filteraftapbak huisvest het filter en vangt het frituurvet op wanneer het uit de frituurpan wordt afgetapt. Hij wordt gebruikt om het frituurvet te verwijderen en af te voeren wanneer het frituurvet vervangen moet worden.</p> <div data-bbox="951 1518 1166 1665" style="text-align: center;">  </div> <p>Er zit heet frituurvet in deze bak. Uiterst voorzichtig te werk gaan teneinde ernstige brandwonden te voorkomen.</p>

Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 8)

Item	Beschrijving	Functie
28	Filterverbindingsstuk	Het filterverbindingsstuk verbindt het filter met de filterpomp. Het kan gemakkelijk verwijderd worden zodat het filter en de filteraftapbak verwijderd kunnen worden.
29	Filterkraan (alleen de hendel is afgebeeld)	De filterkraan is een tweewegkogelklep die werkt in combinatie met het filtersysteem. Wanneer de hendel in de open stand staat en de hoofdvoedingsschakelaar in de PUMP (POMP)-stand staat, richt deze klep het gefiltreerde frituurvet van de aftapbak terug naar de frituurpan.
30	Condensafvoerleiding	De condensafvoerleiding is een gevormd stuk roestvrij stalen buis. Deze wordt gebruikt om het condens dat zich op de dekselvoering en binnen het stoomuitlaatsysteem vormt af te voeren naar de condensaftapbak.
31	Condensaftapbak	De condensaftapbak is het verzamelpunt voor de condens die zich op de dekselvoering en binnen het stoomuitlaatsysteem vormt. Hij moet periodiek verwijderd en geledigd worden.
32	Spoelslang (optie)	<p>De optionele filterspoelslang wordt gebruikt om voedseldeeltjes van de frituurpan in de filterbak weg te spoelen. Deze met de hand vastgehouden slang is bevestigd op een snelkoppelfitting.</p> <div style="text-align: center;">  <p>GEVAAR</p> </div> <p>Uiterst voorzichtig te werk gaan bij het gebruik van de spoelslang. De filterprocedures van alinea 3-13 raadplegen; anders zal dit ernstige brandwonden tot gevolg hebben.</p>
33	Gasregelklep (alleen gasmodellen)	De gasregelklep regelt de stroom gas naar de gasbrander. Hierbij moet de waakvlam handbediend worden aangestoken.

Afbeelding 3-1. Bedieningselementen (blad 9)

Item	Beschrijving	Functie
34	Bedieningselement voor hoge temperatuur	Dit bedieningselement voor hoge temperatuur is een handbedien-de terugstelknop die de temperatuur van het frituurvet registreert. Indien de temperatuur van het frituurvet de limiet voor veilige bediening overschrijdt, zal deze regelschakelaar open gaan en de hitte naar de frituurpan afsluiten. Wanneer de temperatuur van het frituurvet binnen de limiet voor veilige bediening valt, moet de schakelaar met de hand teruggesteld worden.
35	Schakelaars (alleen elektrische modellen)	De schakelaars zijn de relais die de stroom naar de verwarmingselementen voeren. Eén relaispoel staat in serie met het bedieningselement voor hoge temperatuur, de andere relaispoel staat in serie met de thermostaat.

3-3. BEDIENINGSPROCEDURES

3-4. VOORBEREIDING

1. De eerste stap in het gebruik van het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat is om de bedieningselementen, die in afbeelding 3-1 zijn beschreven, te leren gebruiken.
2. De tweede stap is om de tijds- en temperatuurinstellingen vast te stellen. In alinea 3-8 en 3-9 staan diverse voedselproducten genoemd met de aanbevolen tijds- en temperatuurinstellingen. Alle vermelde tijden en temperaturen zijn bij benadering gegeven en zullen variëren afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van het ongekookte produkt.
3. De derde stap is om voedsel van de hoogste kwaliteit te gebruiken, dat goed gesneden is en van overtollig vet is ontdaan. Gebruik wanneer mogelijk vers voedsel.
4. De vierde stap is om een paneermengsel te gebruiken dat een heerlijke, goudbruine korst zal geven.

**3-5. OPSTART (VOORVER-
WARMINGS)-
PROCEDURES**

**KLEPPEN GESLOTEN
(ELEKTRISCH)**

Stap 10

De volgende procedures moeten gevolgd worden wanneer het frituurapparaat voor het eerst wordt opgestart en daarna telkens wanneer het frituurapparaat van een koude of uitgeschakelde conditie weer in gebruik wordt genomen:

1. Controleer of alle bedieningselementen OFF (UIT) staan.
2. Zorg dat de aftapkraan en de filterkraan GESLOTEN zijn.
3. Neem de frituurmand uit de frituurpan. Laat de deksel omhoog staan.
4. Vul de frituurpan met frituurvet tot aan de niveauindicatielijn. Zie alinea 3-6.
5. Steek de stekker van het frituurapparaat in het stopcontact.
6. Steek bij gasmodellen de waakvlam aan. Zie het installatiehoofdstuk.
7. Zet de hoofdvoedingsschakelaar in de stand aangeduid als POWER (STROOM).
8. Draai de knop van de thermostaat naar 163C (325F). Het temperatuurlampje gaat branden.
9. Wanneer de temperatuur van het frituurvet 163C (325F) wordt, gaat het temperatuurlampje uit.
10. Meng het frituurvet grondig om de temperatuur in de gehele frituurpan te stabiliseren. Zorg dat het frituurvet onderin de pan geroerd en gelijkmatig verhit wordt.

3-5. OPSTARTPROCEDURES (vervolg)

11. Wanneer de temperatuur van het frituurvet minimaal 30 minuten gestabiliseerd is, controleert u de temperatuur van het frituurvet met behulp van een goede thermometer voor diep vet (Henny Penny onderdeelnummer 12106). Als de temperatuur meer dan 3C (5F) verschilt, raadpleegt u het onderhoudshoofdstuk.
12. Als het frituurvet de avond tevoren bij het uitzetten niet gefiltreerd is, moet het nu gefiltreerd worden, nadat het frituurvet op de frituurtemperatuur is aangekomen en voordat het frituurapparaat gebruikt wordt. Zie alinea 3-13.



Als de temperatuur van het frituurvet meer dan 215C (420F) bedraagt, moet de stroom onmiddellijk worden uitgezet bij de hoofdcontactverbreker en moet het frituurapparaat gerepareerd worden. Als het frituurvet (de temperatuur) het vlampunt overschrijdt, ontstaat er brand, hetgeen ernstige brandwonden en/of materiële schade tot gevolg zal hebben.

13. Laat de lege mand in de frituurpan zakken. (Er wordt later voedsel aan toegevoegd.)
14. Zet de thermostaat op de geselecteerde frituurtemperatuur.
15. Zet de TIMER op de door u geselecteerde frituurtijd. U kunt nu beginnen met frituren.

OPMERKING

Het frituurapparaat niet langere tijd op een hoge temperatuur (163C [325F] of meer) laten staan, omdat het frituurvet veel eerder zal afbreken. Wanneer het frituurapparaat niet gebruikt wordt voor het frituren, zet u de thermostaat weer op 135C (275F) of lager.

**3-6. VULLEN OF
FRITUURVET
TOEVOEGEN**

1. Het verdient aanbeveling een hoogwaardig vloeibaar frituurvet te gebruiken in het hogedruk frituurapparaat. Sommige soorten frituurvet van mindere kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte en zullen leiden tot schuimvorming en overkoken.
2. Als er een niet-vloeibaar frituurvet wordt gebruikt, moet dit eerst vloeibaar worden gemaakt en vervolgens in de pan worden gegoten. Indien getracht wordt vast frituurvet in de frituurpan te smelten, kan het verse frituurvet verbranden of aanbranden.

WAARSCHUWING

Bij het gieten van heet frituurvet in het apparaat moeten handschoenen worden gedragen en moet voorzichtig te werk worden gegaan. Dit kan ernstige brandwonden veroorzaken. Ook moet er bij het toevoegen van vers frituurvet aan reeds aanwezig frituurvet voor worden gezorgd dat er niet wordt gespat omdat er anders ernstige brandwonden kunnen worden veroorzaakt.

3. Bij het elektrisch model is 21,7 kg (48 lbs.) vloeibaar frituurvet nodig. Bij het gasmodel is 19,5 kg (43 lbs.) nodig. Bij beide modellen is er op de achterwand van de frituurpan een niveauidica-tielijn aangebracht, die aangeeft wanneer het verwarmde frituurvet op het juiste niveau staat.
4. Koud frituurvet moet tot ongeveer 13 mm (1/2 inch) onder het onderste peil van de niveauidica-tielijn aangevuld worden. Het frituurvet zal bij verhitting uitzetten.

Stap 4

**3-7. ONDERHOUD VAN HET
FRITUURVET**

1. Teneinde het frituurvet te beschermen wanneer het frituurapparaat niet onmiddellijk gebruikt wordt, moet de temperatuur van de thermostaat verlaagd worden tot 135C (275F) of lager.

3-7. ONDERHOUD VAN HET FRITUURVET (vervolg)

2. Bij het frituren van gepaneerde voedselproducten moet er veelvuldig gefiltreerd worden om het frituurvet schoon te houden. Het frituurvet moet na elke 3 à 6 frituurcyclussen gefiltreerd worden. Voor produkten van de beste kwaliteit **MAG ER NIET MEER DAN 6 CYCLUSSEN GEFRITUURD WORDEN ZONDER TE FILTEREREN.** Zie alinea 3-13 voor de filtreerprocedure.
3. Houd het frituurvet op het juiste frituurniveau en voeg zonodig vers frituurvet toe.
4. Proef het koude frituurvet dagelijks om te controleren of het slecht gaat smaken. Frituurvet dat een slechte smaak heeft of tekenen van schuim-vorming of overkoken vertoont, moet weggegooid worden. **HOUD DE FRITUURPAN SCHOON.**

3-8. ENKELTRAPSE FRITUURPROCE-DURE

Deze enkeltrapse frituurmethode is onze aanbevolen manier om te FRITUREN met het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat in combinatie met onze speciale paneermengsels voor DHT-frituurapparaten. De volgende tabel geeft de aanbevolen frituurtijd en temperatuur aan voor enkeltraps koken:

Produkt (grootte per stuk)	Temp °C/°F	Tijd Min.
Kip (1,1 kg [2-1/4 lbs.], in 8 of 9 stukken gesneden)	157 / 315	10-11
Vis (112 g [4 oz.])	157 / 315	3-1/2
Garnalen	157 / 315	2
Forel (280 g tot 448 g [10 tot 16 oz.])	157 / 315	5
Varkenslapjes (112 g tot 140 g [4 tot 5 oz.], 12 tot 18 mm [1/2 tot 3/4 inch] dik)	157 / 315	5
Koteletten (ribstuk van 1,1 kg [2-1/2 lbs.])	135 / 275	14
Stukjes biefstuk (168 g tot 280 g [6 tot 10 oz.], 6 tot 25 mm dik [1/4 tot 1 inch])	157 / 315	5
Kalfslapjes (112 g [4 oz.])	157 / 315	4
Aardappels (4,5 kg [10 lbs.], in schijven gesneden)	157 / 315	8

OPMERKING

Alle aanbevolen tijd- en temperatuurinstellingen gelden voor een hoeveelheid van 4,5 kg (10 lbs.) .

**3-8. ENKELTRAPSE
FRITUURPROCE-DURE
(vervolg)**

Stap 1

1. Haal de stukken kip, 4 of 5 in stukken gesneden kippen, uit de koelkast en plaats deze in een spoelbak. Was de kip en breek nu de dij van het gewricht van de ruggegraat af.

Stap 2

2. Verwijder overtollig vet van de dij.
3. Neem de kip uit het water en laat hem enigszins uitlekken; zorg dat de delen vochtig blijven.

Stap 4

4. Als er een paneermachine wordt gebruikt, moet de paneertrommel gevuld worden met ongeveer 3,6 à 4,5 kg (8 à 10 lbs.) DHT-frituurmengsel. Plaats de vochtige, uitgelekte stukken in de vulklep aan het ene uiteinde van de paneermachine.

**3-8. ENKELTRAPSE
FRITUURPROCE-DURE
(vervolg)**

Stap 5

5. Laat de gepaneerde stukken op een plateau vallen wanneer zij uit de paneertrommel tevoorschijn komen.

Stap 6

6. Als er geen paneermachine wordt gebruikt, moet het voedsel in het droge mengsel worden geplaatst en met de hand omgewenteld worden zodat elk stuk voedsel volledig bedekt is met paneermengsel.
7. Klop overtollig paneermengsel af en plaats het gepaneerde produkt op een plateau om het in de koelkast te bewaren. Leg een vochtige doek over het gepaneerde voedsel om het vocht vast te houden. Het gepaneerde voedsel moet minimaal 30 minuten intrekken alvorens gefrituurd te worden zodat het de kruiden van het paneermengsel kan opnemen en zodat het paneermengsel beter aan het produkt blijft vastkleven.
8. Bereid het frituurapparaat voor volgens alinea 3-5.
9. Roer het hete frituurvet.
10. Plaats de lege frituurmand in het frituurvet.

**3-8. ENKELTRAPSE
FRITUURPROCE-DURE
(vervolg)**

11. Stel de tijds- en temperatuurinstellingen vast aan de hand van het soort produkt dat gefrituurd moet worden.
12. Stel de thermostaat op de gewenste temperatuur in.
13. Stel de schijf van de TIMER in, maar zet hem nog niet aan.

OPMERKING

Alvorens het produkt in de mand te plaatsen, dient u te controleren of het frituurvet de juiste frituurtemperatuur heeft bereikt voor het soort produkt. Controleer ook of het TEMPERATURE-lampje uit staat.

14. Plaats het voedsel in de ondergedompelde mand door eerst de grootste stukken (dijen en drumsticks) erin te leggen. Daardoor krijgen de grote, moeilijker stukken de tijd om een paar seconden extra te frituren in het frituurvet. Laat de deksel open staan.

Stap 14

15. Neem de mand enigszins uit het frituurvet en schud hem op, zodat de stukken uit elkaar gaan. Zet de mand weer in het frituurvet. Daardoor wordt voorkomen dat er witte plekken op het gereede produkt zullen zitten.
16. Verwijder de handgreep van de mand en sluit de deksel snel. Sluit de deksel met de dekselvergrendeling.
17. Draai de dekselspil met de klok mee om de deksel goed vast te zetten en te vergrendelen. Stel de rode knop op de spil op één lijn met de rode knop op de dekselvergrendeling.

Stap 16



**3-8. ENKELTRAPSE
FRITUURPROCE-DURE
(vervolg)**

Stap 17

De deksel moet goed vergrendeld en de rode ballen op één lijn worden gesteld; anders worden er ernstige brandwonden veroorzaakt.

18. Draai de ON/OFF (STROOM)-schakelaar van de TIMER naar ON (AAN).
19. Binnen een paar minuten moet de drukmeter in de BEDRIJFSZONE terecht komen. Is dit niet het geval, ga de procedures dan opnieuw na en raadpleeg het hoofdstuk over het opsporen en oplossen van problemen.
20. Aan het einde van de frituurcyclus (wanneer de TIMER op nul komt te staan), ontsnapt de druk automatisch uit het frituurapparaat, gaat de zoemer van de TIMER af en gaat het TIMER-lampje uit. Zet de TIMER-schakelaar op OFF. De TIMER neemt automatisch de tevoren geselecteerde tijdsinstelling weer aan.



Controleer de aflezing op de drukmeter. Probeer niet aan de spil te draaien of de deksel open te doen totdat de druk tot nul is teruggevallen. Indien de deksel wordt geopend terwijl de frituurpan onder druk staat, zullen het hete frituurvet en vocht uit de frituurpan kunnen ontsnappen, waardoor de gebruiker ernstige brandwonden zal oplopen.

21. Wanneer de druk tot nul is teruggevallen, draait u de spil ongeveer één hele slag tegen de klok in.

OPGELET

De spil niet om- of ronddraaien bij het openen omdat de trapeziumvormige moer in de dwarsstang daardoor beschadigd zou kunnen raken.

22. Zet de deksel onmiddellijk omhoog zodat de meeste condens op de deksel naar buiten toe kan aflopen door het afvoerkanaal, en niet in het frituurvet terug.

**3-8. ENKELTRAPSE
FRITUURPROCEDURE
(vervolg)**

OPGELET

De deksel niet tegen zijn achteraanslag laten aanklappen omdat het scharnier hierdoor beschadigd kan raken.

23. Steek de handgreep in de mand. Til de mand omhoog en hang hem aan de zijkant van de frituurpan om hem te laten afdruipe n. Laat het produkt ongeveer 15 seconden afdruipe n alvorens het op een plateau te plaatsen.
24. Plaats het produkt onmiddellijk in een verwarmingskast.
25. Voordat de volgende portie gefrituurd kan worden, moet het frituurvet eerst weer op temperatuur komen. (Wacht totdat het TEMPERATURE-lampje uitgaat.)

Stap 23

**3-9. TWEETRAPS
FRITUURPROCEDURE
(MET EEN STANDAARD
FRITUURAPPARAAT)**

Het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat is een veelzijdig apparaat, aangezien het met hoge druk niet alleen een groot aantal verschillende produkten frituurt, maar in vele gevallen verschillende soorten frituurbewerkingen kan uitvoeren. Om braadkip met een zachtere korst en mals sappig vlees te bereiden raden wij een tweetraps frituurprocedure aan. Deze frituurmethode resulteert in een zachter soort kip, dat langere tijd in een verwarmingskast bewaard kan blijven vergeleken met onze enkeltraps frituurprocedure, die een knappiger, minder vet produkt produceert, dat geschikter is om onmiddellijk geserveerd te worden. In de volgende tabel zijn de aanbevolen frituurtijden en -temperaturen voor tweetraps koken aangegeven:

OPMERKING

Alle aanbevolen tijds- en temperatuurinstellingen gelden voor een portie van 4,5 kg (10 lbs.).

Produkt (grootte per stuk)	Starttem- peratuur °C / °F	Tijd- sins- telling	Tempera- tuurins- telling na 1
Kip (1,1 kg [2-1/4 lbs.], 4 of 5 kippen)	190 / 375	12 min	135 / 275
Kip (1,1 kg [2-1/4 lbs.], 2 kippen)	171 / 340	12 min	135 / 275
Varkenslapjes (112 g tot 140 g [4 tot 5 oz.], 13 mm [1/2 inch] dik)	162 / 325	7 min	137 / 280
Magere varkensribben (ribstuk van 1,1 kg [2-1/2 lbs.])	162 / 325	12 min	135 / 275
Stukjes biefstuk (168 g tot 224 g [6 tot 8 oz.], 18 tot 25 mm [3/2 tot 1 inch] dik)	162 / 325	7 min	137 / 280

OPMERKING

Om een zachtere korst of "Southern Style" braadkip te krijgen bij het frituren met de tweetraps temperatuur-methode raden wij u aan een speciaal mengsel te gebruiken van zachte tarwebloem gekruid met zout, peper en andere kruiden.

1. Neem de stukken kip, 4 of 5 in stukken gesneden kippen, uit de koelkast en plaats ze in een spoelbak. Was de kip en breek nu de dij van het gewricht van de ruggegraat af.
2. Verwijder overtollig vet van de dij.
3. Neem de kip uit het water en laat hem enigszins afdruiwen; zorg dat de delen vochtig blijven. (Als er een eimengsel wordt gebruikt, moet de kip in het mengsel worden gedoopt alvorens gepaneerd te worden.)
4. Haal de stukken kip door het gekruide bloem-mengsel en rol ze er met de hand doorheen zodat elk stuk voedsel volledig bedekt is. Verwijder de stukken uit het paneermengsel. Klop het overtollige bloem niet af. Plaats de stukken kip op het bewaarplateau. De kip moet onmiddellijk na het paneren worden gefrituurd.

Stap 1

**3-9. TWEETRAPS
FRITUURPROCE-DURE
(vervolg)**

Stap 2

5. Bereid het frituurapparaat voor volgens alinea 3-5.
6. Roer het hete frituurvet.
7. Plaats de lege frituurmand in het frituurvet.
8. Stel de thermostaat op 190C (375F) in om een portie van 4 à 5 kippen te frituren. Voor een portie van 2 kippen stelt u de thermostaat op 171C (340F) in.
9. Stel de TIMER in op 12 minuten, maar zet hem nog niet aan.

OPMERKING

Alvorens het produkt in de mand te plaatsen, dient u te controleren of het frituurvet de juiste frituurtemperatuur heeft bereikt. Controleer ook of het TEMPERATURE-lampje uit staat.

Stap 4

10. Plaats het voedsel in de ondergedompelde mand door eerst de grootste stukken (dijen en drumsticks) erin te leggen. Daardoor krijgen de grote, moeilijker stukken de tijd om een paar seconden extra te frituren in het frituurvet. Laat de deksel open staan.
11. Neem de mand enigszins uit het frituurvet en schud hem op, zodat de stukken uit elkaar gaan. Zet de mand weer in het frituurvet. Daardoor wordt voorkomen dat er witte plekken op het gereede produkt zullen zitten.
12. Verwijder de handgreep van de mand en sluit de deksel snel. Sluit de deksel met de dekselvergrendeling.
13. Draai de dekselspil met de klok mee om de deksel goed vast te zetten en te vergrendelen. Stel de rode knop op de spil op één lijn met de rode knop op de dekselvergrendeling.

**3-9. TWEETRAPS
FRITUURPROCE-DURE
(vervolg)**



De deksel moet goed vergrendeld en de rode ballen op één lijn worden gesteld; anders kunnen er ernstige brandwonden worden veroorzaakt.

Stap 10

14. Draai de ON/OFF (STROOM)-schakelaar van de TIMER naar ON (AAN).
15. Wanneer de druk in de frituurpan in de **BEDRIJFSZONE** terecht komt (ongeveer 1 minuut), draait u met de hand de THERMOSTAAT terug naar 135C (275F) en laat hem de rest van de frituurcyclus daarop staan.
16. Aan het einde van de frituurcyclus (wanneer de TIMER op nul komt te staan), ontsnapt de druk automatisch uit het frituurapparaat, gaat de zoemer van de TIMER af en gaat het TIMER-lampje uit. Zet de TIMER-schakelaar op OFF (UIT). De TIMER neemt automatisch de tevoren geselecteerde tijdsinstelling weer aan.

Stap 12



Controleer de aflezing op de drukmeter. Probeer niet aan de spil te draaien of de deksel open te doen totdat de druk tot nul is teruggevallen. Indien de deksel wordt geopend terwijl de frituurpan onder druk staat, zullen het hete frituurvet en vocht uit de frituurpan kunnen ontsnappen, waardoor de gebruiker ernstige brandwonden zal oplopen.

17. Wanneer de druk tot nul is teruggevallen, draait u de spil ongeveer één hele slag tegen de klok in.

**3-9. TWEETRAPS
FRITUURPROCE-DURE
(vervolg)**

Stap 13



De dwarsarm van de spil tijdens bedrijf niet om- of ronddraaien omdat de trapeziumvormige moer in de dwarsstang daardoor beschadigd zou kunnen raken.

18. Zet de deksel onmiddellijk omhoog zodat de meeste condens op de deksel naar buiten toe kan aflopen door het afvoerkanaal, en niet in het frituurvet terug.



De deksel niet tegen zijn achteraanslag laten aanklappen omdat het scharnier hierdoor beschadigd kan raken.

19. Steek de handgreep in de mand. Til de mand omhoog en hang hem aan de zijkant van de frituurpan om hem te laten afdruipe. Laat het produkt ongeveer 15 seconden afdruipe alvorens het op een bewaarplateau te plaatsen.
20. Plaats het produkt onmiddellijk in een verwarmingskast.
21. Voordat de volgende portie gefrituurd kan worden, moet de thermostaat weer op 190C (375F) worden gezet en moet het frituurvet eerst weer op temperatuur komen (wacht totdat het TEMPERATURE-lampje uitgaat).

Stap 19

**3-10. TWEETRAPS FRITUREN
MET OPTIONELE
TWEETRAPS
THERMOSTAAT**

**3-10. TWEETRAPS FRITU-REN
MET OPTIO-NELE
TWEETRAPS
THERMOSTAAT
(vervolg)**

SOFT/CRISP-SCHAKELAAR

Stap 1

Als uw frituurapparaat is voorzien van de optionele tweetraps thermostaat, heeft het ook een SOFT / CRISP-schakelaar en een vertragingstimer. Met deze optionele functies kunt u frituren volgens de tweetraps procedure. Dit tweetraps frituren is de "SOFT" (ZACHTE) modus; het gaat als volgt in zijn werk:

1. Zet de SOFT/CRISP-schakelaar in de SOFT-stand.
2. Bereid de kip en het frituurapparaat voor volgens de stappen van alinea 3-9, maar sla stap 15 en 21 over, omdat ze automatisch verricht worden.

OPMERKING

De tweetraps thermostaat zal de frituurcyclus op de ingestelde tempertuur starten. Wanneer de vertragingstimer afgeteld is, zal de tweetraps thermostaat voor de rest van de frituurcyclus automatisch op zijn laagste instelling overschakelen. De vertragingstimer bevindt zich binnenin het bedieningspaneel en wordt in de fabriek ingesteld.

**3-11. DAGELIJKS
ONDERHOUD**

Zoals bij alle voedselverwerkingsapparatuur het geval is, moet het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat schoongemaakt en naar behoren onderhouden worden. In de onderstaande tabel is een overzicht gegeven van het geplande onderhoud. In de volgende alinea's worden stapsgewijze onderhoudsprocedures gegeven die door de gebruiker verricht dienen te worden.

Procedure	Alinea	Tussenpoos
Frituurvet filtreren	3-13	Eens in de 3 à 6 frituurcyclussen
Frituurvet vervangen	3-13	Zonodig
De filterenveloppe vervangen	3-15	Zonodig
De bedieningsklep schoonmaken	3-17	Dagelijks
De frituurpan schoonmaken	3-16	Zonodig
De uitlaatbuizen schoonmaken	3-18	Dagelijks
De optionele afspoelslang op slijtage inspecteren	--	Wekelijks
De optionele kruimelfiltermand inspecteren	--	Zonodig

3-12. FRITUURVET FILTREREN

Bij het frituren van gepaneerd voedsel is veelvuldig filtreren nodig. Proef het koude frituurvet elke dag op de smaak. Let op of het frituurvet tijdens de frituurcyclus gaat schuimen. Gooi het frituurvet weg zodra het tekenen van schuimvorming vertoont. Maak de frituurpan telkens schoon wanneer het frituurvet wordt vervangen of gefiltreerd:

1. Zet de thermostaat en de hoofdvoedingsschakelaar in de OFF (UIT)-stand. Verwijder de frituurmand en maak hem met water en zeep schoon. Spoel hem goed af.

OPMERKING

De beste resultaten worden verkregen wanneer het frituurvet gefiltreerd wordt op de normale frituurtemperatuur.

2. Gebruik een metalen spatel om accumulaties van de zijanten van de frituurpan los te schrapen. Schraap het verwarmingselement niet.



Stap 2

De filterbak moet op de juiste plaats onder de aftapkraan staan. Hierdoor wordt voorkomen dat het frituurvet op de grond kan spatten. Dit spatten zou ernstige brandwonden tot gevolg kunnen hebben. Bij gebruik van de optionele kruimelfiltermand moet gezorgd worden dat er geen heet frituurvet wordt gespat. De mand moet onmiddellijk onder de aftapkraan staan en de steunen van de handgreep van de mand onmiddellijk op de aftapbak. Er bestaat risico op ernstige brandwonden. Ook moet de kruimelfiltermand zonodig worden geledigd. Als nagelaten wordt dit te doen, zal dit spatten en ernstige brandwonden tot gevolg hebben.

3. Open de aftapkraan bijzonder langzaam, eerst een halve slag en vervolgens langzaam tot aan de geheel geopende stand. Hierdoor wordt voorkomen dat het hete frituurvet te veel spat wanneer het in de filteraftapbak wordt afgetapt.

3-12. FRITUURVET FILTREREN (vervolg)

Stap 4

4. Terwijl het frituurvet uit de frituurpan wegloopt, gebruikt u borstels (Henny Penny onderdeelnummer 12105 heeft beide borstels) om de zijkant van de frituurpan en de verwarmingselementen te schrappen en schoon te maken. Als de afvoer vol komt te zitten met paneermengsel, duwt u het paneermengsel met de witte borstel in de filterbak.
5. Wanneer alle frituurvet is afgetapt, schraapt of borstelt u de zijkanten en de bodem van de frituurpan schoon.
6. Spoel de frituurpan als volgt:
 - a. Sluit de aftapkraan.
 - b. Open de filterkraan.



Houd de deksel dicht zodat de allereerste portie frituurvet niet opspat tegen of over de bovenkant van de frituurpan, wat ernstige brandwonden tot gevolg zou hebben.

Stap 6e

- c. Zet de hoofdvoedingsschakelaar op de PUMP (POMP)-stand. Open de deksel voorzichtig om te controleren of het frituurvet naar behoren terugkeert. Vul de frituurpan voor een derde vol, en zet de pomp dan uit.



Als er luchtballen omhoog komen in het frituurvet, is het mogelijk dat het filterverbindingstuk op de filterbuisleiding niet goed vastgezet is. Zet in dat geval de pomp uit. Gebruik handschoenen om het verbindingstuk vast te draaien. Er bestaat risico op ernstige brandwonden.

3-12. FRITUURVET FILTREREN (vervolg)

BUITENFITTING

BINNENFITTING

Stap 7a

Stap 7b

Stap 7c

- e. Was en schrob de zijkanten van de frituurpan. Gebruik de "L"-borstel om de verwarmingselementen schoon te maken.
 - f. Wanneer de zijkanten en de bodem zijn schoongemaakt, opent u de aftapkraan.
7. Als uw frituurapparaat voorzien is van een optionele filterspoelslang, kan de volgende reinigingsprocedure toegepast worden.

- a. Sluit de filterspoelslang met zijn snelkoppel-fitting aan op de buitenfitting binnen de klep naast de hendel van de filterkraan. Daartoe schuift u de veerring op het moefinde van de snelkoppelfitting terug en laat hem op zijn plaats springen over de buitenfitting.
- b. Zorg dat het mondstuk van de slang naar beneden gericht is naar de bodem van de frituurpan toe. Trek de deksel over het mondstuk dicht, sluit de filterkraan en zet de hoofdvoedingschakelaar op de PUMP (POMP)-stand. Houd het mondstuk voorzichtig vast om te voorkomen dat het frituurvet te veel spat.

WAARSCHUWING

Ga voorzichtig te werk om brandwonden als gevolg van het spatten van heet frituurvet te voorkomen.

- c. Spoel de binnenkant van de frituurpan. Werk vooral op de plekken die moeilijk schoon te maken zijn, zoals de bodem van de frituurpan. Bij elektrische modellen moet er om de verwarmingselementen heen worden schoongemaakt.

**3-12. FRITUURVET
FILTREREN (vervolg)**

Stap 7f

- d. Na voldoende met frituurvet gespoeld te hebben, sluit u de aftapkraan.
- e. Zet de hoofdvoedingsschakelaar op de OFF (UIT)-stand.



Sluit de filterspoelslang uitsluitend aan en maak hem uitsluitend los wanneer de hoofdvoedingsschakelaar in de OFF (UIT)-stand staat. Gebruik bovendien een droge doek of een handschoen om brandwonden te voorkomen. Indien nagelaten wordt dit te doen, kunnen zich ernstige brandwonden voordoen als gevolg van het spatten van heet frituurvet uit de buitenfitting.

- f. Maak de slang los. Zet het fittingsuiteinde van de slang een minuut omhoog om het resterende frituurvet in de slang naar de frituurpan te laten teruglopen.
8. Pomp alle frituurvet uit de filterbak, terug naar de frituurpan. Sluit de deksel tijdens de eerste hoeveelheid frituurvet die gepompt wordt.
9. Wanneer de pomp uitsluitend lucht pompt, lijkt het alsof het frituurvet in de frituurpan kookt. Sluit eerst de filterkraan en zet daarna de hoofdvoedingsschakelaar van PUMP (POMP) naar OFF (UIT). Daardoor wordt voorkomen dat de filter-pomp en -leidingen vol komen te zitten met frituurvet.

OPMERKING

Wanneer het lijkt alsof het frituurvet gaat koken, moet de filterkraan onmiddellijk worden gesloten. Hierdoor wordt voorkomen dat het frituurvet wordt belucht, waardoor de levensduur van het frituurvet verlengd wordt.

Stap 9

**3-12. FRITUURVET
FILTREREN (vervolg)**

10. Controleer het peil van het frituurvet zonodig tot het de niveauindicatielijne op de achterwand van de frituurpan bereikt.

OPMERKING

Er kan ongeveer 10 à 12 maal gefiltreerd worden met één houtskoolfilter, afhankelijk van diverse factoren; de hoeveelheid en het soort produkt dat gefrituurd en gefiltreerd wordt, het soort paneermengsel dat gebruikt wordt, en de hoeveelheid kruimels die achterblijven in de aftapbak. Wanneer het filter verstopt raakt en de doorstromingsnelheid van de pomp langzamer wordt, maakt u het filter schoon en vervangt u het houtskoolfilter. (Zie de procedure Het houtskoolfilter vervangen, die in alinea 3-15 beschreven staat.)

11. Wanneer het filtreren voltooid is, ledigt u de condensaftapbak en zet hem weer op zijn plaats.
12. Als het frituren nu weer verder dient te gaan, zet u de hoofdvoedingsschakelaar weer op de ON (AAN)-stand en wacht totdat het frituurvet weer op temperatuur gekomen is.

Stap 11

**3-13. VOORKOMEN VAN
PROBLEMEN MET DE
FILTERPOMP**

De volgende stappen zullen helpen voorkomen dat zich problemen voordoen met de filterpomp:

1. Zorg dat het houtskoolfilter aangebracht is met de gladde zijde naar beneden toe en dat de armen op het frame vastgeklemd zijn over de uitsteeksels op de buitenkant van het frame.
2. Zorg dat de filterkraan te allen tijde dicht blijft staan tijdens het frituren.
3. Zorg dat alle frituurvet uit de filterleidingen en de pomp is gepompt door de motor van de filterpomp te laten lopen totdat het frituurvet in de frituurpan

lijkt te borrelen of te koken.

**3-14. DE FILTERENVE-LOPPE
VERVANGEN**

FILTERVERBINDINGSSTUK

Stap 3

De filterenveloppe moet vervangen worden na 10 à 12 maal filtreren of wanneer hij vol komt te zitten met kruimels. Ga als volgt te werk:

1. Zet de hoofdvoedingsschakelaar in de OFF (UIT)-stand.
2. Verwijder en ledig de condensaftapbak.
3. Maak het filterverbindingstuk los en verwijder de filteraftapbak van onder de frituurpan vandaan.



Stap 4

Dit verbindingstuk zal heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen of doek, omdat zich anders ernstige brandwonden zullen voordoen.

4. Indien dit beschikbaar is, kan er een filterbakwagentje (Henny Penny onderdeelnummer 03011) gebruikt worden om de met heet frituurvet gevulde filterbak veilig te verplaatsen.

WAARSCHUWING

Ga voorzichtig te werk om brandwonden als gevolg van het spatten van heet frituurvet te voorkomen.

Stap 7

5. Til de filterzeef op uit de aftapbak.
6. Veeg het frituurvet en de kruimels uit de aftapbak. Maak de aftapbak schoon met water en zeep. Spoel hem grondig af met heet water.

3-14. DE FILTERENVE-LOPPE VERVANGEN (vervolg)

Stap 8

7. Schroef het zuigopzetstuk los uit de filterzeef.

Stap 9

8. Verwijder de kruimelopvanger en maak hem goed schoon met water en zeep. Spoel hem goed af met heet water.
9. Verwijder de filterklemmen en gooi de filterenveloppe weg.
10. Maak de bovenste en onderste filterzeef schoon met water en zeep. Spoel ze grondig af met heet water.



De filterzeven, kruimelopvanger, filterklemmen en het zuigopzetstuk moeten geheel en al droog zijn voordat de filterenveloppe aangebracht wordt, aangezien water het filterpapier zal oplossen.

11. Zet de bovenste filterzeef op de onderste filterzeef.
12. Schuif de zeven in een schone filterenveloppe.
13. Vouw de hoeken naar binnen toe en vouw het open uiteinde vervolgens tweemaal.

**3-14. DE FILTERENVE-LOPPE
VERVANGEN (vervolg)**

14. Klem de enveloppe op zijn plaats vast met de twee filterklembeugels.
15. Zet de kruimelopvangzeef bovenop het filterpapier. Schroef het zuigopzetstuk vast.
16. Plaats het volledige filterzeefsamenstel weer in de filteraftapbak en schuif de bak weer op zijn plaats onder het frituurapparaat.
17. Sluit het filterverbindingstuk met de hand aan. Gebruik voor het vastdraaien geen sleutel.
18. Schuif de condensaftapbak weer op zijn plaats. Het frituurapparaat is nu klaar om gebruikt te worden.

Stap 12

HOEKVOUWEN

EERSTE VOUW

TWEEDE VOUW

**3-15. HET HOUTSKOOL-
FILTER VERVANGEN**

Het houtskoolfilter moet vervangen worden na 10 à 12 maal filtreren of wanneer het met kruimels verstopt is geraakt. Ga als volgt te werk:

1. Zet de hoofdvoedingsschakelaar in de OFF (UIT)-stand.
2. Verwijder en ledig de condensaftapbak.
3. Maak het filterverbindingstuk los en haal de filteraftapbak van onder de frituurpan vandaan.

Stap 1



Dit verbindingstuk zal heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen of doek, omdat zich anders ernstige brandwonden kunnen voordoen.

Stap 2

4. Er kan een optioneel filterbakwagentje (Henny Penny onderdeelnummer 03279) gebruikt worden om een met heet frituurvet gevulde filterbak te verplaatsen.

WAARSCHUWING

Ga voorzichtig te werk om brandwonden als gevolg van het spatten van heet frituurvet te voorkomen.

Stap 3

5. Gooi frituurvet weg of pomp het terug in de kookpot.
6. Draai aan de handgrepen, aan de binnenkant van de filterbak, om het filterkussenframe uit de bak los te maken.

Stap 4

**3-15. HET HOUTSKOOL-
FILTER VERVANGEN
(vervolg)**



Deze handgrepen zullen heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen of doek, omdat zich anders ernstige brandwonden zullen voordoen.

Stap 5

7. Verwijder het oude filterkussen en gooi het weg. Maak de bak, het frame en het rooster grondig schoon en maak ze grondig droog.

8. Plaats het rooster en het nieuwe houtskoolfilterkussen in het frame met de gladde kant naar beneden toe, en zet het met de handgrepen goed vast in de aftapbak. Zorg dat de handgrepen druk uitoefenen op de uitsteeksels op het frame, omdat het filter anders wellicht niet goed zal werken.

Stap 6

9. Schuif de aftapbak weer op zijn plaats onder het frituurapparaat en sluit het filterverbindingstuk met de hand aan. Gebruik voor het vastzetten geen sleutel.

10. Schuif de condensaftapbak weer op zijn plaats. Het frituurapparaat is nu klaar om gebruikt te worden.

Stap 7

**3-16. DE FRITURPAN
SCHOONMAKEN**

Wanneer het frituurapparaat voor de eerste keer opgesteld is en daarna telkens voordat het frituurvet vervangen wordt, moet de frituurpan grondig schoongemaakt worden, als volgt:

1. Zet de hoofdvoedingsschakelaar op OFF (UIT).

3-16. DE FRITUURPAN SCHOONMAKEN (vervolg)



De filteraftapbak moet op zijn plaats staan onder de aftapkraan om te voorkomen dat er hete vloeistoffen gespat of gemorst worden. Indien nagelaten wordt dit te doen, zullen zich spatten en ernstige brandwonden voordoen.

2. Als er heet frituurvet in de frituurpan zit, moet dit afgetapt worden door de hendel van de aftapkraan langzaam een halve slag open te draaien. Wacht een paar minuten en draai de kraan vervolgens geheel en al open.
3. Sluit de aftapkraan. Gooi het frituurvet in de filterbak weg. Zet vervolgens de filteraftapbak onder het frituurapparaat, maar laat het filterzeefsa-menstel achterwege.
4. Vul de frituurpan tot de niveauindicatielijn met heet water. Voeg 112 tot 170 g (4 tot 6 oz.) reinigingsmiddel voor frituurapparaten (Henny Penny onderdeelnummer 12101) aan het water toe en meng dit goed. De frituurmand kan in de frituurpan worden geplaatst om ook schoongemaakt te worden.

WAARSCHUWING

Draag altijd een veiligheidsbril of gelaatsscherm en beschermende rubber handschoenen bij het schoonmaken van de frituurpan, aangezien de reinigungsoplossing in hoge mate alkalisch is. Vermijd spatten of ander contact van de oplossing met uw ogen of huid. Dit kan ernstige brandwonden en eventueel blindheid tot gevolg hebben. Lees de aanwijzingen op het reinigungsprodukt zorgvuldig. Als de oplossing in aanraking komt met uw ogen, spoelt u de ogen grondig met koel water en waarschuwt u onmiddellijk een arts.

5. Stel de thermostaat op 90C (195F) in en zet de hoofdvoedingsschakelaar op de POWER

**3-16. DE FRITUURPAN
SCHOONMAKEN
(vervolg)**

KOP MET
SCHOONMAAKOPLOSSING

(STROOM)-stand.



STEL HET FRITUURAPPARAAT NOOIT ONDER DRUK OM HET SCHOON TE MAKEN. Laat de deksel open staan. Water onder druk is oververhit en zal ernstige brandwonden veroorzaken als het in aanraking komt met de huid.

6. Wanneer het verwarmingselement uit gaat en de temperatuur van de oplossing 90C (195F) bedraagt, zet u onmiddellijk de hoofdvoedings-schakelaar op OFF (UIT).



Constant op de schoonmaakoplossing letten om te zorgen dat deze NIET overkookt, waardoor de bedieningselementen beschadigd zouden raken.

WAARSCHUWING

Als de schoonmaakoplossing in de frituurpan begint te schuimen en over te koken, DIEN U NIET TE PROBEREN DIT ONDER CONTROLE TE HOUDEN DOOR DE DEKSEL VAN HET FRITUURAPPARAAT DICHT TE DOEN, aangezien dit tot ernstige brandwonden kan leiden.

OPMERKING

Giet een kop hete schoonmaakoplossing (die uit de frituurpan is gehaald) in de condenskolom om deze schoon en vrij te houden.

7. Laat de schoonmaakoplossing 15 à 20 minuten intrekken terwijl de thermostaat uit staat.

**3-16. DE FRITUURPAN
SCHOONMAKEN
(vervolg)**

8. Schrob met behulp van de frituurborstel (Henny Penny onderdeelnummer 12105) nooit met staalwol de binnenkant van de frituurpan, de dekselvoering en rond het blad van het frituurapparaat schoon.
9. Zet na het schoonmaken de hoofdvoedingsschakelaar uit. Open de aftapkraan en laat de schoonmaakoplossing uit de frituurpan in de aftapbak weglopen en gooi de oplossing weg.
10. Zet de lege aftapbak weer op zijn plaats, sluit de aftapkraan en vul de frituurpan met gewoon heet water tot aan het juiste niveau.
11. Voeg ongeveer 237 ml (8 oz.) gedestilleerde azijn toe en breng de oplossing tot 90C (195F).
12. Schrob met behulp van een schone borstel de binnenkant van de frituurpan en de dekselvoering schoon. Dit zal de alkali die door het schoonmaakmiddel is achtergelaten neutraliseren.
13. Laat het azijnspoelwater weglopen en gooi het weg.
14. Spoel de frituurpan af met behulp van schoon heet water.
15. Droog de aftapbak en de binnenkant van de frituurpan grondig af.

OPMERKING

Zorg dat de binnenkant van de frituurpan, de opening van de aftapkraan en alle onderdelen die in aanraking komen met het nieuwe frituurvet zo droog mogelijk zijn.

16. Zet het schone filter weer in de aftapbak en zet het op zijn plaats onder het frituurapparaat.

**3-16. DE FRITUURPAN
SCHOONMAKEN
(vervolg)**

17. Vul het frituurapparaat weer bij met vers frituur-vet.

**3-17. DE BEDIENINGSKLEP
SCHOONMAKEN**

Aan het einde van elke dag moet de bedieningsklep als volgt worden schoongemaakt:

DOP

1. Zet de hoofdvoedingsschakelaar uit. Zorg dat alle druk is opgeheven en open de deksel.

GEWICHT

2. Schroef de dop van de klep los en verwijder de dop en het gewicht.

WAARSCHUWING

Gebruik handschoenen. De dop van de klep kan heet zijn. Er bestaat risico op brandwonden.

Stap 4

3. Maak de dop en het gewicht schoon in heet water met een schoonmaakmiddel. Zorg dat de binnenkant van de dop van de klep en het gewicht goed schoon worden.

4. Maak de uitlaatbuis schoon met een roestvrij stalen borstel (Henny Penny onderdeelnummer 12147).

5. Maak de opening en de binnenkant van de klep schoon met een schone, pluisvrije doek.

6. Droog het gewicht en de dop van de klep af.

7. Zet het gewicht en de dop van de klep weer op hun plaats. Draai de dop met de hand vast.

Stap 6

**3-18. DE UITLAATBUIS
(BEDIENINGSKLEP)
SCHOONMAKEN**

Aan het einde van elke dag moeten de uitlaatbuizen van het frituurapparaat schoongemaakt worden. De procedure is uitgelegd in alinea 3-17, stap 4.

**3-19. PROCEDURES VOOR
DE AVONDSLUITING**

Aan het einde van elke dag of werktijd dienen de volgende procedures te worden verricht:

1. Filtreer het frituurvet volgens alinea 3-13.
2. Zet de hoofdvoedingsschakelaar en de thermostaatschakelaar op OFF (UIT).
3. Zet de frituurmand in een gootsteen om hem schoon te maken.
4. Maak de bedieningsklep schoon volgens alinea 3-17.
5. Gooi het water uit de condensaftapbak weg.

OPGELET

Als het nodig is om de kabelbelemmering los te maken, dient u ervoor te zorgen dat de belemmering weer wordt aangebracht nadat het frituurapparaat weer op zijn oorspronkelijke plaats is gezet.

**3-20. UITSCHAKELING
TIJDENS BEPAALDE
SEIZOENEN**

1. Tap de frituurpan af en maak hem schoon volgens alinea 3-16.
2. Zet de hoofdstroomverbreker uit en trek de stekker van het elektrisch snoer indien mogelijk uit het stopcontact.
3. Zet bij gasmodellen de gaskraan op OFF (UIT). Zet de gaskraan op de hoofdgastoevoerleiding uit.
4. Doe de deksel dicht, maar draai de spil niet vast.
5. Verwijder de condensaftapbak en maak hem schoon.
6. Maak de binnenkant van de stoomuitlaattank op gasmodellen schoon.

**3-21. VOEDSELBE-REIDINGS-
RECEPTEN**

N.B.: Nadat een hoeveelheid schaal- en schelpdieren of varkensvlees is gefrituurd, moet het frituurvet gefiltreerd worden en vervolgens ververscht worden door een paar in stukken gesneden aardappels te frituren en weg te gooien, of de frituurpan kan afgetapt, schoon-gemaakt en bijgevuld worden met vers frituurvet.



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

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

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

Dutch-Translated from Original