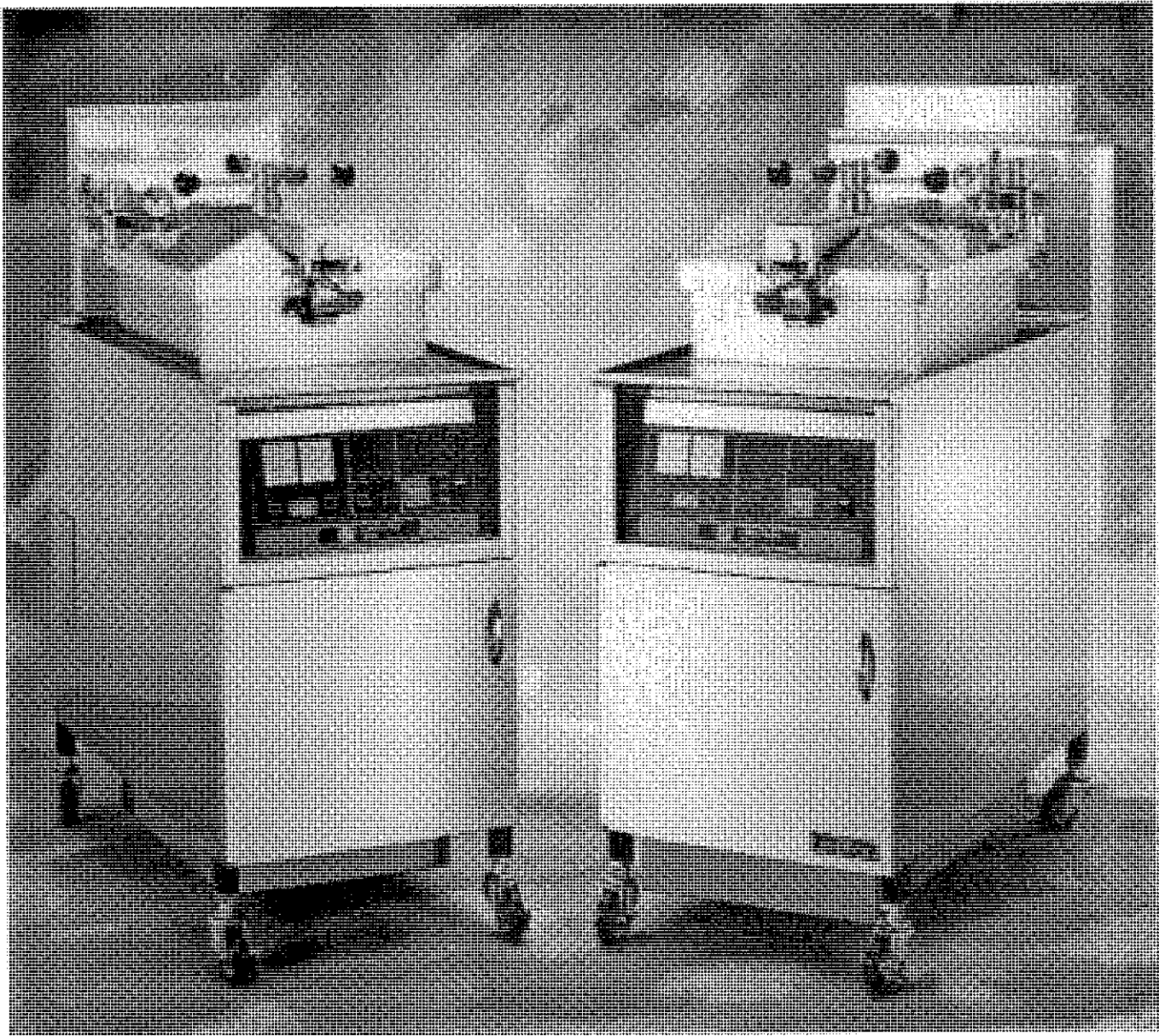


# Henny Penny TRYCKFRITYRKOVAR



**Elektrisk modell 500**

**Gasmodell 600**

TILLVERKAD AV HENNY PENNY CORPORATION, EATON, OHIO 45320 USA  
Ring +1 (937) 456-8400

## **VARNING**

**Denna handbok skall förvaras på lämpligt ställe, för framtida bruk.**

**Kopplingsdiagram för utrustningen finns på insidan av dörren, under kontrollpanelen.**

Placera de anvisningar som skall följas om användaren känner gasdoft, på väl synlig plats. Sådana instruktioner erhålles av det lokala gasbolaget.



## **FÖR DIN SÄKERHET**

**FÖRVARA ELLER ANVÄND INTE BENSIN  
ELLER ANDRA BRANDFARLIGA VÄTSKOR I  
NÄRHETEN AV DENNA ELLER ANDRA  
APPARATER.**

**Håll området runt apparaten fritt från lättantändliga ämnen.**

**Hindra ej förbrännings- och ventilationsluftens flöde.  
Tillräckligt med fritt utrymme måste finnas runt apparaten för  
att släppa in tillräckligt med luft i förbränningskammaren.**

# HENNY PENNY

## 4-HUVUDS ELEKTRISK TRYCKFRITÖS



*Fritösen måste installeras och användas på ett sådant sätt att vatten inte kommer i kontakt med matfettet.*



Denna apparat är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått övervakning och instruktioner gällande användningen av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

**KAPITEL 1. INLEDNING****1-1. TRYCKFRITYR-  
KOKARE**

Henny Penny tryckfrityrkokare utgör basutrustning vid tillagning av livsmedel. Den har många olika användningsområden för institutionell och kommersiell matberedning.

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

En kombination av tryck, värme och tid kontrolleras automatiskt för att åstadkomma en så välsmakande och aptitlig produkt som möjligt.

**Tryck**

Trycket är grundläggande för den här typen av matberedning. Trycket skapas av livsmedlens naturliga fuktighet. Det patenterade locket fångar in denna fuktighet och använder den som ånga. Eftersom ångtrycket byggs upp snabbt, kommer större delen av de naturliga safterna att finnas kvar i maten. En särskild driftsventil ventilerar överflödigt ånga från grytan och bibehåller ett konstant lågt, levande ångtryck.

**Värme**

Avgiven värme är en annan viktig faktor i tryckkokaren. Normal, föreslagen friteringstemperatur ligger mellan 315 och 325°F (157 och 162°C). Detta medför energisnålhet och förlänger matfettets livslängd. Energisnålheten beror på de korta friteringstiderna, den låga temperaturen samt värmebeständigheten hos frityrgrötan av rostfritt stål.

**Tid**

Tiden är viktig eftersom kortare tillagningstider medför extra besparingar för användaren. Maten blir serveringsklar på kortare tid än det tar i en vanlig, konventionell, öppen frityrkokare.

**1-2. KORREKT SKÖTSEL**

Precis som med alla andra typer av matberedningsutrustning, kräver Henny Penny tryckfrityrkokare skötsel och underhåll. Denna bruksanvisning innehåller förslag till underhåll och rengöring, vilket måste utgöra en regelbunden del i apparatens drift.

**1-2. KORREKT SKÖTSEL**  
(forts.)

För bekvämlighets skull innehåller denna bruksanvisning följande kapitel:

- Innehållsförteckning
- Inledning
- Drift
- Felsökning
- Underhåll
- Kopplingsschema
- Illustrerad reservdelslista
- Lista över återförsäljare

Samvetsgrann användning av de rekommenderade metoderna, samt regelbundet underhåll, bör minimera behovet av reparationer på apparaten. Då sådana reparationer behövs, kan de åstadkommas med hjälp av de reparationsåtgärder som finns i denna bruksanvisning.

**1-3. HJÄLP**

Om du skulle behöva hjälp, behöver du bara ringa din lokala, självständiga återförsäljare. (Se listan med återförsäljare längst bak i denna bruksanvisning.)

Tveka inte heller att kontakta bolagets huvudkontor i Eaton, Ohio på telefon +1 (937) 456-8400

**1-4. MODELLVARIANTER**

Denna handbok innehåller information om både gas och elektriska modeller, samt olika alternativ och de viktigaste tillbehören. I de fall då informationen gäller endast en modell, kommer detta att anges.

**1-5. SÄKERHET**

Henny Penny tryckfrityrkokare innehåller flera säkerhetsfunktioner. Det enda sättet att tillförsäkra en säker drift är dock att till fullo förstå apparatens korrekta installation, drift och underhåll. Anvisningarna i denna bruksanvisning har utformats för att hjälpa dig att lära dig korrekta tillvägagångssätt. I de fall då informationen är av extra stor betydelse eller då den har att göra med säkerheten, kommer orden, FARA, VARNING, VAR FÖRSIKTIG eller OBS! att användas. Deras användning beskrivs nedan:

**1-5. SÄKERHET (forts.)**



Ordet FARA anger en omedelbar fara som kan medföra ytterst allvarliga skador, typ andra och tredje gradens brännskador.

**VARNING**

Ordet VARNING används för att göra dig uppmärksam på ett visst förfarande som, om det inte utförs korrekt, kan medföra personsador.

**VAR FÖRSIKTIG**

Orden VAR FÖRSIKTIG används för att göra dig uppmärksam på ett visst förfarande som, om det inte utförs korrekt, kan medföra skador på friturekokaren.

**OBS!**

Ordet OBS! används för att markera sådan information som är av särskild vikt.

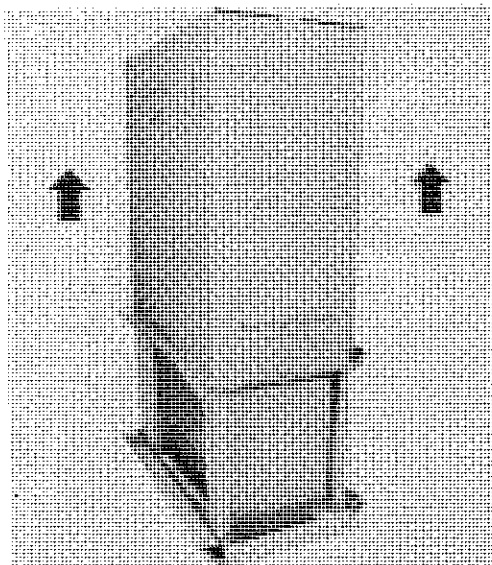


## KAPITEL 2. INSTALLATION

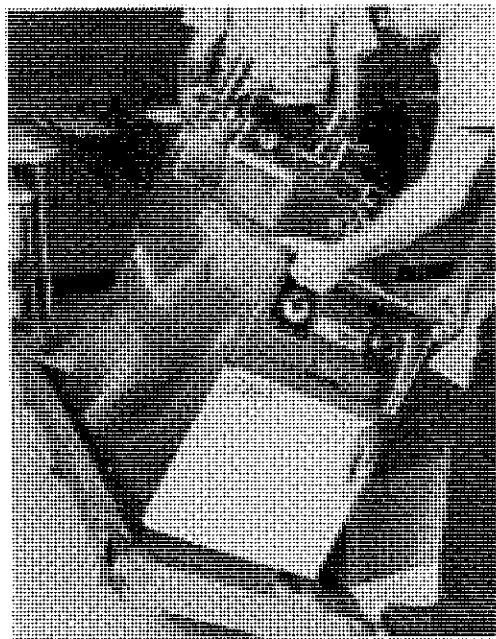
### 2-1. INLEDNING

I detta kapitel finns installationsföreskrifter beträffande elektriska modeller samt gasmodeller av Henny Penny tryckfrityrkokare.

### 2-2. UPPACKNING



Steg 2



Steg 4

Frityrkokaren levereras fastskruvad vid en träbotten och övertäckt av en pappkartong. Både gas och elektriska modeller levereras till fullo monterade. Extra gjutformar, om sådana har beställts, förpackas och levereras separat.

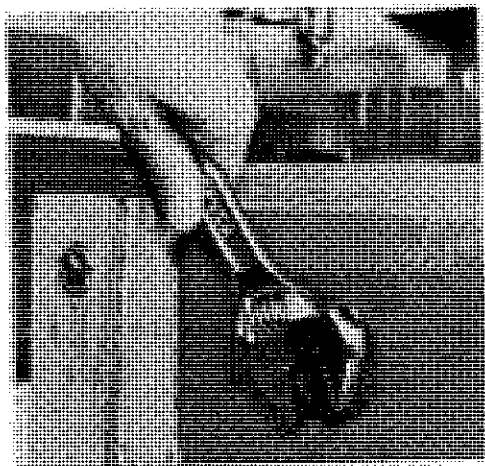
1. Skär av bandet runt kartongens nederdel.
2. Lyft av kartongen från frityrkokaren.
3. Öppna frityrkokarens lock och tag ur korgen och alla tillbehören.
4. Placera frityrkokaren på sidan, så att den vilar på sina stöd.

### **VARNING**

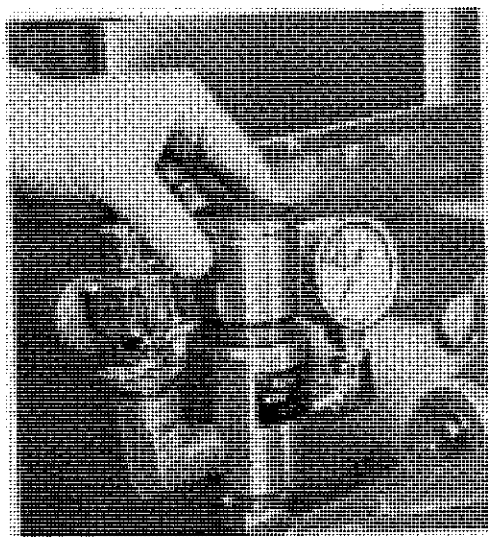
Frityrkokaren väger ca 300 lbs (136 kg). Var försiktig när den lyfts, för att förhindra personskador.



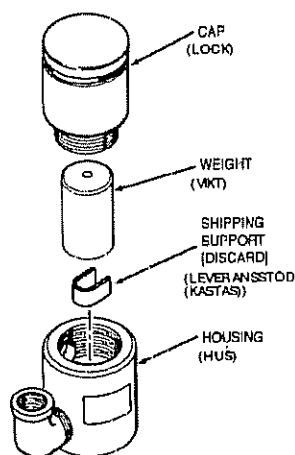
## 2-2 UPPACKNING (forts.)



Steg 5



Steg 8



5. Tag bort de fyra benbultarna från träplattan. Avlägsna och kasta träplattan.
6. Skruva i leveransbultarna igen i benen för att skapa justeringsbara ben för utplaning. Om det har beställts, kan tillbehörshjul installeras med låshjul framtill.
7. Placera friturekokaren i upprätt läge.

**VARNING**

Friturekokaren väger ca 300 lbs (136 kg). Var försiktig vid lyft, för att förhindra personskador.

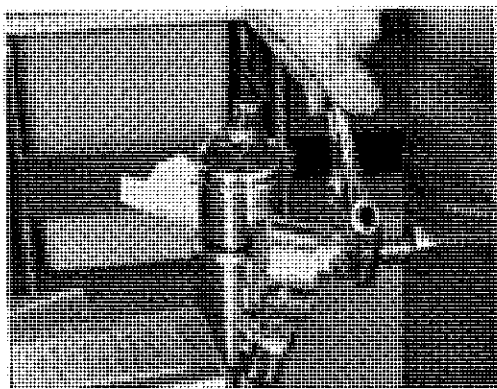
8. Skruva ur locket från driftsventilen.

**OBS!**

Ett leveransstöd av metall finns inuti driftsventilhuset för att skydda håligheten och tyngden vid leveransen. Detta stöd måste avlägsnas före installation och start.

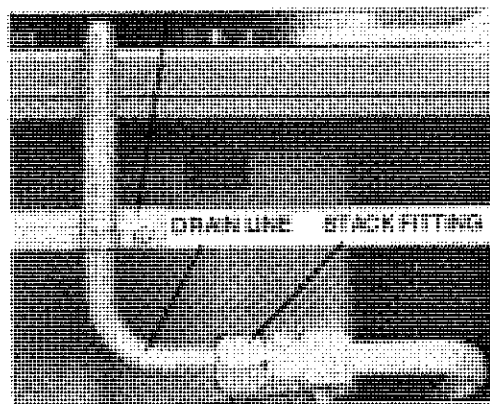
9. Tag bort vikten.
10. Avlägsna och kasta leveransstödet av metall.
11. Rengör håligheten med en torr trasa.
12. Sätt tillbaka vikten och locket.
13. Tag bort skyddspappret från friturekokarens skåp och rengör med en trasa och rengöringsmedel som har späts ut med vatten.

### 2-3. MONTERING AV ÅNGUTSUGNINGSRÖRET (ENDAST ELEKTRISKA MODELLER)



Steg 1

TUBE CLAMP = SLANGKLÄMMA



(DRÄNERINGSLEDNING) (RÖRKOPPLING)

Steg 2

Tag ur ångutsugningsröret ur kartongen och montera det på friturekokaren enligt nedanstående beskrivning:

1. Placera röret längst bak på friturekokaren. Använd en skiftnyckel för att dra åt de två slangkopplingarna på skorstenens framsida.

#### OBS!

Dra ej åt kopplingarna för hårt och rotera inte magnetventilen, driftsventilen eller trycklättnadsventilen.

2. Avlägsna leveranstejpen från dräneringsledningen. Anslut rörkopplingen till friturekokarens dräneringsledning på baksidan.
3. Lossa på skruven och rotera slangklämman för att fästa rördräneringsledningen.

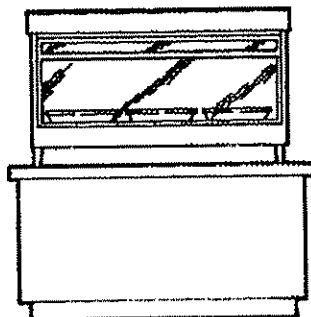
### 2-4. PLACERING AV FRITYRKOKAREN

Korrekt placering av friturekokaren är ytterst viktigt för drift, hastighet och bekvämlighet. Välj en placering som gör att det blir lätt att lasta i och ur, utan att störa den slutliga sammansättningen av matbeställningar. Många användare har funnit att man erhåller snabb kontinuerlig service genom att steka rå mat tills den är klar och därefter förvara den i värmeskåp. Avställningsytor bör finnas på minst en sida om friturekokaren. Kom ihåg att man erhåller bäst effektivitet genom att arbeta i en rak linje, m.a.o. råa livsmedel på ena sidan och färdig mat som kommer ut på andra sidan. Sammanställning av matbeställningar kan flyttas bort med ett minimum av förlorad effektivitet.

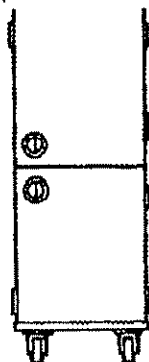
Friturekokaren bör installeras på ett sådant sätt så att den inte kan välta eller rubbas, vilket kan medföra stänk av hett matfett. Sådan förankring kan ske med hjälp av friturekokarens placering eller med hjälp av fasthållande remmar.

**2-4. PLACERING AV FRITYRKOKAREN (forts.)**

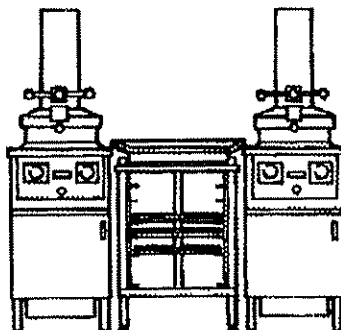
**MERCHANDISING**  
(MATVARUFÖR-  
SÄLJNING)



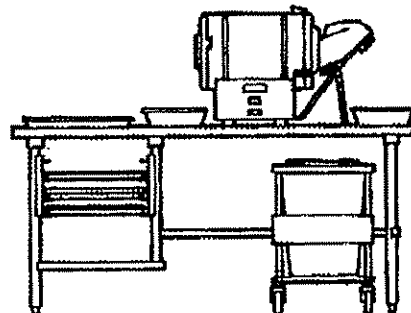
← **HOLDING**  
(VÄRMESKÅP)



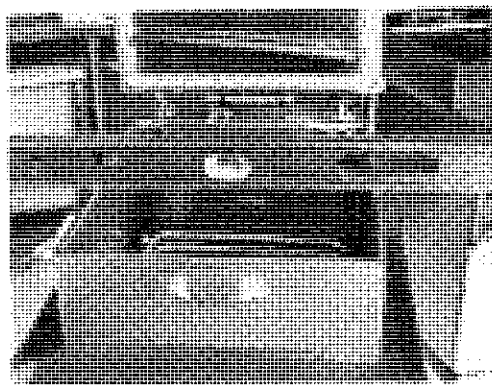
← **PRESSURE FRYING**  
(TRYCKFRIT YRKOKNING)



← **BREADING**  
(PANERING)



**2-5. UTPLANING**



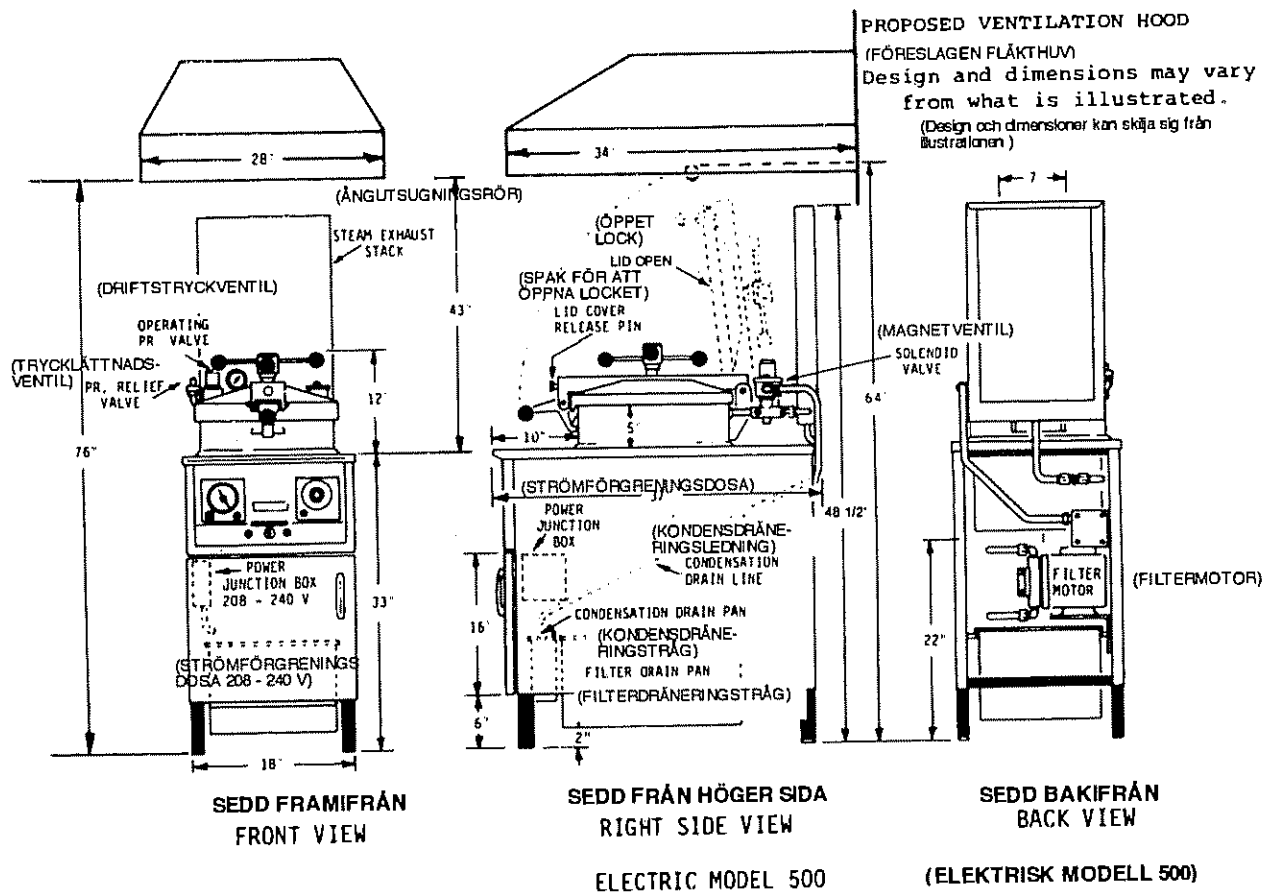
För korrekt drift skall frityrkokaren stå plant från sida till sida och från framsida till baksida. Läggt ett vattenmått på de plana områdena runt frityrgrytans kant och justera utjämningsbulten eller hjulen tills apparaten står plant.

**2-6. VENTILATION FÖR FRITYRKOKARE**

Frityrkokaren bör placeras så att det finns utrymme för ventilation in i en adekvat fläkthuv eller ett fläktsystem. Detta är viktigt för att möjliggöra effektivt avlägsnande av ångutsläpp och stekos. Särskilda hänsyn måste tas då en fläkthuv utformas så att den inte stör driften av frityrkokaren. Se till att fläkthuv sätter tillräckligt högt så att frityrkokarens lock kan öppnas. Vi rekommenderar att ett lokalt fläkt- eller VVS-företag anlitas för att hjälpa till att utforma ett adekvat system.

**OBS!**

Ventilationen måste uppfylla lokala, regionala och nationella krav. Kontakta lokala byggnads- eller brandmyndigheter.



## 2-7. ELEKTRISKA KRAV (ELEKTRISK FRITYRKOKARE)

Den elektriska friturekoken kan levereras från fabriken med alla internationella spänningar. Korrekt nätsladd måste beställas som ett extra tillbehör eller skaffas vid installationen. Läs på informationsplåten på insidan av friturekokens dörr för att ta reda på korrekt strömtillförsel.

### VARNING

Denna friturekoke måste vara korrekt och säkert jordad. Se lokala elektriska föreskrifter beträffande korrekt jordningsförfarande. Om friturekoken inte är korrekt jordad, kan elektriska stötar uppstå.

En separat strömbrytare med säkringar eller kretsbytare med korrekt kapacitet, måste installeras på lämpligt ställe mellan friturekoken och strömkällan.

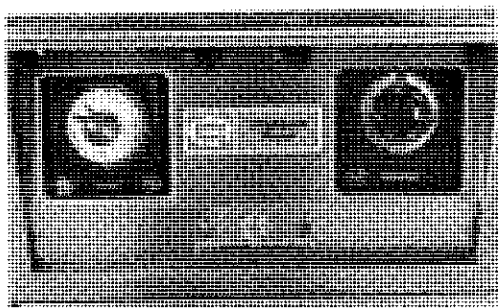
## 2-8. TESTNING AV FRITYRKOKAREN

Varje Henny Penny friturekoke har testats och kontrollerats till fullo före leverans. Det är dock lämpligt att kontrollera apparaten igen, efter installationen.

### VAR FÖRSIKTIG

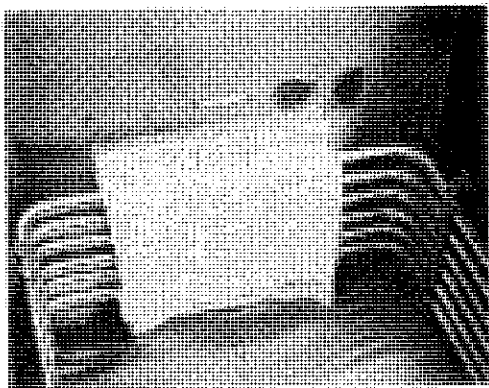
Alla avsteg från nedanstående moment kan leda till skada på friturekoken.

## 2-9. INSTÄLLNINGAR PÅ KONTROLLPANELEN



Steg 1

1. Ställ alla omkopplare och kontroller till OFF (AV)
2. Lyft locket
3. Tag bort alla föremål, inklusive korgen, ur frituregrytan.
4. Slå på strömmen till friturekoken med hjälp av huvudströmbrytaren
5. Ställ strömbrytaren på friturekokens kontrollpanel till POWER (STRÖM PÅ).
  - Den röda lampan kommer att tändas, för att visa att strömmen till friturekoken är på.

**2-10. KONTROLL AV  
VÄRMEELEMENTEN  
(ELEKTRISK  
FRITYRKOKARE)**

Steg 1

1. Lägg en sval, fuktig trasa på värmeelementen.
2. Låt locket vara öppet och ställ in termostaten till en temperatur på 200°F (93°C).



Låt inte termostaten vara på längre än 10 sekunder, om inte elementen är täckta med matfett. I annat fall kan elementen skadas.

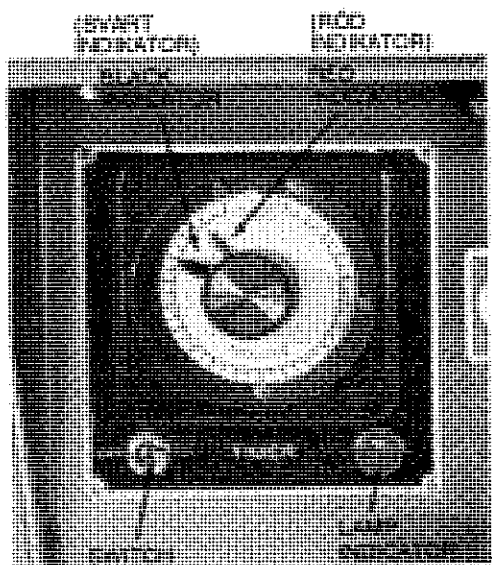
3. Tag bort trasan och kontrollera om den är varm.
4. Elementen fungerar, om trasan är varm.



Rör ej vid värmeelementen med fingrar eller händer. Svåra brännskador kan uppstå.

5. Rengör frituregrytan enligt kapitel 3, om värmeelementen är OK.
6. Fyll frituregrytan med matfett, enligt kapitel 3.

## 2-11. KONTROLL AV TIDSURET



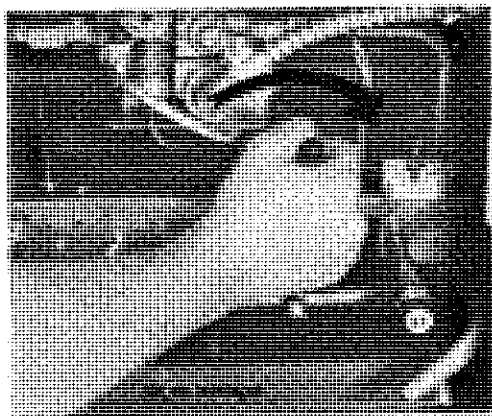
(STRÖMBRYTARE)

(LAMPA)

### Steg 2

1. Vrid tidsinställningsratten tills den svarta pilen står på 3 minuter.
2. Flytta tidsinställningsomkopplaren till ON (PÅ).
  - Då omkopplaren är på, kommer ett metalliskt "klick"-ljud att höras från magnetventilen (punkt 24, bild 3-1). Denna signal anger att ventilen är aktiverad och befinner sig i "stängt" driftsläge.
  - Lampan som anger tidsinställning kommer att tändas.
  - Den röda pilen kommer att förflyttas mot "0".
3. När den röda pilen når fram till "0":
  - En signal kommer att höras.
  - Lampan som anger tidsinställning kommer att släckas.
  - Det metalliska "klick"-ljudet kommer återigen att höras från magnetventilen. Detta anger att den har stängts av och befinner sig i "öppet" läge.
4. Ställ omkopplaren för tidsinställning till OFF (AV).
  - Signalen upphör
  - Den röda pilen kommer att återgå till den ursprungliga, förinställda, tiden - I det här fallet tre (3) minuter.

## 2-12. KONTROLL AV FILTERPUMPEN



### Steg 4

1. Öppna frityrkokarens främre lucka.
2. Lossa filterföreningskopplingen (punkt 28, bild 3-1).
3. Ställ huvudströmbrytaren till PUMP. Öppna filterventilen. Du kommer att höra den elektriska motorn köras.

**VAR FÖRSIKTIG**

Kör endast pumpen i några sekunder.

4. Placera tummen över den öppna filterföreningstratten. Du bör känna ett sug. Stäng filterventilen. Stäng av pumpen.

**2-13. MOTORLAGER**

Lagren i den elektriska motorn är permanent smorda. SMÖRJ EJ.

Detta fullbordar testcykeln. Om maskinen ej utförde någon av funktionerna, skall installationen kontrolleras på nytt. Läs i övriga kapitel i denna handbok eller kontakta en auktoriserad återförsäljare för Henny Penny.

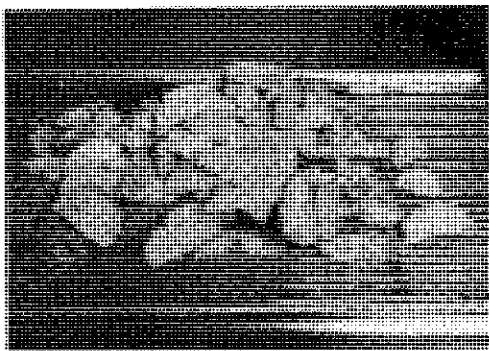
**2-14. SLUTLIG INSTALLATIONS-  
KONTROLL —  
TESTFRITERING**

Den slutliga kontrollen för att tillse att installationen är korrekt består av testfritering. Därmed kan användaren kontrollera tryckfrityrkokarens tillagningsfunktion.

**OBS!**

Se till att frituregryta, filtersil samt dräneringstråg är rengjorda, innan matfett läggs i frituregrytan och tillagningen påbörjas. Filtersilen och dräneringstråget bör rengöras med tvål och hett vatten och noggrant torkas innan de monteras igen. Vid detta tillfälle bör också frituregrytan rengöras. Se avsnitten 3-15 och 3-16 i kapitlet "Drift" i denna handbok.

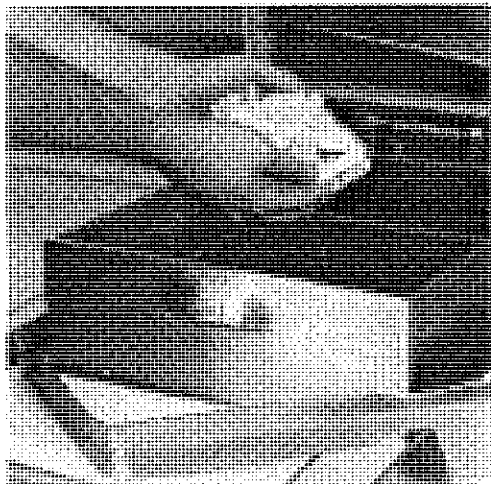
1. Ställ termostatratten till 320°F (160°C).
  - Temperaturlampan kommer att släckas när matfettet har nått den inställda temperaturen.
2. Ställ in huvudtidsuret till åtta minuter.
3. Skär upp 3 till 5 lbd (1,2 till 2,2 kg) potatis i klyftor, 1/2 till 3/4 tum tjocka (15 till 20 mm).
4. Lägg klyftorna i ett tråg med vatten.
5. Häll av vattnet och panera klyftorna - panering finns vanligen på platsen.
6. Rör om ordentligt i matfettet så att det blir jämnt upphettat.
7. Placera standardfrityrkorgen i frituregrytan.



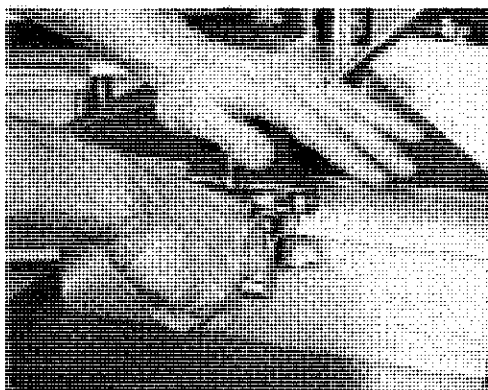
Steg 5



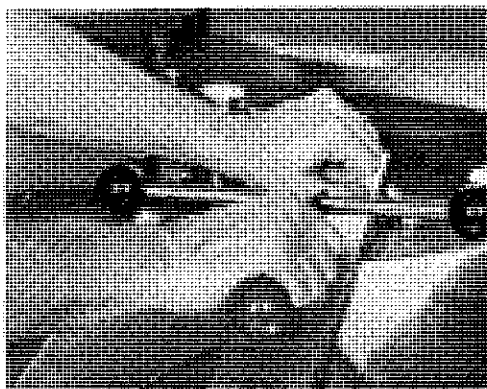
## 2-14. SLUTLIG INSTALLATIONS- KONTROLL — TESTFRITERING (forts.)



Steg 8



Steg 9



Steg 10

8. Släpp försiktigt ned de panerade klyftorna i det upphettade matfettet.

### VARNING

Var försiktig så att inga brännskador uppstår till följd av stänk från matfettet.

### OBS!

Lägg inte ned de panerade potatisklyftorna i friturekorgen innan den placeras i matfettet. Annars kommer klyftorna att klibba samman.

9. Stäng locket. Se till att locket har låsts ordentligt.

10. Vrid spindeln medsols tills locket är ordentligt förseglat. De två röda kulorna skall riktas in framtill.

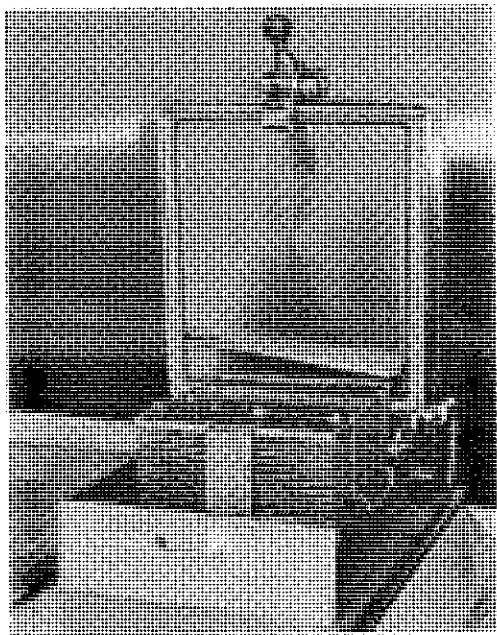


Locket måste vara ordentligt låst och de röda kulorna inriktade, annars kan svåra brännskador uppstå.

11. Slå på huvudtidsuret.

Du har nu fullbordat de moment som krävs för att starta tillagningsprocessen. Följande funktioner skall nu noteras.

## 2-15. DRIFTSKONTROLLER



Steg 6

1. Kontrollera att nålen i tryckmätaren befinner sig i "Operating Zone/Green Area" (driftszon/grönt område).
  - Läs i kapitel 4, Problemsökning, om trycket inte byggs upp, för att ta reda på eventuella orsaker.
2. Kontrollera att dräneringsventil och filterventil inte läcker.
3. Efter åtta minuter.
  - Tidsurets signal kommer att höras.
  - Frityrkokaren kommer automatiskt att sänka trycket.
4. Ställ tidsurets omkopplare till OFF.
  - Den röda pilen kommer att återställas till den tidigare tidsinställningen, i det här fallet åtta minuter.
5. Öppna locket när allt ångtryck har försvunnit (kontrollera tryckmätaren).
6. Häng frityrkorgen på grytans sida för att låta den rinna av.
7. Låt potatisklyftorna rinna av i 3-5 sekunder och lägg upp dem på en bricka.
8. Sätt tillbaka frityrkorgen i matfettet.

Frityrkokaren är redo att användas, om alla ovanstående funktioner har utförts på tillfredsställande sätt.

**VARNING**

Alla användare, inklusive alla arbetsledare, måste noggrant läsa igenom och förstå kapitlet Drift, innan frityrkokaren används. Om inte dessa anvisningar följs kan allvarliga person- eller egendomsskador uppstå.



## KAPITEL 3. DRIFTSANVISNINGAR

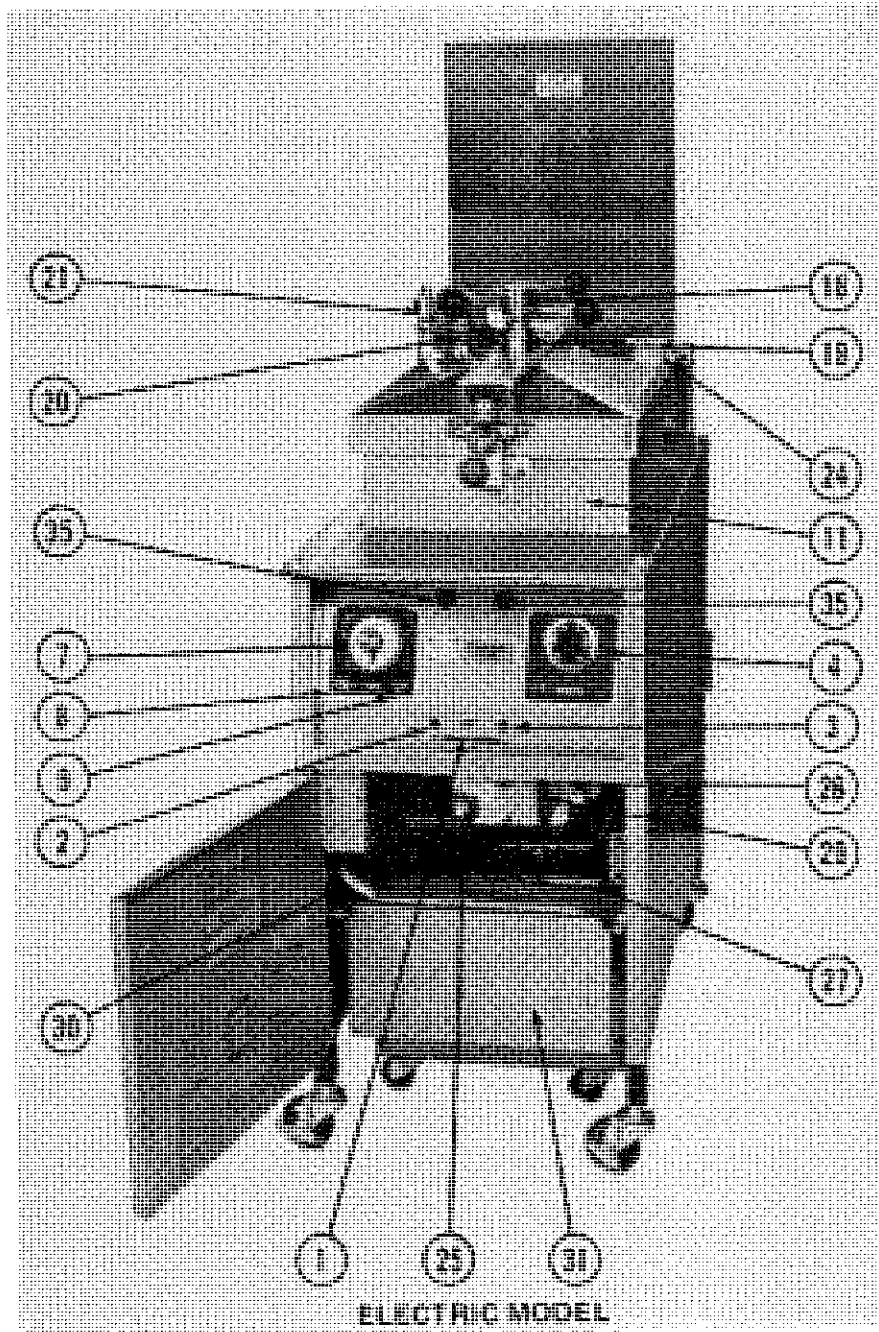
### 3-1. INLEDNING

Detta kapitel beskriver den dagliga driften av din friturekokare. Läs kapitel 1 samt detta kapitel innan friturekokaren används. Kontrollera även, i kapitel 2, att friturekokaren har installerats och testats korrekt. Detta kapitel är ordnat på följande sätt:

- Illustration och förklaring av alla driftskontroller
- Stegvisa driftsförfaranden
- Dagligt underhåll
- Matberedningsrecept

### 3-2. DRIFTSKONTROLLER

Bild 3-1 identifierar och beskriver alla driftskontroller samt tryckfriturekokarens huvudkomponenter.



**ELEKTRISK MODELL**

OBS! Punkterna 4A, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 och 37 visas på sidan 3-4.

**Bild 3-1 Driftskontroller (blad 1)**

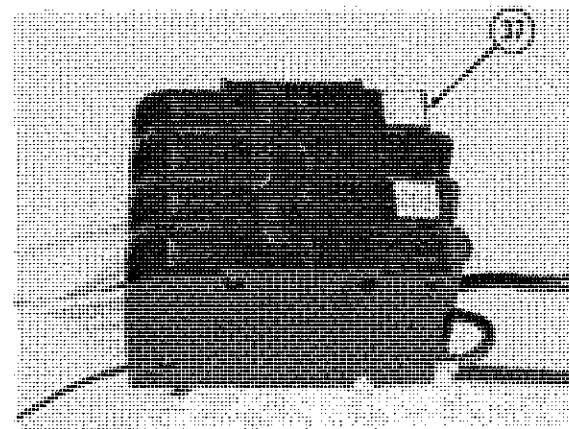
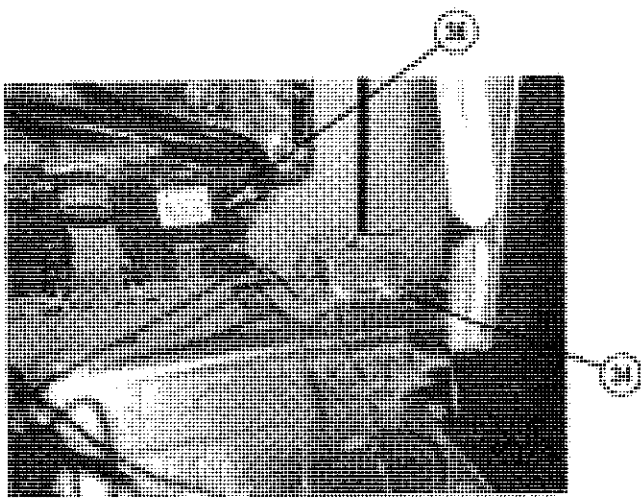
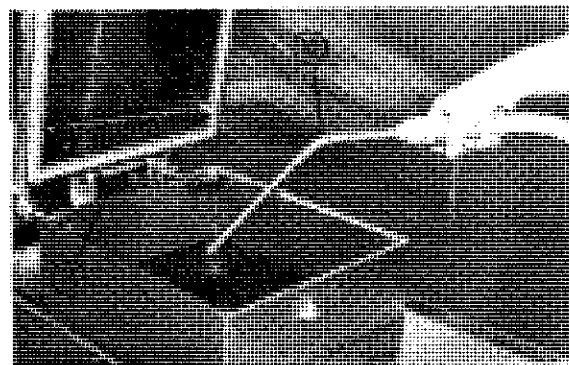
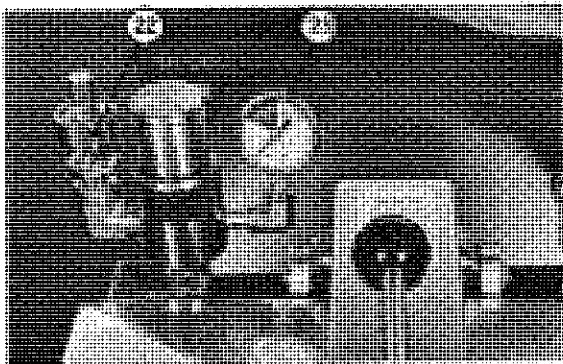
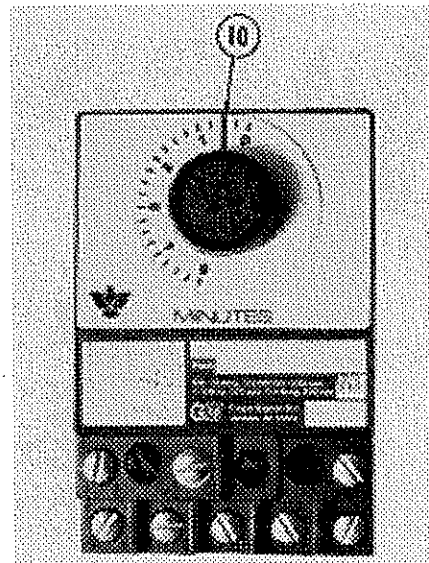
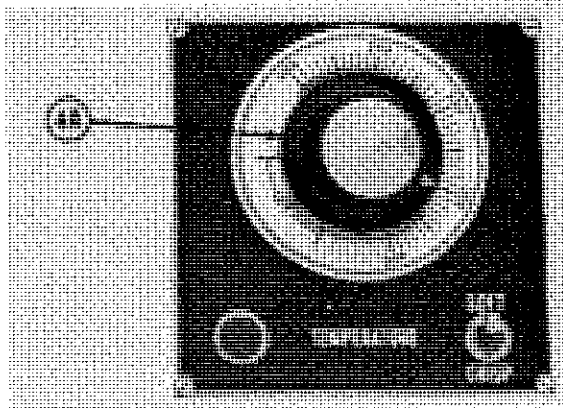


Bild 3-1 Driftskontroller (blad 2)

Punkt	Beskrivning	Funktion
1	Huvudströmbrytare (POWER/OFF/PUMP)	Huvudströmbrytaren är en omkopplare med tre lägen, där OFF befinner sig i mitten. Flytta omkopplaren till läget som är markerat POWER (till vänster) för att sätta igång friturekokaren. Flytta omkopplaren till läget PUMP (till höger) för att köra filterpumpen. Vissa förutsättningar måste vara uppfyllda innan filterpumpen används. Dessa kommer att behandlas längre fram i detta kapitel.
2	POWER-lampa	Lampan som anger att strömmen är på är röd och den talar om att huvudströmbrytaren är ställd till POWER. Den anger att friturekokaren antingen är redo att användas eller att den är igång.
3	PUMP-lampa	Pumplampan är röd, och den tänds när huvudströmbrytaren är ställd till PUMP. Den anger att filterpumpen är i bruk.
4	Standardtermostat (TEMPERATUR)	Termostaten är en elektromekanisk apparat som används för att reglera temperaturen. Vrid på ratten för att ställa in önskad temperatur.
4A	Tvåstegs-termostat (TEMPERATUR)	Den valfria tvåstegs-termostaten ersätter standardtermostaten. Dess två driftslägen kan ställas in med hjälp av omkopplaren för SOFT/CRISP (MJUK/KNAPRIG).  Vid CRISP—inställning kommer termostaten att fungera på samma vis som standardtermostaten.  Vid SOFT—inställning kommer termostaten att arbeta i två moment. Först kommer maten att tillagas vid inställd temperatur under några minuter och därefter kommer temperaturen automatiskt att sänkas under resten av tillagningstiden.

Bild 3-1 Driftskontroller (blad 3)

Punkt	Beskrivning	Funktion
5	SOFT/CRISP-omkopplare	Omkopplaren SOFT/CRISP, som utgör ett extra tillbehör, används tillsammans med tvåstegs-termostaten (punkt 4A) för att ställa in driftsläget.
6	TEMPERATUR-lampa	Temperaturlampan är tänd tills matfettet når den temperatur som är inställd av termostaten. Lampan släcks när matfettet har värmts upp till inställd temperatur.
7	TIMER (TIDSUR)	Tidsuret är en elektromekanisk anordning som kontrollerar tillagningstiden. Tidsuret kontrollerar magnetventilen (punkt 24) och aktiverar signalen då tillagningssyckeln är fullbordad. Vrid på ratten för att ställa in den svarta pilen till önskad tillagningstid. Den röda pilen kommer att återställas till den svarta pilens läge, när omkopplaren ON/OFF ställs till OFF.
8	TIMER/ON/OFF omkopplare	Ställ omkopplaren till ON för att starta tidsuret. Flytta omkopplaren till OFF, för att stänga av signalen efter en tillagningssyckel. Detta kommer även att återställa tidsuret till dess föregående inställning.  <b>OBS!</b>  Tidsurets ON/OFF-omkopplare aktiverar även magnetventilen. Då tidsuret är ställt till ON, aktiveras magnetventilen. Detta medför att ventilen stängs. Då tidscykeln är färdig (tidsuret når 0), kommer ventilen automatiskt att avaktiveras. Därmed kommer ventilen att öppnas och ångtrycket i frituregrytan lättas.
9	TIMER-lampa	Tidsurets lampa är röd och den är tänd medan tidsuret är på.

Bild 3-1 Driftskontroller (blad 4)



Punkt	Beskrivning	Funktion
10	Fördröjningstidsur (inuti kontrollpanelen)	Endast friturekokare med två funktionsmoment eller variabel temperatur är försedda med ett fördröjningstidsur. Fördröjningstidsuret kontrollerar hur länge termostaten fungerar vid den högre temperaturen. Ytterligare förklaring av denna process finns i avsnitten 3-10 och 3-11 om friturekokning i två moment.
11	Frituregryta	I denna behållare finns matfettet för fritering.
12	Friturekorg	Denna korg av rostfritt stål används för att hålla och hantera maten under och efter fritering.
13	Korghandtag	Det avtagbara handtaget används för att lyfta och sänka friturekorgen.
14	Locketfjäder	Lockets fjäder underlättar höjning av locket och håller det därefter i öppet upplyft läge.
15	Kondensdräneringskanal	Kondensdräneringskanalen styr in den kondenserade fukten i dräneringsledningen. Denna fukt bildas på lockets tätning då locket öppnas. Kanalen hindrar dropparna från att falla ned i matfettet.
16	Locketpackning	Lockets packning skapar en tryckförsegling för frituregrytans kammare.
17	Locketspärr	Den fjäderförsedda lockspärren skapar en positiv spärr för att hålla locket stängt. Denna spärr, i kombination med spindelns och lockets packning, skapar en tryckförseglad kammare för frituregrytan.
18	Spindel	Spindelns dras åt efter det att locket har spärrats. Därmed anbringas tryck på lockets ovandel och från lockets packning till frituregrytans kant. När ett internt tryck på 1 psi (6,8 kPa) har uppnåtts, kommer lockets tätning att trycka in låsstiftet i låskragen. Spindelns kan inte lossas medan frituregrytan befinner sig under tryck, så länge låsstiftet är aktiverat.

Bild 3-1 Driftskontroller (blad 5)

Punkt	Beskrivning	Funktion
19	Lockgränsstopp	Lockgränsstoppet är en gängad justerbar krage som används för att erhålla korrekt åtdragning mellan lockets packning och frituregrytans kant. Detta uppnås med hjälp av kontroll över hur många varv spindeln kan vridas medsois.
20	Driftsventil	Driftstrycklätnadsventilen av egentyngdstyp används för att bibehålla ett konstant ångtryck inuti frituregrytan. Överflödigt ångtryck ventileras genom utsugningsröret.
21	Säkerhetsventil	Säkerhetsventilen är en fjäderbelastad ventil som har godkänts av ASME och som är inställd till ett tryck på 14,5 psi (99,9 kPa). Om driftsventilen blockeras, kommer säkerhetsventilen att släppa ut överflödigt tryck så att trycket i frituregrytans kammare hålls vid 14,5 psi (99,9 kPa). Om detta sker, måste huvudströmbrytaren vridas till OFF, så att allt tryck släpps ut ur frituregrytan.
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"><b>VARNING</b></div> <p>ANVÄND EJ friturekokaren. Låt omedelbart utföra service på friturekokaren, annars kan allvarliga skador uppstå.</p>
22	Spak till säkerhetsventil	DRA EJ i denna spak.
		 <p>Allvarliga brännskador kommer att bli följden.</p>
23	Mätare	Tryckmätaren anger trycket inuti frituregrytan.
24	Magnetventil	Magnetventilen är en elektromekanisk anordning, som gör att trycket kan bibehållas i frituregrytan. Magnetventilen stängs i början av tillagningen och öppnas automatiskt av tidsuret vid tillagningscykelns slut. Om ventilen blir smutsig eller om teflonsätet skadas, kommer trycket inte att skapas, och ventilen måste repareras enligt kapitlet om underhåll och skötsel.

Bild 3-1 Driftskontroller (blad 6)



Punkt	Beskrivning	Funktion
25	Dräneringsventil (endast handtaget visas)	<p>Dräneringsventilen är en dubbelverkande kulventil. Den är vanligen stängd. Vrid handtaget (medsols) för att tömma ut matfettet ur frityrgrutan till filterdräneringstråget.</p> <div data-bbox="943 449 1199 621" style="text-align: center;">  </div> <p>Öppna ej dräneringsventilen medan frityrgrutan befinner sig under tryck. Hett matfett kommer att släppas ut ur ventilen. Svåra brännskador kommer att bli följden.</p>
26	Förreglingsbrytare för dränering (sitter gömd bakom fästet)	<p>Förreglingsbrytare för dränering är en mikroströmbrytare som skyddar frityrgrutan om en användare av misstag tömmer ut matfettet ur frityrgrutan medan huvudströmbrytaren är ställd till POWER. Förreglingsbrytaren stänger automatiskt av värmen då dräneringsventilen är öppen.</p>
27	Filterdräneringstråg	<p>Det avtagbara filterdräneringstråget håller filtret och fångar upp matfettet då det töms ut ur frityrgrutan. Tråget används för att avlägsna och kasta matfettet, då det skall bytas ut.</p> <div data-bbox="943 1215 1199 1388" style="text-align: center;">  </div> <p>Detta tråg innehåller hett matfett. Hantera ytterst försiktigt, för att undvika svåra brännskador.</p>
28	Filterförening	<p>Filterkopplingen ansluter filtret till filterpumpen. Den kan lätt kopplas ur för att filtret och filterdräneringstråget skall kunna avlägsnas.</p>
29	Filtrentil (endast handtaget visas)	<p>Filtrentilen är en dubbelverkande kulventil som arbetar tillsammans med filtreringssystemet. Då handtaget befinner sig öppet läge och då huvudströmbrytaren är ställd till PUMP, kommer denna ventil att rikta det filtrerade matfettet bort från dräneringstråget tillbaka till frityrgrutan.</p>

Bild 3-1 Driftskontroller (blad 7)


Punkt	Beskrivning	Funktion
30	Kondensdräneringsledning	Kondensdräneringsledningen är en formad bit rör av rostfritt stål. Den används för att leda den kondens som samlas på lockets tätning och inom ångutloppssystemet, till kondensdräneringstråget.
31	Kondensdräneringstråg	Kondensdräneringstråget utgör uppsamlingsställe för den kondens som bildas på lockets tätning samt inom kondensutloppssystemet. Det måste regelbundet tas ur och tömmas.
32	Spolslang (Extra tillbehör)	Spolslangen, som utgör extra tillbehör, används för att spola bort matpartiklar ur frituregrytan ut i filtertråget. Denna handhållna slang ansluts till en snabbsärkoppling.  <div style="text-align: center;">  <p><b>FARA</b></p> </div> <p>Var ytterst försiktig då spolslangen används. Se filtreringsmetoderna i avsnitt 3-13, annars kan svåra brännskador uppstå.</p>
33	Gaskontrollventil (endast gasmodeller)	Gaskontrollventilen styr gastillförseln till gasbrännaren. Pilotlågan måste tändas manuellt.
34	Högtemperaturkontroll	Denna högtemperaturkontroll är en manuell återställningskontroll som avkänner matfettets temperatur. Om matfettets temperatur överstiger gränsen för säker drift kommer denna kontrollbrytare att öppnas och stänga av värmen till frituregrytan. Då matfettets temperatur sjunker till en säker nivå, måste kontrollen återställas för hand.
35	Kontaktrelän (Endast elektriska modeller)	Dessa kontaktrelän för strömmen till värmeelementen. En reläslinga är seriekopplad till hög-temperatur-kontrollen. Den andra reläslinga är seriekopplad med termostaten.

Bild 3-1 Driftskontroller (blad 8)

**3-3. DRIFTSMETODER**

1. Det första momentet vid användning av Henny Penny tryckfrityrkokare består av att lära sig kontrollernas användning enligt beskrivningen i bild 3-1.
2. Det andra momentet består av att fastställa tid- och temperaturinställningar. Avsnitten 3-8 och 3-9 räknar upp olika livsmedel, med rekommenderade tillagningstider och temperaturinställningar. Angivna tider och temperaturer är ej exakta och de kommer att variera beroende på råvarans storlek och kvantitet.

**3-4. MATBEREDNING**

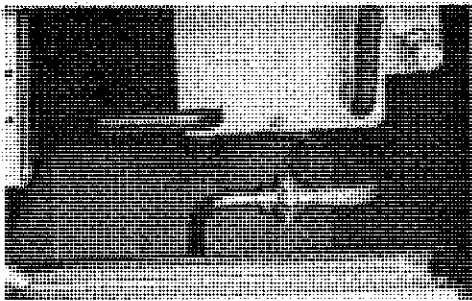
1. Det tredje momentet består av att använda råvaror av så god kvalitet som möjligt, tillskurna och med överflödigt fett avlägsnat. Använd alltid färska råvaror, om det är möjligt.
2. Det fjärde momentet består av att välja en panering som ger en delikat, gyllenbrun yta.

**3-5. START  
(UPPVÄRMNING)**

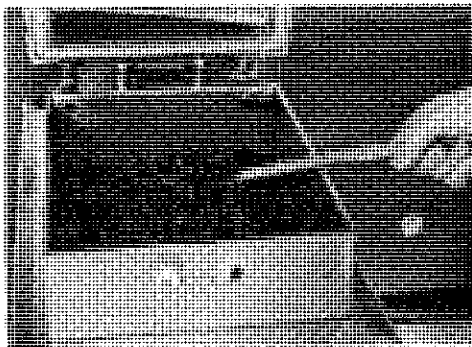
Utför följande moment vid den inledande starten av frityrkokaren, samt varje gång frityrkokaren startas igen, efter det att den kallnat eller har varit avstängd.

1. Kontrollera att alla kontroller är ställda till OFF.
2. Se till att dräneringsventilen och filterventilen är CLOSED (STÄNGDA).
3. Avlägsna frityrkorgen från frityr grytan. Låt locket vara öppet.
4. Fyll frityr grytan med matfett, upp till nivåmarkeringslinjen. Se avsnitt 3-6.
5. Koppla in strömmen till frityrkokaren.
6. Tänd pilotlågan på gasmodeller. Se installationskapitlet.
7. Ställ huvudströmbrytaren till POWER.
8. Vrid termostatens ratt till 325°F (163°C). Temperatur-lampan kommer att tändas.

### 3.5. START (FORTSÄTTNING)



STÄNGDA VENTILER (ELEKTRISK MODELL)



Steg 10

9. Temperurlampan kommer att släckas, när matfettet har värmts upp till 325°F (163°C).
10. Rör om ordentligt i matfettet för att jämna ut temperaturen. Se till att matfettet längst ned i grytan är i omrört och jämnt uppvärmt.
11. Efter det att matfettets temperatur har stabiliserats i minst 30 minuter, skall matfettets temperatur kontrolleras med hjälp av en frityrtermometer av god kvalitet (Henny Penny beställningsnummer 12106). Läs i kapitlet om skötsel och underhåll, om temperaturen avviker med mer än 5°F (3°C).
12. Om inte matfettet filtrerades kvällen innan, före avstängning, bör det filtreras nu, när det har uppnått frityrtemperatur och innan frityrkokaren används. Se avsnitt 3-13.



Om matfettets temperatur är högre än 420°F (215°C) skall strömmen omedelbart stängas av med hjälp av huvudströmbrytaren varefter man skall låta reparera frityrkokaren. Om matfettets temperatur överstiger brännpunkten, kommer brand att uppstå, med svåra brännskador och/eller egendomsskador som följd.

13. Sänk ned frityrkorgen i frityrgrutan. (Mat kommer att läggas i senare.)
14. Vrid termostaten till den friteringstemperatur som önskas.
15. Vrid TIMERN (tidsuret) till önskad friteringstid. Du kan nu börja friteringen.

#### OBS!

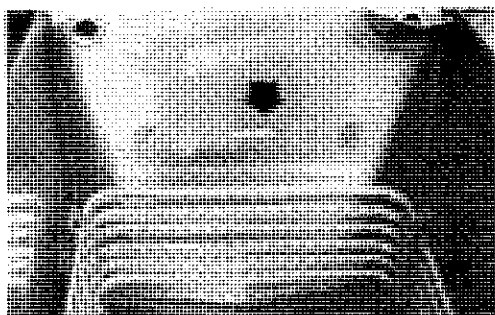
Låt inte frityrkokaren förbli vid en hög temperatur (325°F (163°C) eller högre) under en längre period, eftersom matfettet kommer att brytas ned mycket tidigare. Då frityrkokaren ej används för fritering skall termostaten vridas ned till 275°F (135°C), eller lägre.

### 3-6. PÅFYLLNING AV MATFETT

1. Vi rekommenderar att flytande frityrmatfett av hög kvalitet används i tryckfrityrkokaren. Vissa typer av frityrmatfett av låg kvalitet innehåller mycket vätska, vilket kan medföra att de skummar eller kokar över.
2. Om matfett i fast form används, måste det smältas till flytande form först, och därefter hällas ned i frityrgrutan. Försök inte att smälta fast matfett i frityrgrutan, eftersom detta kan medföra att det färska matfettet bränns vid.

#### VARNING

Använd handskar och var försiktig då du håller i hett matfett i apparaten. Svåra brännskador kan uppstå. Var vidare försiktig, då nytt matfett läggs till det matfett som redan finns i maskinen, för att undvika stänk. Svåra brännskador kan uppstå.



Steg 4

3. I den elektriska modellen behövs 48 lbs (21,7 kg) flytande matfett. Gasmodellen behöver 43 lbs (19,5 kg). Båda modellerna är försedda med en nivåmarkeringslinje som finns på frityrgrytans bakre vägg och som visar när det uppvärmda matfettet befinner sig vid korrekt nivå.
4. Kallt matfett bör fyllas till ca en halv tum (femton millimeter) under nivåmarkeringslinjens understa kant. Matfettet kommer att utvidgas då det är uppvärmt.

### 3-7. SKÖTSEL AV MATFETTET

1. För att skydda matfettet då frityrkokaren ej är i omedelbart bruk, skall termostatens temperatur sänkas till 275°F (135°C), eller lägre.
2. Vid fritering av panerade livsmedel skall matfettet filtreras ofta, för att hålla det rent. Matfettet bör filtreras efter var tredje till var sjätte friteringscykel. För att man skall erhålla en produkt av högsta möjliga kvalitet, skall man **EJ ÖVERSTIGA SEX FRITERINGSCYKLER** utan att filtrera. Se avsnitt 3-13, beträffande filtreringsmetoder.
3. Håll matfettet vid korrekt friteringsnivå och lägg till nytt matfett vid behov.
4. Smaka på det kalla matfettet varje dag för att kontrollera om det smakar bra. Matfett som smakar dåligt eller som visar tecken på att skumma eller koka över bör kastas. **HÅLL FRITYRGRYTAN REN.**

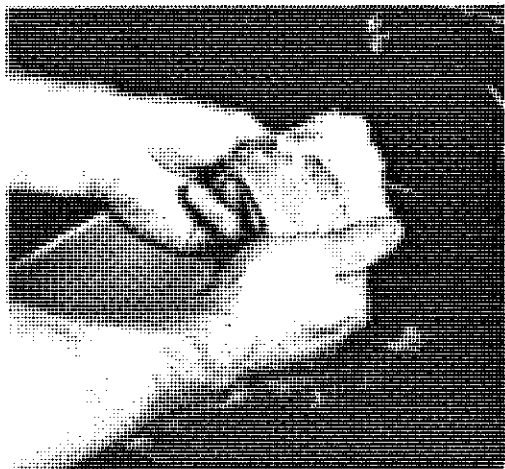
### 3-8. FRITERING I ETT MOMENT

#### OBS!

Alla föreslagna tids- och temperaturinställningar är beräknade för en laddning på 10 lbs (4,5 kg).

Vi rekommenderar denna metod i ett moment för FRITERING med Henny Penny tryckfrityrkokare, kombinerat med våra särskilda blandningar av PHT paneringsblandningar för frityrkokare. Nedanstående tabell anger föreslagna friteringstider och temperaturer för matlagning i ett moment:

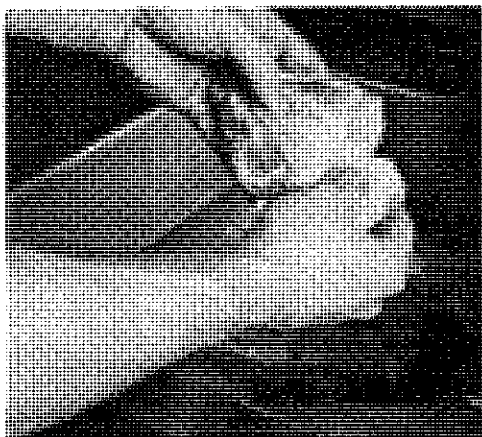
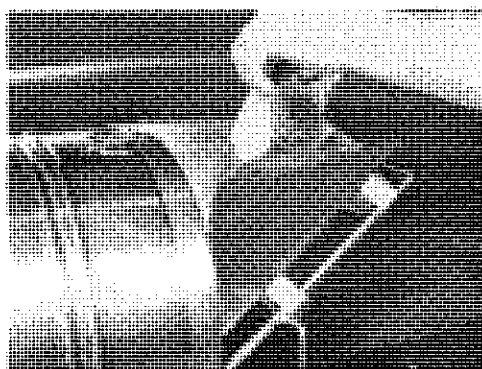
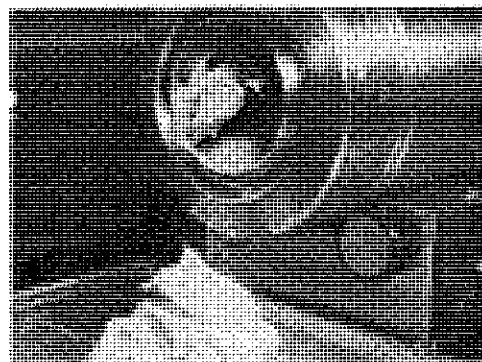
Produktstorlek	Temperatur	Tid
Kyckling (1 kg), skuren i 8 eller 9 bitar	157°C (315°F)	10-11 min.
Fisk (112 g)	157°C (315°F)	3 1/2 min.
Räkor	157°C (315°F)	2 min.
Forell (280-450 g)	157°C (315°F)	5 min.
Fläskkotletter (120 - 150 g, 15-20 mm) tjocka	157°C (315°F)	5 min.
Revbensspjäll (en bit på 1100 g)	135°C (275°F)	14 min.
Nötkött i kuber (170-280 g, 7 till 25 mm tjocka)	157°C (315°F)	5 min.
Kalvkotlett (112 g)	157°C (315°F)	4 min.
Potatis (4,5 kg, skuren i klyftor)	157°C (315°F)	8 min.



Steg 1

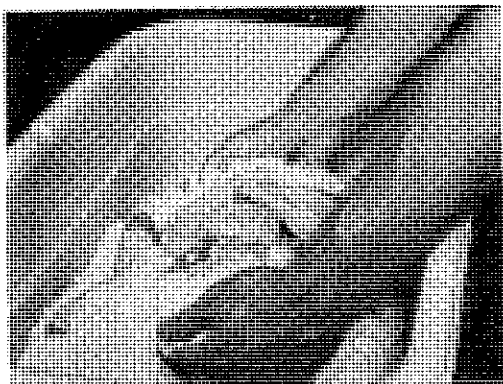
1. Tag ut kycklingdelarna, 4 eller 5 uppskurna kycklingar, ur kylan och lägg dem i en diskho. Tvätta kycklingen och bryt vid detta tillfälle av låret från ryggliden.



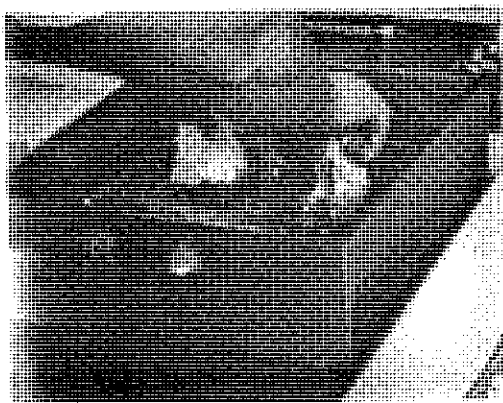
**3-8. FRITERING I ETT  
MOMENT (forts.)****Steg 2****Steg 4****Steg 5**

2. Avlägsna överflödigt fett från låret.
3. Lyft upp kycklingen ur vattnet och låt rinna av något, men låt kycklingbitarna vara fuktiga.
4. Om en paneringsmaskin används, skall panerings-  
trumman fyllas med ca 8-10 lb (3,6 till 4,5 kg) PHT  
friteringsmix. Mata in de fuktiga, men avrunna, bitarna i  
rännan i paneringsmaskinens ena ände.
5. Låt de panerade delarna ramla ned på en bricka allt  
eftersom de kommer ut ur paneringstrumman.

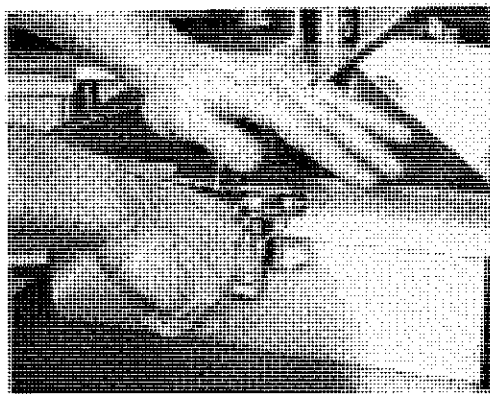
### 3-8. FRITERING I ETT MOMENT (forts.)



Steg 6



Steg 14



Steg 16

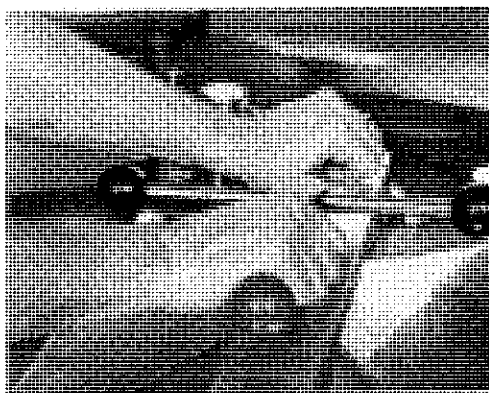
6. Om en paneringsmaskin inte används, skall kycklingen läggas ned i den torra blandningen och rullas för hand så att varje bit helt täcks med panering.
7. Skaka av överflödigt panering och lägg den panerade produkten på en bricka för kylskåpsförvaring. Lägg en fuktig trasa över den panerade maten för att bibehålla fuktigheten. Den panerade maten skall vila i minst 30 minuter så att den hinner dra åt sig kryddorna från paneringen och så att paneringen fastnar bättre på produkten.
8. Förbered friturekoken enligt avsnitt 3-5.
9. Rör om i det varma matfettet.
10. Placera den tomma friturekorgen i matfettet.
11. Avgör vilken temperatur och tid som skall ställas in, beroende på vilken typ av produkt som skall friteras.
12. Ställ in termostaten till önskad temperatur.
13. Ställ in TIMER-ratten, men slå inte på den än.

#### OBS!

Innan produkten placeras i korgen, måste man kontrollera att matfettet har korrekt friteringstemperatur för produkten i fråga. Kontrollera också att TEMPERATUR-lampan är släckt.

14. Lägg ned maten i den nedsänkta korgen genom att först lägga i de största delarna (lår och lårben). Detta ger de stora och svårare bitarna tid att steka några extra sekunder i matfettet. Låt locket vara öppet.
15. Lyft ur korgen en liten bit ur matfettet och skaka den så att bitarna skiljs åt. Sänk ned korgen i matfettet igen. Detta kommer att förhindra att vita fläckar bildas på slutprodukten.
16. Lossa korgens handtag och stäng locket snabbt. Spärra locket med hjälp av spärren.

### 3-8. FRITERING I ETT MOMENT (forts.)



Steg 17

17. Drag åt lockets spindel medsols så att locket låses och förseglas på ett korrekt sätt. Rikta in spindelns röda kula med den röda kulan på lockets spärr.

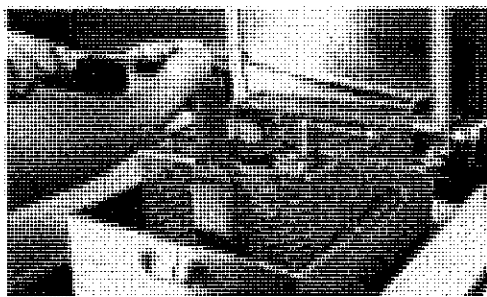


Locket måste vara ordentligt spärrat och de röda kulorna inriktade. Annars kan svåra brännskador uppstå.

18. Ställ omkopplaren TIMER ON/OFF till ON.
19. Tryckmätaren bör inom några få minuter höjas till OPERATING ZONE (DRIFTSZON). Kontrollera de olika momenten och läs därefter i felsökningskapitlet, om så inte sker.
20. I slutet av friteringscykeln (när TIMERN når noll), kommer friturekokaren automatiskt att sänka trycket, TIMERNs signal kommer att höras och TIMER-lampan kommer att släckas. Vrid TIMER-omkopplaren till OFF. TIMERN kommer automatiskt att återställas till den föregående tidsinställningen.



Kontrollera tryckmätaren. Försök inte att vrida på spindelns eller att öppna locket innan trycket har sjunkit till noll. Om locket öppnas medan frituregrytan befinner sig under tryck, kommer hett matfett och fukt att släppas ut ur frituregrytan, och användaren kan få svåra brännskador.

**3-8. FRITERING I ETT  
MOMENT (forts.)****Steg 23**

21. Vrid spindeln motsols i ca ett varv, när trycket har sjunkit till noll.

VAR FÖRSIKTIG

Vänd eller snurra ej på spindeln då locket öppnas eftersom detta kan skada trapetsskruven inuti krysstången.

22. Höj locket utan dröjsmål för att låta huvuddelen av kondensationen på lockets insida rinna ned och ut genom dräneringskanalen, så att den inte hamnar i matfettet.

VAR FÖRSIKTIG

Låt inte locket slå upp mot den bakre spärren, eftersom detta kan skada gångjärnet.

23. Fäst handtaget i korgen. Lyft upp korgen och häng den på fritygrytans kant så att den får rinna av. Låt produkten rinna av i ca. 15 sekunder innan du lägger över den på en bricka.

24. Placera omedelbart produkten i ett värmeskåp.

25. Låt matfettet värmas upp igen, innan nästa omgång friteras. (Vänta tills TEMPERATUR-lampan släcks).

### 3-9. FRITERING I TVÅ MOMENT (DÅ EN VANLIG FRITYRKOKARE ANVÄNDS)

#### OBS!

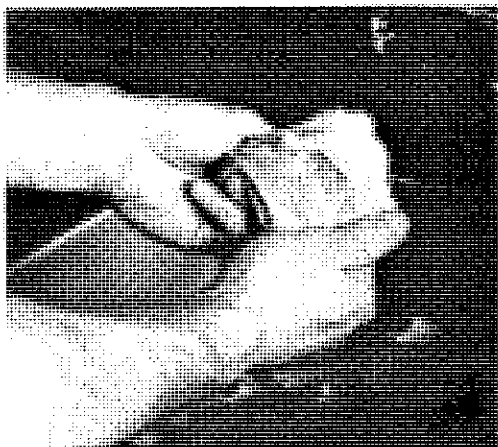
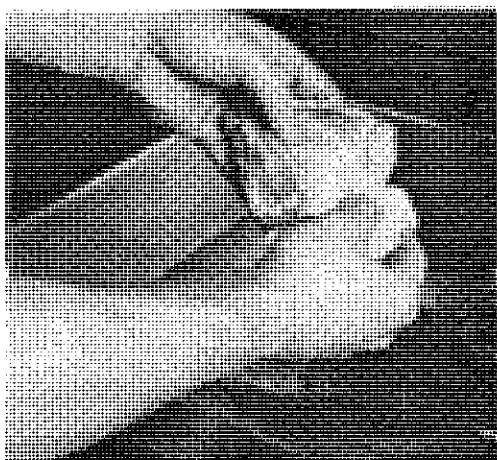
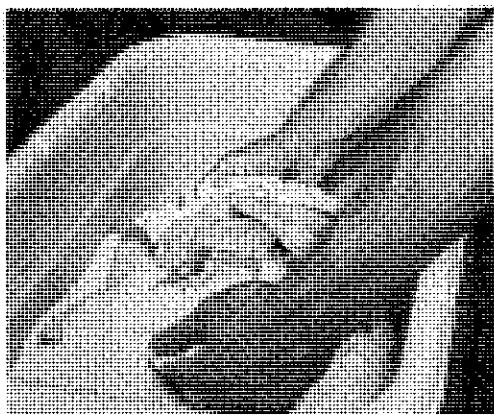
Alla föreslagna tids- och temperaturinställningar är beräknade för en laddning på 10 lbs (4,5 kg).

Henny Penny tryckfrityrkokare är en apparat med många användningsområden eftersom den inte bara tryckfriterar en mängd olika produkter; den kan också i många fall utföra olika typer av fritering. För att laga en typ av friterad kyckling som har en mjukare skorpa och mörare kött, föreslår vi en friteringsmetod i två moment. Denna friteringsmetod ger mörare kyckling, som kan förvaras i värmeskåp under längre perioder, i jämförelse med fritering i ett moment som ger en knaprigare produkt, som inte är så oljig och som är lämpligare att servera omedelbart. I nedanstående tabell finns föreslagna friterings-tider och temperaturer vid fritering i två moment.

Product	Starttemp.	Tidsinställning	Temp. efter 1 min.
Kyckling (1 kg), 4 eller 5 kycklingar)	(375°F) 190°C	12 min.	(275°F) 135°C
Kyckling (1 kg), 2 kycklingar)	(340°F) 171°C	12 min.	(275°F) 135°C
Fläskkotletter (110-140g, 15 mm tjocka)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C
Revbensspjäll (en bit på 1,1 kg)	(325°F) 162°C	12 min.	(275°F) 135°C
Nötkött i kuber (170-225g, 10-25 mm tjocka)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C

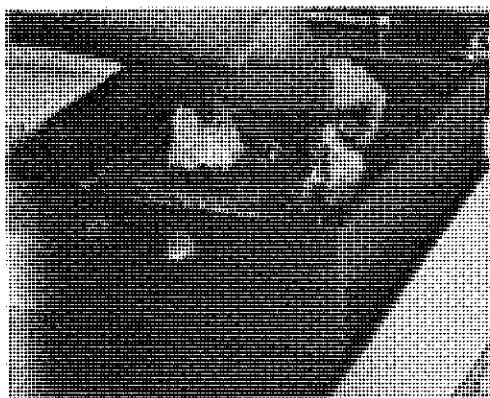
#### OBS!

För att få en mjukare skorpa, så kallad "Southern Style" friterad kyckling vid fritering i två moment, rekommenderas en särskild blandning av vetemjöl som har smaksatts med salt, peppar samt andra ingredienser.

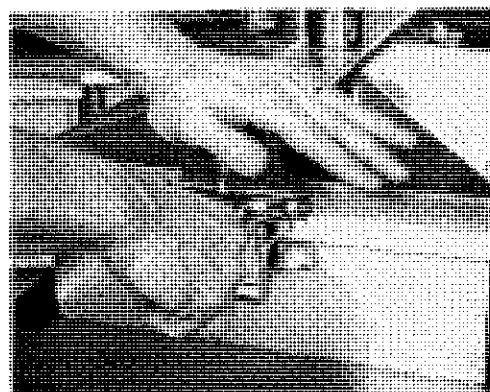
**3-9. FRITERING I TVÅ  
MOMENT (forts.)****Steg 1****Steg 2****Steg 4**

1. Tag ut kycklingdelarna, 4 eller 5 uppskurna kycklingar, ur kylan och lägg dem i en diskho. Tvätta kycklingen och bryt vid detta tillfälle av låret från ryggliden.
2. Avlägsna överflödigt fett från låret.
3. Lyft upp kycklingen ur vattnet och låt rinna av något, men låt kycklingbitarna vara fuktiga. (Doppa först kycklingen i ägg, om dubbelpanering önskas.)
4. Lägg ned kycklingen i den kryddade mjölblandningen och rulla dem för hand så att varje bit blir helt täckt av paneringen. Lyft ur delarna ur paneringen. Skaka ej av överflödigt mjöl. Kycklingen bör friteras omedelbart efter paneringen.

### 3-9. FRITERING I TVÅ MOMENT (forts.)



Steg 10



Steg 12

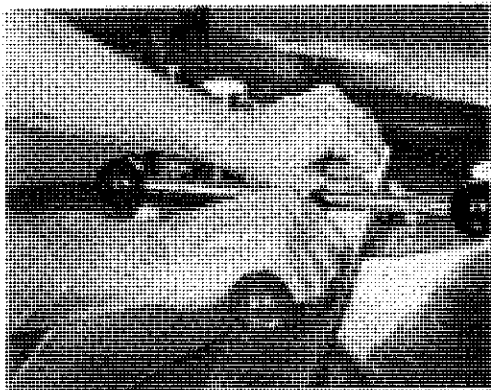
5. Förbered frityrkokaren enligt avsnitt 3-5.
6. Rör om i det varma matfettet.
7. Placera den tomma frityrkorgen i matfettet.
8. Ställ in termostaten till 375°F (190°C) för att fritera en omgång med 4-5 kycklingar. Ställ in termostaten till 340°F (171°C) för två kycklingar.
9. Ställ in TIMERN till 12 minuter, men slå inte på den än.

#### OBS!

Innan produkten placeras i korgen, måste man kontrollera att matfettets temperatur är korrekt för fritering av produkten i fråga. Kontrollera också att TEMPERATUR-lampan är släckt.

10. Lägg ned maten i den nedsänkta korgen genom att först lägga i de största delarna (lår och lårben). Detta ger de stora och svårare bitarna tid att steka några extra sekunder i matfettet. Låt locket vara öppet.
11. Lyft ur korgen en liten bit ur matfettet och skaka den så att bitarna skiljs åt. Sänk ned korgen i matfettet igen. Detta kommer att förhindra att vita fläckar bildas på slutprodukten.
12. Lossa korgens handtag och stäng locket utan dröjsmål. Spärra locket med lockets spärr.

### 3-9. FRITERING I TVÅ MOMENT (forts.)



Steg 13

13. Drag åt lockets spindel medsols så att locket låses och förseglas på ett korrekt sätt. Rikta in spindelns röda kula med den röda kulan på lockets spärr.



Locket måst vara spärrat ordentligt och de röda kulorna inriktade. Annars kan svåra brännskador uppstå.

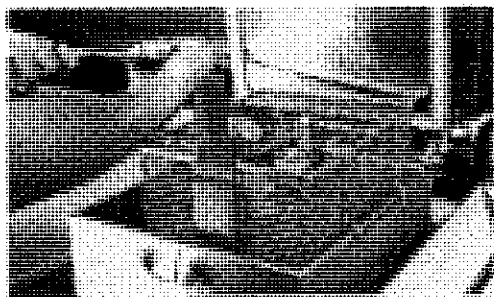
14. Ställ TIMER ON/OFF till ON.
15. Vrid för hand tillbaka termostaten till 275°F (135°C), när tryckmätaren når OPERATING ZONE (DRIFTSZON) (efter ca. 1 min). Låt termostaten förbli vid denna inställning under resten av friteringscykeln.
16. I slutet av friteringscykeln (när TIMERN når noll), kommer friturekokarens automatiskt att sänka trycket, TIMERNS signal kommer att höras och TIMER-lampan kommer att släckas. Vrid TIMER-omkopplaren till OFF. TIMERN kommer automatiskt att återställas till den föregående tidsinställningen.



Kontrollera tryckmätaren. Försök inte att vrida på spindelns eller att öppna locket innan trycket har fallit till noll. Om locket öppnas medan frituregrytan befinner sig under tryck, kommer hett matfett och fukt att släppas ut ur frituregrytan, och användaren kan få svåra brännskador.



### 3-9. FRITERING I TVÅ MOMENT (forts.)



Steg 19

17. Vrid spindeln motsols i ca ett varv, när trycket har fallit till noll.

**VAR FÖRSIKTIG**

Vänd eller snurra ej på spindeln då locket öppnas eftersom detta kan skada trapetsskruven inuti krysstången.

18. Höj locket utan dröjsmål för att låta huvuddelen av kondensationen på locket insida rinna ned och ut genom dräneringskanalen, så att den inte hamnar i matfettet.

**VAR FÖRSIKTIG**

Låt inte locket slå upp mot den bakre spärren, eftersom detta kan skada gångjärnet.

19. Fäst handtaget i korgen. Lyft upp korgen och häng den på frituregrytans kant så att den får rinna av. Låt produkten rinna av i ca. 15 sekunder innan du lägger över den på en bricka.

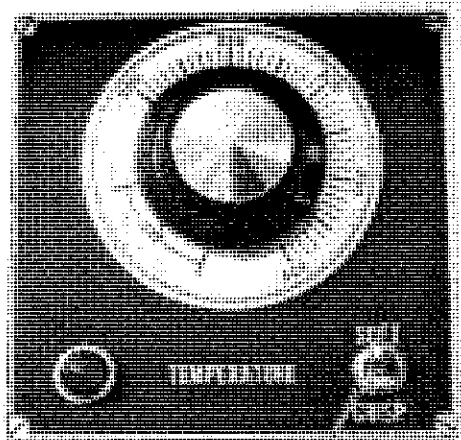
20. Placera omedelbart produkten i ett värmeskåp.

21. Ställ termostaten till 375°F (190°C) och låt matfettet värmas upp igen, innan nästa omgång friteras. (Vänta tills TEMPERATUR-lampan släcks).

### 3-10. FRITERING I TVÅ MOMENT MED HJÄLP AV VALFRI TVÅSTEGS-TERMOSTAT

Om din friturekokare är försedd med det den valfria tvåstegs-termostaten, kommer den också att vara försedd med en SOFT/CRISP-omkopplare och fördröjningstidsur. Dessa valfria funktioner gör att du kan friteras i två moment. Fritering i två moment skall ske med "SOFT" inställning och det utförs på följande sätt:

### 3-10. FRITERING I TVÅ MOMENT MED HJÄLP AV VALFRI TVÅSTEGS- TERMOSTAT (forts.)



(SOFT/CRISP-omkopplare) SOFT/CRISP  
SWITCH

#### Steg 1

1. Ställ omkopplaren SOFT/CRISP till SOFT.
2. Förbered kycklingen och friturekokaren enligt momenten i avsnitt 3-9, men hoppa över moment 15 och 21, eftersom dessa kommer att utföras automatiskt.

#### OBS!

Tvåstegs-termo-  
staten kommer att inleda friteringscykeln vid den inställda temperaturen. När fördröjningstidsuret går ut, kommer tvåstegs-termo-  
staten automatiskt att koppla över till den lägre inställningen under resten av friteringscykeln. Fördröjningstidsuret sitter inuti kontrollpanelen och det ställs in på fabriken.

### 3-11. DAGLIGT UNDERHÅLL

Liksom all matberedningsutrustning, kräver Henny Penny tryckfriturekokare skötsel och underhåll. I nedanstående tabell finns en sammanfattning av planerat underhåll. Följande avsnitt ger en stegvis beskrivning över sådana underhållsåtgärder som skall utföras av användaren.

Förfarande	Avsnitt	Frekvens
Filtrering av matfettet	3-13	Var 3:e till var 6:e friteringscykel
Byte av matfett	3-13	Vid behov
Byte av filterkuvert	3-15	Vid behov
Rengöring av driftsventil	3-17	Dagligen
Rengöring av frituregrytan	3-16	Vid behov
Rengöring av utloppsslangarna	3-18	Dagligen
Kontroll huruvida den valfria spolslangens skick har försämrats	—	Varje vecka
Kontroll av valfri smulfilterkorg	—	Vid behov

### 3-12. FILTRERING AV MATFETTET

Då panerad mat friteras, måste filtrering utföras ofta. Smaka på det kalla matfettet varje dag för att kontrollera att smaken är bra. Kontrollera om matfettet skummar under friteringen. Kasta matfettet så snart det visar tecken på att skumma. Rengör frituregrytan enligt nedanstående beskrivning varje gång matfettet byts ut eller filtreras.

1. Ställ termostaten och huvudströmbrytaren till OFF. Lyft ur och rengör friturekorgen med diskmedel och vatten. Skölj noggrant.

#### OBS!

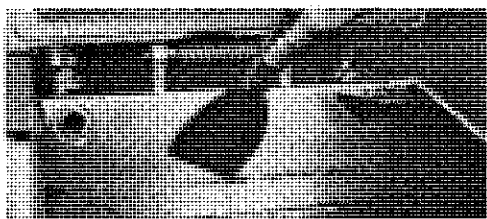
Bäst resultat erhålles om matfettet filtreras vid normal friteringstemperatur.

2. Använd en stekspade av metall för att skrapa bort eventuella avlagringar från frituregrytans sidor. Skrapa ej värmeelementen.

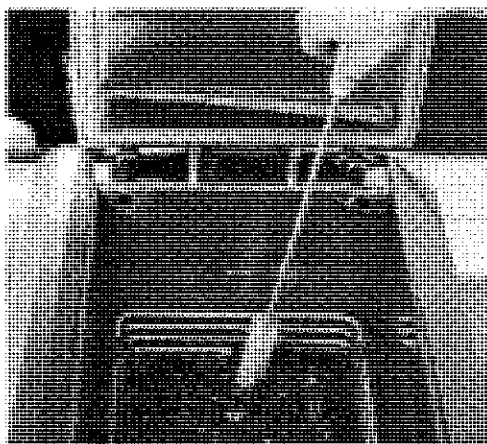


Filtertråget måste sitta rätt under dräneringsventilen. Detta kommer att förhindra att matfettet stänker ut på golvet. Stänk kan medföra svåra brännskador. Om den valfria smulfilterkorgen används måste man vara försiktig så att man undviker stänk från hett matfett. Korgen måste sitta rakt under dräneringsventilen och korgens handtag skall stödjas direkt på dräneringstråget. Svåra brännskador kan bli följden. Vidare måste smulfilterkorgen tömmas vid behov. Om detta ej görs kommer matfettet att stänka, med svåra brännskador som följd.

3. Öppna dräneringsventilen mycket långsamt; först ett halvt varv och därefter mycket långsamt till helt öppet läge. Detta kommer att förebygga att det heta matfettet stänker för mycket då det töms ut i filterdräneringstråget.
4. Använd borstarna (Henny Penny beställningsnummer 12105, innehåller båda borstarna) för att skrapa och rengöra frituregrytans sidor samt värmeelementen, medan matfettet töms ut. Använd den vita borsten för att trycka ner smulorna i filtertråget, om avloppet fylls med panering.



Steg 2



Steg 4

### 3-12. FILTRERING AV MATFETTET (forts.)

5. Skrapa eller borsta frityrgrytans sidor och botten, när allt matfett har tömts ut.
6. Skölj frityrgrytan så här:
  - a. Stäng dräneringsventilen.
  - b. Öppna filterventilen.



Håll locket stängt så att den första vågen med matfett inte väller upp eller över frityrgrytans ovankant, vilket kan medföra svåra brännskador.

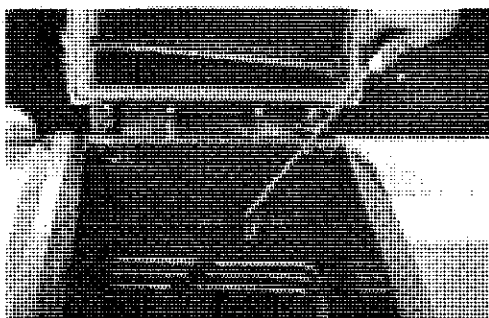
- c. Ställ huvudströmbrytaren till PUMP. Öppna försiktigt locket för att kontrollera att matfettet återvänder som det skall. Fyll frityrgrytan till en tredjedel och stäng därefter av pumpen.



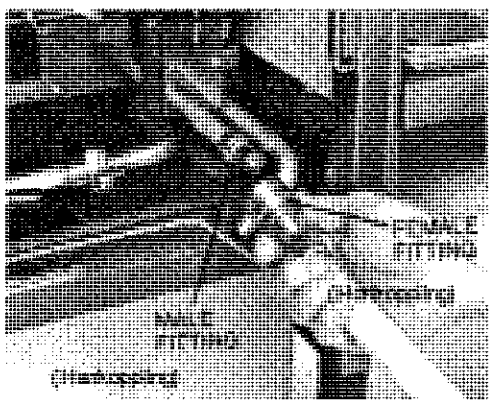
Om luftbubblor kommer upp i matfettet, är det möjligt att filterkopplingen på filterslangledningen inte är ordentligt åtdragen. Stäng i så fall av pumpen. Använd handskar för att dra åt föreningen. Svåra brännskador kan uppstå.

- d. Tvätta och skrubba frityrgrytans sidor. Använd "L"-borsten för att göra rent värmeelementen.
  - e. Öppna dräneringsventilen, efter det att sidorna och botten är rengjorda.

7. Om en valfri filterspolslang finns på frityrkokaren, kan nedanstående rengöringsmetod användas.
  - a. Fäst filterspolslangen med snabbsärkopplingen i hankopplingen som finns på dörrens insida, bredvid filterventilhandtaget. Skjut tillbaka fjäderringen på snabbsärkopplingens hondel och låt den knäppas fast över kopplingens handel.

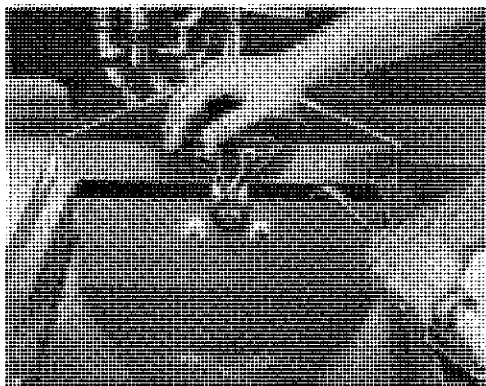


Steg 6d

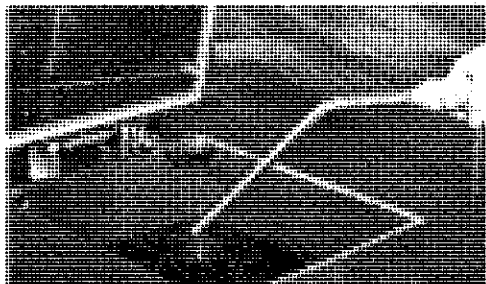


Steg 7a

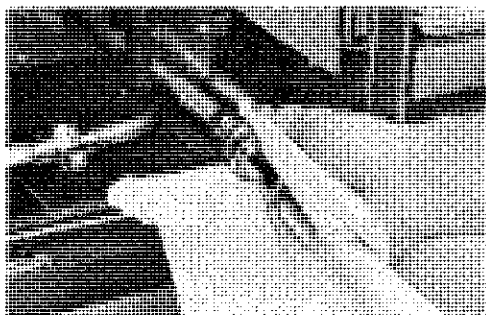
### 3-12. FILTRERING AV MATFETTET (forts.)



Steg 7b



Steg 7c



Steg 7f

- b. Se till att slangens munstycke är riktat nedåt mot frityrgrytans botten. För ned locket över munstycket, stäng filterventilen och ställ huvudströmbrytaren till PUMP. Håll munstycket försiktigt för att undvika för mycket stänk.

#### VARNING

Var försiktig så att inte det heta matfettet stänker, vilket kan medföra brännskador.

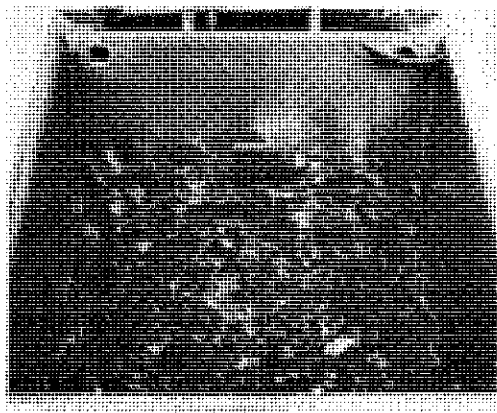
- c. Spola frityrgrytans insida. Arbeta i synnerhet med områden som är svåra att rengöra, till exempel frityrgrytans botten. Rengör runt värmeelementen på elektriska modeller.
- d. Stäng dräneringsventilen, när tillräcklig spolning med matfett har skett.
- e. Ställ huvudströmbrytaren till OFF.



Filterspolslangen får endast kopplas i och ur om huvudströmbrytaren är ställd till OFF. Använd vidare en torr trasa eller handskar för att undvika brännskador. Annars kan hett matfett spruta ut ur hankopplingen, vilket kan orsaka svåra brännskador.

- f. Lossa slangen. Hög den delen av slangen där kopplingen sitter i någon minut, för att låta resten av matfettet i slangen tömmas ut i frityrgrytan.
8. Pumpa ut allt matfett ur filterträget och tillbaka in i frityrgrytan. Stäng locket under den första vägen med matfett.

### 3-12. FILTRERING AV MATFETTET (forts.)



**Steg 9**

9. Då pumpen endast pumpar luft, kommer det att se ut som om matfettet i frituregrytan kokar. Stäng först filterventilen och ställ därefter om huvudströmbrytaren från PUMP till OFF. Detta kommer att förhindra att filterpumpen och ledningarna fylls med matfett.

#### **OBS!**

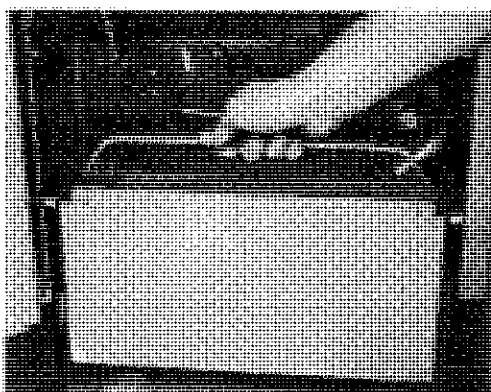
Stäng omedelbart filterventilen, då det ser ut som om matfettet kokar. Detta förhindrar att matfettet impregneras med luft, och gör att matfettet varar längre.

10. Kontrollera vid behov matfettets nivå, tills det når upp till nivåmarkeringslinjen på frituregrytans bakre vägg.

#### **OBS!**

Ca 10 till 12 filtreringar kan göras med ett kolfilter, beroende på flera förutsättningar: Den kvantitet och produkttyp som friteras och filtreras, vilken typ av panering som används samt hur mycket smulor som har ansamlats inuti dräneringstråget. Rengör filtret och byt ut kolfiltret, när filtret blir igentäppt och pumphastigheten avtar. (Se avsnitt 3-15, med beskrivningen över Byte av kolfilter.)

11. När filtreringen har fullbordats, skall kondensdräneringstråget tömmas och sättas tillbaka.
12. Ställ huvudströmbrytaren till ON, om friteringen nu skall återupptas, och låt matfettet värmas upp igen.



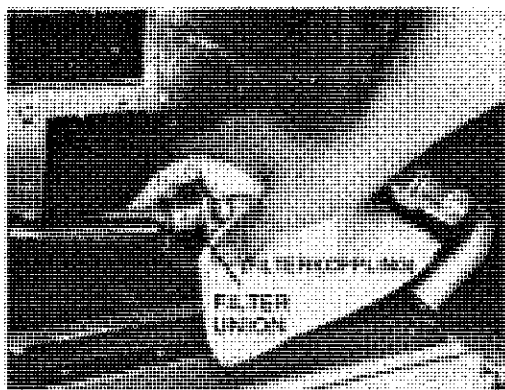
**Steg 11**

### 3-13. FÖREBYGGANDE AV PROBLEM MED FILTERPUMPEN

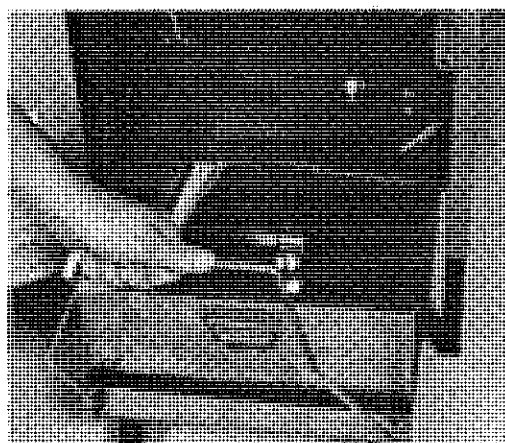
Följande moment hjälper till att förebygga problem med filterpumpen:

1. Se till att kolfiltret är installerat med den jämna sidan nedåt samt att ramens armar är nedtryckta över de utstickande delarna på ramens utsida.
2. Se till att filterventilen alltid är stängd, vid fritering.
3. Se till att matfettet har pumpats från filterledningarna och pumpen, genom att låta pumpmotorn gå tills matfettet i fritygrytan förefaller bubbla eller koka.

### 3-14. BYTE AV FILTERKVERTET



Steg 3



Steg 4

Filterkuvertet bör bytas efter 10-12 filtreringar eller då det täpps till av smulor. Gör så här:

1. Ställ huvudströmbrytaren till OFF.
2. Avlägsna och töm kondensdräneringstråget.
3. Koppla ur filterkopplingen och avlägsna filterdräneringstråget under fritygrytan.



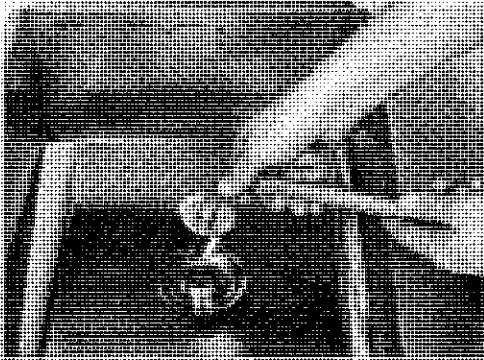
Kopplingen är het. Använd skyddshandskar eller en trasa, annars kommer svåra brännskador att uppstå.

4. En vagn för filtertråget (Henny Penny beställningsnummer 03011) kan användas, om sådan finns tillgänglig, för att på ett säkert sätt flytta filtertråget som är fyllt med hett matfett.

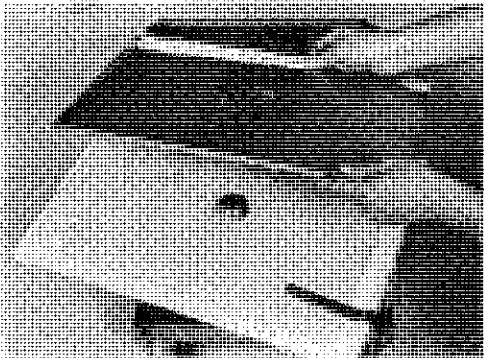
**VARNING**

Var försiktig så att inte brännskador uppstår till följd av stänk från det heta matfettet.

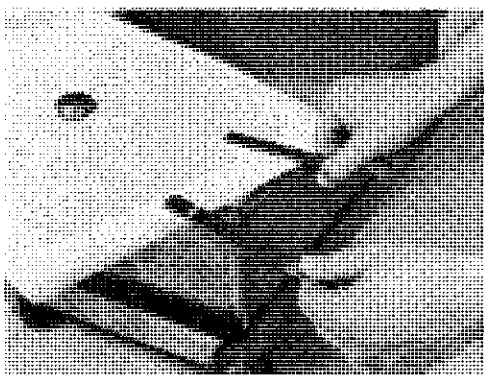
### 3-14. BYTE AV FILTERKVERTET (forts.)



Steg 7



Steg 8



Steg 9

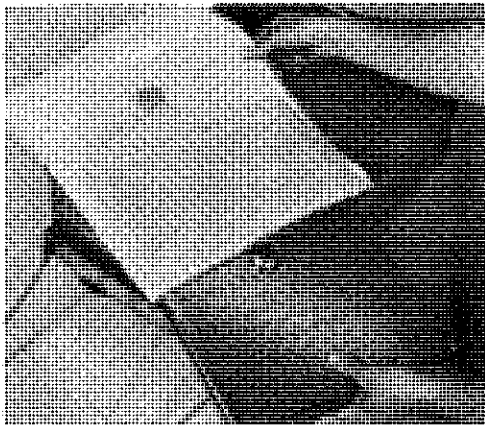
5. Lyft silen ur dräneringstråget.
6. Torka ur matfett och smulor ur dräneringstråget. Rengör dräneringstråget med tvål och vatten. Skölj noggrant med varmt vatten.
7. Skruva ur sugstigröret ur silen.
8. Avlägsna smulfångaren och rengör noggrant med tvål och vatten. Skölj noggrant med varmt vatten.
9. Avlägsna filterklämmorna och kasta filterkvertet.
10. Rengör filtersilens över- och underdel med tvål och vatten, Skölj grundligt med varmt vatten.

**VAR FÖRSIKTIG**

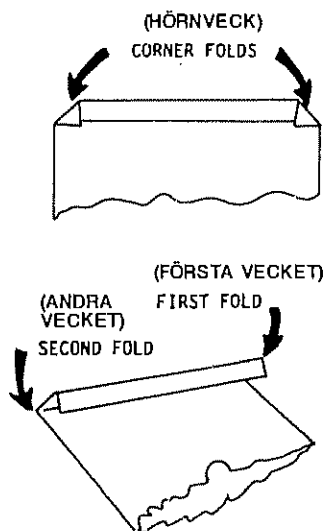
Se till att filtersilar, smulfångare, filterklämmor samt sugstigröret är helt torra innan filterkvertet monteras ihop, eftersom vatten kommer att lösa upp filterpapperet.



### 3-14. BYTE AV FILTERKUVERTET (forts.)



Steg 12



11. Montera ihop övre och undre filtersilar.

12. Skjut in silarna i ett rent filterkuvert.

13. Vik in hörnen och vik därefter ihop den öppna änden med dubbla veck.

14. Kläm fast kuvertet på plats med de två filterklämmorna.

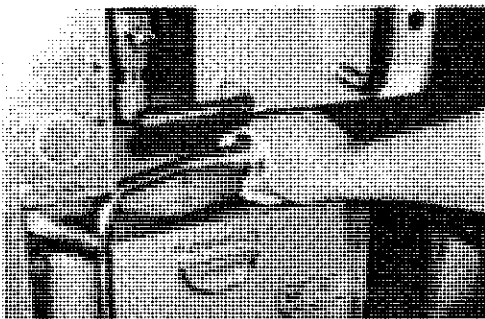
15. Sätt tillbaka smulfångarsilen på filterpapperets ovansida. Skruva i sugstigröret.

16. Sätt tillbaka hela filtersilmontaget i filterdräneringstråget och för tillbaka tråget på plats under friturekokaren.

17. Anslut filterkopplingen för hand. Drag inte åt med en skiftnyckel.

18. För tillbaka kondensdräneringstråget på plats. Friturekokaren är nu redo att användas.

### 3-15. BYTE AV KOLFILTER

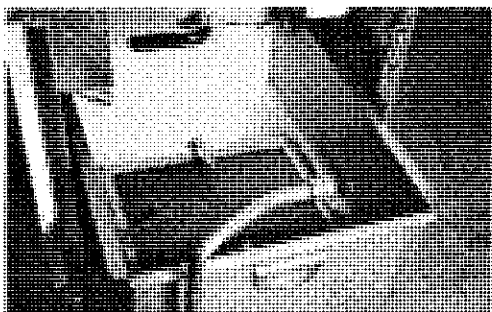


Steg 1

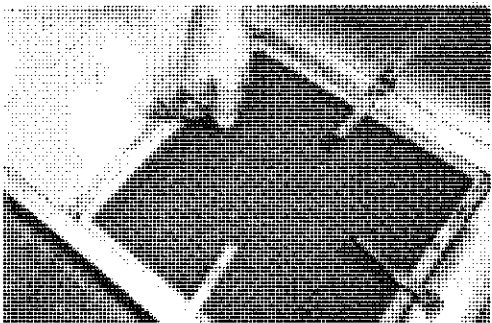
Kolfiltret bör bytas efter 10-12 filtreringar eller så snart det täpps till av brödsulor. Bytet utförs på följande sätt:

1. Ställ huvudströmbrytaren till OFF.

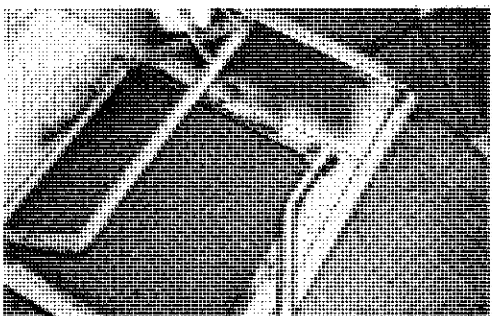
### 3-15. BYTE AV KOLFILTER (forts.)



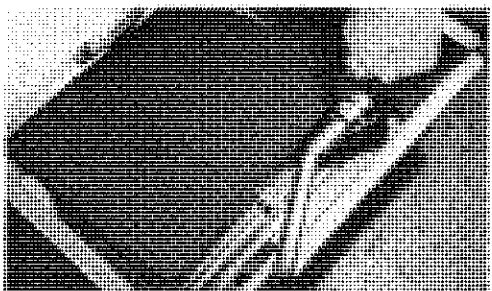
Steg 2



Steg 3



Steg 4



Steg 5

2. Avlägsna och töm kondensdräneringstråget.

3. Koppla bort filterkopplingen och avlägsna filterdräneringstråget som sitter under frityrgrytan.



Anslutningen är het och kan orsaka svåra brännskador. Skydda händerna med handskar eller en trasa.

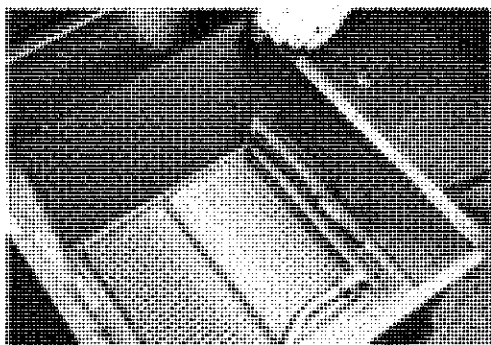
4. Det finns en särskild vagn för filtertråget som extra tillbehör (Henny Penny beställningsnummer 03279) som är till för att underlätta transport av filtertråget då detta är fyllt med hett matfett.

#### **VARNING**

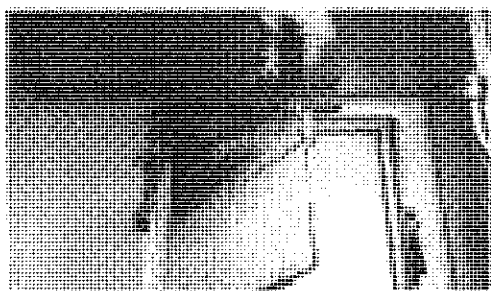
Undvik brännskador till följd av stänk av hett matfett.

5. Kassera matfettet eller pumpa tillbaka det i grytan.

### 3-15. BYTE AV KOLFILTER (forts.)



Steg 6



Steg 7

- Koppla loss filterramen från behållaren genom att vrida handtagen på insidan av filtertråget.



Handtagen är heta och kan orsaka svåra brännskador. Skydda händerna med handskar eller en trasa.

- Avlägsna och kasta det gamla filtret. Rengör och torka tråget, ramen och gallret nogga.
- Placera gallret och det nya kolfiltret i ramen med den släta sidan neråt. Fäst dem i ramen med hjälp av handtagen. Kontrollera att handtagen trycks ner mot de utstickande delarna på ramen. Annars kan följderna bli att filtret inte fungerar riktigt.
- Skjut tillbaka dräneringstråget på sin plats under friturekokaren och koppla för hand in filterkopplingen. Använd ej skiftnyckel.
- Skjut tillbaka kondensdräneringstråget på plats. Friturekokaren är nu redo att användas.

### 3-16. RENGÖRING AV FRITYRGRYTAN

Efter den första installationen av friturekokaren och före varje byte av matfett skall frituregrytan rengöras på följande sätt:

- Ställ huvudströmbrytaren till OFF.



Filterdräneringstråget måste sitta rätt under dräneringsventilen så att heta vätskor inte stänker eller rinner ut. Annars kommer stänk och svåra brännskador att uppstå.

### 3-16. RENGÖRING AV FRITYRGRYTAN (forts.)

2. Om det finns hett matfett i frituregrytan måste detta långsamt tömmas ut. Öppna dräneringsventilens handtag ett halvt varv. Vänta några minuter och öppna därefter långsamt ventilen fullständigt.
3. Stäng dräneringsventilen. Kassera matfettet i filtreringsbehållaren. För därefter in filterdräneringstråget under friturekokaren. Använd inte filtersilen.
4. Fyll frituregrytan med hett vatten upp till nivåmarkeringslinjen. Fyll på med 4-6 uns (110-170 gram) rengöringsmedel för friturekokare (Henny Penny beställningsnummer 12101) och rör om ordentligt. Friturekorgen kan placeras inuti frituregrytan för rengöring.



### VARNING

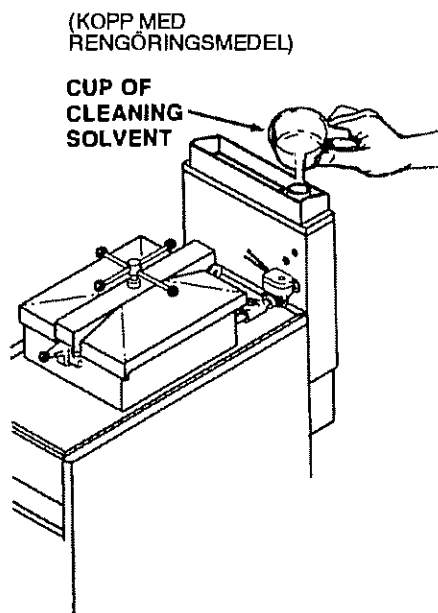
Använd alltid skyddsglasögon eller ansiktsskydd och skyddshandskar av gummi då du rengör grytan, eftersom rengöringsmedlet är ytterst alkaliskt. Undvik stänk eller att medlet på annat sätt kommer i kontakt med ögon och hud. Detta kan medföra svåra brännskador eller blindhet. Läs noga rengöringsmedlets anvisningar. Skölj ordentligt med kallt vatten och uppsök omedelbart läkare om lösningen kommer i kontakt med ögonen.

5. Ställ in termostaten till 195°F (90°C) och ställ huvudströmbrytaren till POWER.



LÅT ALDRIG TRYCKET BYGGAS UPP I GRYTAN UNDER RENGÖRINGEN. Låt locket vara öppet. Vatten under tryck överhettas och kan orsaka svåra brännskador på huden.

### 3-16. RENGÖRING AV FRITYRGRYTAN (forts.)



6. När värmelampan slocknar och rengöringsmedlets temperatur har stigit till 90°C, skall huvudströmbrytaren omedelbart ställas till OFF.

**VAR FÖRSIKTIG**

Håll rengöringsmedlet under uppsikt hela tiden. Det får INTE koka över och skada kontrollerna.

**VARNING**

Om rengöringsmedlet i frituregrytan börjar skumma och koka över, skall man INTE FÖRSÖKA HÄMMA SKUMBILDNINGEN GENOM ATT STÄNGA LOCKET. Detta kan orsaka svåra brännskador.

**OBS!**

Håll kondensornet rent och fritt från blockage, genom att hälla en i kopp med hett rengöringsmedel (från frituregrytan).

7. Låt rengöringsmedlet stå i 15-20 minuter med termostaten avslagen.
8. Använd en borste för friturekokare (Henny Penny beställningsnummer 12105) för att skura frituregrytans insida, lockets tätning samt friturekokarens arbetsbänk. Använd aldrig stålull.
9. Slå av huvudströmbrytaren efter rengöringen. Öppna dräneringsventilen, töm ut rengöringsmedlet från frituregrytan ner i dräneringstråget och kasta det.
10. Sätt tillbaka det tomma dräneringstråget, stäng dräneringsventilen och fyll frituregrytan med vanligt varmvatten till lämplig nivå.
11. Fyll på med cirka 8 uns (237 ml) destillerad vinäger och värm lösningen till 195°F (90°C).

### 3-16. RENGÖRING AV FRITYRGRYTAN (forts.)

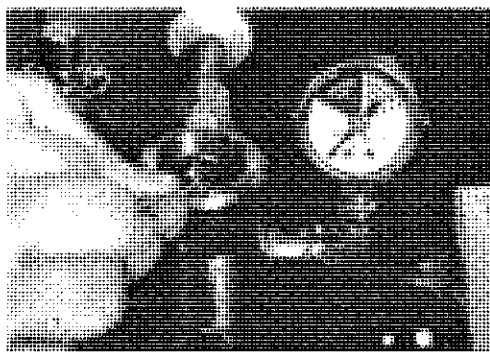
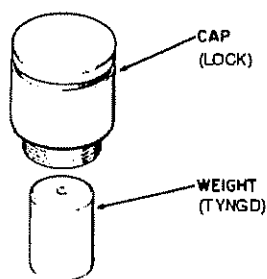
12. Skura frituregrytans insida och locket tätt med en ren borste. Detta kommer att neutralisera de alkaliska rester som lämnats kvar av rengöringsmedlet.
13. Töm ut och kassera sköljvattnet med vinäger.
14. Skölj ur frituregrytan med rent varmvatten.
15. Torka dräneringstråget och frituregrytans insida noga.

#### OBS!

Se till att frituregrytans insida, öppningen på dräneringsventilen och alla andra delar, som kommer i kontakt med det nya matfettet, är så torra som möjligt.

16. Sätt tillbaka det rena filtret i dräneringstråget och placera tråget under friturekokaren.
17. Fyll på med nytt matfett i friturekokaren.

### 3-17. RENGÖRING AV DRIFTSVENTILEN



Steg 4

I slutet av varje arbetsdag måste driftsventilen rengöras på följande sätt:

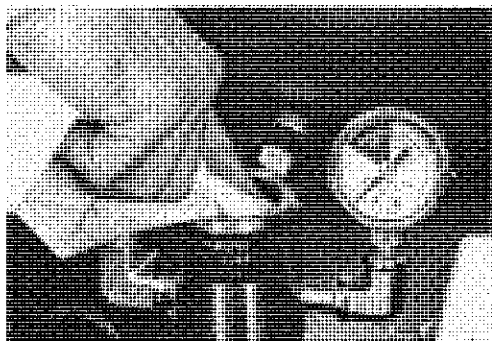
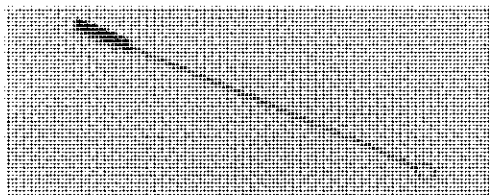
1. Slå av huvudströmbrytaren. Kontrollera att det inte finns något övertryck. Öppna locket.
2. Skruva av ventilens lock och avlägsna locket och tyngden.

#### VARNING

Använd handskar. Ventilens lock kan vara hett och orsaka brännskador.

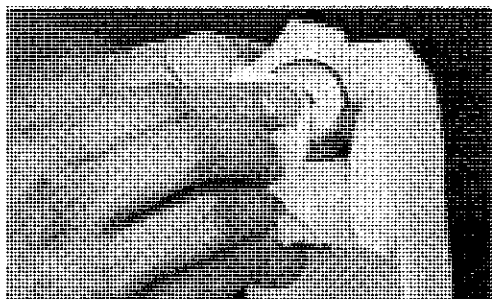
3. Rengör locket och tyngden med rengöringsmedel och varmt vatten. Se till att noggrant rengöra tyngden samt insidan på ventilens lock.
4. Rengör utloppsslangen med en rostfri stålborste (Henny Penny beställningsnummer 12147).

**3-17. RENGÖRING AV  
DRIFTSVENTILEN  
(forts.)**



**Steg 5**

5. Rengör ventilhusets öppning och insida med en ren luddfri trasa.



**Steg 6**

6. Torka av tyngden och ventilens lock.
7. Sätt tillbaka tyngden och ventilens lock. Dra åt locket för hand.

**3-18. RENGÖRING AV  
UTLOPPSSLANGEN  
(DRIFTSVENTILEN)**

I slutet av varje arbetsdag måste utloppsslangarna på friturekokaren rengöras. Förfarandet beskrivs i avsnitt 3-17, steg 4.

**3-19. DAGLIGA  
AVSTÄNGNINGS-  
RUTINER**

I slutet av varje arbetsdag eller arbetsskift, måste följande åtgärder vidtagas:

1. Filtrera matfettet (se avsnitt 3-13).
2. Ställ huvudströmbrytare och termostatomkopplare till OFF.
3. Ställ friturekorgen i en diskho för rengöring.
4. Rengör driftsventilen (se avsnitt 3-17).
5. Töm ut vattnet ur kondensdräneringstråget.



Om du måste koppla bort kabelhållaren, skall du kontrollera noga att den återkopplas när friturekokaren ställs tillbaka på sin plats.

**3-20. AVSTÄNGNING FÖR  
LÄNGRE TID**

1. Töm och rengör frituregrytan (se avsnitt 3-16).
2. Slå av huvudströmbrytaren och dra om möjligt ur elkabeln.
3. På gasmodeller skall gasventilen ställas till OFF. Stäng gasventilen på huvudgasledningen.
4. Stäng locket, men dra inte åt spindeln.
5. Avlägsna och rengör kondensdräneringstråget.
6. På gasmodeller skall insidan av ångutblåsningstanken rengöras.

**3-21. MATBEREDNINGSS-  
RECEPT**

OBS! Efter fritering av skaldjur eller fläsk bör matfettet filtreras och renas genom att fritera och därefter kasta några kluvna potatisar. Det går också att tömma och rengöra frituregrytan och därefter fylla på med nytt matfett.





**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](http://www.hennypenny.com)**

\* FMOŁ - ! %# - ( \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 9-6-16

Swedish-Translated from Original