

**Henny Penny**  
**Model PFE-590**

**BRUGSANVISNING**

# HENNY PENNY

## EL-TRYKFRITURE TIL 8 PORTIONER

### SPECIFIKATIONER

|                  |   |
|------------------|---|
| Højde            | 155 cm  |
| Længde           | 61 cm   |
| Bredde           | 107 cm  |
| Gulvareal        | Ca. 0,65 m <sup>2</sup>   |
| Karkapacitet     | 8 stk. kyllinger – 9,9 kg<br>45 kg fedt.  |
| El               | 208 V vekselstrøm, 3 faset, 50 eller 60 Hz, 17 kW, 47,2 A<br>240 V vekselstrøm, 3 faset, 50 eller 60 Hz, 17 kW, 40,9 A<br>200 V vekselstrøm, 3 faset, (trekantstart), 50 eller 60 Hz, 17 kW, 49,1 A<br>240 V vekselstrøm, 3 faset, (trekantstart), 50 Hz, 17 kW, 40,9 A<br>380 V vekselstrøm, 3 faset, 50 Hz, 17 kW, 25,8 A<br>415 V vekselstrøm, 3 faset, 50 Hz, 17 kW, 23,7 A<br>400 V vekselstrøm, 3 faset, 50 Hz, 17 kW, 24,6 A |
| Varmelegeme      | 2 stk. 8.500 W el-dykelementer  |
| Forsendelsesvægt | Ca. 424 kg  |

### BEMÆRK

Modeltype, serienummer, garantidato m.v. står på typeskiltet, der sidder på højre side af frituren.

# HENNY PENNY

## OTTEHOVEDET ELEKTRISK TRYK FRITUREKOGER



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



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



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

## **AFSNIT 1. INDLEDNING**

### **1-1. INDLEDNING**

Henny Pennys trykfriturer er grundudstyr til fødevarebehandling. De er beregnet til brug på institutioner og i fødevarevirksomheder.

### **1-2. VEDLIGEHOLDELSE**

Henney Pennys trykfriturer skal passes og vedligeholdes som alle andre fødevaremaskiner. Anvisning i rengøring og vedligeholdelse står i nærværende brugsanvisning og bør altid udføres rutinemæssigt på udstyret.

### **1-3. ASSISTANCE**

Ifald man behøver assistance, kan man ringe på tlf. 1 800 417 8405 eller 937 456 8405.

**1-4. SIKKERHED**

Henny Penny trykfriturer har mange indbyggede sikkerhedsforanstaltninger. Men den eneste måde man kan sikre sig pålidelig drift, er at sætte sig ind i korrekt installation, drift og vedligeholdelse. Anvisningerne i nærværende brugsanvisning er udformet med henblik på at instruere i korrekt brug. Betegnelserne FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG og BEMÆRK anføres ved anvisninger af særlig vigtighed og sikkerhedsmæssig betydning. Betegnelserne har følgende betydning.



FARE anføres ved forhold der indebærer umiddelbar risiko for alvorlig kvæstelse såsom anden- og trediegradsforbrænding, tab af synet og anden permanent skade.

**ADVARSEL**

ADVARSEL anføres ved anvisninger der, ifald de ikke udføres som foreskrevet, kan forårsage personskade, såsom forbrænding og synstab, og skade frituren.



FORSIGTIG anføres ved en anvisninger der, ifald de ikke udføres som foreskrevet, kan afstedkomme skade på friture og produkt.

**BEMÆRK**

Anføres ved oplysninger af særlig vigtig karakter.

**AFSNIT 2. INSTALLERING****2-1. UDPAKNING  
ANVISNING****BEMÆRK**

Installering bør foretages af fagfolk.

1. Klip metalstropperne af papkassen, og fjern dem.
2. Tag låget af, og løft papkassen op over fritureapparatet.
3. Tag hjørnestøtterne (4 stk.) ud.
4. Klip metalstropperne om frituren til pallen over, og fjern dem.

Låget må ikke lukkes op før pkt. 5, 6 og 7 er udført.

5. Tag frituren af pallen.

**ADVARSEL**

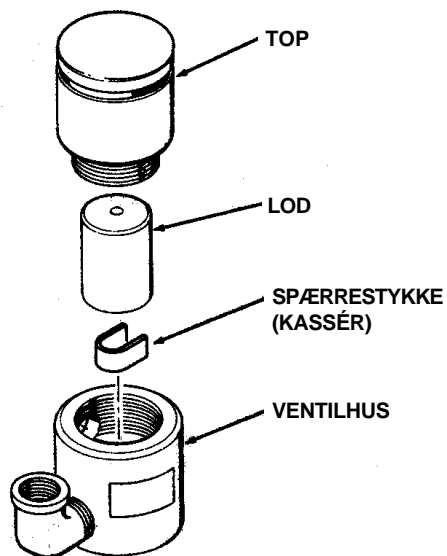
Frituren vejer ca. 405 kg . Man skal udvise yderste forsigtighed ved flytning af frituren, så personskade undgås.

6. Tag bagpladen af.

**ADVARSEL**

Kontravægtlodderne ligger under frituren til forsendelsen; de vejer ca. 8 kg stykket. De skal håndteres med forsigtighed, så personskade undgås. Låget må ikke åbnes inden alle lodderne er installeret.

7. Sæt de syv lodder på kontravægtmekanismen, og fjern boltene øverst i højre og venstre hjørne – boltene behøver ikke gemmes.
8. Sæt bagpladen på igen.
9. Klip advarselsmærkaterne af låget. Nu kan man så lukke låget op.

**2-1. UDPAKNING ANVISNING**

10. Sikkerhedsventilen (vægtbelastet) skal gøres klar til drift.

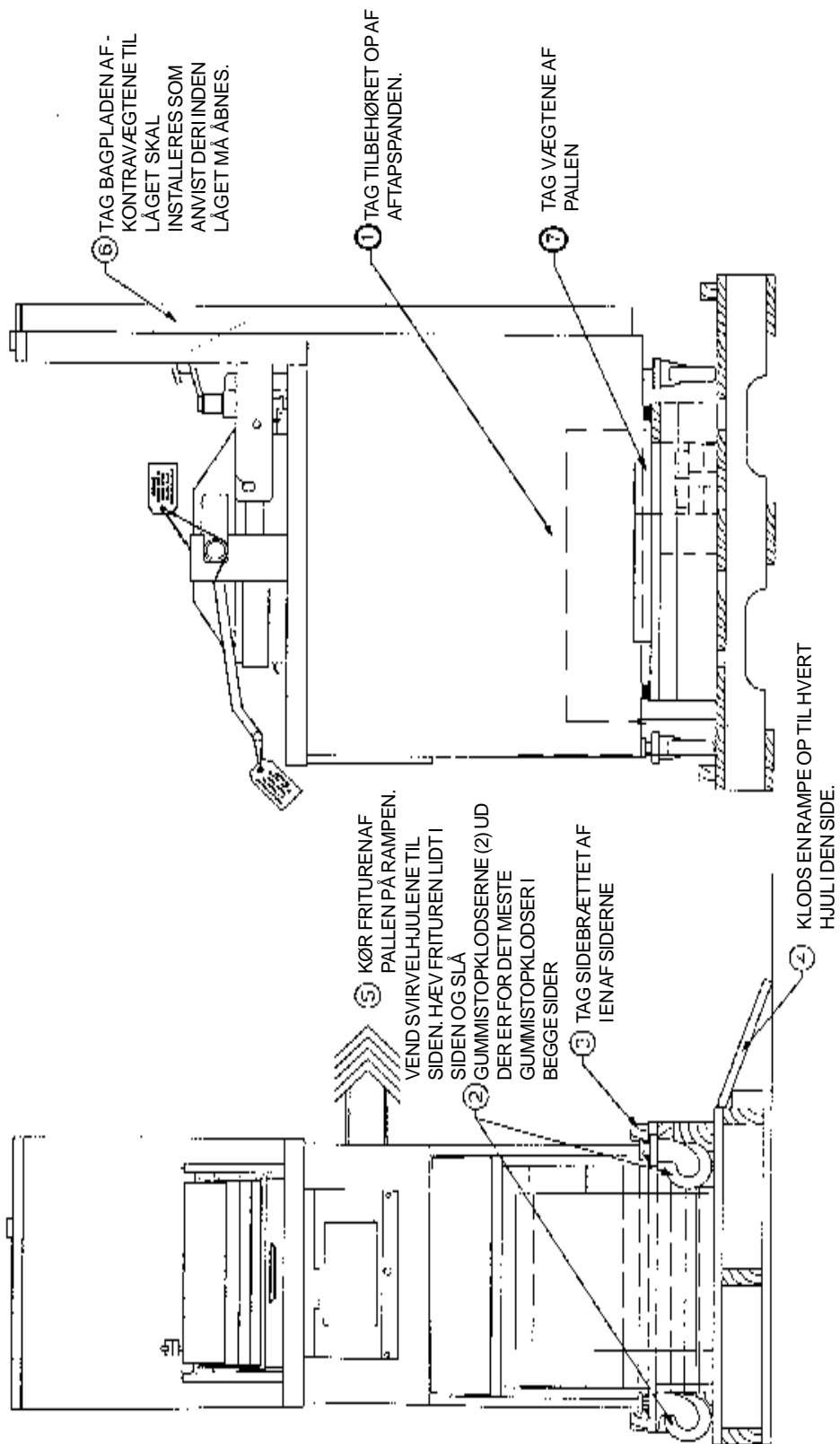
**FORSIGTIG**

Der er sat et lille spærrestykke i ventilhuset til at beskytte ventilens sæde og vægt under transporten. Det skal tages ud inden frituren installeres.

- A. Skru toppen af.
- B. Tag det runde lod ud.
- C. Tag spærrestykket op, og kassér det.
- D. Tør ventilens sæde af med en tør klud.
- E. Sæt loddet i, og skru toppen på igen.

11. Tag emballagepapiret af kabinettet. Tør derpå kabinettet af med fugtig klud udvendigt.

Nedtagning fra palle på rampe (valgfrit)





## 2-2. PLACERING AF FRITUREN

Ved placering af frituren skal drift, tilgængelighed og bekvemhed tages i betragtning. Man bør anbringe den et sted hvor man nemt kan komme til at fylde og tømme den uden at komme i vejen for den videre tilberedelse af retterne. Erfaringen viser at stegning fra rå til færdig, og derpå sætte varerne i varmeskab resulterer i hurtig uafbrudt drift. Der bør forefindes borde til at lægge rå og færdige varer på lige ved siden af frituren, i det mindste på en af siderne. Husk på at man får størst effektivitet ved at holde processen i lige linje, dvs. rå varer på den ene side og færdige på den anden. Men den videre tilberedelse af retterne kan være lidt derfra uden større tab af effektivitet. Der skal være 60 cm friplads på alle sider af frituren til alm. drift. Adgang til reparation fås ved aftagning af et sidepanel.

### BEMÆRK

Frituren skal installeres sådan at den ikke kan tippe og flytte sig, så der sprøjter varm fedt ud. Det kan f.eks. gøres ved indretning af pladsen til den eller ved at anhænge holderstroppe.



Man bør ikke benytte pladsen omkring model 590 friturer til lagerplads. Filterkarret sidder under frituren, og ting der opbevares under den kan blive ødelagt, ligesom der kan være tale om brandrisiko.

## 2-3. NIVELLERING

Frituren skal stå i vater i begge retninger for at virke rigtigt. Læg vaterpasset på det flade stykke omkring karkransen, og juster nivelleringskruerne, hhv. hjulene, så frituren står i vater.



Hvis man ikke sørger for frituren står i vater, kan det resultere i fedtet flyder over karret og foranlediger alvorlig forbrænding, anden personskade, brand og materiel skade.

## 2-4. VENTILERING

Frituren skal placeres sådan at der kan etableres passende emhætte eller anden ventileringssugning til den. Det er vigtigt for at fjerne damp og stegelugt effektivt. Udsugningshætten bør udformes så den ikke er i vejen for driften. Vi anbefaler at få et ventileringssfirma eller gas- og vandmesterfirma til at lave passende udsugning.

### BEMÆRK

Al ventilation skal holde relevant gældende regulativ. Ligeså bør man rådføre sig med relevante brand- og bygningsmyndigheder.

## 2-5. EL-TILSLUTNING

El-friturer skal tilsluttes enten 208 eller 240 V, trefaset vekselstrøm med 50 eller 60 Hz. Hvis frituren ikke har el-ledning monteret ved leveringen, skal den anskaffes ved installeringen. Kontrollér spændingstype på dataskiltet i venstre side på bagpladen ca. ud for låget.

### ADVARSEL

Frituren SKAL forbindes korrekt til jord, ellers er der risiko for elektrisk stød. Der henvises til gældende regulativ for jordforbindelse. I Canada skal al el føres iht. CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, og øvrige gældende lokalregulativ.

Der skal monteres særskildt hovedafbryder med korrekt indskudt sikringer hhv. automatafbryder et passende sted i nærhed af frituren. Tilslutningen skal føres med isoleret kobber normeret til 600 V og 90° C. Og er længden over 15 m, skal den føres i næste højere normeringsstørrelse.

### FORSIGTIG

Afbryderen på frituren slukker ikke alle kredse. Så der skal monteres særskildt ekstern automatsikring til slukning af alle ledere der ikke er jordet.

## 2-6. AFPRØVNING

Alt Henny Penny udstyr er komplet eftersat og afprøvet inden afsendelse fra fabrikken. Men det er alligevel formålstjenligt at afprøve apparatet igen efter installering.

**2-7. EL-REGULATIV UDEN  
FOR USA**

Friturer leveres ikke altid uden for USA med el-ledning monteret, fordi el-regulativer ikke er ens alle vegne. Friturerne fås fra fabrikken til 208, 240, 380 og 415 V trefaset vekselstrøm med 50 Hz og til 400 V, 50 Hz, CE-strømstyrke. Der sidder en klemrække inde i frituren til montering af el-ledningen. Og diagrammet inden på højre sidepanel viser hvordan frituren skal forbindes.

El-ledning monteres på følgende måde:

**BEMÆRK**

CE-friturer skal have ledningstype HO7RN-F.

1. Tag højre sidepanel af frituren.
2. Tag forpanelet af, bag ved filtreringsknappen og lynkoblingen.
3. Før ledningen gennem spændriglen på klemrækkedåsen.
4. Forbind lederne til klemrækken efter diagrammet på sidepanelet.
5. Træk slækket af ledningen, og spænd skruer på riglen.
6. Tag slæk af ledningen, og fæst den med en ledningsholder bag ved friturekarret.
7. Tag slækket af ledningen, og fæst den med en ledningsholder på stellet ved bagerste højre fritureben.

**FORSIGTIG**

Se efter om ledningen sidder i vejen for filtreringskarret, så det ikke kan skubbes helt ind. For i så fald kan der spildes varmt fedt ud på gulvet.

8. Ledningsmonteringen er nu færdig.

**FOREBYGGELSE AF FEDTET KOGER OVER  
I HENNY PENNY FRITURER TIL 8 PORTIONER**



TILSIDESÆTTES NEDENSTÅENDE ANVISNINGER, KAN DET RESULTERE I AT FEDTET LØBER OVER KARRET OG FORÅRSAGE SVÆR FORBRÆNDING, PERSONSKADE, BRAND OG MATERIEL SKADE.

- DER MÅ KUN RØRES I FEDTET MENS FRITUREN STARTES OM MORGENEN. **ELLERS DER ALDRIG RØRES I FEDTET**
- FEDTET SKAL FILTRERES MINDST TO GANGE OM DAGEN.
- FEDTET MÅ KUN FILTRERES NÅR DER STÅR “COOL” PÅ SKÆRMEN.
- MENS FILTRERING STÅR PÅ, SKAL ALT SMULD BØRSTES AF FRITUREKAR OG KOLDZONE.
- SØRG FOR FRITUREN ALTID STÅR I VATER.
- SØRG ALTID FOR FEDTET ALDRIG STÅR OP OVER DEN ØVERSTE NIVEAULINJE I KARRET.
- SØRG FOR AT GASREGULERINGSVENTIL OG BRÆNDERE ER KORREKT INDSTILLET (PÅ GASMODELLER).
- ANBEFALET PRODUKTMÆNGDE – 10,9 KG .

DER HENVISES TIL DETAJLANVISNINGERNE I HENNY PENNYS BRUGSANVISNING.

**LIGESOM MAN KAN FÅ VEJLEDNING VED AT RINGE TIL HENNY PENNYS SERVICEAFDELING PÅ TLF.:**

**1 800 417 8405.**

**ELLER**

**1 937 456 8405**

## AFSNIT 3. DRIFT

### 3-1. BETJENING

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Afbryder- og pumpekontakt</b>   | Afbryder- og pumpekontakten har 3 stillinger med afbrudt som midterstilling. Man tænder frituren ved at slå kontakten på "POWER". Og man tænder filterpumpen ved at slå kontakten på "PUMP". Visse betingelser skal være opfyldt, inden man kan bruge pumpen. Disse betingelser beskrives nærmere længere nede i indeværende afsnit. |
| <b>Friturekar</b>                  | Fedt skal i karret, og det er indrettet til at rumme varmelegemerne, 8 portioner kyllinger samt en passende koldzone til at samle smuld i.   |
| <b>Stegestativ</b>                 | Stativ af rustfrit stål med fem kurve til produkterne under og efter stegning.   |
| <b>Aftapshane</b>                  | Aftapshanen er en togangs-kugleventil. Den er normalt lukket. Man drejer hanegrebet til aftapning af fedtet i friturekarret ned i filtreringsbakken.   |
| <b>Aftapningssikkerhedskontakt</b> | Aftapningssikkerhedskontakten er en mikrokontakt, der tjener til at forebygge skade på friturekarret, ifald man kommer til at tappe fedtet af kogekarret mens afbryderen er tændt (POWER). Kontakten slukker automatisk for varmen, når aftapshanen åbnes.   |
| <b>Omrøring</b>                    | Apparatet har omrøring, så fedtet bliver rørt rigtigt, og der ikke bliver fugtansamlinger og dermed steder med kogning i karret. Omrøringen finder sted ved at filtreringspumpen tændes med forudindstillede mellemrum.  |
| <b>Låglås</b>                      | Låget har låsehåndtag forpå, der griber i et tilsvarende beslag for på karret.   |
| <b>Overhedningsafbryder</b>        | Denne afbryder har temperaturføler til fedtet, og ifald fedttemperaturen går over 230 °C, slår kontakten ud og slukker for varmen i karret. Når fedttemperaturen falder til forsvarlig driftstemperatur, skal afbryderen nulstilles manuelt.   |

### 3-1. BETJENING (forts.)

#### Lågpakning

Der kan opbygges tryk i friturekarret i kraft af pakningen på låget.

#### Trykudløsningsventil

Trykudløsningsventilen (af vægtbelastningstypen) tjener til at holde konstant tryk i karret. Overskydende tryk udløses via udblæsningsrøret.

#### **BEMÆRK**

Vægtarmshuset skal tages af ventilen, og hus, lod og ventilsæde rengøres dagligt til forebyggelse af overtryk i karret.

#### Sikkerhedsventil

Sikkerhedsventilen, der er af fjederbelastningstypen og ASME godkendt, er stillet til 999 mbar. I tilfælde af at trykudløsningsventilen bliver stoppet, åbner sikkerhedsventilen, så trykket i karret holdes på 999 mbar. Hvis det sker, skal man slukke afbryder- ogpumpekontakten for at tage trykket af karret.

#### Ring i sikkerhedsventil

**MAN MÅ ALDRIG RYKKE I RINGEN.**



Det kan resultere i svær skoldning.

#### Manometer

Trykket i karret aflæses på manometret.

#### Magnetventil

Magnetventilen, der er en elektromekanisk anordning, holder trykket i karret.

Magnetventilen lukker ved starten af stegeprogrammer og åbner automatisk når programmet er færdigt. Hvis ventilen bliver snavset, eller der bliver hak i ventilsædet af teflon kan der ikke opbygges tryk; så skal ventilen repareres.

### 3-2. LÅG

Låget lukkes på følgende måde:

1. Luk låget så pakningen får kontakt med karret, og lås det på plads med låsehåndtaget.
2. Træk så håndtaget fremefter så langt det kan komme.
3. Løft op i håndtaget så langt det kan komme.
4. Og sving håndtaget om mod Dem selv så langt det kan komme.
5. Tryk til sidst håndtaget ned, så låget låses på plads.



MAN MÅ ALDRIG ÅBNE LÅGET INDEN TRYKKET ER NEDE PÅ NUL. Låget er låst når der er tryk på frituren. Man må aldrig tvinge låsehåndtaget eller åbne låget mens der er tryk på. Hvis man åbner låget mens der er tryk på karret, kan der spøjte brandvarm fedt og damp ud af karret og give alvorlig forbrænding.

Låges åbnes på følgende måde:

1. Træk håndtaget forsigtig op så langt det kan komme.
2. Skub håndtaget bagud så langt det kan komme.
3. Tryk håndtaget ned.
4. Skub derpå håndtaget tilbage.
5. Åbn låsen for på låget.

### 3-3. SMELTEPROGRAM

Hvis fedtet er under 85°C varmt, og afbryderen er tændt (POWER), starter frituren smelteprogrammet. Fedtet opvarmes langsomt, så det ikke bliver svedent. Dvs. varmelegemerne tændes og slukkes med mellemrum så fedtet smeltes langsomt. Ved 85°C bliver opvarmning tændt til fedtet når op på 121°C, dvs. KØLE-fasen er nået. Man slår KØLE-fase fra ved at trykke på COOL-tasten.

### 3-4. KONTAKTER OG INDIKATORER

#### Temperaturvisning

Så snart der tændes på afbryderen vises den faktiske kartemperatur på skærmen til der startes stegeprogram. Man kan også få temperaturen vist ved at trykke på termometertasten mens der kører stegeprogram.

#### “KØLE” fase

Når et stegeprogram er færdigt, og når man har filtreret fedtet, går frituren automatisk på KØLE-fase, hvor fedtet holdes på lavere temperatur. Ved denne temperatur holder fedtet længere samtidig med det mindsker opvarmningstiden til næste stegeprogram.

#### Programindstilling

Man indstiller på det releante stegeprogram ved at trykke på den pågældende programtast. Fedtet bliver så varmet op til den temperatur, der er indstillet til det pågældende produkt.

Man starter stegeprogrammet ved at trykke på programtasten igen. Uret på skærmen viser hvor længe der er til programmet er færdig i minutter og sekunder.

Når programmet er færdig, og der står “Done” på skærmen, og alarmen lyder, skal man trykke på programtasten igen

#### **BEMÆRK**

Man kan stoppe stegeprogrammer når som helst ved at trykke på programtasten.

#### Ur- og temperaturvisning

Man kan få resterende stegeprogramtid og fedttemperatur frem på skærmen med fire cifre med tasterne.

#### Varmerindikator

Varmerindikatoren tænder når styreenheden slår varmelegemerne til. Og når fedtet når op på korrekt temperatur, slukker indikatoren igen.

#### Overhedningsindikator

Ifald fedtet bliver 40 °F over den indstillede temperatur, står der HI på skærmen.

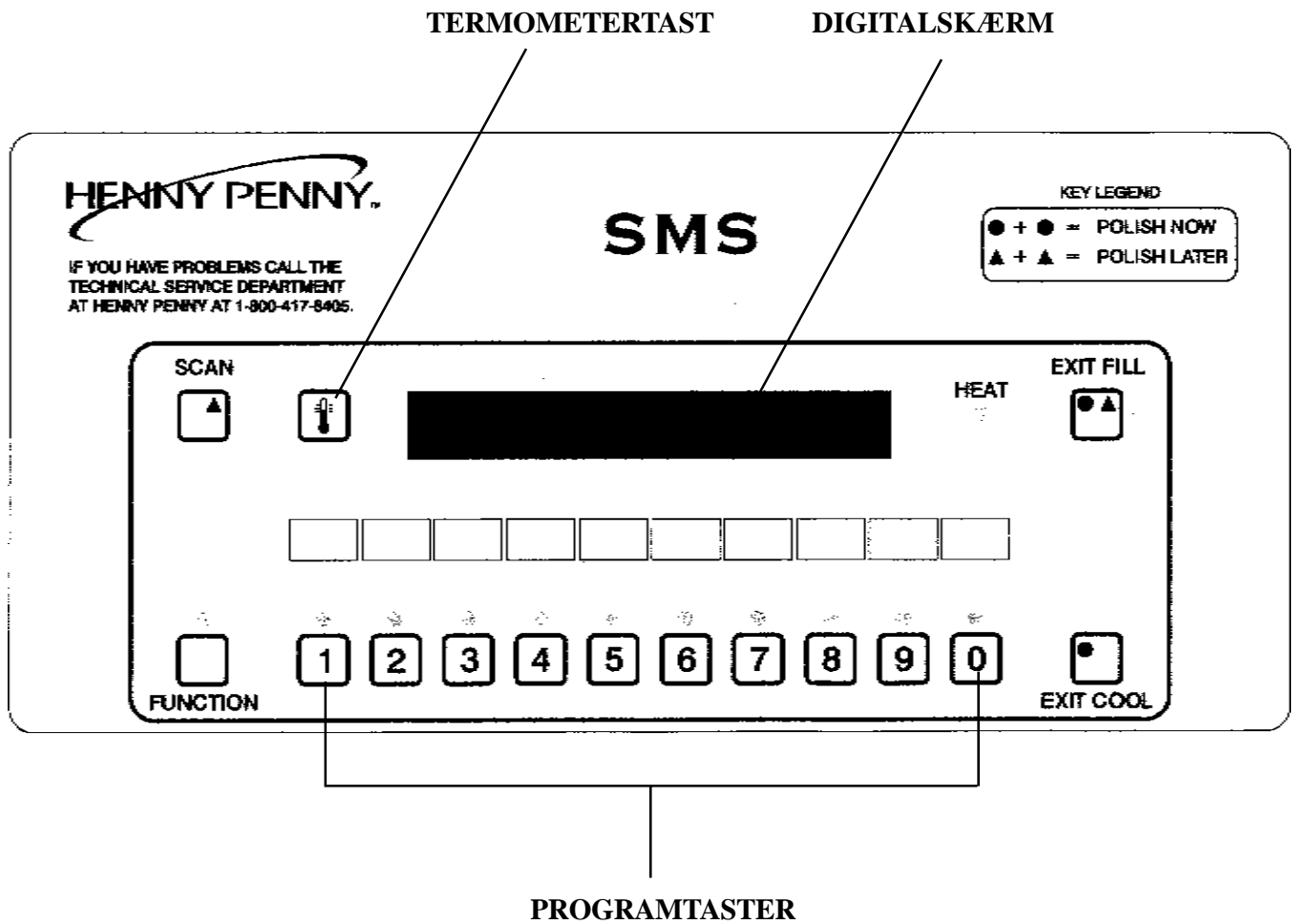
#### Klarindikator

Når fedtet er på den indstillede temperatur (dvs. indenfor -2° under og 4° over denne) står der "Ready" (klar) på skærmen.



### 3-4. KONTAKTER OG INDIKATORER (forts.)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Færdig-indikator</b>   | Når stegeprogrammet er færdigt, står der DONE (færdig) på skærmen.   |
| <b>Termometertast</b>     | Man får temperaturen frem på skærmen mens stegeprogrammer er i gang ved at trykke på denne tast.   |
| <b>Gennemløbstast</b>     | Man kan løbe gennem de programmer, der er i gang, ved at trykke på gennemløbstasten (SCAN).  |
| <b>Funktionstast</b>      | Man åbner programmering ved at trykke på funktionstasten (FUNCTION).   |
| <b>Afslut og fyldning</b> | Når man har filtreret fedtet, og frituren står på filtrering, står der FILL (fyld) på skærmen; så skal man trykke på denne tast (EXIT FILL) til at afslutte.   |
| <b>Flere programmer</b>   | Styreenheden kan køre flere programmer ad gangen. Hvis man vil stege flere slags produkter ad gangen, kan man starte de enkelte programmer ved at trykke på den pågældende programtast mens der er program i gang. |



### 3-5. OP- OG EFTERFYLDNING MED FEDT

1. Det anbefales at fylde karret op med godt stegefedt. Visse mindre gode stegefedttyper har højt fugtindhold, der kan danne skum og koge over.
2. Hvis man bruger fast fedt, kan man smelte det først og så hælde det i karret. Hvis man smeltee fast fedt i frituren, kan fedtet bliver svedent og brænde på.
3. Der skal fyldes 45 kg fedt på el-modeller. Der er tre niveaustreger til kontrol af korrekt fedtniveau i bagsiden af karret.
4. Fyld kold fedt op til de to nederste streger.



Karret må ALDRIG fyldes op over den øverste niveaustreg i karret. For så kan fedtet løber over og afstedkomme alvorlig forbrænding, personskade, brand og materiel skade.

Der henvises til udførlig anvisning i KFC Standards Library.



Fedtet skal dække varmelegemerne mens karret opvarmes. Ifald anvisningerne tilsidesættes, kan det resultere i brand og skade på apparatet.

### 3-6. ALM. DRIFT

Nedenstående anvisning gælder første gang frituren tages i brug, og hver gang den har været slukket og startes kold til drift igen. Følgende er grundreglerne.

1. Fyld karret op til korrekt niveau, nemlig 1,25 cm under de nederste niveaustreger.



Sørg for at fedtniveauet aldrig står op over den øverste niveaustreg på karret. Hvis man ikke tager anvisningerne til følge, kan det resultere i at fedtet flyder over karret og forårsager alvorlig forbrænding, anden personskade, brand og materiel skade.

2. Tænd på afbryder- og pumpekontakten, og indstil det rigtige produktkvantum, der skal steges, ved at trykke på den relevante programtast.
3. Rør i fedtet mens det varmes op fra kold. Sørg for at der også bliver rørt nede i koldzonen.



Der må ALDRIG røres i fedtet undtagen ved start fra kold. Hvis man ikke tager anvisningerne til følge, kan det resultere i at fedtet flyder over karret og forårsager alvorlig forbrænding, anden personskade, brand og materiel skade.

4. Vent så på at fedtet opvarmes til der står DROP (klar) på skærmen. (Tryk på afslut køling-tasten (EXIT COOL) hvis COOL kommer frem på skærmen).

### 3-6. ALM. DRIFT (forts.)

#### BEMÆRK

Opvarmingen begynder at tænde og slukke når fedtet er ca. 10 grader under indstillingstemperaturen, så denne ikke overskrides. (Gradvis varmestyring)

5. Skyd så kurvene med panerede produkter i stativet på låget nedefra og opefter.

#### BEMÆRK

Man skal dyppe kurvene ned i det varme fedt inden man fylder produkter på dem, så de ikke sætter sig fast på dem.

6. Luk og lås låget, og tryk på den relevante programtast.
7. Når programmet er færdigt, bliver trykket lukket automatisk ud, alarmer lyder, og DONE (færdig) kommer på skærmen. Så skal man trykke på den relevante programtast.
8. Vent med at åbne karret til manometret viser 0.



Husk at aflæse manometret. ÅBN ALDRIG låget før trykket er nede på 0. Hvis man åbner låget mens der er tryk på karret, kan der sprøjte brandvarm fedt og damp ud af karret og give alvorlig forbrænding.

9. Lås låget op, og åbn det med forsigtighed.
10. Tag kurvene i håndtaget, og tag dem af holderen i låget, ovenfra og nedefter.

### 3-7. FEDT-PASNING

1. Fedtet holder sig bedst hvis man stiller apparatet på KØLE-funktion, når det ikke skal bruges lige med det samme.
2. Fedtet skal filtreres, når man steger panerede produkter, for at holde det rent. Fedtet skal filtreres mindst to gange dagligt, f.eks. efter frokostsalget og ved lukketid.
3. Fedtniveauet skal holdes korrekt. Efterfyld med nyt fedt når der mangler.
4. Kurve må aldrig overfyldes med produkter, ligesom man heller aldrig må fylde meget fugtige produkter i.
5. Kassér fedtet hvis det ryger eller skummer for meget.



Hvis man ikke tager anvisningerne til følge, kan det resultere i fedtet flyder over karret og forårsager alvorlig forbrænding, anden personskade, brand og materiel skade.

### 3-8. FILTRERING

Model 590 Henney Penny friturer til 8 portioner skal **ANVISNING** gøres ren og fedtet filtreres mindst to gange dagligt, f.eks. efter frokost og efter lukketid.



Fedtets skal filtreres umiddelbart efter et stegeprogram ved dets temperatur i KØLE-fase, dvs. 121 °C el. derunder. **FEDT MÅ IKKE AFTAPPES VED KLAR-TEMPERATUR.** For ved høj temperatur kan smuld brænde fast på stålkarret når fedtet er løbet af.



Fedtets må ikke aftappes medmindre der står COOL på skærmen. Ellers kan det resultere i fedtet flyder over karret og forårsager alvorlig forbrænding, anden personskade, brand og materiel skade.

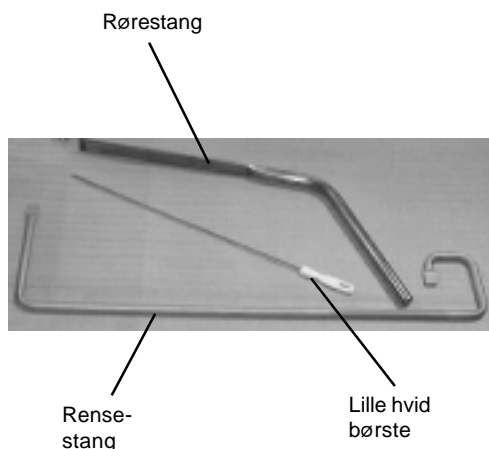
### 3-8. FILTRERING (forts.)

Ved høj produktion, kan man blive nødt til at filtrere tit. Filtreringen tjener tildels til at fjerne smuld fra koldzonen i karret. Ved konstant brug bliver koldzonen hurtigt fyldt op med smuld, så man er nødt til at filtrere. **PAS PÅ: APPARATFLADER OG STEGEKURVE ER BRANDVARME. PAS PÅ IKKE AT RØRE VED DEM!**

1. SLUK afbryder- og pumpekontakten inden fedtet aftappes.
2. Og se efter at aftapningpanden er sat under frituren, og at unionen er spændt på standrørsafgangen på karret.



Filtreringspanden skal være sat så langt ind under frituren som den kan komme, og låget skal være på plads. Se efter at hullet i låget retter ind med aftapningen inden der åbnes for aftapning. Går man ikke frem som anvist, er der risiko for at fedtet sprøjter ud og giver alvorlig forbrænding.



3. Tag kurvene ud, og tør undersiden af låget af.
4. Aftapshanen åbnes ved at føre ventilgrebet hen imod sig. Hanegrebet skal pege lige ud mod forsiden af frituren. Man skal børste smuldet af varmelegemerne og karsiderne med den hvide børste efterhånden som karret tømmes. Man kan evt. bruge afløbsrensestangen til at skubbe smuld ud af aftapningen. Rens ud mellem varmelegemerne og karvæggen med den lille hvide lige børste.



Rens alt smuld af karret og koldzonen mens filtreringen står på. Hvis man ikke gør det, kan det resultere i fedt løber over karret og forårsager alvorlig forbrænding, anden personskade, brand og materiel skade.

### 3-8. FILTRERING (forts.)

5. Skrab smuld og smuldringen af karret og smid det væk. Smuld MÅ IKKE aftappes ned i filtreringspanden. For smuld kan give svedent afsmag i sovsen. Tør alle flader af med en ren fugtet klud. Hvis der kommer vand i koldzonen, skal den tørres med en tør klud inden der pumpes fedt i karret igen.
6. Luk aftapshanen.
7. Slå afbryder- og pumpekontakten på PUMP.
8. Når fedtet er pumpet i karret igen, skal man slukke afbryder- og pumpekontakten.

### 3-9. FILTERSKIFTE

Filtre skal skiftes hver 10-12. gang der filtreres og iøvrigt så snart det bliver stoppet til med krummer. Filtre skiftes på følgende måde:

1. Sluk hovedafbryderen.
2. Tag kondensbakken ud og tøm den.
3. Skild filterunionen ad, og tag filterpanden under friturekarret ud.



Pas på, unionen er brændvarm. Tag en handske på el. tag fat med en grydelap, ellers kan man brænde sig slemt.

4. Løft krummekurv og -si af aftapningspanden.



Pas på ikke at få fedtsprøjt og forbrændinger.

5. Tør fedt og krummer af aftapningspanden. Gør aftapningspanden ren med sæbevand. Skyl den grundigt med varmt vand.



**3-9. FILTERSKIFTE  
(forts.)**

6. Skru sugestandrøret af sihuset.
7. Tag den store pakning af, og rens grundigt med varmt vand.
8. Tag filterclipsene af, og kassér filterposen.
9. Gør top- og bundfiltersi ren med sæbevand. Skyl grundigt med varmt vand.

**FORSIGTIG**

Sørg for at tørre filtersier, den store pakning, krummekurv, filterclips og standrør grundigt tørre inden de samles med nyt filter i, for vand opløser filterpapiret.

10. Sæt top- og bundsi sammen.
11. Sæt sierne i en ny filterpose.
12. Fold hjørnerne ind, og fold kanten på den åbne ende på filterposen om to gange.
13. Sæt filterposen på plads med de to filterclips.
14. Sæt den store pakning om toppen på filterposen. Skru standrøret på igen.
15. Sæt det samlede filter på plads i aftapningspanden, sæt ligeledes krummekurven i og skyd panden ind på plads under frituren.
16. Spænd filterunionen med håndkraft. Der må ikke bruges værktøj til tilspændingen.
17. Skyd kondensbakken ind på plads igen. Frituren er nu klar til drift igen.

**3-10. FILTRERINGS-PUMPE,  
NULSTILLING AF  
TERMOAFBRYDER  
"Manuel nulstilling"**

Ifald termoafbryderen til filtreringspumpen slår ud, kan den nulstilles manuelt på nulstillingsknappen. Nulstillingsknappen sidder bag på pumpemotoren. Man skal vente i ca. 5 minutter efter at afbryderen har slået ud, med at nulstille den.

**ADVARSEL**

Afbryderen på frituren skal slukkes inden man prøver at nulstille termoafbryderen på filtreringspumpen manuelt som forebyggelse mod at blive forbrændt af varmt fedt, der kan sprøjte ud.

### 3-11. RENGØRING AF FRITUREKAR

Friturekarret skal gøre grundigt rent både når frituren er blevet installeret, og hver gang der skal skiftes fedt, på følgende måde:

1. Sluk hovedafbryderen, og tag ledningen ud af stikkontakten.



Aftapskarret skal være på plads under aftapshanen, så der ikke spildes og sprøjtes varm væske ud. Er det ikke det, kan det resultere i svære forbrændinger.

2. Hvis der er varmt fedt i friturekarret, skal det aftappes, dvs. ved at dreje aftapshanegrebet langsomt ud mod sig.
3. Luk derpå aftapshanen, og kassér fedtet.
4. Åbn låget, og tag kurve og holder af.
5. Der henvises til rengøringsanvisning i KFC Standard's Library.



MAN MÅ ALDRIG SÆTTE TRYK PÅ FRITUREN TIL RENGØRING. Lad låget stå åbent. Vand under tryk er overhedet og kan give svære forbrændinger hvis man får det på huden.

**ADVARSEL**

Man MÅ ALDRIG lade rengøringsvandet komme i kog. Hvis rengøringsvandet begynder at skumme og koge over friturekarret, SKAL MAN OMGÅENDE SLUKKE AFBRYDEREN:

**FORSIGTIG**

Der må hverken bruges ståluld, skuremidler eller andre rengøringsmidler med klor, brom, jod eller ammoniak i, da disse stoffer angriber rustfrit stål og således afstedkommer at frituren går hurtigere til.

### 3-11. RENGØRING AF FRITUREKAR (forts.)

#### BEMÆRK

Sørg for at indersiden af karret, aftapshanestuds og iøvrigt alle dele, der kommer i kontakt med det nye fedt, er så tørre som muligt.

6. Fyld nyt fedt på frituren.



Fritureapparatet må ikke spules med vand, såsom med vandslange. Tilsidesættes denne anvisning, kan apparatet blive ødelagt.

### 3-12. Almindelig vedligeholdelse

Henny Penny trykfriturer skal som al andet fødevaremaskineri passes og vedligeholdes korrekt. Vedligeholdsplanen står i skemaet herunder. Og i de følgende paragraffer beskrives den vedligeholdelse, der skal udføres, punkt for punkt.

| <b>Vedligeholdelsesarbejde</b>    | <b>Hyppighed</b>                      |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Fedtfiltrering                    | Dagligt (mindst 2 gange om dagen)     |
| Fedtskifte                        | Jf. anvisning i KFC Standards Library |
| Filterposeskifte                  | Jf. anvisning i KFC Standards Library |
| Rengøring af friturekar           | Jf. anvisning i KFC Standards Library |
| Rengøring af trykudløsningsventil | Dagligt                               |
| Smøring af lågruller              | Årligt                                |

**3-13. PROGRAMMERING**

1. Hold funktionstasten inde i 2 sekunder. Så står der først "REG PROGRAM" på skærmen, og derpå "CODE".

2. Tryk så på programtasterne 1, 2, 3 osv. Så ruller beskeden "SELECT PRODUCT" hen over skærmen.

**BEMÆRKH**

vis der ikke bliver trykket på tasterne i løbet af ca. 1 minut i programmering, går styreenheden på driftsfunktion igen.

3. Tryk på programtasten (1 – 0) til det stegeprogram der skal programmeres.

4. Så blinker "INT1" og "TIME" i venstre side af skærmen. I højre side står stegefasens starttidspunkt, og det kan omstilles ved indtasting af det ønskede tal. Eksempel: Taster man 1, 0, 0, 0 blinker det 10.00 i højre side af skærmen, hvorved starttidspunktet stilles (i minutter).

5. Når man har stillet tidspunktet, skal man trykke på funktionstasten 1 gang; så blinker "INT1" og "TEMP" i venstre side af skærmen. I højre side står stegeprogrammets starttemperatur, og det kan omstilles ved indtasting af det ønskede tal. Eksempel: Taster man 2, 5, 0 blinker det "250 °F" i højre side af skærmen, hvorved starttemperaturen stilles til 250° fahrenheit.

7. Når temperaturen er indstillet, skal man trykke på funktionstasten 1 gang; så blinker "INT1", "LOAD" og "COMP." i venstre side af skærmen. Og den fabriksindstillede kvantum-kompenseringsværdi vises i højre side af skærmen.

### 3-13. PROGRAMMERING

(forts.)

8. Efter kvantumkompensering skal man trykke på funktionstasten 1 gang. Så står der "PROP" og "CONTROL" i venstre side af skærmen, og den fabriksindstillede temperatur for start af gradvis varmestyring vises i højre side af skærmen.
9. Påfølgende gradvis varmestyring skal man trykke på funktionstasten 1 gang. Så blinker "ALM1" og "TIME" i venstre side af skærmen, og tidspunkt for første alarm står i højre side af skærmen. Man kan stille lydalarmtidspunktet ved at taste det ind med tallene på programtasterne. Eksempel: Taster man 1, 0, 0, 0 blinker det 10.00 i højre side af skærmen, hvilket vil sige tidsindstillingen for alarmen (i minutter).
10. Når alarmen er indstillet, skal man trykke på funktionstasten 1 gang. Så blinker "ALM1", "SELF-" og "CANCEL" i venstre side af skærmen, og der står "YES" og "NO" i højre side. Man kan skifte frem og tilbage mellem ja og nej ved at trykke på en vilkårlig programtast (1 – 0). "YES" betyder at lydalarmen stopper automatisk efter en række bip. "NO" betyder at lydalarmen skal stoppes manuelt ved at trykke på den relevante programtast.
11. Anden og tredje alarm stilles som anvist i pkt. 9 og 10.
12. Når tredje alarm er indstillet, skal man trykke på funktionstasten 1 gang. Så står der "FILTER" og "CYCLES" i venstre side af skærmen, og filtreringsvarselværdien i højre side. Værdien står for det antal stegeprogrammer der skal køres til styreenheden meddeler at fedtet skal filtreres.
13. Når filtreringsvarselværdien er indstillet, skal man trykke på funktionstasten 1 gang. Så står der "EOC" og "EXIT" i venstre side af skærmen, og "COOL" i højre side. Enden på programmet (EOC) kan stilles til enten COOL, SETP eller FITR ved at trykke på programtasterne. Som afslutning på stegeprogrammet kan man indstille på omstilling til kølefase, indstillingstemperaturen eller besked til personale om at filtrere fedtet.

### 3-13. PROGRAMMERING (forts.)

14. Når programafslutning er indstillet, skal man trykke på funktionstasten 1 gang. Så blinker "HEAD" og "COUNT" i venstre side af skærmen, og der står et tal i højre side. Tallet til højre står for det antal kyllinger der skal steges ad gangen, når man trykker på tasten til det stegeprogram. Antallet kan stilles om ved at trykke på programtasten med det ønskede antal. Styreenheden beregner så antallet (forbruget) af det produkt ud fra antal stegeprogrammer.

#### **BEMÆRK**

Man kan programmere et andet stegeprogram mens man er i programmering på følgende måde:

Man kan holde gennemløbstasten (SCAN) inde når som helst man er i programmering, og så ruller "SELECT PRODUCT" hen over skærmen. Og trykker man nu på en af programtasterne (1 – 0), kan man programmere det pågældende stegeprogram.

15. Til programmering af andet interval, skal man så trykke på gennemløbstasten (SCAN) 1 gang mens man er i tidsindstilling for det første stegeprogram. Så blinker "INT1" og "TIME" i venstre side af skærmen. Følg derpå ovenstående anvisninger fra og med pkt. 4.

### 3-14. SPECIALPROGRAMMERING

#### **Produktionsoversigt**

1. Hold funktionstasten inde i 2 sekunder til der står "REG PROGRAM" på skærmen. Så snart der står "REG PROGRAM" på skærmen, skal man så trykke 1 gang på funktionstasten, så der står "REVIEW USE".
2. Så kommer "DAILY" på skærmen. Når man nu trykker på en af programtasterne kan man se produktionen af det produkt. Man afslutter specialprogrammering ved at holde funktionstasten inde.

### 3-14. SPECIALPROGRAMMERING (forts.)

#### Nulstil produktionsoversigt

1. Hold funktionstasten inde i 2 sekunder til der står "REG PROGRAM" på skærmen. Så snart der står "REG PROGRAM" på skærmen, skal man så trykke 2 gange på funktionstasten, så der står "RESET USE".
2. Når der så står "CODE" på skærmen, skal man taste 1-3-5. Så kommer "DAILY" oversigtstal på skærmen, og man nulstiller ved at trykke på en vilkårlig programtast.

#### Fabriksindstillinger (°F/°C, gas/el, højttalerlydstyrke, højttalerfrekvens, koder, initialiser apparat)

1. Hold funktionstasten inde i 2 sekunder til der står "REG PROGRAM" på skærmen. Så snart der står "REG PROGRAM" på skærmen, skal man så trykke 3 gange på funktionstasten, så der står "FAC PRESET".
2. Når ordet "CODE" kommer frem på skærmen, skal man indtaste 2957. Så blinker "DEG" og "MODE" på skærmen. Man kan stille om mellem visning i °F og °C ved at trykke på en vilkårlig programtast.
3. Tryk på funktionstasten 1 gang, så blinker "TYPE" og "FRYR" på skærmen. Man kan stille om mellem "GAS" og "ELEC" ved at trykke på en vilkårlig programtast.
4. Tryk på funktionstasten 2 gange, så blinker "SPKR" og "VOL" på skærmen. Lydstyrken kan stilles i området 01–10, hvor 10 er maksimum lydstyrke.
5. Tryk på funktionstasten 3 gange, så blinker "SPKR" og "FREQ" på skærmen. Alarmfrekvensen kan stilles i området 100 – 2000.
6. Tryk på funktionstasten 10 gange, så ruller "INITIALIZE SYSTEM" hen over skærmen. Når en vilkårlig programtast holdes inde, starter der nedtælling fra 5 på skærmen. Når nedtællingen er færdig, slipper man programtasten, og så bliver alle parametre stillet på fabriksindstilling.

#### BEMÆRK

Det anbefales at rådføre sig med Henny Pennys Technical Service Department inden man forsøger sig med at stille om på andre fabriksindstillinger: tlf. 1 800 417 8405.

### 3-14. SPECIALPROGRAMMERING (forts.)

#### Tek I-O funktion

1. Hold funktionstasten inde i 2 sekunder til der står "REG PROGRAM" på skærmen. Så snart der står "REG PROGRAM" på skærmen, skal man trykke 4 gange på funktionstasten så der står "TECH I-O".
2. Når "CODE" kommer på skærmen, skal man taste 2-4-6 (men 1-7-7-6 på CE-modeller). Så står der skiftevis "HEAT", "PRESSURE" og "PUMP" på skærmen. Ligesom indikatorerne over 1, 2 og 3 blinker skiftevis.
3. Man afprøver varmekredsen ved at holde tast 1 inde.
4. Man afprøver tryksystemet ved at holde tast 2 inde.
5. Man afprøver pumpekredsen ved at holde tast 3 inde.  
**På CE-modeller:**
6. Man afprøver blæseren ved at holde tast 4 inde.
7. Man kan afprøve styreenheden ved at holde tast 5 inde.

#### **BEMÆRK**

Man skal tænde blæseren og modulerne på CE-modeller til afprøvning af varmelegemerne.

#### **Funktionsafprøvning**

Hold funktionstasten inde i 2 sekunder til der står "REG PROGRAM" på skærmen. Så snart der står "REG PROGRAM" på skærmen, skal man trykke 5 gange på funktionstasten, så der står "APPL TEST".

Når afbryderen er tændt, står der nu "CURR=" samt hvor længe frituren tog om at varme op fra 121 til 149 °C. Det bliver normalt registreret ved den første opvarmning om morgenen.



### 3-14. SPECIALPROGRAMMERING (forts.)

#### Varmeregulering

1. Hold funktionstasten inde i 2 sekunder til der står "REG PROGRAM" på skærmen. Så snart der står "REG PROGRAM" på skærmen, skal man så trykke 6 gange på funktionstasten, så der står "HEAT CNTRL".
2. Når der så står "CODE" på skærmen, skal man taste 1-2-3. Så blinker "MELT", "EXIT" og "TEMP" på skærmen samt den fedttemperatur ved hvilken frituren afslutter smelteprogrammet. Denne skulle være indstillet til 82 °C (180 °F), og bør ikke omstilles uden at rådføre sig med fabrikken først.
3. Tryk på funktionstasten 1 gang, så står der skiftevis "MELT", "CYCLE" og "100s" på skærmen samt periodelængde på 4000. Denne bør ikke omstilles uden at rådføre sig med fabrikken først.
4. Tryk på funktionstasten 2 gange, så står der skiftevis "MELT", "ON-", "TIME" og "100s" på skærmen samt den tid varmen er tændt. Den skulle være stillet til 1700 og bør ikke omstilles uden først at rådføre sig med fabrikken.
5. Tryk på funktionstasten 3 gange, så står der skiftevis "COOL", "SET-" og "POINT" på skærmen samt den indstillede kølefasetemperatur.. Denne skulle være indstillet til 121 °C (250 °F), og bør ikke omstilles uden at rådføre sig med fabrikken først.
6. Tryk på funktionstasten 4 gange, så står der skiftevis "AUTO" og "IDLE" på skærmen samt "OFF". Dette bør ikke stilles om uden at rådføre sig med fabrikken.
7. Tryk på funktionstasten 5 gange, så står der skiftevis "AUTO" og "IDLE" og "MMSS" på skærmen samt "0:00". Dette bør ikke stilles om uden at rådføre sig med fabrikken.
8. De sidste 3 funktioner i varmereguleringsprogrammering er kun til brug på fabrikken og bør ikke stilles om.



**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 4-2: -16

Danish- Translated from Original