



# Bruksanvisning

## LOVElektrisk

### Åpne frityrkokeren

LVE 302

LVE 303

LVE 304



NO





**Innholdsfortegnelse**

---

<b>Kapittel 1 Oversikt</b> .....	<b>4</b>
Sikkerhet .....	4
Symbolveiledning .....	4
Tiltenkt bruk .....	7
<b>Kapittel 2 Installasjon</b> .....	<b>11</b>
Utpakking .....	11
Spesifikasjoner .....	12
Dimensjoner på frityrstekeren .....	12
Kassevekker .....	12
Velge plassering .....	13
Klaringer .....	13
Sette frityrstekeren i vater .....	13
Sørge for riktig ventilasjon .....	14
Elektriske krav .....	15
Installasjon og oppstart .....	17
Oppstartopplæring .....	20
<b>Kapittel 3 Operasjon</b> .....	<b>22</b>
Oversikt over komponenter .....	22
Modellkonfigurasjon .....	22
Driftskomponenter .....	23
Påfylling eller tilsetning av olje .....	24
Oljekapasitet .....	25
Manuell fylling av kar .....	25
Grunnleggende drift .....	26
Påfylling av olje .....	26
Erstatte JIB (Jug in Box) .....	26
Utføring av den daglige forhåndskontrollen for frityrstekeren ....	27

Lagring av nattdeksler .....	27
Skru på frityrstekerens .....	27
Forhåndsvarming av oljen .....	28
Oljeinformasjon .....	29
Tilbereding av matvarer .....	31
Matlaging med ett tidsur .....	34
Starttidsur for fullt kar .....	35
Starte tidsur for delt kar .....	35
Stoppe tidsur .....	36
Gjentagende tidsur .....	37
Ukompatibel matvare .....	38
Administrering av olje .....	38
Ekspressfiltrering .....	38
Slå av frityrstekerens .....	42
Montering av filterpannen .....	42
Rengjøring av kurvengeren .....	45
Skru av frityrstekerens .....	45
Innstillingsmeny .....	45
Volum .....	46
Oljefilter .....	47
Ekspressfiltrering .....	48
Daglig filtrering .....	49
Tøm i panne .....	50
Avhending .....	51
Fyll karet .....	52
Innstillinger for matvarer .....	53
Administrer matvare .....	53
Rekkefølge på matvarer .....	56
Opprette en matvare .....	57

---

Avanserte matlagingsparametre .....	61
Informasjon .....	63
Om denne frityrsteker .....	63
Eksport .....	63
Hjelp .....	64
Slå av kar .....	64
<b>Kapittel 4 Vedlikehold .....</b>	<b>66</b>
Tidsplan for vedlikehold .....	66
Vedlikeholdsprosedyrer .....	66
Rengjør bak frityrsteker .....	67
Bytte av O-ring .....	67
Dyprens .....	68
<b>Kapittel 5 Feilsøking .....</b>	<b>71</b>
Feilmeldinger .....	71
Feilsøkingssguide .....	75



# Kapittel 1 Oversikt

## Sikkerhet

Henny Penny produktene har mange innebygde sikkerhetsfunksjoner. Likevel, den eneste måten for å sikre trygg betjening er å ha full forståelse for prosedyrene som omhandler riktig installasjon, bruk og vedlikehold. Instruksjonene i denne håndboken er tilrettelagt for å hjelpe deg med å lære de riktige prosedyrene. Der informasjonen er spesielt viktig eller sikkerhetsrelatert, vil følgende ord benyttes: FARE, ADVARSEL, FORSIKTIG eller MERK. Bruken er beskrevet som følger:



**FARE**

**FARE!** indikerer en faresituasjon som, dersom den ikke unngås, vil føre til dødsfall eller alvorlige skader.



**ADVARSEL**

**ADVARSEL!** indikerer en faresituasjon som, dersom den ikke unngås, kan føre til dødsfall eller alvorlige skader.



**FORSIKTIGHET**

**FORSIKTIG!** indikerer en faresituasjon som, dersom den ikke unngås, kan føre til moderate eller mindre skader.


**MERKNAD**

**MERKNAD** brukes for informasjon som regnes som viktig i henhold til skade på eiendeler.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Symbolveiledning

Symbolene nedenfor kan brukes på enheten, eller være inkludert i online eller trykt dokumentasjon.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7000-0434A	Forsiktig	Indikerer at varsomhet må utvises ved bruk av enheten eller kontrollen i nærheten av symbolets plassering, eller at den gjeldende situasjonen krever operatørens bevissthet eller en operatørhandling for å unngå uønskede konsekvenser.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	Støfare-symbol	Fare, risiko for elektrisk støt	Identifiserer utstyr, for eksempel en strømkilde, som har en risiko for elektrisk støt.
	ISO 7000-0535	Forsiktig, varm overflate	For å indikere at det markerte elementet kan være varmt, og skal bare berøres med forsiktighet.
	ANSI	Verm overflate	For å indikere at det markerte elementet kan være varmt, og skal bare berøres med forsiktighet.
	ISO 7000-0790	Les brukerhåndboken	Indikerer at brukerhåndboken eller kortet skal leses før drift.
	ISO 7000-1641	Brukerhåndbok; driftsprosedyrer	Identifiserer plasseringen hvor brukerhåndboken er lagret, eller for å identifisere informasjon som er relatert til driftsinstruksjonene. Indikerer at driftsinstruksjonene må tas i betraktning ved drift av enheten eller kontrollen nær der symbolet er plassert.
	ISO 7010-P003	Ingen åpen ild: Ild, åpne antennelseskilder og røyking forbudt	For å forby røyking og alle former av åpen ild
	ANSI	Tunge gjenstander	Indikerer at gjenstanden er tung, og krever mekanisk hjelp eller flere personer som løfter.



Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7010-W021	Antennelig materiale	For å advare om antennelig materiale.
	Ikke gjeldende	Varmt vann	For å advare om varmt vann
	Ikke gjeldende	Ikke varm opp temperatursensoren	Ikke påfør direkte varme på temperatursonden.
	Ikke gjeldende	Bakkeenhhet	For å advare om risiko for elektrisk støt dersom enheten ikke er jordet skikkelig.
	EU-direktiver	CE	Produktet samsvarer med kravene til de gjeldende EU-direktivene.
	CSA-sertifisering	CSA	Dette produktet samsvarer med standarder for CSA-sertifisering i USA og Canada.
	WEEE-direktiv	RoHS-samsvarlig	Den 16. august 2005 ble direktivet for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) gjeldende for EU. Våre produkter har blitt evaluert i henhold til WEEE-direktivet. Vi har også gjennomgått våre produkter for å avgjøre om de samsvarer med direktivet om begrensninger i bruk av visse farlige stoffer i

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			elektrisk og elektronisk utstyr (Restriction of Hazardous Substances, RoHS), og vi har redesignet våre produkter ved behov for å samsvare med dette. For å fortsette samsvaret med disse direktivene, må ikke enheten avhendes som usortert kommunalt avfall. For riktig avhending, ta kontakt med din nærmeste Henny Penny leverandør.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Tiltenkt bruk



**ADVARSEL**

For å unngå personskade eller skade på eiendeler, les brukerhåndboken før installasjon, drift eller service på utstyret. Oppbevar denne håndboken på et praktisk sted for fremtidig referanse.



**FARE**

For å unngå alvorlige brannskader, ikke åpne avløpsventilen mens karet er under trykk. La trykket avlastes for å redusere atmosfærisk trykk.



**FARE**

Dersom karetets avløpsventil åpnes, kan olje strømme ut bunnavløpet. For å unngå brannskader, sørg for at en avløpspanne eller skyttel er på plass for å fange opp den varme oljen.



**ADVARSEL**

**Brannskaderisiko**

For å unngå brannskader, ikke la vann blandes med frityroljen.



**ADVARSEL**

**Brannskaderisiko**

For å unngå brannskader, ikke flytt frityrstekeren mens den inneholder varm olje.



## ADVARSEL

Ikke overfyll kurvene med produkter, eller plasser produkter med ekstremt fuktighetsinnhold i kurvene.  
- 3 pund (1,4 kg) er den maksimale produktmengden per hele kar.  
- 1 1/2 pund (0,68 kg) er den maksimale produktmengden per delte kar.

Hvis disse instruksjonene ikke følges, kan oljen kan koke over i karet og forårsake alvorlige brannskader, personskader, brann og/eller materielle skader.



## ADVARSEL

Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med redusert fysikk, sanser eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de ikke er gitt tilsyn eller instruksjoner om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med, rengjør eller utfører service på apparatet.



## ADVARSEL

For å unngå personskade må apparatene kobles fra strømforsyningen under rengjøring eller vedlikehold.



## FORSIKTIGHET

For å hindre skade på utstyret, kontaminering av mat eller personskade, må dette apparatet aldri rengjøres med vannsprut eller et damprengjøringsverktøy.



## FORSIKTIGHET

- Maksimal driftstemperatur for våre frityrstekere er 40,5 °C (105 ° F)
- Maksimal driftsfuktighet for våre frityrstekere er 93 %.

### MERK -

Enheten er ikke tiltenkt for kontinuerlig masseproduksjon, slik som i en fabrikk. Under bruk er det luftbårne A-vektede lydtrykket under 70 db(A). Dette apparatet er tiltenkt for kommersiell bruk i kjøkken i restauranter, bakerier, sykehus o.l.

### MERK -

Alltid bruk strekkavlastning. Installer den jordede strømledningen på en måte at dersom strekkavlastning feiler, vil kablene L1, L2, L3 og N strammes og ryke først. Dersom den forsynte strømledningen eller en eksisterende ledning blir skadet, skal den ikke

brukes; skift den ut med en som fungerer. Strømledningen må skiftes ut av produsenten, en serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå risiko.

- MERK -** Dette apparatet skal flyttes for rengjøring. Dette apparatet må kobles til med fleksible koblinger for ekvipotensiell bonding og tilkobling til tjenester som elektrisitet, vann, gass og damp slik at apparatet kan flyttes i retningen som trengs for rengjøring, en avstand som ikke er mindre enn dimensjonen av apparatet i bevegelsesretningen pluss 500 mm, uten at de fleksible kablingene strammes eller spennes.
- MERK -** Anbefalt vedlikehold må utføres for å sikre trygg og kontinuerlig drift av enheten. Se Henny Penny bruksanvisningen.
- MERK -** Riktig vedlikehold øker også nyttelivet til apparatet og oljen, som reduserer driftskostnader over apparatets levetid. Gammel olje øker også muligheten for plutselig koking og brann grunnet oljens reduserte flammepunkt. Oljetemperaturen må aldri overstige 230 °C (450 °F)

**MERK:** Enheten skal ikke drives med et eksternt tidsur eller fjernkontroll

Dette er den originale versjonen av kontrollerte Henny Penny instruksjoner for :  
modell LVE 300

<https://hennypennylov.com/LVE300/>



## Kapittel 2 Installasjon

### Utpakking



#### ADVARSEL

##### Fare for elektrisk støt

For å unngå skade på utstyret, ikke punkter enheten med verktøy under utpakking.



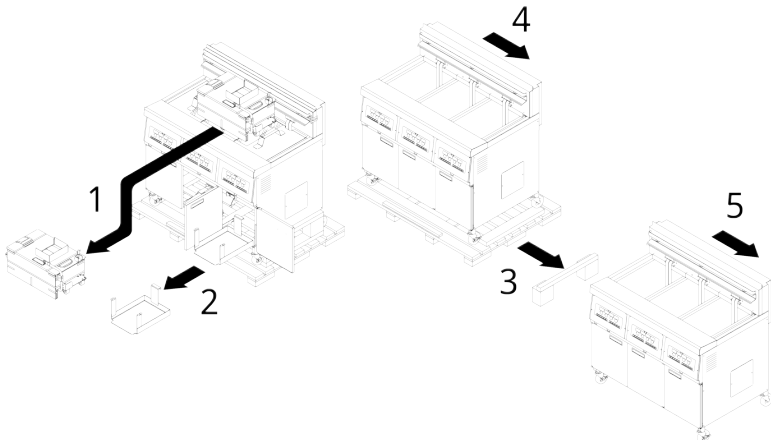
#### ADVARSEL

##### Tunge gjenstander

Vær forsiktig når du flytter frityrstekerer for å unngå personskade. Frityrstekerer veier omtrent: 302 lbs (137 kg) for full og 317 lbs (144 kg) for delte kar441 lbs (200 kg) for full og 472 lbs (214 kg) for delte kar528 lbs (240 kg) for full og 606 lbs (275 kg) for delte kar702 lbs (319 kg) for full og 758 lbs (344 kg) for delte kar

**MERK -** Fraktskader bør registreres i nærvær av befrakter og signeres før han eller henne forlater stedet.

**MERK -** For å unngå skade på utstyret, ta ut filterpannen før enheten tas av pallen.



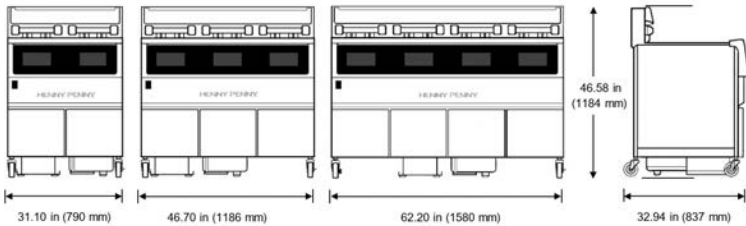
1. Skjær av og fjern metallbåndene fra kartongen.
2. Ta av kartonglokket, og løft hovedkartongen av frityrstekerer.
3. Ta vekk hjørnestøttene.

4. Om nødvendig, skjær av strekkfilmen fra rundt pallen/boksen, og fjern den fra toppen av frityrstekerens lokk.
5. Skjær av og fjern metallbåndene som holder frityrstekerer til pallen, og ta frityrstekerer av pallen.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Spesifikasjoner

### Dimensjoner på frityrstekerer



	LVE 302	LVE 303	LVE 304
Bredde	31,10 tommer (790 mm)	46,70 tommer (1186 mm)	62,20 tommer (1580 mm)
Dybde	32,94 tommer (837 mm)	32,94 tommer (837 mm)	32,94 tommer (837 mm)
Høyde	46,58 tommer (1184 mm)	46,58 tommer (1184 mm)	46,58 tommer (1184 mm)

### Kassevekter

	2 kar	3 kar	4 kar
Full	41 pund.	528 pund.	702 pund.
	200 kg.	240 kg.	319 kg.
Delt	472 pund.	606 pund.	758 pund.
	214 kg.	275 kg.	344 kg.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Velge plassering



### ADVARSEL

#### Brannskaderisiko

For å unngå personskade, installer frityrstekeren og sett den i vater i henhold til instruksjonene i brukerhåndboken. Bindinger kan brukes for stabilisering.



### FORSIKTIGHET

#### Brannfare

For å unngå brann, skal ikke området under frityrstekeren brukes til å lagre forsyninger.



### ADVARSEL

#### Brannfare

For å unngå personskade og brann: Installer apparatet med minimale klaringer som beskrevet i håndboken; ikke spray sprayer i nærheten av apparatet mens det er i bruk. Installer den åpne frityrstekeren med minimal klaring fra alle antenkelige materialer.

Riktig plassering for apparatet er svært viktig for drift, hastighet og praktisk bruk. Velg et vannrett område for apparatet for å sikre riktig drift, inkludert oljedekning av produktet. Velg en plassering som tilrettelegger for enkel lastning og avlastning uten å forstyrre den siste tilberedelsen av bestillinger. Operatører opplever at steking fra rå til ferdig, og å holde produktet i en varmer, gir rask kontinuerlig service. Tabeller for landing eller dumping skal henges opp ved siden av frityrstekeren. Best effektivitet oppnås ved en drift i rett linje, dvs. rå på en side og ferdig ut den andre siden. Klargjøring av bestillingen kan flyttes lengre unna med bare noe tap a effektivitet.

## Klaringer

Sider	2 tommer (51 mm) fra antenkelige materialer eller annet varmeproduserende utstyr, ellers er ingen klaring nødvendig.
Baksiden	152 mm (6 tommer) luftstrøm, koblinger.
Forsiden	762 mm ( 30 tommer), uttrekking av filterpanne.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Sette frityrstekeren i vater



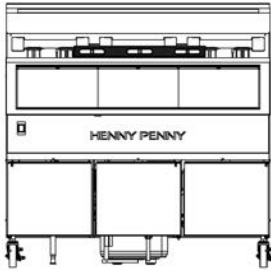


## ADVARSEL

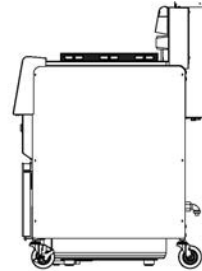
### Brannskaderisiko/brannrisiko

Følg instruksjonene for plassering i vater for å unngå at olje koker over i karet, hvilket kan føre til personskaade eller skade på eiendeler.

For riktig drift, plasser frityrstekeren i vater fra side til side og fra forsiden til baksiden. Bruk et vaterverktøy på det flate området rundt karetets kant, over midten, og bruk en skiftenøkkel for å justere trinsene.



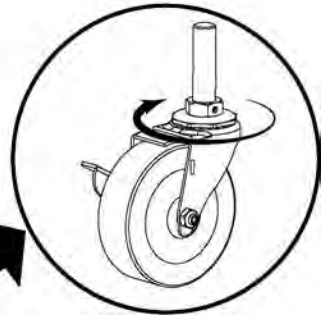
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Sørge for riktig ventilasjon

### MERK -

Ventilering må samsvare med lokale, statlige og nasjonale retningslinjer.

Konsulter din lokale brannstasjon eller bygningsmyndigheter.

Frityrstekeren skal plasseres med provisjon for ventilering inn i passende avtrekkshetter eller ventilasjonssystemer for å gi effektiv fjerning av damp og stekelukter. Avtrekkshetten må være designet for å unngå forstyrrelser av driften av frityrstekeren. Konsulter et lokalt ventilerings- eller oppvarmingselskap for å hjelpe med å designe et passende system.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Elektriske krav



**ADVARSEL**

Sørg for at operatøren kan kontrollere at den elektriske kontakten er tatt ut av støpselet, fra alle tilgangspunktene rundt fritrystekeren, for å hindre personskader ved vedlikehold av fritrystekeren.



**ADVARSEL**



### Fare for elektrisk støt

- Denne enheten må jordes på en riktig og trygg måte, ellers kan det føre til elektrisk støt. Det henvises til lokalt regelverk for riktige jordingsprosedyrer, eller hvis du ikke har de lokale kodene, se nasjonale regelverk ANSI/NFPA nr. 70 (gjeldende utgave). I Canada skal alle elektriske koblinger utføres i samsvar med CSA C22.1, canadisk elektriske regelverk del 1, og/eller lokale regelverk.
- For å unngå elektrisk støt må dette apparatet være utstyrt med en ekstern kretsbytter, som vil koble fra alle ujordede ledere. Hovedstrømbryteren til dette apparatet bryter ikke samtlige ledere.
- Strømledningen kan allerede være festet til enheten, bestilles som tilbehør eller forsynes ved installasjonen. Se typeskiltet for å avgjøre riktig strømforsyning.



**ADVARSEL**

### (GJELDER BARE CE-MERKET UTSTYR!)

For å forhindre faren for elektriske støt må dette apparatet festes til andre apparater eller berørbare metalloverflater i umiddelbar nærhet av apparatet med en ekvipotensialforbindelse. Dette apparatet er utstyrt med en jordingsklemme til dette formålet. Jordingsklemmen er markert med følgende symbol.



Ekvipotensielt jordingsymbol =



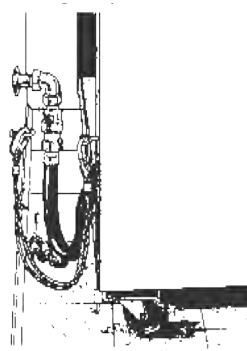
## ADVARSEL

For å unngå elektrisk støt eller skade på eiendom, koble fra strømmen før installasjon eller service på utstyret. Installasjonen må utføres av en kvalifisert servicetekniker.

### Kabelholder

Fest I-bolten til bygningen med akseptable byggingsspraksiser.

Elektriske frityrstekerere med trinser som er permanent tilkoblet må installeres med en fleksibel pipe og en bindende kabel når de installeres i USA. Frityrstekerens bakre ramme har hull for å feste den bindende kabelen til frityrstekereren. Den bindende kabelen hindrer ikke frityrstekereren i å falle.



CE-enheter krever en minimal ledningsstørrelse på 6 mm for å kobles til terminalblokken. Hvis det benyttes en fleksibel strømkabel, må det være av typen HO7RN.

#### MERK -

**Det anbefales at en30 mA-nominert beskyttende enhet slik som en reststrømkretsbytter (RCCB) eller jordfeilbryter (GFCI) brukes på kretsen. Strømledningene må være oljesikre, fleksible ledninger med hylse, og ikke lettere enn vanlig polykloropren eller annen tilsvarende syntetisk elastomerbelagt ledning.**

Det kan hende at enheter som brukes utenfor USA ikke sendes med strømledningen festet til enheten, på grunn av forskjellige tilkoblingsstandarder. Frityrstekerne er tilgjengelige koblet til fra fabrikk for 200, 240, 380 og 415 volt, 3-faset, 50 Hertz service. En terminalblokk er koblet til inne i frityrstekereren for kablingen.

Sjekk typeskiltet montert på innsiden av den venstre døren for å se de elektriske kravene til frityrstekereren, se typeskilt plassering på figur 2-4, side 9. Det henvises til lokalt regelverk for riktige jordingsprosedyrer, eller hvis du ikke har de lokale kodene, se nasjonale regelverk ANSI/NFPA nr. 70 (gjeldende utgave) Hvert kar har sitt eget strømledningsaggregat. En separat frakoblingsbryter for alle polene med sikringer eller brytere med riktig kapasitet må installeres på et praktisk sted mellom frityrstekereren og strømkilden. Frakoblingsbryteren må installeres i henhold til nasjonale og lokale

retningslinjer. Det skal være en isolert kobberleder nominert for 600 volt og 90° C. For strekninger lengre enn 15,24 m (50 fot), bruk ledninger med en størrelse større. CE-enheter krever en minimal ledningsstørrelse på 6 mm for å kobles til terminalblokken. Det anbefales at et 30 mA-nominert beskyttende enhet slik som en reststrømkretsbytter (RCCB) eller jordfeilbytter (GFCI) brukes på hver av frityrstekerens kretser. Elektriske krav for hver frityrsteker finner du på innsiden av den venstre døren.



01180386

Volts	Phase	Hertz	kW per well*	Heating Amps per well	Wires	Cord & Plug Straight plug only Plug configurations will vary according to destination	
208	3	60	14.0	39.4**	3+G	Heat system	Hood interlock
220-240	3	50/60	14.0	36**	3+G	208, 240 V only	5-wire only
240	3	60	14.0	34.2**	3+G		
220/380	3	50/60	14.0	24.3**	3NG	NEMA 15-60P	NEMA L21-20P
230/400	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		
240/415	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		

\*\* Split vats include two 7.0 kW heating elements connected to one power cord.\*\*Additional amperage required to operate non-heating electrical components. † Units shipped without power cord and plug must have power cord and plug installed on site by a qualified electrician.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Installasjon og oppstart

Både installasjonen og den innledende opplæringen for din nye frityrsteker gjøres av din lokale Henny Penny-leverandør. Installasjonen gjøres vanligvis rett før den innledende opplæringen og inkluderer, men er ikke begrenset til, følgende trinn:

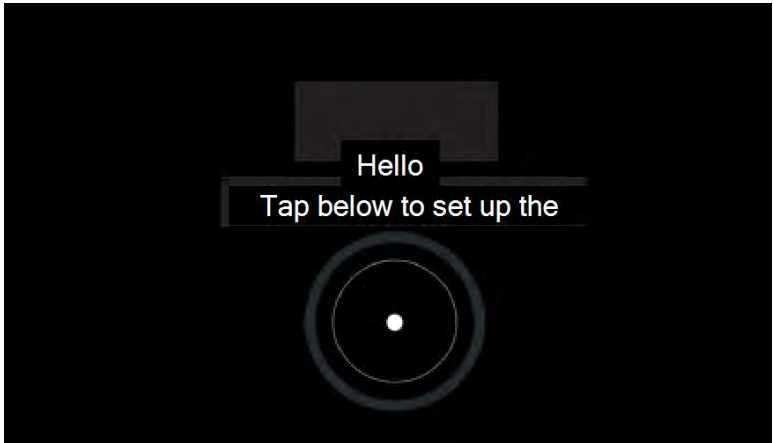
- Sørg for at all emballasjen er fjernet fra avløpspannen og frityrstekerens.
- Tørk av og skyll hvert kar, og fjern all væske etter at det er tørt.
- Sett sammen avløpspannen.
- Fyll hvert kar med olje manuelt.
- Installer en ny JIB under det primære karet.
- Utfør kontrolloppsett.
- Test hvert system på frityrstekerens.

Berøringsskjermens kontroller må konfigureres den første gangen de skrur på. Konfigurasjon av kontroller gjøres av din lokale Henny Penny-leverandør under installasjonen av frityrstekerens. Kontrolloppsett må også utføres dersom en kontroll erstattes, eller dersom den tilbakestilles til fabrikkinnstillingene.

**Merk:** Alternativene nedenfor kan nås og endres fra Innstillinger-menyen.

Alternativer kan alltid endres i de generelle innstillingene. For å sette opp en ny kontroll eller en kontroll hvor tilbakestilling til fabrikkinnstillinger gjelder, utfør følgende trinn:

1. Skru hovedstrømbryteren på. Hello (hei) vises.
2. Tapp på den pulserende sirkelen på kontrollskjermen for å komme i gang.



3. Tapp og still inn ønsket språk, og tapp deretter på Next (neste) (->) for å fortsette.
4. Tapp på Serial Number (serienummer), og bruk tastaturet på skjermen til å skrive inn serienummeret. Serienummeret finner du på innsiden av døren, på dataskiltet. Dersom serienummeret vises automatisk, tapp på Nxt (neste) (->) for å fortsette.



04180003

5. Systemet detekterer automatisk oppsettet av brønner, og innstillingsskjermen i grønt. Bare feilsøk og korrekt innstilling vises i rødt. Tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
6. Velg regionen (området), og tapp på Next (neste) (->) for å gå videre.  
Merk: Dersom et område ikke velges, kan dette påvirke menyoppdateringer.
  - Zone1 - USA
  - Zone2 - Europa
  - Zone3 - AU/NZ
  - Zone4 - Annet
7. Tapp og still inn ønskede tidssoneinnstillinger, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
8. Tapp og still inn ønskede datoinnstillinger, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
9. Tapp og still inn ønskede temperaturenheter, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
10. Tapp og still inn ønsket layout for hjemmeskjermen, enten Classic (ikonliste) eller Gallery (karusell), og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
11. Tapp og still inn ønsket lysstyrke for skjermen, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.  
Merk: skjermens brukstid minsker jo høyere innstillingen er for lysstyrke.
12. Tapp og still inn ønsket avhendingskonfigurasjon, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
13. Tapp og still inn ønsket avhendingskonfigur, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
14. Tapp og still inn ønskede ekspressfiltervarsler, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
15. Tapp og still inn ønskede daglig vedlikeholdsfiltervarsler, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
16. Tapp og still inn ønskede datoinnstillinger, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
17. Tapp og still inn ønskede dyprensvarsler, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
18. Tapp og still inn ønsket volum, og tapp deretter på Next (neste) (->) for å fortsette.

19. Tapp og still inn en passkode, fabrikkinnstilt er 1234, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.
20. Tapp og Create Food Item (opprett matvare) eller Import Food Items (importer matvarer), og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette.  
Merk: Du kan hoppe over (->) dette trinnet og gå tilbake til det senere.
21. Tapp på Get Started (kom i gang). Fill from (fyll fra) vises.  
Merk: Du kan hoppe over dette trinnet og gå tilbake til det senere ved å tappe Later (senere) (->)
22. Tapp Bulk eller Manual Fill (manuell fylling), fyll frityrstekerer med olje, og tapp på Next (neste) (->) for å fortsette. Set Up Complete (oppsett fullført) vises. Kontrollen gjenstarter og går til skjermen Preheat (forhåndsvarming).

## Oppstartopplæring

Oppstartopplæring gjør at du og teamet ditt forstår drift og vedlikehold av frityrstekerer.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>



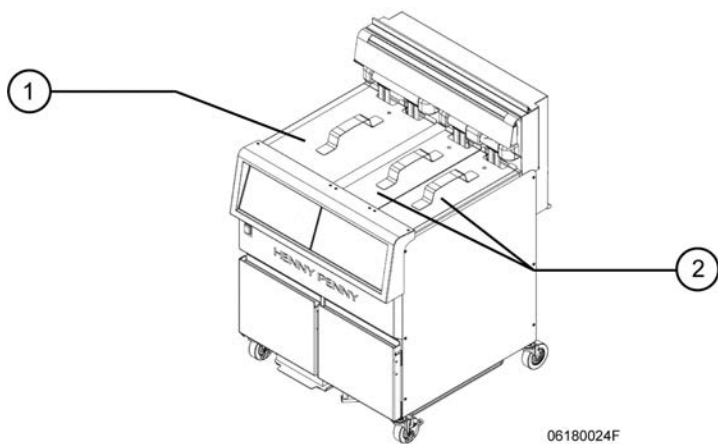


## Kapittel 3 Operasjon

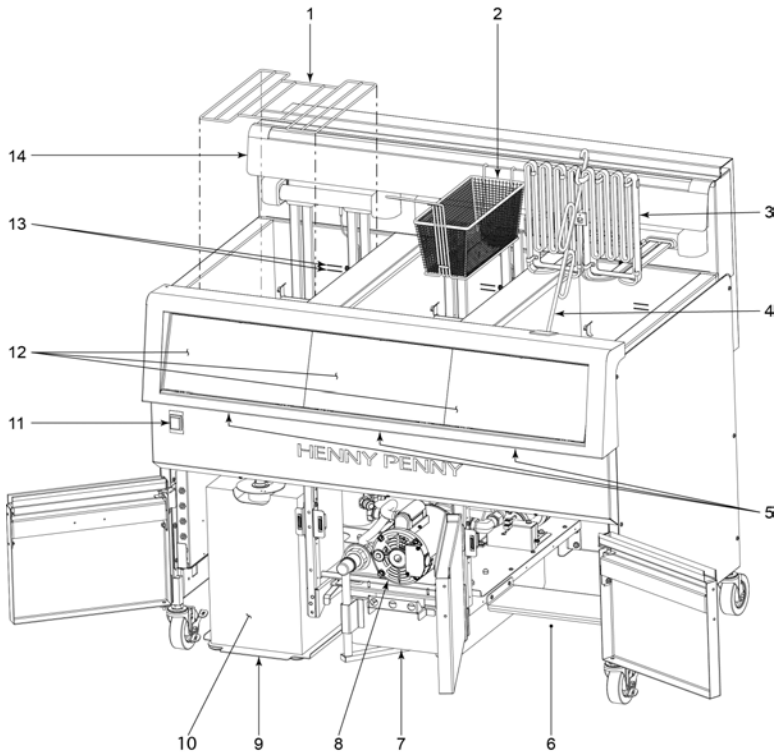
### Oversikt over komponenter

#### Modellkonfigurasjon

Frityrstekeren er tilgjengelig i modeller med to, tre eller fire kar, en modell med to er vist nedenfor. Hver modell er tilgjengelige med Hele (1) og Delte (2) karkombinasjoner.



## Driftskomponenter



Element	Navn	Beskrivelse
1	Kurvstøtte	Støtter frityrkurven og hindrer den fra å gni mot varmeelementet.
2	Frityrkurv	Brukes til å plassere produktet i oljen for matlaging.
3	Varmeelement	Overfører energi for å varme opp oljen. Varmeelementene heller for enkel rengjøring av karet.
4	Løfteverktøy for varmeelement	Verktøyet som brukes til å støtte varmeelementene for enkel rengjøring av karet.
5	Tilbakestillingsknapper for	Tilbakestiller en kontroller uten å skru av

Element	Navn	Beskrivelse
	kontrollen (ikke vist)	strømmen på hele frityrstekerapparatet.
6	Lagring av nattdekslene	Sted for oppbevaring av nattdekslene under drift.
7	Filterpanne	Fjerner smuler og urenheter i oljen under filtrering.
8	Filtermotor	Pumper olje under filtrering.
9	JIB-hylle	Støtter JIB-en (jug-in-box, kanne-i-boks).
10	JIB (ikke inkludert)	Gir en oljeforsyning for systemet for automatisk oppfylling. Ny olje pumpes fra JIB-en når oljenivået er lavt.
11	Hovedstrømbryter	Skrur på hver kontroll. Varme til hvert kar skrur på fra hver berøringsskjerm-kontroll.
12	Berøringsskjerm-kontroll	Gir et grensesnitt mellom brukeren og karet.
13	Oljenivåindikatorer	Indikerer riktig oljenivå når oljen er ved sett-punkttemperatur eller romtemperatur.
14	Kurvhenger	Støtter kurvene når de ikke er i bruk, eller når overflødig olje siles fra produktet.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Påfylling eller tilsetting av olje



**ADVARSEL**

For å unngå alvorlige brannskader mens varm olje helles inn i karet, bruk verneutstyr (PVE), og pass på å unngå sprut.



**ADVARSEL**

Oljenivået må alltid være ovenfor varmeelementene og ved riktig oljenivåindikator bak på karet. Dersom disse instruksjonene følges kan det forårsake brann, alvorlige brannskader og/eller skade på frityrstekereren.

**FORSIKTIGHET**

Bruk flytende matolje av høy kvalitet i den åpne frityrsteker. Enkelte oljer av lav kvalitet har et høyt fuktighetsinnhold, som fører til skumming og overkoking.

**FORSIKTIGHET**

For å unngå brann og ersonskade, sørg for at oljen dekker varmeelementene eller gassbrennerrørene fullstendig.

Ikke forbigå smeltesyklusen. Typen olje som brukes i frityrsteker avgjør mengden varme som påføres under smeltesyklusen. Dersom kontrollene er stilt inn til Solid (fast), påføres mindre varme på den faste oljen enn dersom kontrollene var stilt inn til Liquid (flytende). Å påføre for mye varme på fast olje fører til mye røyk, og kan føre til brann. Match denne innstillingen til typen olje som brukes til enhver tid. Når man bruker ny fast olje, anbefales det å smelte den faste oljen med en ekstern kilde før oljen plasseres i karet.

**MERK!** Fast olje anbefales ikke, da den kan føre til tilstopping og pumpesvikt.

## Oljekapasitet

LOV 300 - 30 pund eller 15 l

## Manuell fylling av kar

Hvert kar har to nivåindikatorlinjer. Den øvre fyllelinjen (1) indikerer riktig oljenivå ved sett-punkttemperatur. Den nedre fyllelinjen (2) indikerer riktig oljenivå ved romtemperatur. Når du fyller et tomt kar med olje på romtemperatur, fyll til midten av den nedre fyllelinjen (2). Etterhvert som oljen varmes opp, utvider den seg til å nå den øvre fyllelinjen (1).



01180387

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Grunnleggende drift

Følgende informasjon tar deg gjennom en typisk bruksdag.



### FARE

Følg instruksjonene nedenfor for å unngå at olje koker over i karet, hvilket kan føre til alvorlige brannskår, personskade, brann og/eller skade på eiendeler.

- For å beskytte oljen når frityrstekeren ikke er i umiddelbar bruk, bør frityrstekeren være skrudd av.
- Steking av panerte produkter krever filtrering for å holde oljen ren. Olje skal skummes regelmessig i løpet av dagen, og filtreres grundig en gang om dagen.
- Kast oljen dersom skjermen viser "CHANGE OIL SOON" (skift olje snart), eller dersom oljen viser tegn på overdreven skumming eller røyking.
- Hold oljen på riktig matlagingsnivå. Sjekk og fyll opp reserveoljetanken gjennom hele dagen.
- Ikke overfyll kurvene med produkter, eller plasser produkter med ekstremt fuktighetsinnhold i kurvene.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Påfylling av olje



### ADVARSEL

Oljenivået må alltid være ovenfor varmeelementene og ved riktig oljenivåindikator bak på karet. Dersom disse instruksjonene følges kan det forårsake brann, alvorlige brannskader og/eller skade på frityrstekeren.

Frityrstekeren har en funksjon for automatisk oppfylling, som kontrollerer oljenivåer og fyller opp oljen til fyllelinjen automatisk fra JIB-en (jug-in-box) i løpet av dagen. Automatisk oppfylling aktiveres etter noen sekunder mellom matlagingscykluser, når ingen filtreringer blir utført på andre kar. Der hvor enten JIB-en er tom, eller når matlagingscykluser kjøres kontinuerlig uten pause i en lengre tidsperiode, kan oljenivået synke i karet. I disse tilfellene kan du raskt pumpe opp olje fra JIB-en til karet i Olje og filter-menyen.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Erstatte JIB (Jug in Box)

Når JIB-en er tom, eller når meldingen CHECK JIB (sjekk JIB) vises på skjermen, erstatt den tomme JIB-en med en ny JIB.

Merk: Enkelte butikker kan bruke en BIB (bag-in-box, pose-i-boks) i stedet for en JIB. Dette er ikke noe problem, da JIB-slangen på frityrstekerer passer både vanlige JIB-størrelser såvel som vanlige BIB-størrelser. Følg disse instruksjonene for å skifte ut JIB-en:

1. Åpne døren foran JIB-en. Trekk den tomme JIB-en ut fra under frityrstekerer.
2. Ta av JIB-slangen.
3. Kasser den tomme JIB-en.

4. Åpne den nye JIB-en, og ta av og kasser papiret eller folien med det samme.

Merk: Pass på at folie- eller papirseglet ikke faller ned i JIB-en, ellers kan JIB-pumpen blokkeres eller skades.

5. Stikk JIB-slangen ned i den nye JIB-en frem til den når bunnen, og plasser lokket ned over tuten.
6. Skli den nye JIB-en tilbake på JIB-hyllen, og lukk døren.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Utføring av den daglige forhåndskontrollen for frityrstekerer

For å hjelpe med å eliminere forstyrrelser under arbeidsdagen, utfør denne daglige forhåndskontrollen før du skrur på frityrstekerer:

1. Ta av og rydd bort de valgfrie nattdekslene.
2. Sørg for at oljenivået er på riktig nivå i hvert kar.
3. Kontroller oljenivået i JIB-en. Erstatt JIB-en hvis den er tom.
4. Sørg for at avløpsspannen er ren, tørr og har blitt riktig montert med en ny filterpad.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Lagring av nattdeksler

Ta av og rydd vedd nattdekslene for du bruker et kar. På enheter med 3 og 4 kar kan nattdekslene lagres under karet som er lengst til høyre.

Merk: Dersom bare noen kar brukes, kan nattdekslene beholdes på karene hvor varmen forblir avslått. Nattdeksler er et valgfritt tilbehør for frityrstekerer, og brukes til å dekke til kar når de ikke er i bruk. Disse hjelper til med å redusere oljeforringelse fra oksygen, og holder luftbårne forurensninger unna oljen. Nattdeksler anbefales også for bruk under en dyrprenseprosedyre, for å dekke til tilgrensende kar.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Skru på frityrstekerer

Etter at den daglige forhåndskontrollen for frityrstekerer er utført, skru frityrstekerer på med hovedstrømbryteren. Etter omtrent 15 sekunder vises skjermen Preheat (forhåndsvarming). Varmen forblir imidlertid av for hvert kar frem til Preheat (forhåndsvarming)-knappen tappes på hver berøringsskjerm-kontroll.

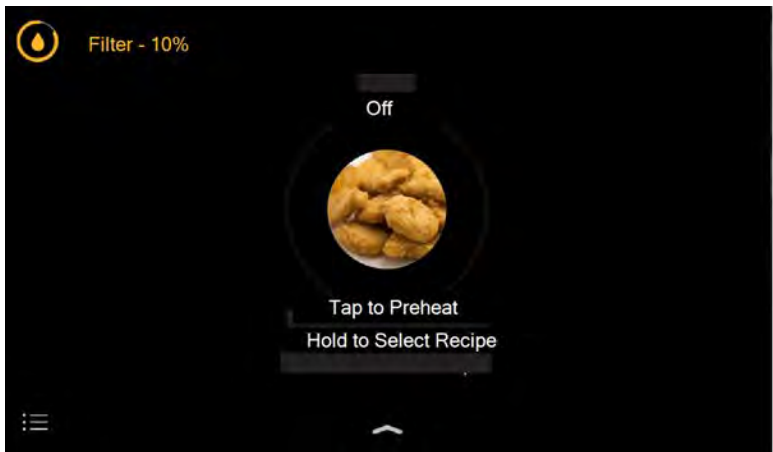
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Forhåndsvarming av oljen

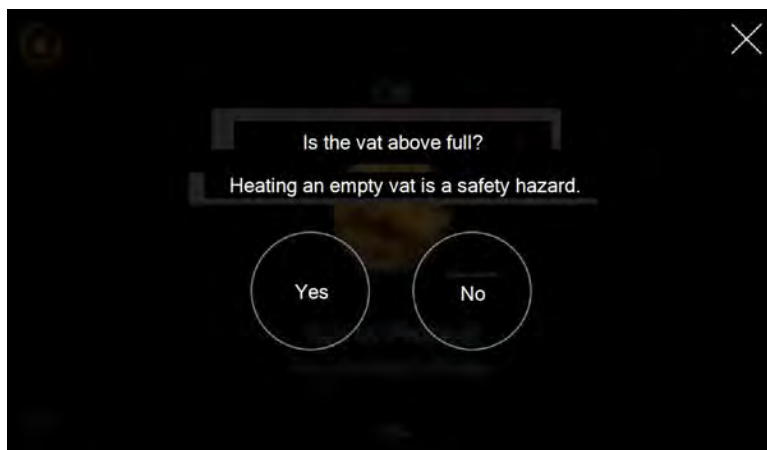
Du har muligheten til å skru på noen eller alle karene på frityrstekerer.

1. For å skru på varmen til et spesifikt kar, tapp på Forhåndsoppvarming.

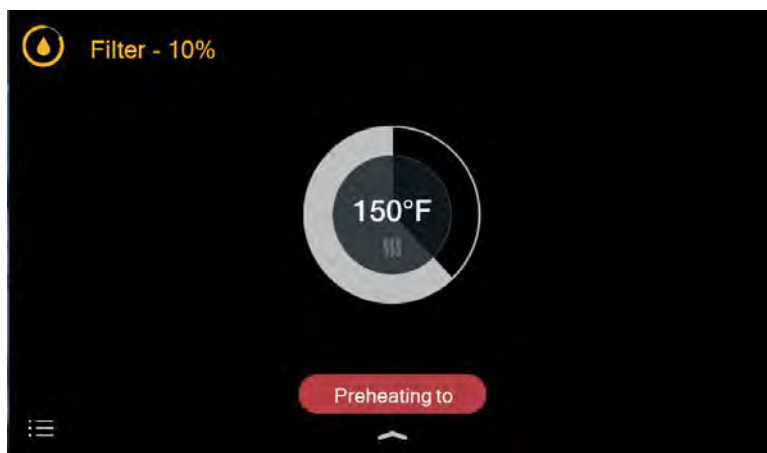
Merk: Oljens settpunkttemperatur er variabel, og kan endres for forskjellige matvarer.



2. Kontroller at karet er fylt med olje til den laveste linjen, bak på karet, og tapp på Yes (ja) for å fortsette.



Karet forhåndsoppvarmes.

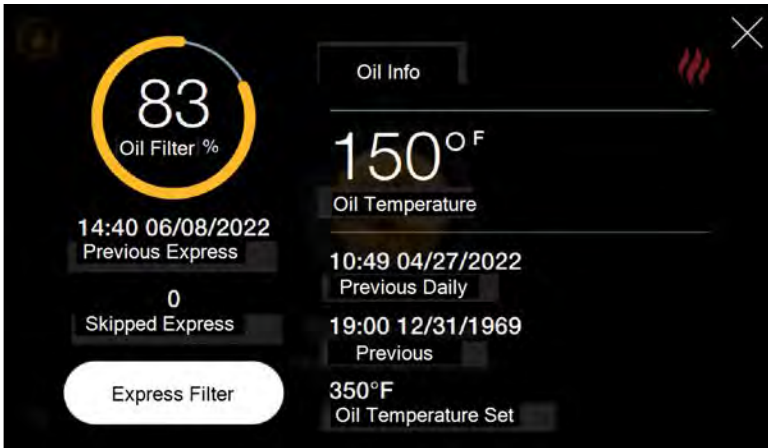


<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Oljeinformasjon

Tapp på oljeinformasjonsikonet for å få detaljert informasjon om oljen i karet. For delte kar vises det to oljeinformasjonsikoner. Ikonet øverst til venstre viser oljeinformasjon for venstre kar, og ikonet øverst til høyre viser oljeinformasjon for høyre kar.





- |   |                     |   |
|---|---------------------|---|
| 1 | Oljefilterprosent   | Gjenstående livsforløp for oljen frem til neste filtrering.                 |
| 2 | Oljetemperatur      | Gjeldende oljetemperatur.   |
| 3 | Siste kassering     | Tidspunkt og dato for siste gang oljen ble kastet for dette karet.          |
| 4 | Ekspressfilterknapp | Begynn en ekspressfiltrering for å tilbakestille filterprosenten til 100 %. |
| 5 | Forrige filtrering  | Tidspunkt og dato for når siste filtrering ble utført for dette karet.      |



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Tilbereding av matvarer



### FARE

Følg instruksjonene nedenfor for å unngå at olje koker over i karet, hvilket kan føre til alvorlige brann-sår, personskade, brann og/eller skade på eiendeler.

- For å beskytte oljen når frityrstekeren ikke er i umiddelbar bruk, bør frityrstekeren være skrudd av.
- Steking av panerte produkter krever filtrering for å holde oljen ren. Olje skal skummes regelmessig i løpet av dagen, og filtreres grundig en gang om dagen.
- Kast oljen dersom skjermen viser "CHANGE OIL SOON" (skift olje snart), eller dersom oljen viser tegn på overdreven skumming eller røyking.
- Hold oljen på riktig matlagingsnivå. Sjekk og fyll opp reserveoljetanken gjennom hele dagen.
- Ikke overfyll kurvene med produkter, eller plasser produkter med ekstremt fuktighetsinnhold i kurvene.



### ADVARSEL

#### Brannrisiko

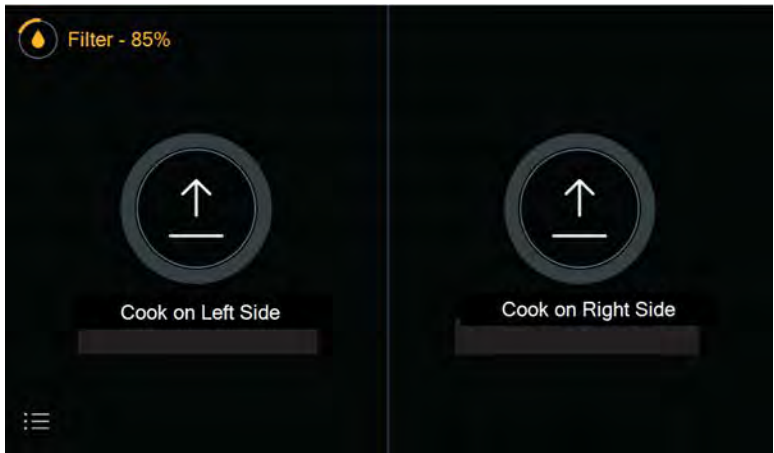
For å unngå brann:

- Ikke la kurvene ha innvirkning på varmeelementene.
- Ikke påfør trykk på varmeelementene.

Innvirkning på varmeelementene kan skifte eller strekke spolene og føre til brann.

Tilbered matvarene på frityrstekeren ved å følge disse trinnene:

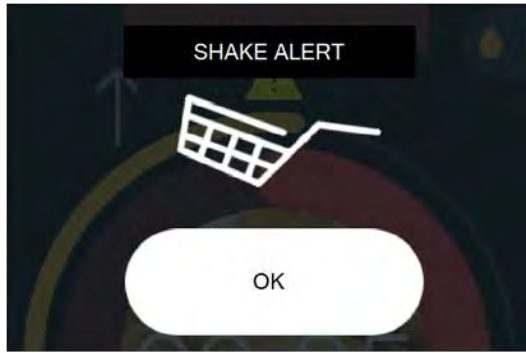
1. Plasser matvaren i frityrkurven.
2. Etter at karet er forhåndsoppvarmet, tapp på karet du ønsker å bruke.



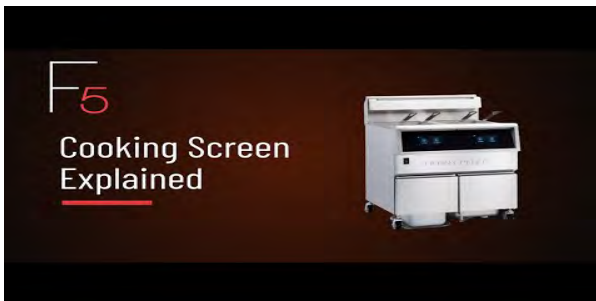
3. Senk frityrkurven ned i oljen.
4. Tapp for å starte tidsuret. Den røde tidsurindikatoren begynner å bevege seg



5. Dersom tidsursyklusen har ristevarsel aktivert, løft kurven ut av bunnen på karet når ristevarselet lyder og rist kurven for å løsne matvarene, og plasser kurven tilbake ned i oljen.



- 6. Når det røde tidsuret utløper og varselet lyder, løft kurven ut av oljen og plasser den på kurv-hengeren for å sile av overflødig olje.
- 7. Tapp på tidsuret for å stoppe varselet.





<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Matlaging med ett tidsur

Matlaging på frityrstekerer gjør deg oppmerksom på ikke bare den gjenværende tiden for matvarene, men også omtrent hvor mange tilberedelser som gjenstår før en ekspressfiltrering er nødvendig. Følgende er et sammendrag av matlagings skjermen med ett tidsur.



- |   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
| 1 | Oljeinformasjon             | Oljefilterprosent. Tapp og hold inne for å se gjeldende oljetemperatur.   |
| 2 | Matlagingsinformasjon       | Gjenværende tid og navnet på matvaren.  |
| 3 | Statusring for oljefilter   | En visuell indikator for oljefilterprosenten. Det er en solid gul ring når oljefilterprosenten er på 100 %. Du får beskjed om ekspressfiltrering når ringen forsvinner ved 0 %. |
| 4 | Ring for matlagingsfremgang | Denne ringen fylles inn for å indikere hvor   |

mye av matlagingscyklusen er fullført.

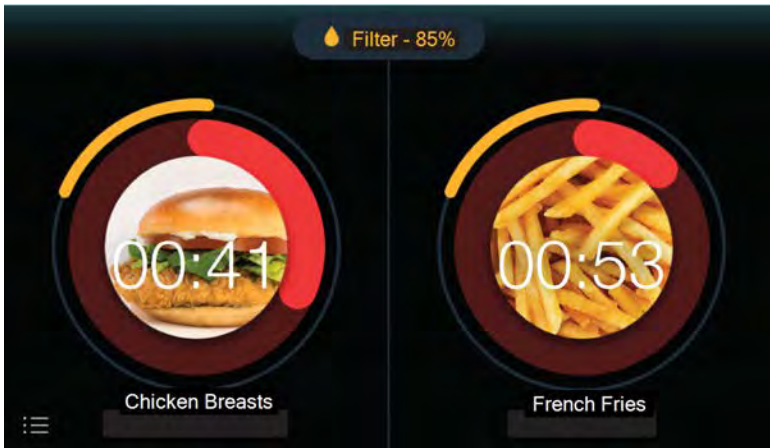
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Starttidsur for fullt kar

Fullt kar har to tidsur tilgjengelig på berøringsskjermen; en for den venstre kurven, og en for den høyre kurven.

1. Tapp på Cook in Left Side (tilbered på venstre side), og velg en matvare. Tidsuret begynner nedtelling.
2. Tapp på Cook in Right Side (tilbered på høyre side), og velg en matvare. Tidsuret begynner nedtelling.

Merk: Du kan starte ett tidsur, og deretter trykke på fanen på motsatt side for å starte et tidsur for en annen kurv.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

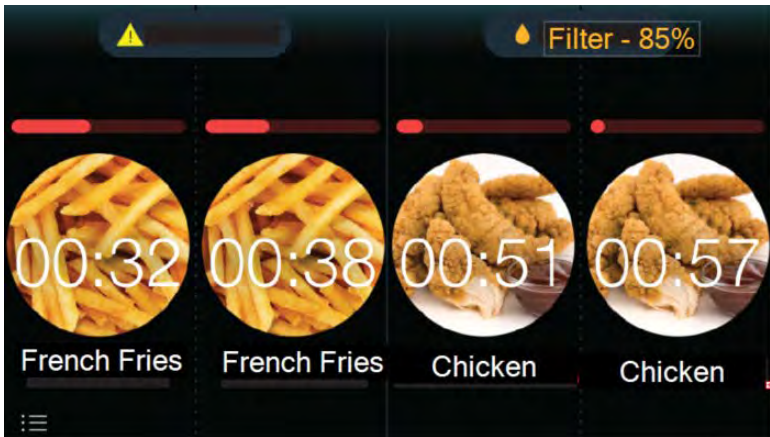
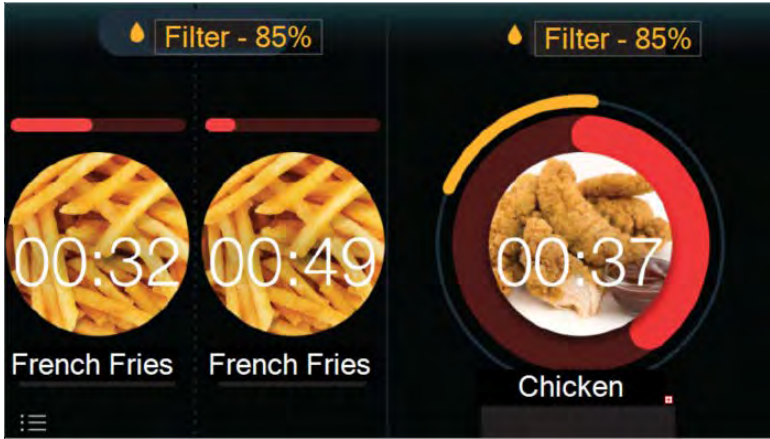
## Starte tidsur for delt kar

Delte kar har fire tidsur tilgjengelige fra berøringsskjermens kontroll: To for venstre kar og to for høyre kar.

- For å starte venstre eller høyre tidsur, tapp på fanen for enten det venstre eller det høyre tidsuret, og velg ønsket matvare.
- For å starte et annet tidsur for enten det venstre eller høyre delte karet, tapp og hold inne

den tilsvarende siden av berøringsskjermen, velg en matvare, og tidsuret for det andre delte karet begynner å telle ned.

For eksempel, det øverste bildet viser tre tidsur som teller ned. Dersom du ville legge til et annet tidsur til høyre kar, tapp og hold inne den høyre siden, velg en annen matvare, og et annet tidsur vises for den nederste siden. Dette gjør at du kan ha 3 eller 4 tidsur som teller ned samtidig, som fungerer bra hvis du bruker kurver med en fjerdedels størrelse.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Stoppe tidsur

For å stoppe en matlagingsssyklus, tapp hvor som helst på bildet av matvaren, og tapp deretter på stopp-ikonet.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Gjentagende tidsur

Etter at en tilberedingsyklus har blitt fullført, vises et Repeat cook (gjenta tilbereding)-ikon over det allerede tilberedte produktet på skjermen. For å gjenta en tilberedingsyklus, tapp på Repeat cook (gjenta tilbereding)-ikonet på bildet av matproduktet. For å velge et annet matprodukt, sveip venstre eller høyre, og de tilgjengelige matproduktene vises.





<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Ukompatibel matvare

Dette er matvarer som er merket med grått, som krever en endring i oljetemperatur før tilbereding. Hvis du tapper på en ikke-kompatibel matvare åpnes en skjerm som forteller deg at oljen må enten varmes opp eller kjøles ned til et nytt settpunkt.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Administrering av olje



### ADVARSEL

#### Brannskaderisiko

For å unngå brannskader, følg beskjedene på skjermen for ekspressfiltrering og daglig filtrering.

**Dersom prosedyrene for ekspressfiltrering og daglig filtrering ikke følges, kan det føre til oppsamling av smuler og rester på bunnen av frityrstekerens kar, som kan gjøre at olje sprayes ut av frityrstekerens.**

Etterhvert som matolje forringes, produserer den biprodukter som påvirker smaken og teksturen på maten. Det finnes et punkt hvor prosessen med forringelse når en optimal tilstand. Denne optimale tilstanden kan forlenges med riktig håndtering av oljen. Denne delen gir en forståelse av frityrstekerens funksjoner for håndtering av oljen. Enkelte av disse funksjonene er forklart i denne delen, og noen er kryssreferansiert med lenker til andre deler. Alle disse funksjonene hjelper deg med å forbedre kvaliteten og konsistensen på produktet, mens kostnadene for oljen reduseres.

1. Forhåndsoppvarmingsmodus - beskytter oljen ved å pulsere varmen av og på frem til oljetemperaturen når 82 °C (180 °F).
2. Ekspressfiltrering - fjerner biprodukter for steking, som oppsamling av smuler, som kan forringe oljen. Under vanlig drift og etter et spesifikt antall tilberedelser, får personalet en beskjed om å utføre en ekspressfiltrering. Ekspressfiltreringen krever at en ansatt skummer karet, men etter det er filtreringsprosessen fullstendig automatisert. Frityrstekerens fullfører hele ekspressfiltreringsprosessen, inkludert å bringe oljen tilbake til innstilt temperatur, på så lite som 3 minutter. Matlagning trenger ikke stoppes under en ekspressfiltrering, fordi samtidig som et kar filtreres, kan andre kar fremdeles brukes til matlagning.
3. Automatisk oppfylling - overvåker oljenivåer i hvert kar, og fyller automatisk opp oljenivået fra JOB. Automatisk oppfylling forlenger oljens optimale tilstand ved å regelmessig tilsette ny olje til hvert kar.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Ekspressfiltrering



## ADVARSEL

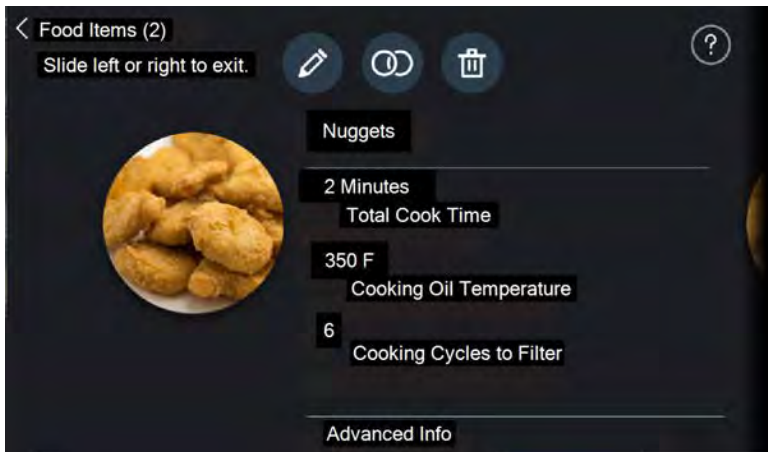
### Brannskaderisiko

For å unngå brannskader, følg beskjedene på skjermen for ekspressfiltrering og daglig filtrering.

**Dersom prosedyrene for ekspressfiltrering og daglig filtrering ikke følges, kan det føre til oppsamling av smuler og rester på bunnen av frityrstekerens kar, som kan gjøre at olje sprayes ut av frityrstekerens.**

Beste praksis: Oppmuntre medarbeidere til å filtrere når de får beskjed om dette, og å styre filtreringen mellom travle perioder. Dette hjelper med å forlenge optimering av oljen, og forlenger oljes levetid.

Etterhvert som matvarer tilberedes i løpet av dagen, vil smuler og annen smuss samles i karet, og må fjernes regelmessig med den automatiske ekspressfiltrerings-funksjonen. Hver matvare i menyen inkluderer en innstilling for hvor mange av den varen kan tilberedes før ekspressfiltrering er nødvendig. Finnes i Settings > Food Item Settings > Enter Password > Manage Food Item > Food Items (Innstillinger > Innstillinger for matvarer > Skriv inn passord > Administrer matvare > Matvarer).



For eksempel krever produkter som produserer mer smuler under tilbereding vanligvis et lavere nummer for denne innstillingen, og produkter som produserer færre smuler har vanligvis et høyere nummer for denne innstillingen. Du finner kanskje at 15 tilberedelser mellom ekspressfiltreringer fungerer for pommes frites, mens et produkt med mer panering som kyllingstrips bare kan ha 8 tilberedelser mellom ekspressfiltreringer.

Kontrollen på berøringsskjermen opplyser personalet om omtrent hvor mange tilberedelser gjenstår før neste ekspressfiltrering, både fra prosentandelen til oljefilteret, og også fra statusringen på det gule filteret. Filterets prosentandel starter ved 100 % for hvert kar, og etterhvert som produkter til-

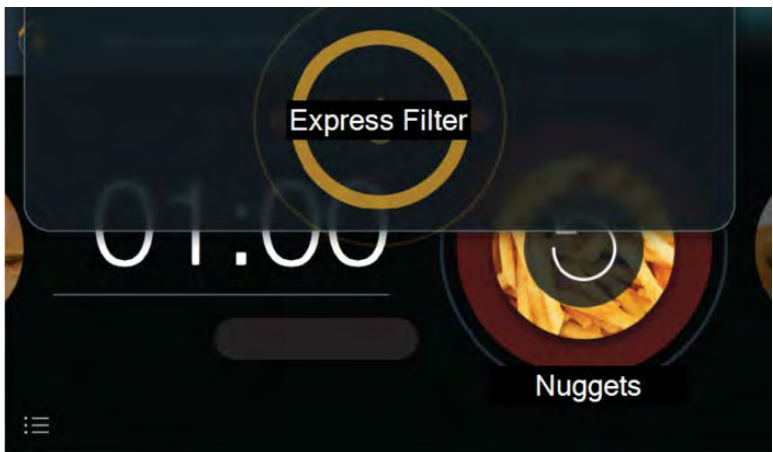
beredes minsker denne prosentandelen. Når filterets prosentandel når 0 % i et av karene, vises en beskjed om at det er på tide å utføre en ekspressfiltrering.

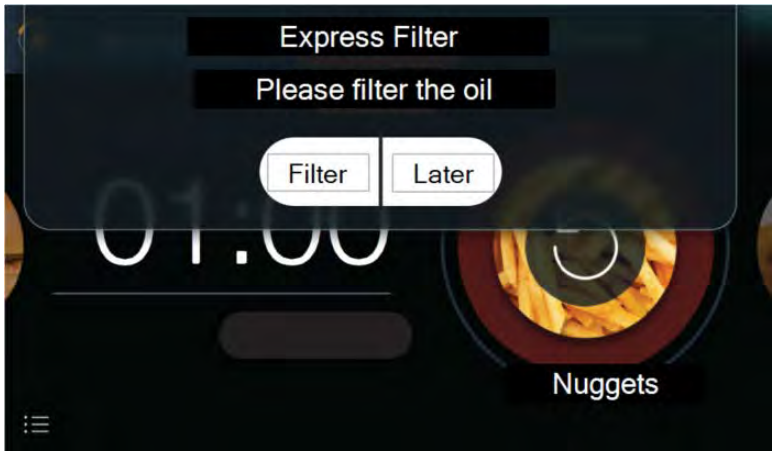
Merk: En ekspressfiltrering kan også innledes fra Settings > Oil & Filter > Express Filter (Innstillinger > Olje og filter > Ekspressfilter). Når en ekspressfiltrering er fullført, går oljefilterets status tilbake til 100 %, og personalet er klare for den neste travle perioden.

Når ekspressfiltrering utføres fullfører frityrstekeren hele prosessen, inkludert å bringe oljen tilbake til den innstilte temperaturen, på 3 minutter eller mindre med en riktig vedlikeholdt filterpanne. Mens et kar filtreres, kan de andre karene fremdeles brukes til matlaging. Ekspressfiltreringsprosessen beskrives i følgende trinn:

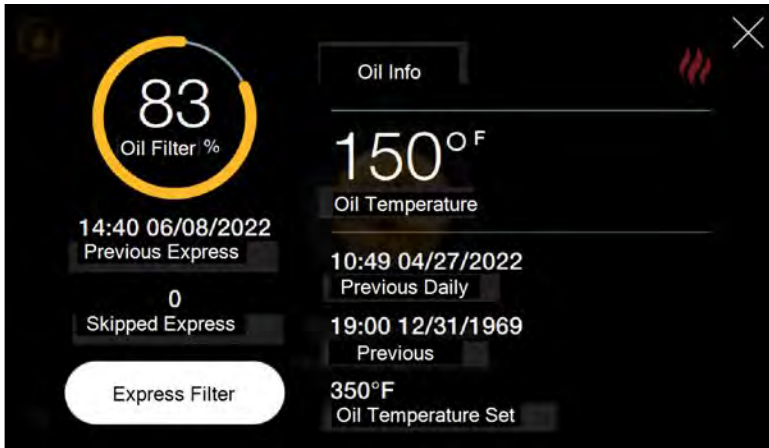
1. Tapp på Express filter (ekspressfiltrering) og velg Filter for å filtrere nå, eller velg Later (senere) for å utsette filtrering og fortsette matlaging. Skim vat (skum kar) vises.

Merk: Når du velger Later (senere), vises et varselsikon ved siden av ikonet for oljeinformasjon, og meldingen for ekspressfiltrering vises etter hver tilberedning frem til en ekspressfiltrering utføres.





2. Bruk et skummeverktøy (ikke forsynt med fritrykokeren) til å fjerne flytende smuler og produktrester fra oljeoverflaten, og bekreft ved å tappe på Start Filter (start filtrering).
  - Drain / Wash (tøm/vask) - Olje tømmes inn i filterpannen og pumpes for å skylle smuler ned i avløpet.
  - Refill (påfyll) - Olje fortsetter å pumpe, og avløpsventilen lukkes for å la olje fylle opp i karet.
  - Heating (oppvarming) - Etterhvert som karet fylles, skrur varmen på for å heve oljetemperaturen opp til steketemperatur.
3. Etter at oljen er varmet opp, vises Filter Complete (filtrering ferdig) på matlagings skjermen. Personalet har muligheten til å sette hvert trinn på pause, og deretter enten gjenoppta trinnet, eller stoppe ekspressfiltreringen. Styling av ekspressfiltrering i travle perioder Personalet har muligheten til å utføre en tidlig ekspressfiltrering under stille perioder for å sikre at en ekspressfiltrering ikke forstyrrer en travle periode. For eksempel, dersom det er en oljefilterstatus på bare 10 % (1 eller 2 tilbedelser gjenstår) under en sakte periode, kan personalet starte en ekspressfiltrering tidlig ved å tappe på ikonet for oljeinformasjon, og deretter på Express Filter (ekspressfiltrering).



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Slå av frityrstekerer

Merk: Dersom det forventes at frityrstekerer ikke skal brukes i en lengre periode, sørg for at oljen har blitt tømt ut av frityrstekerer. Når frityrstekerer skal startes opp igjen, se seksjonen [Grunnleggende drift](#).

Avslåing på slutten av dagen sikrer en god start for personalet neste dag. Sjekkliste for avslåing av frityrstekerer:

1. Utfør en daglig filtrering for hvert kar.
2. Ta av, rengjør og reparer filterpannen med et nytt filter.
3. Ta av og rengjør kurvhengeren, rengjør området bak kurvhengeren og reparer.
4. Skru av hovedstrømbryteren.
5. Tørk av berørings skjermens kontroller.
6. Tørk av utsyden av frityrstekerer, inkludert sidepanelene, dørene og området rundt karene.
7. Plasser et nattdeksel over hvert kar (hvis gjeldende).

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Montering av filterpannen



### ADVARSEL

#### Brannskaderisiko

For å unngå brannskader, følg beskjedene på skjermen for ekspressfiltrering og daglig filtrering.

**Dersom prosedyrene for ekspressfiltrering og daglig filtrering ikke følges, kan det føre til oppsamling av smuler og rester på bunnen av frityrstekerens kar, som kan gjøre at olje sprayes ut av frityrstekeren.**



## ADVARSEL

### Sklifare

For å unngå personskade, ikke overstig filterpannens kapasitet (1 kar eller 2 delte kar). For å unngå overfylling av filterpannen, bare tøm 1 kar av gangen.

Sørg for at gulvområdet rundt utstøret er fullstendig rent og tørt for å unngå sklifare.

Filterpannen fjerner oppsamling av smuler og urenheter fra oljen under filtrering. Dersom filtrering sakter av i løpet av dagen, kan det være nødvendig å tømme smulekurven og å skrape mindre smuler av fra filteret. Ved stengetid, ta av og rengjør filterpanneaggregatet for å sikre at avløpspannen er ren for neste dag. Dette gjøres vanligvis etter at den daglige filtreringen er utført på alle karene. Avslåingstrinn for filterpannen er som følger:

### Vedlikehold av filterpannen i løpet av dagen

Det kan være nødvendig å utføre vedlikehold av filterpannen periodevis i løpet av dagen dersom oljen begynner å pumpe sakte under ekspressfiltrering. Utfør følgende vedlikeholdstrinn for å øke oljestrømming under filtrering:

1. Ta av filterpannen ved å trekke (skli) den ut fra under frityrstekeren. Hann- og hunnkoblingen frakobles.
2. Ta av filterpannens lokk og smulekurven. Kast smulene i smulekurven.
3. Med en karskraper eller spatel, skrap forsiktig mindre smuler av fra toppen av filteret, og kast.
4. Sett filterpannens lokk og smulekurven tilbake på plass.
5. Sett filterpannen tilbake under frityrstekeren, og lukk døren.

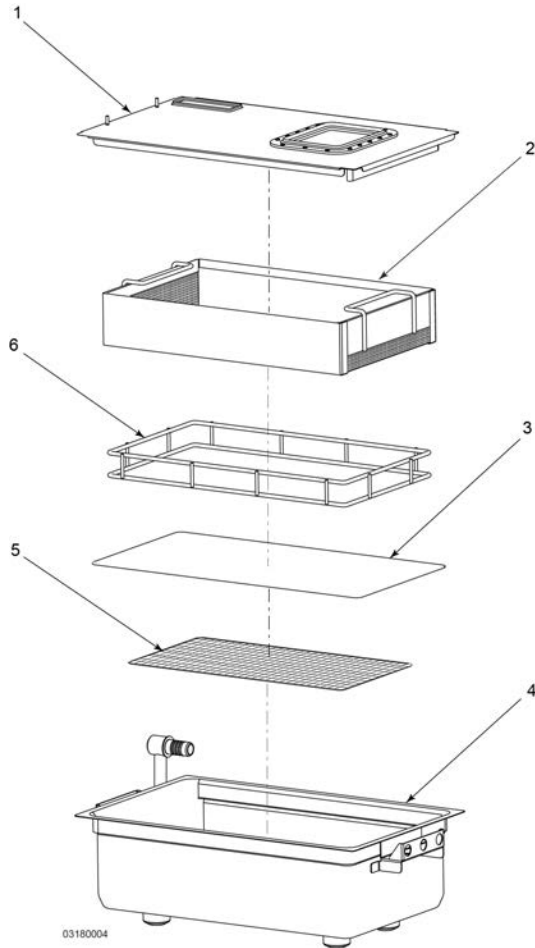
**Merk:** Sørg for at filterpannens tilkobling er godt satt på plass.

### Rengjøring av filterpannen

Bruk et rengjøringsmiddel av næringsmiddelkvalitet som tillates av lokale helseforskrifter. Det er essensielt å bruke riktige O-ringer og filterpapir fra Henny Penny. Du kan bestille dem fra teknikeren eller leverandøren din.

1. Ta av filterpannen ved å trekke (skli) den ut fra under frityrstekeren. Hann- og hunnkoblingen frakobles.
2. Ta O-ringene av konnektoren, inspiser og erstatt etter behov.  
Se [Bytt O-ringer](#).
3. Demonter filterpannen, tøm smulekurven og kast filteret.
4. Vask og tørk alle filterpannens komponenter.

5. Remonter filterpannen i følgende rekkefølge:
- Plasser filterskjermen (5) i avløpspannens bunn (4).
  - Plasser filterpapiret (3) på toppen av filterskjermen (5).
  - Plasser avløpspannens vekt (6) på toppen av filterpapiret (3).
  - Plasser smulefangeren (2) på toppen av avløpspannens vekt (6).
  - Plasser avløpspannens lokk (1) på toppen av avløpspannens bunn (4).



6. Sett filterpannen tilbake under frityrstekeren, og lukk døren. MERK: Sørg for at filterpannens tilkobling er godt satt på plass.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Rengjøring av kurvhengeren



### ADVARSEL

#### Brannrisiko

For å unngå brann:

- Ikke la kurvene ha innvirkning på varmeelementene.
- Ikke påfør trykk på varmeelementene.

Innvirkning på varmeelementene kan skifte eller strekke spolene og føre til brann.

Skli kurvhengeren opp, og trekk den mot deg for å fjerne den. Rengjør både kurvhengeren og området bak kurvhengeren, og sett tilbake på plass.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Skru av frityrstekerer

Ved slutten av dagen, skru hovedstrømbryteren til av-posisjon. For plasseringen av hovedstrømbryteren.

INFO: Varmen til hvert kar slås av når hovedstrømbryteren slås av, såvel som hver berøringsskjerm-kontroll

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Innstillingsmeny



### ADVARSEL

For å unngå personskade, ikke flytt frityrstekerer eller filterpannen mens den inneholder varm olje. Filterpannen må være så langt tilbake under frityrstekerer som den kan gå, og dekselet må være på plass. Sørg



for at hullet i dekselet er på linje med avløpet før avløpet åpnes.



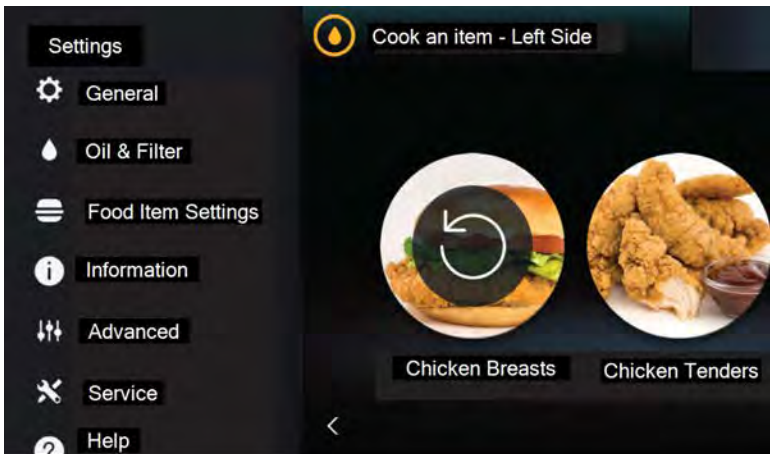
## ADVARSEL

### Brannskaderisiko

For å unngå brannskader, følg beskjedene på skjermen for ekspressfiltrering og daglig filtrering.

Dersom prosedyrene for ekspressfiltrering og daglig filtrering ikke følges, kan det føre til oppsamling av smuler og rester på bunnen av frityrstekerens kar, som kan gjøre at olje sprayer ut av frityrstekerens.

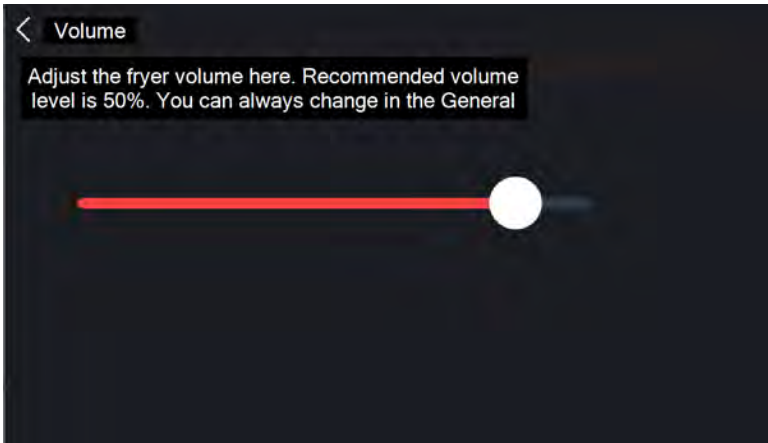
Fanen for innstillinger er i nedre venstre hjørne på hjemmeskjermen. Innstillingene lar deg gjøre ting som å legge til nye matvarer, utføre filtreringsoppgaver, skru av varmen på hvert kar og mer. Sveip opp eller ned på innstillingsmenyen for å se alle de tilgjengelige alternativene.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Volum

Beveg glidebryteren til ønsket volumnivå. Ved å bevege glidebryteren til høyre, øker volumet til hver kontroll. Ved å bevege glidebryteren til venstre, minsker volumet til hver kontroll.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Oljefilter

Oil & Filter (olje og filter)-menyen lister opp alle alternativene for oljefiltrering, oljefylling og avhending av olje. Tapp på det ønskede valget, og følg beskjedene på skjermen for å utføre oppgaven.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Ekspressfiltrering

Dette alternativet for ekspressfiltrering i Olje og filter-menyen brukes under trege frityrstekingsperioder hvor oljefilterprosenten er lav, for å klargjøre for travle perioder. Når som helst som en ekspressfiltrering utføres, selv når filtreringsprosenten ikke er på 0 %, går oljefilterprosenten tilbake til 100 %.

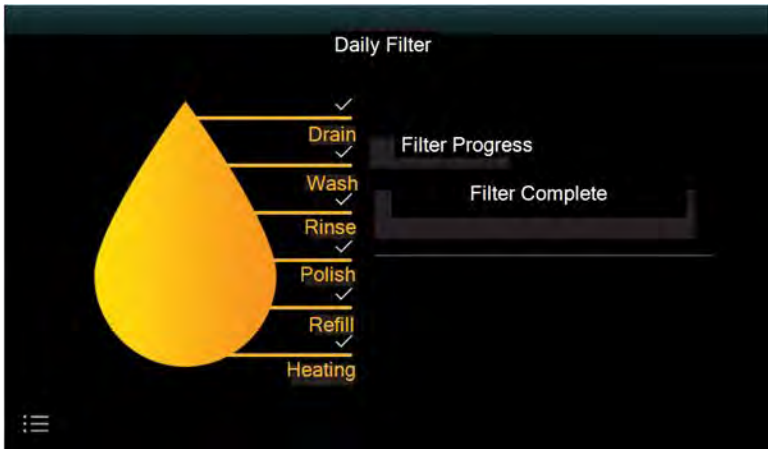




<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Daglig filtrering

Daglig filtrering ligner på en ekspressfiltrering. Prosedyren for daglig filtrering er imidlertid en grundigere rengjøring av karet. Den har flere trinn for å skrubbe karet og skylle det. Den inkluderer også alternativer for å gjenta vaskesyklusen. Denne prosedyren må utføres en gang om dagen for å fjerne oppsamling og smuss fra sidene og bunnen av karet. Daglig filtrering kan utføres under hvilke som helst perioder hvor frityrsteking ikke pågår, men det utføres vanligvis ved slutten av dagen. Trinnene for daglig filtrering forklares nedenfor:



1. Ta på verneutstyr (PVE).
2. Fra Oil & Filter (olje og filter)-menyen, tapp på Daily Filter (daglig filtrering) og skum karet.
3. Etter at skumming er ferdig, tapp på Start Filter (start filtrering).
4. Tøm - oljen tømmes ned i filterpannen. Etter oljen er tømt, vises beskjeden Scrub vat (skrubbe kar).

5. Hev varmeelementene med løfteverktøyet, og skrubbe sidene og bunnen av karet med børsten med L-spiss og gong-børsten.

**MERK:** Gi ekstra oppmerksomhet til rengjøring av festene på varmeelementenes braketter for å sikre at ingen oppsamling av smuss forblir i fordypningene på skruene.

6. Senk varmeelementene, og tapp på startknappen etter at skrubbingen er fullført for å fortsette.

**MERK:** Bare bruk børster for å skrubbe varmeelementene og sidene og bunnen av karet, ellers kan skade oppstå på varmeelementene og/eller karet.

7. Wash (vask) - olje pumpes for å vaske smuler og smuss ned avløpet.
8. Når vaskingen er ferdig, tapp på Repeat Wash (gjenta vask) dersom ekstra rengjøring er nødvendig, eller Start Rinse (start skylling) for å fortsette.
9. Rinse (skyll) - avløpsventilen lukkes, og olje fylles og tømmes fra karet for å skylle. Avløpet åpnes igjen for å tømme oljen.
10. Tapp Repeat Rinse (gjenta skylling) for å skylle igjen, eller Start Polish (start polering) for å fortsette.

**Merk:** Børsten med L-spiss og gong-børsten kan brukes til å løsne smuler og smuss under skylletrinnet.

11. Polish (poler) - poleringssyklusen er som en forlenget vaskesyklus. Poleringssyklusen er stilt inn til 5 minutter som standard. I løpet av denne tiden pumpes olje inn i karet, mens avløpsventilen forblir åpen. Denne forlengede filtreringen polerer oljen ved å fjerne små partikler og forurensninger etterhvert som oljen kontinuerlig filtreres. Etter 5 minutter begynner gjenfyllingstrinnet automatisk.
12. Refill (påfylling) - avløpsventilen lukkes, og karet fylles med olje.
13. Etter at dette trinnet er fullført, velg Start Heat (start varme) for å fortsette til neste trinn, eller Skip Heat (hopp over varme) for å holde karet slått av.
14. Heating (oppvarming) - temperaturen på oljen varmes opp til settpunkttemperaturen. Matlagings skjermen vises.  
**Merk:** Når filtreringen er ferdig, vises et avkrysningsmerke ved siden av hvert trinn for å vise at det har blitt fullført.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

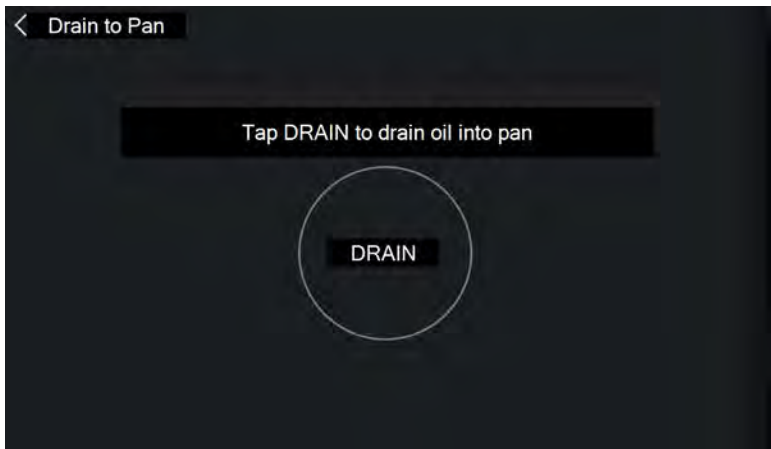
## Tøm i panne

Alternativet Drain to Pan (tøm i panne) lar brukeren tømme oljen fra karet og inn i avløpspannen. Oljen forblir deretter i pannen frem til brukeren velger et alternativ (innsignal) for å fylle. Dette trinnet er nyttig for å fjerne noe som har falt ned i karet, eller dersom en av delene i karet må gjennomgå service.

1. Tapp på DRAIN (TØM), og avløpet åpnes.
2. Tapp på COMPLETE (FERDIG) etter at oljen er tømt. Fill Vat From (fyll kar fra) vises.
3. Når det er klart til å pumpe olje tilbake til karet, er valgene som følger:
  - Drain Pan (avløpspanne)
  - Bulk
  - JIB
  - Manuall Fill (manuell fylling)

Merk: Alltid tapp på Drain Pan (avløpspanne) for å sikre at avløpspannen er tom.

4. Etter at du har valgt Drain Pan (avløpspanne), tapp og hold inne FILL (fyll) frem til all oljen er pumpet fra avløpspannen, og tapp på DONE (ferdig).



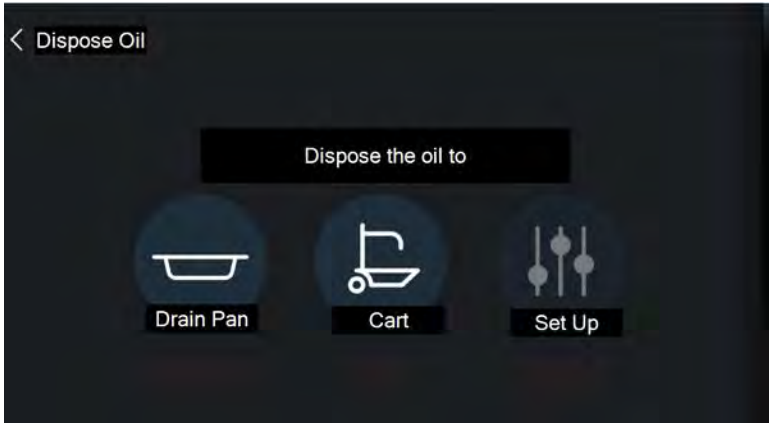
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Avhending

Avhend olje gir to alternativer for å avhende oljen i karet på. Tapp på ikonet for den ønskede avhendingsmetoden, og følg beskjedene for å kaste oljen. De to avhendingsalternativene er beskrevet nedenfor:

- Drain pan (avløpspanne) - olje tømmes ned i avløpspannen, og fjernes deretter fra pannen med et eksternt sugesystem.
  - Cart (vogn) - tapp på Cart (vogn), og fjern den tomme avløpspannen.
1. Åpne lokket på ODS-en (tilgjengelig separat).
  2. Plasser ODS-en under frityrstekeren, og sørg for at avløpstuten er på linje med åpningen på ODS-en.
  3. Etter at den har blitt satt inn, tapp på Ready (klar).
  4. Etter at oljen er tømt, tapp på Complete (ferdig).
  5. Rull ODS-en ut fra frityrstekeren.

6. Lukk og fest lokket for transport.
7. Velg fra Drain Pan (avløspanne), Bulk eller Manual Fill (manuell fylling) for å fylle opp karet.
8. Tapp på Done (ferdig) når du er ferdig.

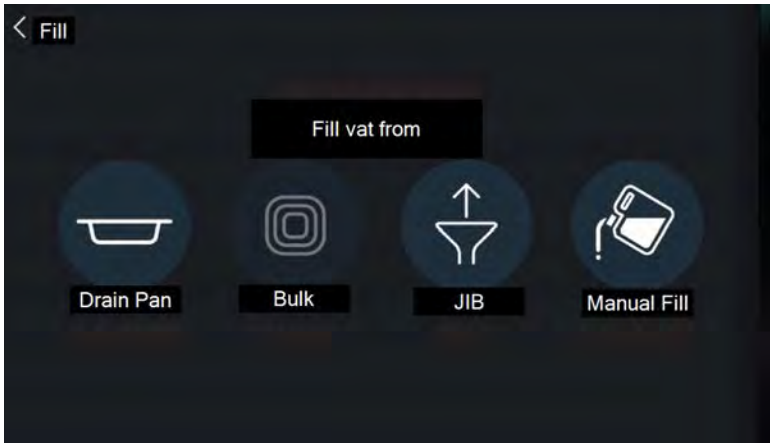


<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Fyll karet

Alternativet Fill VAT (Fyll kar) gir fire alternativer for å fylle karet med olje. Tapp ikonet for den ønskede fyllemetoden, og følg beskjedene for å fylle karet med olje. De fire fyllealternativene er som følger:

- Drain Pan (avløspanne) - tapp på Drain Pan (avløspanne), og deretter tapp og hold inne Fill (fyll) frem til avløspannen er tom. Tapp på Done (ferdig) når du er ferdig.
- Bulk - alternativet blir tilgjengelig i en fremtidig programvareutgivelse.
- JIB - tapp på JIB, og tapp og hold inne Fill (fyll) for å fylle karet fra JIB-en, for en forståelse av fylleindikatorer. Tapp på Done (ferdig) når du er ferdig.
- Manual Fill (manuell fylling) - hell oljen manuelt fra en JIB og ned i karet. Tapp på Done (ferdig) når det er fullt. Merk: For å spare tid, bruk alternativet Manual Fill (manuell fylling) for å fylle et tomt kar med olje, heller enn det saktere alternativet å fylle hele karet fra JIB-en.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Innstillinger for matvarer

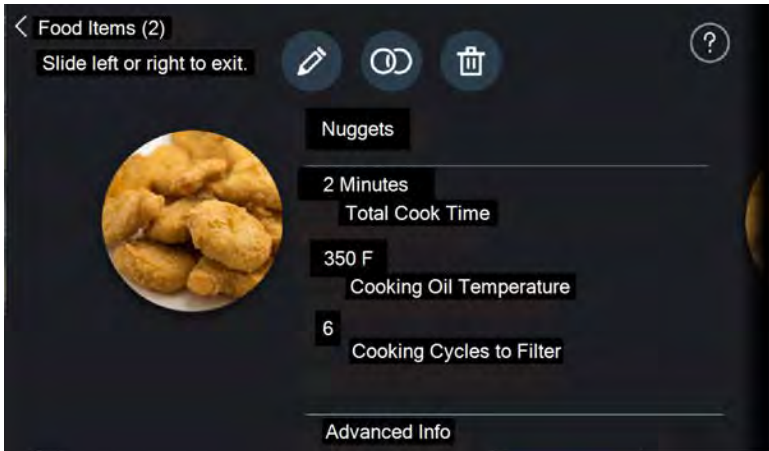
Innstillingene for matvarer lar deg oppsette, redigere og omorganisere matvarene. Tapp på Food Item Settings (innstillingene for matvarer), skriv inn koden 1234, og følgende tre alternativer vises:

- Manage Food Items (administrer matvarer):
  - Editing a Food Item (redigere en matvare)
  - Copying a Food Item (kopiere en matvare)
  - Deleting a Food Item (slette en matvare)
- Rekkefølge på matvarer
- Create Food Item (opprette en matvare)

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Administrer matvare





- 1 Hidden (skjult)-ikon - matvarer er ikke tilgjengelige på hjemmeskjermen når de er skjulte.
- 2 Edit (rediger)-ikon - tapp for å redigere en eksisterende matvare.
- 3 Copy (kopier)-ikon - tapp for å kopiere en eksisterende matvare.
- 4 Delete (slett)-ikon - tapp for å slette en eksisterende matvare.

## Redigere en matvare

Ved å redigere en matvare kan du endre en innstilling eller flere innstillinger til en eksisterende matvare. Utfør følgende trinn for å redigere en matvare:

1. Velg Settings > Food Item Settings (Innstillinger > Innstillinger for matvarer), og skriv inn koden 1,2,3,4 og velg Manage Food Items (administrer matvarer).
2. Velg matvaren du vil redigere, og tapp på redigerings-ikonet.
3. Tapp på innstillingen du vil redigere.
4. Tapp på Done (ferdig) etter hver endring.
5. Gjenta det forrige trinnet for å en annen innstilling.
6. Tapp på Save (lagre) for å lagre endringene.

## Kopiere en matvare

Å kopiere en matvare er en enkel måte å opprette en matvare på hvis innstillingene til den nye matvaren ligner på innstillingene til en eksisterende matvare.

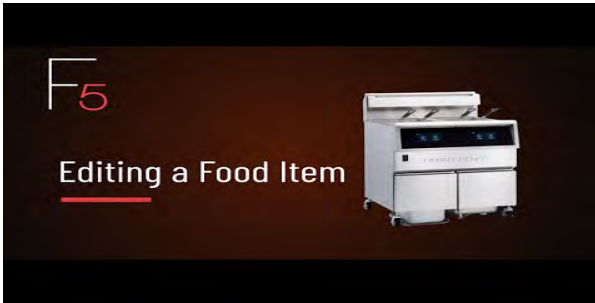
1. Velg Select Settings > Food Item Settings (Innstillinger > Innstillinger for matvarer), og skriv inn koden 1,2,3,4.
2. Velg Manage Food Items (administrer matvarer).
3. Tapp på en matvare, og tapp på kopieringsikonet.
4. En kopi av matvaren vises med det samme navnet; nummeret "2" vises imidlertid etter navnet, for å indikere hvilken av matvarene er som kopien.
5. For å endre på kopien, tapp på den, og tapp på redigeringsikonet.

## Sletting av matvarer

Sletting av matvaren fjerner matvaren helt fra kontrollens minne. Det er to måter å slette matvarer på, ved å slette en enkelt vare eller ved å slette flere matvarer samtidig.

- For å slette en enkelt vare, gå frem som følger:
  1. Velg Select Settings > Food Item Settings (Innstillinger > Innstillinger for matvarer), og skriv inn koden 1,2,3,4.
  2. Velg Manage Food Items (administrer matvarer).
  3. Tapp på en matvare, og tapp på slett-ikonet. Meldingen Are you sure you want to delete? (er du sikker på at du ønsker å slette?), Cancel (avbryt) eller Delete (slett) vises.
  4. Tapp Delete (slett) for å fjerne matvarene fullstendig fra kontrollen.
  5. Tapp Cancel (avbryt) for å gå tilbake til forrige trinn.
- For å slette flere matvarer samtidig, gå frem som følger:
  1. Fra matvaremenyen, velg Settings > Manage Food Items (Innstillinger > Administrer matvarer).
  2. Tapp på slett-ikonet i nedre venstre hjørne, og velg alle matvarene som du ønsker å slette. Et avkrysningsmerke vises på hver vare som er valgt.
  3. Etter at du har valgt varene, tapp på slett-ikonet i øvre venstre hjørne. Are you sure you want to delete? (er du sikker på at du ønsker å slette?), Cancel (avbryt) eller Delete (slett) vises.
  4. Tapp Delete (slett) for å fjerne matvarene fullstendig fra kontrollen.
  5. Tapp Cancel (avbryt) for å gå tilbake til forrige trinn.

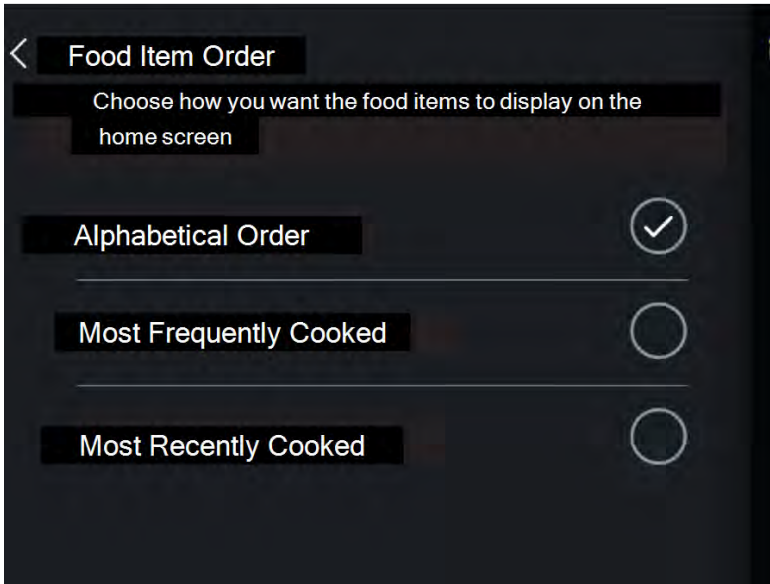




<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Rekkefølge på matvarer

Velg hvordan du vil at matvarene skal vises på hjemmeskjermen. Velg en av de tre følgende alternativene.



Alfabetisk rekkefølge

Matvarer vises alfabetisk fra venstre til høyre.

Oftest tilberedt

Matvarer vises med de oftest tilberedte varene til de minst ofte tilberedte varene fra venstre til høyre.

Mest nylig tilberedt

Matvarer vises med de nyligst tilberedte varene på venstre, og ting som ikke har blitt tilberedt på en stund til høyre.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

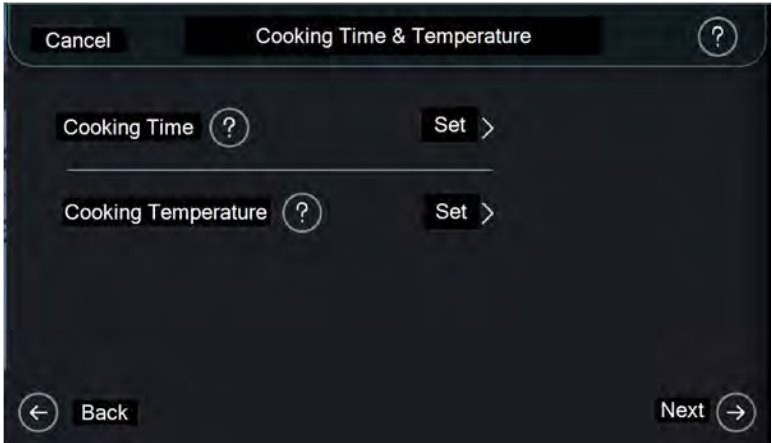
## Opprette en matvare

Merk: Innstillingsmenyen for matvarer inneholder Manage, Order, Create, og Import food items (Administrer, Bestill, Opprett og Importer matvare).

For å opprette en ny matvare, gå til Settings > Food Item Settings > Create New Food Item (Innstillinger > Innstillinger for matvare > Opprett ny matvare).

1. Tapp på Create New Food Item (opprett ny matvare).
2. Tapp på Set (definer) for å velge en tilberedningstid, og tapp deretter på Done (ferdig).
3. Tapp på Set (definer) for å velge en tilberedningstemperatur, og tapp deretter på Done (ferdig).

4. Tapp på Next (neste) (->).

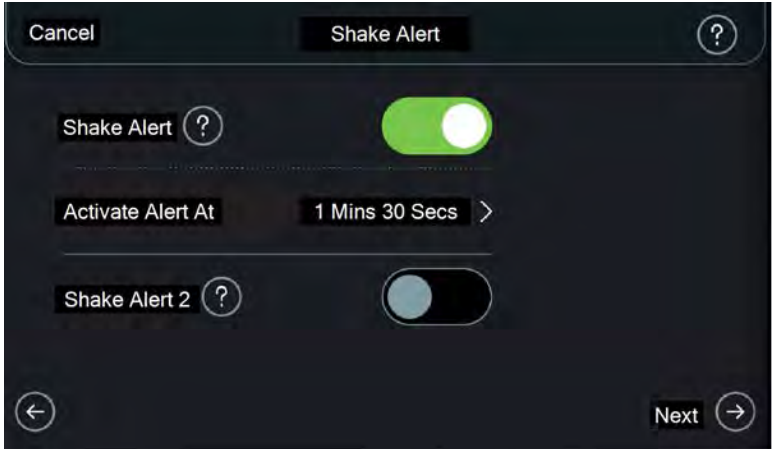


5. Tapp på nummeret ved siden av Cooking Cycles Until Filter (tilberedingscykluser før filtrering).
6. Rull for å velge antall sykluser hvor denne matvaren kan tilberedes før en beskjed om ekspressfiltrering vises, og tapp på Done (ferdig).
7. Tapp på Show (vis) for å gå inn på Advanced options (avanserte innstillinger), og deretter tapp Innstillinger og velg Settings: Optional (innstillinger: valgfritt). Se Avanserte matlagingsparametre for mer informasjon.
8. Tapp på Hide (skjul), og deretter Next (neste) (->).

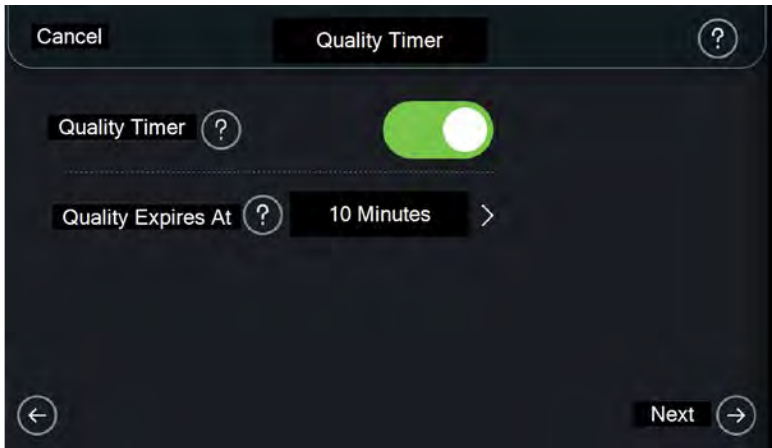


9. For å legge til en ristealarm, tapp på vekslebryteren for å vise innstillingene for ristealarm.
10. Tapp på Set (definer) for å aktivere varselet.

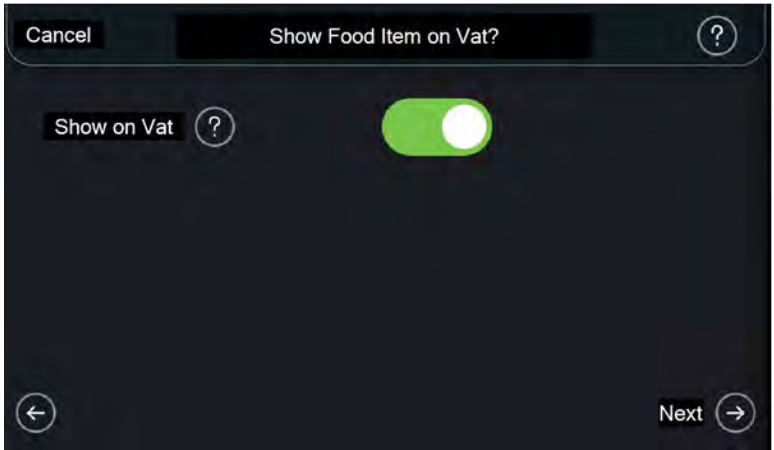
11. Sveip opp eller ned for å velge gjenværende tid på tidsuret når varselet lyder. For eksempel hvis du har en matlagingsyklus på 3:00 og ønsker å stille inn en ristealarm til å lyde etter 30 sekunder, still Activate Alert (aktiver varsel)-tiden til 2:30.
12. For å legge til enda en ristealarm, gjenta trinnene 9 - 11.
13. Tapp på Done (ferdig), og deretter Next (neste) (->).



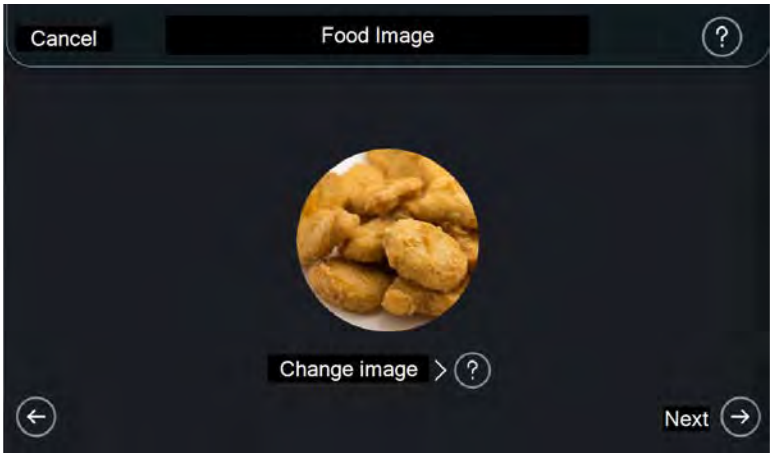
14. For å legge til et kvalitetstidsur, tapp på vekslebryteren for å vise tidspunktet.
15. Tapp og definer tidspunktet, og tapp deretter på Done (ferdig).
16. Tapp på Next (neste) (->).



17. For å vise matvaren på karet (kontroll), tapp på vekslebryteren Show Food Item On Vat (vis matvare på kar).
18. Tapp på Next (neste) (->).



19. Tapp på Choose Image (velg bilde) for å vise et bilde av matvaren.  
Merk: Dette trinnet lar deg velge et bilde for matvaren.
  - Choose From Images (velg fra bilder) lar deg velge et eksisterende bilde fra kontrollen.
  - Last ned et bilde lar deg velge et bilde som du forsyner på en USB-disk.
20. Tapp på Choose From Images (velg fra bilder), tapp for å velge et bilde, og tapp på OK.
21. For å laste ned et bilde, tapp ikonet over teksten Download an Image (last ned et bilde).
22. Sett inn USB-disken, og tapp på OK for å bekrefte.
23. Sveip opp eller ned for å finne det ønskede bildet på USB-disken. Tapp på bildet for å velge det, og tapp deretter på OK.
24. Tapp på Change Image (endre bilde) for å gå tilbake og velge et annet bilde.
25. Tapp på Next (neste) (->)



26. Gi matvaren et navn ved å bruke tastaturet på berøringsskjermen til å skrive inn et navn for matvaren. Merk: Matvarenavn kan ha maks 40 tegn.
27. Tapp på Done (ferdig) for å fortsette.
28. Gjennomgå innstillingene for matvaren.
29. Dersom du ønsker å endre en innstilling, tapp på innstillingen og gjør endringen.
30. Tapp på Save (lagre) for å lagre matvaren og gjøre deg ferdig.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Avanserte matlagingsparametre

Den følgende listen beskriver de avanserte innstillingene for å opprette en matvare.





#### Lastkompensasjon

Justerer tilberedningstid basert på laststørrelse. Lastkompensasjon forlenger tilberedningstiden for å la større porsjoner tilberedes lengre enn standard porsjoner, og forkorter tilberedningstiden slik at mindre porsjoner tilberedes i kortere tid enn en standard porsjon. Dersom denne innstillinlinen stilles til 0, skrur lastkompensasjon av. Jo høyere nummeret til denne innstillingen er, jo saktere teller tidsuret ned når oljetemperaturen faller under LC Ref-temperaturinnstillingen. For å aktivere lastkompensasjon, tapp på Set (definer), og sveip opp eller ned for å velge lastkompensasjon som et nummer mellom 0-60. Tapp på Done (ferdig) for å fortsette.

#### LC ref. Temperatur

Referansetemperatur for beregning av lastkompensasjon. Generelt bør denne innstillingen stilles inn til den gjennomsnittlige oljetemperaturen ved tilberedning av en standard porsjon med lastkompensasjon satt til 0 (av). For å aktivere denne innstillingen, tapp på Set (definer), og sveip opp eller ned for å velge ønsket LC ref. temperatur (avrundet til nærmeste temperatur). Tapp på Done (ferdig) for å fortsette.

#### Full varme

Holder varmeapparatene på 100 % fra 0-60 sekunder så snart tidsuret er aktivert for dette matproduktet. Full varme hjelper med å forvente fallet i oljetemperaturen når produktet

først slippes ned i oljen. For å aktivere denne innstillingen, tapp på Set (definer), og sveip opp eller ned for å velge antall sekunder for full varme. Tapp på Done (ferdig) for å fortsette.

#### PC-faktor

(pulskontrollfaktor) hjelper med å holde oljetemperaturen fra å overstige settpunkttemperaturen under matlaging. Varmeapparatene er på 100 % når oljetemperaturen er ved eller under settpunkttemperaturen, minus innstillingen for PC-faktor. For eksempel dersom PC-faktoren er definert til 3, og settpunktet for dette matproduktet er 350 °F, er varmeapparatene på 100 % når oljetemperaturen faller til 347 °F eller under. Etter at oljetemperaturen når 350 °F, skrus 100 % varme av, og varmen pulseres av og på for å heve oljetemperaturen tilbake opp til 350 °F. For å aktivere denne innstillingen, tapp på Set (definer), og sveip opp eller ned for å velge ønsket PC-faktor fra 0-60. Tapp på Done (ferdig) for å fortsette.

## Informasjon

Informasjonsmenyen gir data og eksporterer settpunkt for frityrstekerer for å bruke som en sikkerhetskopiering, eller for å overføre settpunkter til en annen frityrsteker. Alternativene for informasjon er som følger:

### Om denne frityrstekerer

1. Tapp på About this fryer (om denne frityrstekerer) for å se serienummeret, konfigurasjon og programvare for frityrstekerer.
2. Tapp på More Information (mer informasjon) for å se spesifikk programvare for spesifikke kontrollkomponenter.

### Eksport

Følg beskjedene for å eksportere settpunkter for tilberedning av matvarer til en USB-disk.

1. Tapp på Export (eksport), og ta av hetten på USB-disken foran på frityrstekerer.
2. Tapp én gang på Insert (sett inn), og sett USB-disken inn i porten. Kontrollen begynner å eksportere filen. Export successfull (eksport vellykket) vises når eksporten er ferdig.
3. Ta ut USB-disken.
4. Tapp på OK når du er ferdig.

## Hjelp

Tapp på Help (hjelp) for å finne opplæringer som hurtigstartopplæring og en veiledning i montering av avløpspannen. Dette er opplæring akkurat der du trenger den, så du ikke trenger å gå og finne frem brukerhåndboken. Flere hjelpeveiledninger er på vei i fremtidige programvareutgivelser.

## Slå av kar

1. Fra Settings (innstillinger), sveip oppover, og Shutdown vat (slå av kar) vises.
2. Tapp på Shutdown vat (slå av kar) for å skru av karet. Kontrollen forblir på, men varmen slås av.
3. Tapp for forhåndsvarming vises på berøringsskjermen.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>



## Kapittel 4 Vedlikehold

### Tidsplan for vedlikehold

Som alt annet matlagingsutstyr, krever den åpne fritryrgryten fra Henny Penny rengjøring og riktig vedlikehold. Tabellen nedenfor inneholder en oppsummering av periodiske vedlikeholdsprosedyrer som skal utføres av brukeren.

Hyppighet	Prosedyre
Daglig	Utfør en daglig filtrering på hvert kar
Daglig	Rengjør filterpannen, installer en ny filterpad, smør O-ringene. <b>MERK:</b> Erstatt O-ringene om nødvendig.
Daglig	Ta av og rengjør kurvhengeren
Daglig	Rengjør og tørk kurvene
Daglig	Rengjør og tørk nattdekslene, og plasser dem over karene for å beskytte oljen fra kontaminering.
Daglig	Rengjør utsiden av fritrykokeren
Daglig	Rengjør trinsehjulene
Ukentlig	Rengjør bak frityrstekeren. <b>FORSIKTIG!:</b> Koble fra strømmen ved å trekke ut strømledningen for å hindre personskader.
Etter behov	Kast gammel olje, og erstatt med ny
Hvert kvartal	Erstatt filterpannens O-ringer
Hvert kvartal	Utfør dyprensprosedyren
Årlig	Planlegg vedlikeholdsservice for å utføre planlagt vedlikehold i henhold til sjekklisten, kontakt leverandøren.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

### Vedlikeholdsprosedyrer

Utfør følgende vedlikeholdssoppgaver.

**ADVARSEL**

For å unngå personskader, skru av strømmen før utstyret rengjøres.

**ADVARSEL****Brannskaderisiko**

For å unngå brannskader, bruk verneutstyr når du filtrerer olje eller rengjør karet.

**MERK -**

For å unngå skade på utstyret, ikke rengjør rustfritt stål med skurende verktøy, skuremidler eller etsende kjemikalier.

**MERK -**

Bruk et rengjøringsmiddel av næringsmiddelkvalitet som tillates av lokale helseforskrifter.

**MERK -**

Rene børster og redskaper brukt for daglig rengjøring og matlaging.

## Rengjør bak frityrsteker

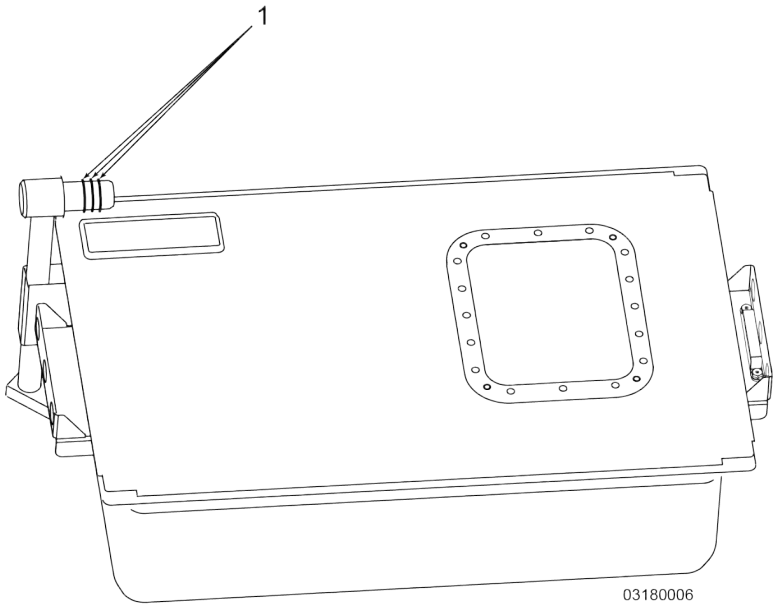
Trekk ut frityrstekeren. Trekk ut alle strømledningene, og rengjør fett og smuss fra sidene og bak frityrstekeren.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Bytte av O-ring

Erstatt alle de tre O-ringene til filterpannen hver 90. dag som følger:

1. Ta vekk avløpspannen.
2. Med en liten flathodet skrutrekker, lirk opp O-ringene (19 og trekk dem av enden av røret.
3. Plasser en O-ring (1) inn i hvert hakk, tre til sammen.
4. Smør O-ringene (1) på filterrøret med ny, kjølig olje.
5. Installer filterpannen.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Dyprens

Dyprensprosedyren fjerner oppsamlet karbon fra varmeelementene, sidene av karet og bunnen av karet. Dyprensprosedyren må utføres hvert kvartal. Det kan hende at den må utføres oftere, avhengig av panering og type og volum av produktene som tilberedes.

1. Tapp på Settings (innstillinger), og deretter Deep clean (dyprens).
2. Kast oljen i karet i henhold til beskjedene på skjermen.
3. Dekk til tilgrensende kar.
4. Tilbered filterpannen - ta av filterpannen, og ta deretter av de innvendige komponentene til filterpannen (filterskjerm, filtervekt, smulekurv) og plasser disse til siden. plasser filterpannens deksel på filterpannen, og dytt under frityrsteker.
5. Fyll karet til omtrent 1,5 cm (1 tomme) over den øvre fyllegrensen med vann.
6. Velg varm (Hot) eller kald (Cold) bløtlegging.

INFO: Varm eller kald bløtlegging avhenger av typen rengjøringsmiddel som brukes for prosedyren.

7. Les instruksjonene på rengjøringsmiddelet for å se hvilken type bløtlegging som skal brukes.
8. Tilsett mengden av rengjøringsmiddel som anbefales av rengjøringsmiddelprodusenten.

9. Start prosedyren. Kald bløtlegging skjer over natten, mens en varm bløtlegging varmer opp vannet og starter et tidsur.
10. Etter bløtlegging, skrubbe karet med en gong-børste og L-børste for å fjerne oppsamlet karbon fra frityrstekerens kar og fra varmeelementene.
11. Velg å tømme vannblandingen inn i filterpannen, eller å manuelt fjerne vannet fra karet. Følg beskjedene på skjermen for å fjerne vannet.
  - Tøm i filterpannen - etter at vannet tømmes, fjern filterpannen og plasser den i en godkjent vask.
  - Manuell fjerning av vann - øs vannet inn i en godkjent beholder. Tøm oppsamlet vann ned i en godkjent vask.
12. Løft elementene, og skrubbe karet.
13. Skyll karet med rent, kaldt vann.
14. Fjern vannet. Velg å enten tømme pannen, deretter tømme avløpspannen, eller manuelt fjerne og kaste vannet.
15. Fyll karet med vann på nytt for den siste skyllingen, og gjenta trinn 10.
16. Tapp og hold inne Purge (rens) for å pumpe ny olje gjennom slangene, og fjern vann fra slangene.
17. Håndkletørk karet.
18. Tøm og håndkletørk filterpannen.
19. Remonter avløpspannen med et nytt filter, og plaser under frityrstekerens.
20. Fyll karet med olje.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>





## Kapittel 5 Feilsøking

### Feilmeldinger

Følgende er en liste over feilkoder fra F5. Feil merket som kritiske feil indikerer e situasjon som krever øyeblikkelig oppmerksomhet. For å løse en feil, utfør alle trinnene for korrigerende handlinger frem til feilen er løst. Dersom feilen fremdeles er tilstede etter at alle trinnene for korrigerende handling er utført, kontakt teknisk støtte for hjelp.

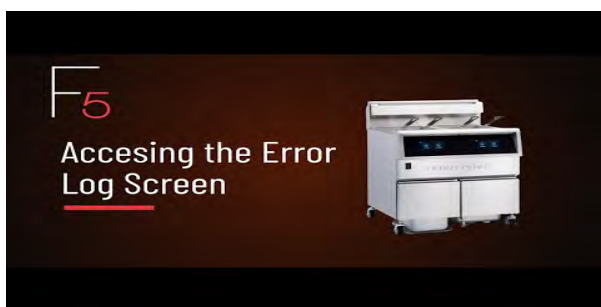
Feilkode	Mulig årsak	Korrigerende handling
"E-4" "Fryer control over-heat" (overoppheting av frityrstekerkontroll)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En varmekilde er for nær frityrstekeren.</li> <li>• Kjøleviften i kontrollaggregatet fungerer ikke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enten flytt varmekilden vekk fra frityrstekeren, eller flytt frityrstekeren vekk fra varmekilden.</li> <li>• VIU-displaypanel overopphetes, tilbakestill kontroll.</li> <li>• Kontakt teknisk støtte for hjelp.</li> </ul>
"E-5" "Oil overheat" (overoppheting av olje) Oljen i karet har nådd temperaturer på eller over 204 °C (400 °F)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dersom den faktiske oljetemperaturen er for varm, kan temperatursensoren være dekket med panering eller matproduktrester.</li> <li>• Oppsamling av karbon er tilstede på temperatursensoren fordi en dyprensing ikke har blitt gjort i løpet av de siste 3 månedene.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengjør temperatursensoren i karet for smuss.</li> <li>• Utfør en dyprensprosedyre. Dette hjelper med å løse smuss som kan ha dannet seg rundt temperaturprobene.</li> </ul>
"E-6" "Cannot read temperature" (kan ikke lese av temperatur)	<p>Temperatursensoren er skadet eller koblet fra.</p> <p>MERK: Sensorer kan skades dersom de slås bort med kurver eller andre harde gjenstander. Bruk kun børster når du rengjør sen-</p>	Kontakt teknisk støtte for hjelp.

Feilkode	Mulig årsak	Korrigerende handling
	sorer i karet.	
<p>"E-10"</p> <p>"Safety sensor over-heat" (overoppheting av sikkerhetssensor)</p> <p>Sikkerhetssensoren for høy grense i fritrykokeren overopphettet og ble utløst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dersom ekspressfiltre hoppes over flere ganger, blir sikkerhetssensoren dekket med smuler, som gjør at den overopphettes.</li> <li>• Dersom karet ikke har olje, eller dersom oljenivået er under temperatursensoren, vil sikkerhetssensoren overopphettes. Dersom en dyprens ikke har blitt utført i løpet av de siste 3 månedene, vil karbon samle seg opp og isolere sikkerhetssensoren, hvilket gjør at den overopphettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La karet avkjøles i 15 minutter. Filtrer for å fjerne smuler fra bunnen av karet. Tilbakestill den høye grensen, og sørg for at ekspressfiltre utføres ved beskjed om dette.</li> <li>• Sørg for at karet er fylt med olje, og tilbakestill den høye grensen.</li> <li>• Tilbakestill den høye grensen, og utfør en dyprens i karet.</li> </ul>
<p>"E-15"</p> <p>"Drain Valve Closed" (avløpsventil lukket)</p>	Noe hindrer avløpsventilen i å åpne.	Forsøk å tømme olje fra karet og fyll på ny, eller å filtrere den, og dersom ventilen ikke åpnes, kontakt teknisk støtte for hjelp.
<p>"E-18"</p> <p>"Level Sensor Failure" (feil på nivåsensor)</p>	<p>Nivåsensoren er enten skadet, eller har blitt koblet fra.</p> <p>MERK: Sensorer kan skades dersom de slås borti med kurver eller andre harde gjenstander. Bruk kun børster når du rengjør sensorer i karet.</p>	Kontakt teknisk støtte for hjelp
<p>"E-21"</p> <p>"Oil heating failure" (feil ved oljeoppvarming)</p>	ADVARSEL! Varmekapasiteten på dette karet kan være redusert, og produktet kan være underkøkt. Kontroller alltid produkttemperaturen før servering, ellers kan det føre til alvorlig sykdom.	

Feilkode	Mulig årsak	Korrigerende handling
Karet varmer opp oljen for sakte. Matlaging er fremdeles mulig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strømledningen er ikke satt helt inn.</li> <li>• Lav spenning eller spenningsproblemer ved mottaket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for at hver av frityrsterkerens strømledninger er dyttet helt inn.</li> <li>• Kontakt en sertifisert elektriker for å feilsøke problemer med mottaket, bryteren eller forsyningsspenningen.</li> </ul>
<p>"E-22"</p> <p>"Check power supply" (kontroller strømforsyning)</p> <p>Karet varmes ikke opp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karets strømledning er ikke satt inn / ikke dyttet helt inn.</li> <li>• Bryteren ble utløst.</li> <li>• Ikke noe spenning ved mottaket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for at hver av frityrsterkerens strømledninger er koblet til og dyttet helt inn.</li> <li>• Tilbakestill krets Bryteren.</li> <li>• For to, tre og fire kareneheter, utfør en rask sjekk ved å bytte støpsler med et annet, fungerende kar. Dersom karet nå begynner å varmes opp, betyr det at det originale mottaket ikke hadde noe spenning. Kontakt en sertifisert elektriker for å feilsøke problemer med mottaket, bryteren eller forsyningsspenningen. Dersom karet fremdeles ikke varmes opp etter at støpslene har blitt byttet, kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.</li> </ul>
<p>"E-31"</p> <p>"Heating Elements Up" (oppvarming av elementer)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opphopning av smuler gjør at elementene ikke kan senkes helt.</li> <li>• Varmeapparatet ble ikke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utfør en ekspressfiltrering, og fjern oppsamlingen av smuler inder varmeapparatet.</li> </ul>

Feilkode	Mulig årsak	Korrigerende handling
	dyttet helt ned etter den daglige filtreringen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk en frityrkurv til å dytte forsiktig ned på varme-elementet.</li> </ul>
"E-41" "Controller data loss" (tap av kontrollerdata)	Programmeringfeil.	Skru hovedstrømbryteren av og på igjen. Dersom feilkoden vedvarer, kontakt teknisk støtte for hjelp.
"E-46" "Memory write failure" (feil ved skriving av minne)	Programmeringfeil.	Skru hovedstrømbryteren av og på igjen. Dersom feilkoden vedvarer, kontakt teknisk støtte for hjelp.
"E-47" "A to D failure" (A til D-feil)	Feil ved intern kontroll.	Skru hovedstrømbryteren av og på igjen. Dersom feilkoden vedvarer, kontakt teknisk støtte for hjelp.
"E-48" "Controller input failure" (feil med kontrollerinngang)	Feil med systeminnsignal.	Skru hovedstrømbryteren av og på igjen. Dersom feilkoden vedvarer, kontakt teknisk støtte for hjelp.
"E-60" "Filtration board communication" (kommunikasjon med filtreringspanel) Frityrstekerens varmes fremdeles opp, men ingen filtrering eller oppfylling skjer.	AIF-panel, strømforsyning eller kommunikasjonsfeil.	Skru hovedstrømbryteren av og på igjen. Dersom feilkoden vedvarer, kontakt teknisk støtte for hjelp.
"E-70C" "Drain interlock failure" (feil ved ventilforrigling) Filtrering skjer ikke.	Kommunikasjon med avløps-ventilen mislyktes.	Kontakt teknisk støtte for hjelp.
"E-82"	Ikke noe svar fra velgeventilen.	Skru hovedstrømbryteren av og på

Feilkode	Mulig årsak	Korrigerende handling
"Selector valve failed" (feil på velgeventil) Filtrering og automatisk påfylling av kar skjer ikke.		igjen. Dersom feilkoden vedvarer, kontakt teknisk støtte for hjelp.
"E-93A" "Supply tripped" (Forsyning utløst)	Feil med strømforsyning.	Kontakt teknisk støtte for hjelp.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

## Feilsøkingguide

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
Matlagingsseksjon - Produktfarge ikke riktig		
A. Produktet er for mørkt (enkelte batcher)	Oppsamling av smuler eller karbon som dekker temperatursensoren.	Fjern grundig alt smuss fra temperatursensoren.
	Produktet har ikke blitt tatt ut av karet umiddelbart etter at nedtellingstidsuret lyder.	Ta produktet ut av karet når nedtellingstidsuret lyder.
	Tidsur for feil matvare er valgt.	Velg tidsur for riktig matvare.
For mørkt (alle batcher)	Tilberedelsestemperaturen for mat-	Juster tilberedelsestemperaturen

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
	varen er stilt inn for høy.	for matvaren til en lavere temperatur.
	Temperaturproben er ikke kalibrert riktig, eller feil spenning.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.
	Oljen er for gammel.	Dersom det kommer røyk fra oljen eller den har en brent smak, skift oljen.
	Oljen er for mørk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dersom det kommer røyk fra oljen eller den har en brent smak, skift oljen.</li> <li>• Filtrér oljen.</li> <li>• Utfør en rengjøringsprosedyre.</li> </ul>
For lys (alle batcher)	Tilberedelsestemperaturen for matvaren er stilt inn for lav.	Juster tilberedelsestemperaturen for matvaren til en høyere temperatur.
	Temperatursonden er ikke riktig kalibrert.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.
	Frityrstekerens varmes opp/-gjenopprettes sakte.	Se E-21 "Oil Heating Failure" (feil ved oljeoppvarming).
For lys (noen batcher)	Produktet er for kaldt. For eksempel kan produktet ha blitt plassert i oljen frossent, når policyen er at det skal være tint. Sjekk butikkens standarder.	La produktet tine før det tilberedes.
	Matvarens tidsur startet før produktet ble plassert i oljen.	Plasser produktet i oljen først, og start det tilsvarende tidsuret for matvaren.
	Tidsur for feil matvare er valgt.	Velg tidsur for riktig matvare.
	Matlagingscyklusen stoppet før matvarens tidsur nådde 0:00, og	La produktet være i oljen for hele tilberedingsstiden.

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
	alarmen ble utløst.	
	Porsjonsstørrelsen er for stor.	Bare bruk standard produktstørrelser, eller øk innstillingen for lastkompensasjon.
Produktet er tørt.	Tap av fuktighet før tilbereding.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruk ferske produkter.</li> <li>• Dekk til produktet for å redusere fordampning.</li> </ul>
	Oversteking av produktet.	Produktet har ikke blitt tatt ut av karet umiddelbart etter at nedtellingstidsuret lyder.
	Tidsuret for matvaren er stilt inn til for lang tid.	Kort ned på tilberedelsestiden for denne matvaren.
	Tidsur for feil matvare er valgt.	Velg tidsur for riktig matvare.
Brent smak.	Smak av brent olje.	Skift oljen, og utfør en dyprens.
	Ekspressfiltrering har ikke blitt utført ved beskjed.	Utfør en ekspressfiltrering når du får beskjed om dette.
	Daglig filtrering ikke utført.	Utfør daglig filtrering en gang om dagen.
	Feil varmeelementer eller feilaktig spenning.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.
Produktet er ikke ferdig.	Matlagingszyklusen stoppet før matvarens tidsur nådde 0:00, og alarmen ble utløst.	La produktet være i oljen for hele tilberedingsstiden.
	Tidsuret for matvaren er stilt inn til for kort tid.	Forleng tilberedelsestiden for denne matvaren.
	Porsjonsstørrelsen er for stor.	Bare bruk standard produktstørrelser, eller øk innstillingen for lastkompensasjon.



Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
	Tidsur for feil matvare er valgt.	Velg tidsur for riktig matvare.
	Tilberedelsestemperaturen for matvaren er stilt inn for lav.	Juster tilberedelsestemperaturen for matvaren til en høyere temperatur.
	Temperatursonden er ikke riktig kalibrert.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.
	Frityrstekeren varmes opp/-gjenopprettes sakte.	Se E-21 "Feil ved oljeoppvarming".
<b>Strøm og kontroller for frityrstekeren</b>		
Berørings skjermen starter ikke når strømbryteren er i på-stilling.	Frityrstekeren er frakoblet.	Koble til alle ledninger bak frityrstekeren, og dytt dem helt inn.
	Frityrstekerens kretsbyter er utløst.	Tilbakestill kretsbyteren.
	Ikke noe spenning ved mottaket.	Kontakt en sertifisert elektriker for å feilsøke problemer med mottaket, bryteren eller forsyningsspenningen.
	Et elektrisk problem eller kontrollproblem.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.
Berørings skjermen er på, men svarer ikke.	Skjermen er frossen.	Trykk inn og slipp kontrollens tilbakestillingknapp (under kontrollen).
En enkelt berørings skjerm starter ikke når strømbryteren er i på-stilling.	Feil ved strømforsyning til skjerm, eller kontrollproblem.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.
<b>Filtersystem</b>		
Filtermotoren kjører, men oljen pumpes	O-ringene er slitte, skadde, eller mangler.	Erstatt O-ringene.

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
sakte.	Tilstoppet filterpad/papir.	Tøm smulekurven, og skrap forsiktig smuler av fra toppen av filteret. Erstatt filterpaden eller papiret en gang om dagen.
	Våt filterpad/papir.	Erstatt filterpaden eller papiret med et tørt filter
Filterpumpens motor kjører ikke.	Tilbakestill filterpumpens motor.	<p>ADVARSEL! For å hindre brannskader fra oljesprut, skru hovedstrømbryteren til AV før du trykker på tilbakestillingsknappen for filterpumpens motor. La filtermotoren avkjøles i 15 minutter. Slå av hovedstrømbryteren. Trykk ned på den røde tilbakestillingsknappen på filtermotoren med en skrutrekker. Filtermotoren befinner seg over filterpannen. Skru hovedstrømbryteren tilbake på igjen, og gå til Oil &amp; Filter (olje og filter)-menyen og test filtermotoren ved å fylle karet fra filterpannen. INFO: Bruk en skrutrekker for å trykke inn denne knappen, da det er vanskelig å tilbake stille den for hånd.</p>
	Pumpemotorens brytere ble utløst	<p>ADVARSEL! For å hindre brannskader fra oljesprut, skru hovedstrømbryteren til AV før du tilbake stiller pumpemotorens brytere. Slå av hovedstrømbryteren. Trykk på den hvite tilbakestillingsknappen for bryterne, som befinner seg bak</p>

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
		døren lengst til venstre på frityrstekerens. Skru på strømmen for frityrstekerens, og test filtermotoren i Oil & Filter (olje og filter)-menyen
Motoren brummer, men kjører ikke.	Tilstoppede slanger eller pumpe.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp.
	Fast frityr er brukt i frityrstekerens.	Kontakt Henny Penny teknisk støtte for hjelp. VIKTIG: Ikke bruk fast frityr i frityrstekerens.
Filterpannen er satt inn under frityrstekerens. Skjermen viser Cannot detect drain pan (finner ikke avløpspanne).	Filterpannen er ikke dyttet helt inn.	Dytt filterpannen helt inn. ADVARSEL! Risiko for brannskade! Avløpspannen kan være varm. Bruk varme- og oljesikre hansker før du flytter avløpspannen.
	Strømledningene bak frityrstekerens lar ikke avløpspannen gå helt inn.	Flytt på strømledningene bak frityrstekerens, slik at de ikke forstyrrer avløpspannens bevegelse.
	Avløpspannens deksel er ikke installert på avløpspannen.	Ta vekk avløpspannen, plasser dekselet på avløpspannen, og sett avløpspannen tilbake under frityrstekerens. ADVARSEL! Risiko for brannskade! Avløpspannen kan være varm. Bruk varme- og oljesikre hansker før du flytter avløpspannen.
	Feil på avløpspannens bryter.	Kontakt teknisk støtte for hjelp.
Filtermotoren fortsetter å kjøre og pumpe luftbobler når karet er fullt.	Opphopning av smuler og karbon dekker nivåsensorene i karet.	Fjern alt opphop av smuler og karbon rundt sensorene i karet.

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
Skjermen viser Cannot detect oil level (kan ikke spore oljenivå).	Avløpspannen er tom, men det ble ikke pumpet nok olje tilbake inn i karet for at nivåsensoren ble nådd.	Fyll karet med olje.
	Oljen var kald når den ble filtrert.	Filtrer oljen ved sett-punkttemperatur.
Oljen ble ikke tømt under ekspressfiltrering. Skjermen viser Is the oil draining (tømmes oljen)?	Avløpet er tilstoppet.	Bruk avløpsbørsten til å dytte smuler gjennom avløpsventilen. Etterhvert som oljen tømmes, ta vekk avløpsbørsten. <b>MERK:</b> Alltid fjern avløpsbørsten fra avløpsventilen når oljen begynner å tømmes, ellers vil avløpsventilen lukkes over avløpsbørsten. Dette kan føre til skade på avløpsventilen som ikke dekkes av garantien. <b>BESTE PRAKSIS!</b> Alltid filtrer og skum karet når du får beskjed om dette, for å unngå oppsamling av smuler og tilstopping av avløpet.
	Avløpet åpnes ikke.	Kontakt teknisk støtte for hjelp.
Olje er igjen i avløpspannen. Skjermen viser Is the vat filled as shown? (Er karet fylt som vist?) Yes/No (ja/nei)	O-ringene er slitte, skadde, eller mangler.	Dersom det er olje i filterpannen vil den måtte fjernes før dette trinnet utføres. <b>ADVARSEL!</b> Risiko for brannskade! Sett av tid for å la oljen kjøle seg ned, og bruk verneutstyr (PVE), inkludert varme- og oljesikre hansker, forkle og ansiktskjold mens du utfører denne prosedyren. Ikke flytt på frityrstekeren eller filteravløpspannen mens de

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
		<p>inneholder varm olje. Personskade eller seriøse brannskade kan oppstå fra varm oljesprut. Erstatt O-ringene.</p>
	<p>Tilstoppet filterpad/papir.</p>	<p>Dersom det er olje i filterpannen vil den måtte fjernes før dette trinnet utføres. ADVARSEL! Risiko for brannskade! Sett av tid for å la oljen kjøle seg ned, og bruk verneutstyr, inkludert varme- og oljesikre hansker, forkle og ansiktsskjold mens du utfører denne prosedyren. Ikke flytt på frityrsteker eller filteravløpspannen mens de inneholder varm olje. Personskade eller seriøse brannskade kan oppstå fra varm oljesprut.</p> <p>Tøm smulekurven, og skrap forsiktig smuler av fra toppen av filteret. Erstatt filterpaden eller papiret en gang om dagen.</p>
	<p>Våt filterpad/papir.</p>	<p>Dersom det er olje i filterpannen vil den måtte fjernes før dette trinnet utføres.</p> <p>ADVARSEL! Risiko for brannskade! Sett av tid for å la oljen kjøle seg ned, og bruk verneutstyr, inkludert varme- og oljesikre hansker, forkle og ansiktsskjold mens du utfører denne prosedyren. Ikke flytt på frityrsteker eller filteravløpspannen mens de inneholder varm olje. Personskade eller seriøse brannskade kan oppstå fra</p>

Problem	Mulig årsak	Korrigerende handling
		varm oljesprut. Erstatt filterpaden eller papiret med et tørt filter.
Automatisk påfyllingssystem		
Karet fylles ikke opp, men det er olje i JIB-en. Skjermen viser Is there oil in the JIB? (er det olje i JIB-en?) Ja/Nei.	Tre mislykkede forsøk på å fylle opp karet automatisk.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sjekk for smuss i enden av JIB-slangen.</li> <li>2. Sørg for at JIB-slangen er satt inn i JIB-en og dyttet helt ned til bunnen.</li> <li>3. Prøv å fylle opp karet fra Oil &amp; Filter &gt; Fill Vat (olje og filter &gt; Fyll kar), og utfør deretter en fylling fra JIB-en for å se om karet begynner å fylles opp.</li> </ol> Merk: Det kan ta opp til 20 sekunder før oljen begynner å pumpe, for å rense slangene for luft. Dersom karet fremdeles ikke fylles opp, kontakt teknisk støtte for hjelp.
Oljen fortsetter å fylles på, selv om det er fullt. Skjermen viser Is there oil in the JIB? (er det olje i JIB-en?) Ja/Nei.	Oppsamling av smuler/karbon omkring temperatur- eller nivåsensorene i karet.	Fjern opphopede smuler og karbon fra sensorene i karet.
	Temperatur- eller nivåsensorene er skadde.	Kontakt teknisk støtte for hjelp.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>





## Kontakt Teknisk støtte via:

- telefon:  
USA og Canada: +1-800-417-8405  
Global: +1-937-456-8405
- tekst:  
+1-937-456-8405
- e-post: [technicalservices@hennypenny.com](mailto:technicalservices@hennypenny.com)
- [chat i sanntid](#)

## Kontakt for deler:

- e-post: [partsdepartment@hennypenny.com](mailto:partsdepartment@hennypenny.com)

## Kontakt for garanti:

- e-post: [warranty@hennypenny.com](mailto:warranty@hennypenny.com)



Opphavsrett tilhørende Henny  
Penny Corporation 2024 Med  
enerett.

Henny Penny Corporation  
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320  
1-937-456-8400  
1-800-417-8417  
[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)