

HENNY PENNY



i'm lovin' it®



Sök efter
ytterligare

Bruksanvisning

LOVElektrisk

Öppen fritös

LVE 302

LVE 303

LVE 304



FM05-359A



Innehållsförteckning

Kapitel 1 Översikt	4
Säkerhet	4
Symbolguide	4
Avsedd användning	7
Kapitel 2 Installation	12
Uppackning	12
Specifikationer	13
Fritösmått efter modell	13
Vikter inklusive förpackning	13
Val av plats	13
Godkännanden	14
Nivåjustera fritösen	14
Korrekt ventilation	15
Krav på elsystem	16
Installation och driftsstart	19
Introduktionsutbildning	21
Kapitel 3 Drift	23
Komponentöversikt	23
Modellkonfiguration	23
Driftkomponenter	24
Fylla på eller tillsätta olja	25
Oljekapacitet	26
Fylla på karet manuellt	26
Grundläggande användning	27
Fylla på olja	27
Byte av dunk (JIB-Jug in Box)	28
Daglig förhandskontroll av fritösen	28

Förvaring av nattkåpor	29
Starta fritösen	29
Fövärmning av oljan	29
Oljeinfo	30
Tillagning av maträtter	31
Tillagning med enstaka timer	33
Starttimer för fullt kar	34
Starttimer för delat kar	35
Stoptimer	35
Repeterande timer	36
Inkompatibel maträtt	37
Oljehantering	37
Expressfiltrera	38
Nedstängning av fritösen	41
Filterkärlehet	41
Rengöring av korghängaren	43
Stänga av fritösen	44
Inställningsmenyn	44
Volym	45
Oljefilter	45
Expressfiltrera	46
Filtrera dagligen	46
Tömning till kärl	48
Kassera	49
Fyll kar	50
Inställningar för maträtt	51
Hantera maträtter	51
Beställ maträtt	53
Create Food Item (Skapa maträtt)	54

Avancerade tillagningsparametrar	58
Information	60
Om fritösen	60
Export	61
Hjälp	61
Stänga av karet	61
Kapitel 4 Underhåll	63
Underhållsschema	63
Underhållsrutiner	63
Rengör bakom fritösen	64
Byte av o-ring	64
Djuprengöring	65
Kapitel 5 Felsökning	68
Felmeddelanden	68
Felsökningsguide	72

Kapitel 1 Översikt

Säkerhet

Henny Penny-produkterna har många inbyggda säkerhetsfunktioner. Det enda sättet att säkerställa säker drift är dock att helt förstå korrekta installations-, drifts- och underhållsprocedurer. Dessa anvisningar har tagits fram för att underlätta studier och inläring av rätt arbetsrutiner. För säkerhetsinformation och annan särskilt viktig information används orden FARA, VARNING, SE UPP eller OBSERVERA. Deras betydelse beskrivs enligt följande:



FARA

markerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador.



VARNING

markerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador.



FÖRSIKTIGHET

markerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till måttliga eller mindre allvarliga personskador.


OBSERVERA

används för information som betraktas som viktig i anslutning till egendomsskador.

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

Symbolguide

Symbolerna nedan kan användas på enheten eller ingå i dokumentationen online eller pappersdokumentationen.

Symbol	Referensnr.	Symbol, titel	Beskrivning
	ISO 7000-0434A	Försiktighet	Anger att försiktighet är nödvändig när man använder enheten eller reglaget nära där symbolen är placerad eller att den aktuella situationen kräver operatörens medvetenhet eller ingripande från

Symbol	Referensnr.	Symbol, titel	Beskrivning
			operatören för att undvika oönskade konsekvenser.
	Fara för elchock-symbol	Försiktighet, risk för elchock	Identifierar utrustning som exempelvis strömkällan, där det föreligger risk för elchock.
	ISO 7000-0535	Försiktighet, varm yta	Anger att det markerade objektet kan vara varmt och inte bör vidröras utan försiktighet.
	ANSI	Varm yta	Anger att det markerade objektet kan vara varmt och inte bör vidröras utan försiktighet.
	ISO 7000-0790	Läs bruksanvisningen	Anger att bruksanvisningen eller kortet bör läsas före användning.
	ISO 7000-1641	Bruksanvisning; användningsförfaranden	Anger platsen där bruksanvisningen förvaras eller anger information som är relaterad till driftanvisningarna. Anger att bruksanvisningen bör rådfrågas vid användning av enheten eller reglaget som är i närheten av var symbolen är placerad.
	ISO 7010-P003	Inga öppna flammor; Eld, öppna antändningskällor och rökning förbjuden	För att förhindra rökningen och alla former av öppna flammor

Symbol	Referensnr.	Symbol, titel	Beskrivning
	ANSI	Tungt objekt	Anger att objektet är tungt och kräver mekanisk assistans eller flera personer för att kunna lyftas.
	ISO 7010-W021	Lättantändligt material	För att varna om lättantändligt material.
	Ej tillämpligt	Varmt vatten	För att varna om varmt vatten.
	Ej tillämpligt	Värm inte upp temperatursonden	Utsätt inte temperatursonden för direkt värme.
	Ej tillämpligt	Jorda enheten	För att varna om elchock om enheten inte är ordentligt jordad.
	EU-direktiv	CE	Produkten uppfyller kraven i tillämpliga EU-direktiv.
	CSA-certifiering	CSA	Denna produkt uppfyller standarderna för CSA-certifiering i USA och Kanada.
	WEEE-direktivet	Uppfyller RoHS-kraven	Från och med 16:e augusti 2005 började direktivet för elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) att gälla

Symbol	Referensnr.	Symbol, titel	Beskrivning
			inom EU. Våra produkter har bedömts utifrån WEEE-direktivet. Vi har också granskat våra produkter för att fastställa om de uppfyller direktivet om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen (RoHS) och vi har gjort om våra produkter där så behövdes för att uppfylla regelverket. För fortsatt efterlevnad av dessa direktiv får denna enhet inte avyttras som osorterat kommunalt avfall. För korrekt avfallshantering, var vänlig kontakta din närmaste Henny Penny-distributör.

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

Avsedd användning



VARNING

För att undvika skador på egendom eller personskada, läs bruksanvisningen innan du installerar, använder eller underhåller denna utrustning. Förvara denna bruksanvisning på en lämplig plats för framtida referens.



FARA

För att undvika allvarliga brännskador, öppna inte avtappningsventilen när karet är trycksatt. Låt trycket minska till atmosfäriskt tryck.



FARA

Genom att öppna karets avtappningsventil kan olja rinna ut genom bottenavloppet. För att undvika brännskador, se till att en avloppsbehållare eller skyttel finns på plats för

**VARNING**

att fånga upp den heta oljan.

Risk för brännskador!

För att undvika brännskador, se till att inte blanda vatten med frityroljan.

**VARNING**

Risk för brännskador!

För att undvika brännskador, flytta inte fritösen när den innehåller het olja.

**VARNING**

Överbelasta inte korgarna med produkt, och placera inte produkter med extrem fukthalt i korgarna.

- 1,4 kg (3 pund) är den maximalt tillåtna mängden produkt per fullt kar.

- 0,68 kg (1,5 pund) är den maximalt tillåtna mängden produkt per delat kar.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i att olja rinner över karet vilket kan orsaka allvarliga brännskador, personskador, brand och/eller egendomsskador.

**VARNING**

Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, rörelse- eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap såvida de inte fått handledning/instruktion om användning av enheten från en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Barn ska övervakas så att de inte leker med apparaten eller försöker rengöra eller utföra underhåll på den.

**VARNING**

För att undvika personskador måste apparaterna kopplas bort från strömförsörjningen under rengöring eller underhåll.

**FÖRSIKTIGHET**

För att förhindra skador på utrustningen, förorening av mat eller personskador får denna apparat aldrig rengöras med vattenstråle eller

ångrengöringsverktyg.

**FÖRSIKTIGHET**

- Den maximala driftstemperaturen för våra fritöser är 40,5 °C (105 °C).
- Den maximala luftfuktigheten för våra fritöser är 93 %.

OBSERVERA - Enheten är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion, som exempelvis i en fabrik. Under användning är det luftburna A-vägda emissionsljudtrycket under 70 dB(A). Denna apparat är avsedd för kommersiell användning i kök på restauranger, bagerier, sjukhus, etc.

OBSERVERA - Använd alltid avlastning. Installera den medföljande strömkabeln på ett sätt så att om avlastningen inte fungerar, kommer ledningarna L1, L2, L3 och N att lossna först. Om den medföljande strömkabeln eller en befintlig strömkabel skadas ska du inte använda den, utan ersätta den med en strömkabel som du vet är i bra skick. Strömkabeln måste bytas ut av tillverkaren, utsedd serviceagent eller liknande behöriga personer för att undvika fara.

OBSERVERA - Denna apparat är avsedd att flyttas för rengöring. Denna apparat måste anslutas med flexibla anslutningar för potentialutjämning och anslutning till tjänster såsom elförsörjning, vattenförsörjning, gasförsörjning och ångförsörjning så att apparaten kan flyttas i den riktning som krävs för rengöring, ett avstånd som inte är mindre än apparatens mått i rörelseriktningen plus 500 mm, utan att de flexibla anslutningarna blir spända eller utsätts för belastning.

OBSERVERA - Rekommenderat underhåll måste utföras för att säkerställa säker och kontinuerlig drift av enheten. Se Henny Penny-bruksanvisning.

OBSERVERA - Rätt underhåll förlänger också apparatens och oljans livslängd, vilket minskar driftskostnaderna under hela brukningstiden. Gammal olja ökar dessutom risken för kokning och brand på grund av oljans lägre flampunkt. Oljetemperaturen får aldrig överstiga 230 °C (450 °F).

OBS: Apparaten får inte användas med extern timer eller med fjärrkontroll.

Detta är den kontrollerade originalversionen av Henny Penny-instruktionerna för :

Kapitel 2 Installation

Uppackning



VARNING

Fara för elchock

För att undvika skador på egendom, använd inte punkterande verktyg under uppackning.



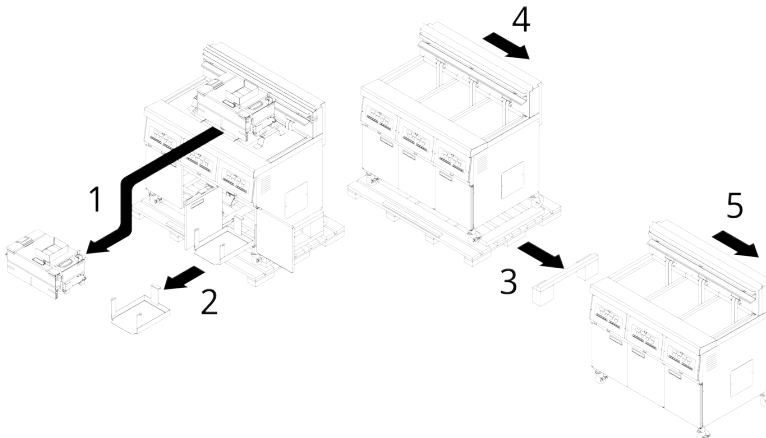
VARNING

Tungt objekt

Var försiktig när du flyttar fritösen så att du undviker att skada dig. Fritösen väger cirka: 137 kg (302 lbs) för fulla kar och 144 kg (317 lbs) för delade kar200 kg (441 lbs) för fulla kar och 214 kg (472 lbs) för delade kar240 kg (528 lbs) för fulla kar och 275 kg (606 lbs) för delade kar319 kg (702 lbs) för fulla kar och 344 kg (758 lbs) för delade kar

OBSERVERA - Alla fraktskador måste noteras i närvaro av fraktföretagets förare och signeras innan föraren ger sig av.

OBSERVERA - För att undvika skador på utrustningen, ta bort filtertråget , innan du avlägsnar enheten från lastpallen.



1. Skär av och ta bort metallbanden från kartongen.
2. Ta bort kartonglocket och lyft bort huvudkartongen från fritösen.
3. Ta bort hörnskydden.

4. Klipp vid behov av sträckfilmen runt transportlådan/ställningslådan och ta bort den från fritöslockets ovansida.
5. Skär av och ta bort metallbanden som håller fast fritösen på pallan, och lasta av fritösen från pallan.

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

Specifikationer

Fritösmått efter modell



Vikter inklusive förpackning

Karkonfig.	1 kar	2 kar	3 kar	4 kar
Full	302 lb. 137 kg.	441 lb. 200 kg.	528 lb. 240 kg.	702 lb. 319 kg.
Delat	317 lb. 144 kg.	472 lb. 214 kg.	606 lb. 275 kg.	758 lb. 344 kg.

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

Val av plats



VARNING

Risk för brännskador!

För att förhindra personskada, installera och nivåutjämna fritösen enligt instruktionerna i bruksanvisningen. Spännband kan användas för stabilisering.

**FÖRSIKTIGHET****Brandfara**

För att undvika brand bör området under fritösen inte användas för att lagra förnödenheter.

**VARNING****Brandfara**

För att undvika personskador och brand: installera apparaten med de minsta avstånd som beskrivs i bruksanvisningen; spreja inte aerosoler nära apparaten när den används. Installera den öppna fritösen med angivet säkerhetsavstånd från alla brännbara material.

Korrekt placering av apparaten är mycket viktigt för drift, hastighet och bekvämlighet. Välj en jämn plats för apparaten för att säkerställa korrekt drift inklusive oljetäckning av produkten. Välj en plats som ger enkel lastning och lossning utan att störa slutmonteringen av matbeställningar. Operatörerna upptäcker att stekning från rå till färdig och att hålla produkten i en varmare ger snabb kontinuerlig service. Landnings- eller dumpningsbord ska finnas bredvid fritösen. Den bästa effektiviteten uppnås genom en rak linjeoperation, dvs.rav på ena sidan och avsluta den andra sidan. Ordermonteringen kan flyttas bort med endast en liten effektivitetsförlust.

Godkännanden

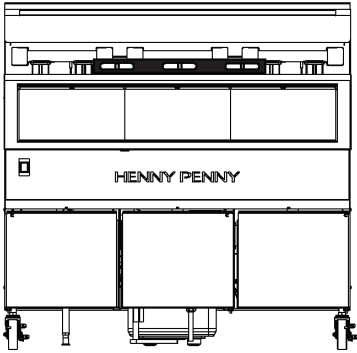
Sidor	51 mm (2 tum) från brännbara material eller annan värmeproducerande utrustning, annars krävs inget spelrum.
Tillbaka	152 mm (6 tum) luftflöde, anslutningar.
Framsida	762 mm (30 tum) ta bort filtertråget.

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

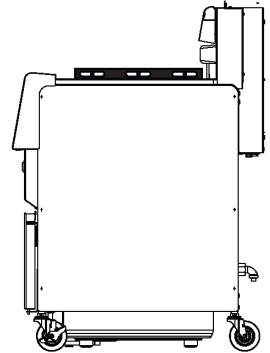
Nivåjustera fritösen**VARNING****Risk för brännskador/brand**

Undvik personskador eller skador på egendom genom att alltid följa anvisningarna för nivåinställning - annars kan olja flöda över.

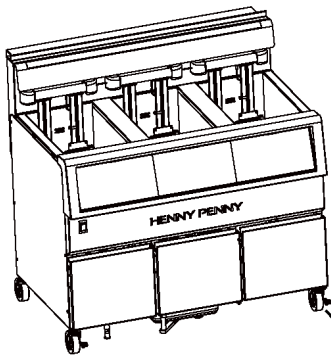
För att fritösen ska fungera korrekt måste den stå plant i sidled och från framsidan till baksidan. Använd ett vattenpass på de plana ytorna runt karens kanter och i mitten, och använd sedan en skiftnyckel för att justera hjulen.



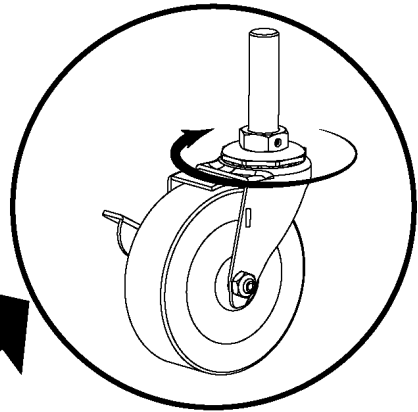
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



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

Korrekt ventilation

- OBSERVERA -** Ventilationen måste följa lokala, statliga och nationella föreskrifter.
Rådgör med din lokala brandkår eller byggnadsstyrelse.

Fritösen bör placeras med möjlighet att ventileras ut den i en huv eller ett ventilationssystem som är lämpligt för att effektivt avlägsna ånga och lukt. Avgashuven måste vara utformad för

att undvika störningar i fritösens funktion. Kontakta ett lokalt ventilations- eller värmeföretag för att få hjälp med att utforma ett lämpligt system.

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

Krav på elsystem



VARNING

Se till att operatören kan verifiera att den elektriska kontakten är bortkopplad från strömförsörjningen och från alla åtkomstpunkter runt fritösen för att förhindra personskador vid underhåll av fritösen.



VARNING



Fara för elchock

- Denna enhet måste vara ordentligt och säkert jordad, annars finns det risk för elchock. Se lokala elektriska lagar för korrekta jordningsförfaranden eller, vid avsaknad av lokala lagar, The National Electrical Code (nationella el-lagen), ANSI/NFPA nr. 70-(den aktuella utgåvan). I Kanada ska alla elanslutningar utföras i enlighet med CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 och/eller lokala lagar.
- För att undvika elektriska stötar måste denna apparat utrustas med en extern överspänningsbrytare som kopplar loss alla icke jordade (ojordade) ledare. Huvudströmbrytaren på den här apparaten kopplar inte från alla kabelledare.
- Strömkabeln kan redan vara ansluten till enheten, beställas som tillbehör eller tillhandahålls vid installationen. Kontrollera informationsplåten för att fastställa korrekt strömkälla.



VARNING

(ENDAST FÖR UTRUSTNING MED CE-MÄRKNING!)

För att förhindra elektriska stötar måste denna apparat vara bunden till andra apparater eller

beröringsytor av metall i närheten den här apparaten med en potentialutjämningsledare. Denna apparat är utrustad med en potentialutjämningsögla för detta ändamål. Potentialutjämningsklacken är märkt med följande symbol.



Ekvipotential jordsymbol =



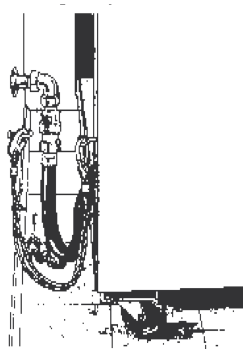
VARNING

För att undvika elektriska stötar eller skador på egendom, koppla bort strömmen innan du installerar eller underhåller utrustning. En kvalificerad tekniker måste utföra installationen.

Kabelbegränsare

Säkra I-bulten vid byggnaden på lämpligt vis enligt gällande byggnadsregler.

Permanent anslutna elektriska fritöser med styrhjul måste monteras med en flexibel kabelkanal och kabelförankring vid installation i USA. Det finns hål i den bakre fritösramen där kabelförankringen kan fästas på fritösen. Kabelbegränsaren hindrar inte fritösen från att välta.



CE-enheter måste ha en kabelstorlek på minst 6 mm dragen till kopplingsplinten. Om en flexibel strömkabel används måste den vara av typ HO7RN.

OBSERVERA - Det rekommenderas att en 30 mA-klassad skyddsanordning som en jordfelsbrytare (RCCB) eller jordfelsbrytare (GFCI) används i kretsen. Strömkablarna ska vara oljebeständiga,

mantlade, flexibla kablar och inte vara lättare än vanlig polykloropren eller annan likvärdig syntetisk elastomer-mantlad kabel.

Enheter som används utanför USA får inte transporteras med strömkabeln monterad vid enheten på grund av varierande kablagebestämmelser. Fritöserna finns tillgängliga från fabriken med kablar för 200, 240, 380 och 415 volt, 3-fas och 50 Hertz. En kopplingsplint för anslutning sitter inuti fritösen.

Kontrollera märkskylten på insidan av den vänstra luckan för att fastställa korrekt matningsspänning. Se även figur 2-4 Dataskyltens plats, sidan 9. Se lokala elektriska föreskrifter för korrekta jordningsrutiner eller, om lokala föreskrifter saknas, läs The National Electrical Code, ANSI/NFPA nr. 70 (aktuell version). Varje kar har sin egen strömkabelanslutning. En separat allpolig brytare med säkringar eller brytare med lämplig kapacitet måste installeras på en lämplig plats mellan fritösen och strömkällan. Brytaren måste installeras i enlighet med nationella och lokala föreskrifter. Använd kopparledare dimensionerad för 600 volt och 90 °C. För ledningar som är längre än 15,24 m (50 fot) ska nästa större kabelledardimension användas. CE-enheter måste ha en kabelstorlek på minst 6 mm dragen till kopplingsplinten. Vi rekommenderar användning av skyddsanordning med märkströmstyrkan 30 mA, t.ex. en jordfelsbrytare (RCCB) eller krets brytare (GFCI) på fritöskretsen. Elsäkerhetskrav för varje fritös finns på insidan av vänster lucka.



01180386

Volt	Fas	Hertz	kW per brunn	Ampere per brunn	Kabel
208	3	60	14,0	39,4	3+G
240	3	60	14,0	34,2	3+G
220/380	3	50/60	14,0	24,3	3NG

Volt	Fas	Hertz	kW per brunn	Ampere per brunn	Kabel
230/400	3	50/60	14,0	24,3	3NG
240/415	3	50/60	14,0	24,3	3NG

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

Installation och driftsstart

Installation och utbildning för den nya fritösen ombesörjs av Henny Pennys lokala återförsäljare. Installationen görs i regel direkt före inledningsutbildningen. Den innefattar, men är inte begränsad till följande steg:

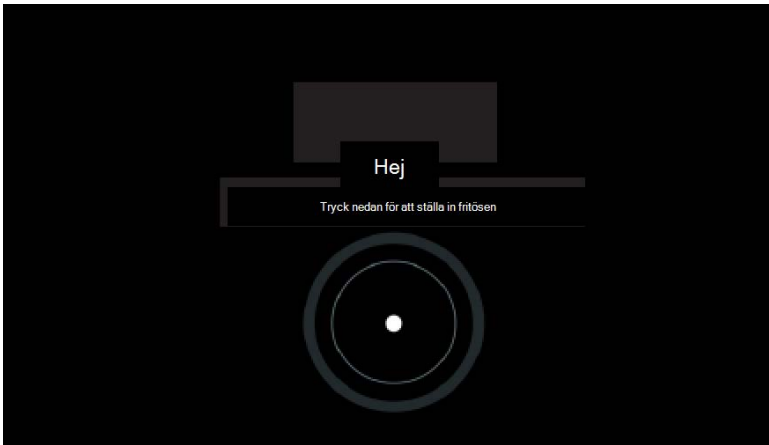
- Kontrollera att allt förpackningsmaterial har tagits bort från tömningskärlet och fritösen.
- Torka ur och skölj alla kar och ta bort alla vätskor när karen är rena.
- Montera tömningskärlet.
- Fyll varje kar manuellt med olja.
- Sätt en ny dunk under det primära karet.
- Utför inställning av alla reglage.
- Testa alla system på fritösen.

Reglagen på pekskärmen måste ställas in första gången pekskärmen startas. Inställningarna görs av Henny Pennys lokala återförsäljare samtidigt som fritösen installeras. Inställningen måste också göras om en reglerenhet byts ut eller vid en återställning till fabriksinställningarna.

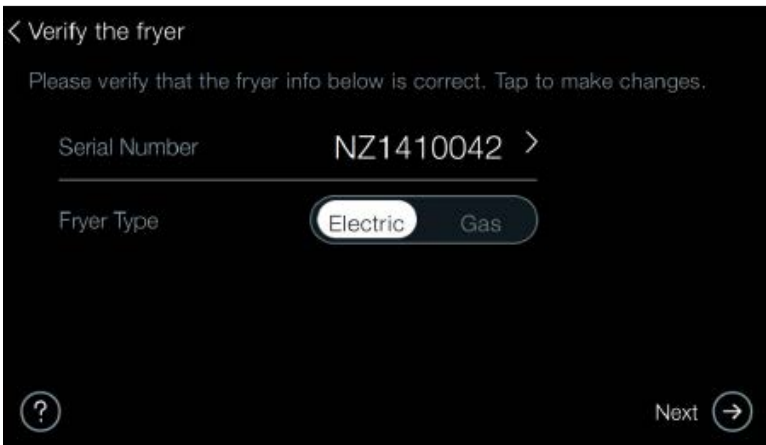
Obs: Alternativen nedan kan nås och ändras från menyen Settings (Inställningar).

Alternativen kan alltid ändras under General Settings (Allmänna inställningar). Om du vill göra en ny inställning eller om du behöver göra en fabriksåterställning av någon enhet gäller följande steg:

1. Slå till huvudbrytaren. Skärmen visar "Hello".
2. Tryck på den pulserande cirkeln på manöverskärmen för att komma igång.



3. Tryck och ställ in Language (Språk) och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
4. Tryck på Serial Number (Serienummer) och använd sedan tangentbordet på skärmen för att skriva in serienumret. Serienumret finns på dataskylten på luckans insida. Om serienumret visas automatiskt trycker du på Nästa (->) för att gå vidare.



04180003

5. Systemet känner av när inställningarna är korrekta och visar dem i grön färg. Du behöver bara felsöka eller korrigera inställningar som visas i rött. Tryck Nästa (->) för att gå vidare.
6. Välj region och tryck sedan Nästa (->) för att gå vidare.
7. Gör dina tidsinställningar och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
8. Ställ in datum och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
9. Ställ in temperaturenheter och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.

10. Tryck och ställ in layouten för startskärmbilden - du kan välja Classic (lista med ikoner) eller Gallery (karusell), och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
11. Tryck och ställ in önskad ljusstyrka och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
Obs: Displayen slits mer om ljusstyrkan är högt inställd.
12. Tryck och ställ in önskad Dispose Configuration (tömningsinställning) och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
13. Tryck och ställ in önskad olja och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
14. Tryck och ställ in Express Filter Alerts (uppmaningar att göra expressfiltreringar), och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
15. Tryck och ställ in Daily Maintenance Filter Alert (uppmaningar att göra filterunderhåll dagligen), och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
16. Tryck och ställ in Filter Tracking Mode (filterkontroll), och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
17. Tryck och ställ in Deep Clean Alert (uppmaning att göra djuprengöring), och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
18. Tryck och ställ in önskad volym, och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
19. Tryck och ställ in ditt lösenord. Fabrikslösenordet är 1234. Tryck sedan Nästa (->) för att gå vidare.
20. Tryck på Create Food Item (Skapa maträtt) eller Import Food Items (Importerera maträtter) och tryck sedan på Nästa (->) för att gå vidare.
Obs: Du kan hoppa över (->) det här steget och komma tillbaka senare.
21. Tryck på Get Started (Börja). Texten "Fill from" (fyll från) visas.
Obs: Du kan hoppa över det här steget och komma tillbaka senare genom att trycka på Later (->).
22. Tryck på Bulk or Manual Fill (Bulkpåfyllning eller manuell påfyllning) och fyll fritösen med olja. Tryck Nästa (->) för att gå vidare. Set Up Complete (Inställning klar) visas. Kontrollenheten startar om och går till skärmbilden Preheat (Förvärmning).

Introduktionsutbildning

Genom introduktionsutbildningen kan du och ditt team få en god förståelse av driften och underhållet av fritösen.

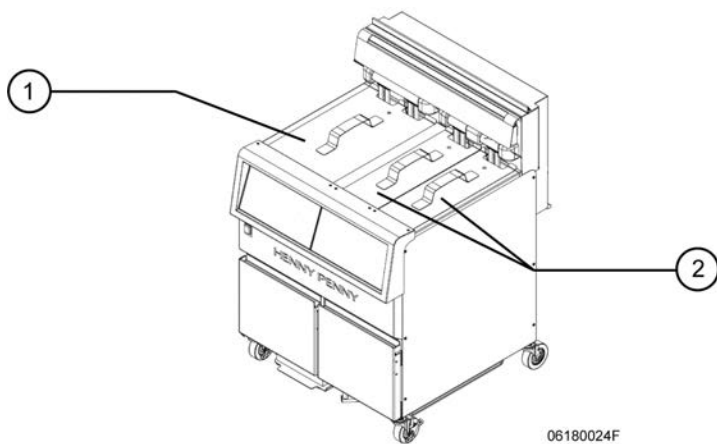
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Kapitel 3 Drift

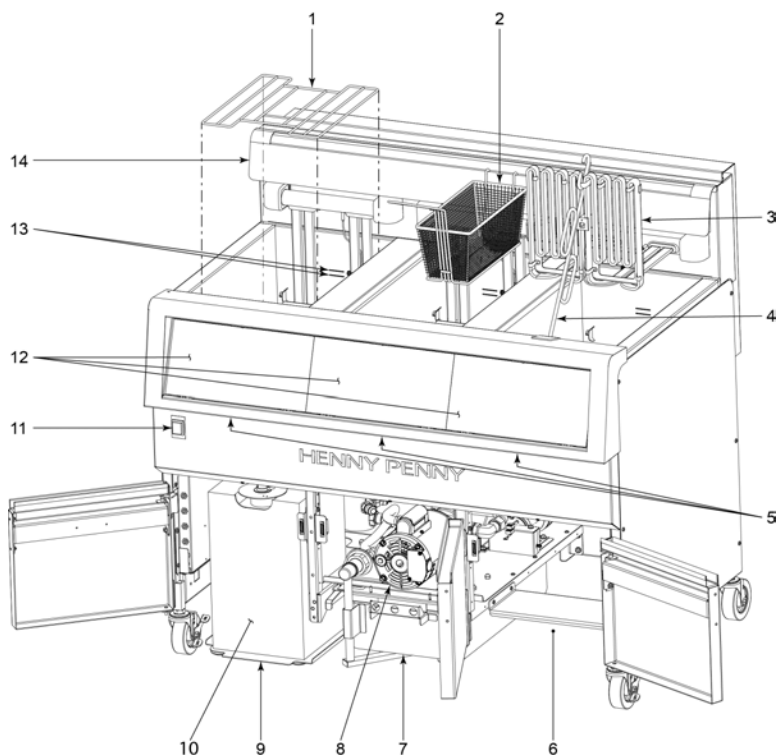
Komponentöversikt

Modellkonfiguration

Fritösen finns i utföranden med ett, två, tre eller fyra kar. Modellen med två kar visas nedan. Varje modell finns med hela (1) och delade (2) karkombinationer.



Driftkomponenter



Punkt	Namn	Beskrivning
1	Korgstöd	Stöder fryrkorgen och hindrar den från att gnida emot värmeelementet.
2	Fryrkorg	Lägg produkterna som ska friteras i korgen vid tillagningen.
3	Värmeelement	Överför energi som värmer oljan. Värmeelementen kan lutas så att karet lätt kan rengöras.
4	Värmeelementets lyftverktyg	Verktuget används för att lyfta och stötta värmeelementet så att det lätt kan rengöras.

Punkt	Namn	Beskrivning
5	Återställningar (visas ej)	Återställer styr-/reglerdon så att du inte behöver stänga av hela fritösen.
6	Förvaring av nattkåpor	Område där nattkåpor kan förvaras under arbetsdagen.
7	Filterkärll	Tar bort smulor och oljeföroreningar under filtreringen.
8	Filtermotor	Pumpar olja under filtreringen.
9	Hylla för dunk	Stöder JIB (Jug In Box - dunk i låda).
10	JIB (dunk, ingår ej)	Matar fram olja för det automatiska påfyllningssystemet. Ny olja pumpas från dunken när oljenivån är låg.
11	Huvudströmbrytare	Startar varje styr-/reglerenhet. Värmen till varje kar slås på från respektive pekskärm.
12	Pekskärm	Detta är gränssnittet mellan användaren och karet.
13	Oljenivåindikatorer	Visar rätt oljenivå när oljan är vid inställd temperatur eller rumstemperatur.
14	Korghängare	Stöttar korgarna när de inte används eller vid avtappning av olja från produkten.

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

Fylla på eller tillsätta olja



VARNING

Undvik allvarliga brännskador när het olja hålls ned i ett kar. Bär alltid personlig skyddsutrustning (PPE) och var försiktig så att du undviker stänk.



VARNING

Oljenivån måste alltid vara över värmeelementen och vid rätt oljenivåindikator på baksidan av karet. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, allvarliga brännskador och/eller skada på fritösen.



FÖRSIKTIGHET

Använd flytande frytyrolja av hög kvalitet i den öppna fritösen. Vissa oljor av lägre kvalitet har högre fukttinnehåll och orsakar skumbildning och överkokning.



FÖRSIKTIGHET

För att undvika personskadorna och brand, se till att oljan helt täcker värmeelement eller gasbrännarrör.

Förbigå inte smältcykeln. Typen av olja som används i fritösen bestämmer mängden värme som appliceras under smältcykeln. Om kontrollerna är inställda på inställningen Fast appliceras mindre värme på den fasta oljan än om kontrollerna är inställda på Flytande. Om det appliceras för hög värme på fast olja, kan det börja ryka och leda till brand. Använd rätt inställning för rätt typ av olja. När du använder ny fast olja, rekommenderas det att smälta den fasta oljan på en extern källa innan du håller över oljan i karet.

OBSERVERA! Fast olja rekommenderas inte eftersom det kan orsaka igensättning och pumpfel.

Oljekapacitet

LOV 300 - 15 l eller 30 pund

Fylla på karet manuellt

Varje kar har två nivåindikatorlinjer. Den övre påfyllningslinjen (1) indikerar korrekt oljenivå vid börvärdestemperaturen. Den nedre påfyllningslinjen (2) indikerar korrekt oljenivå vid rumstemperatur. När du fyller ett tomt kar med rumstempererad olja, fyll till mitten av den nedre påfyllningslinjen (2). När oljan värms upp expanderar den till den övre påfyllningslinjen (1).



01180387

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

Grundläggande användning

Följande information beskriver användningen under en normal dag.



FARA

Följ instruktionerna nedan för att undvika att olja rinner över karet, vilket kan resultera i allvarliga brännskador, personskador, brand och/eller egendomsskador.

- För att skydda oljan när fritösen inte ska användas omedelbart bör fritösen stängas av.
- Fritering av panerade produkter kräver filtrering för att hålla oljan ren. Oljan bör skummas ofta under dagen och filtreras noggrant en gång om dagen.
- Kassera oljan om displayen visar "CHANGE OIL SOON" eller om oljan visar tecken på överdriven skumbildning eller ryker mycket.
- Håll oljan på rätt tillagningsnivå. Kontrollera och fyll reservoljetanken under hela dagen.
- Överbelasta inte korgarna med produkt, och placera inte produkter med extrem fukthalt i korgarna.

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

Fylla på olja



VARNING

Oljenivån måste alltid vara över värmelementen och vid rätt oljenivåindikator på baksidan av karet. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, allvarliga brännskador och/eller skada på fritösen.

Fritösen har en automatisk påfyllning som kontrollerar oljenivån och fyller på olja automatiskt till påfyllningslinjen under dagen från dunken (JIB-Jug In Box). Automatisk påfyllning aktiveras efter några sekunder mellan tillagningsomgångarna när ingen filtrering utförs på andra kar. Om dunken är tom eller när tillagningsomgångarna körs oavbrutet utan paus under lång tid kan oljenivån sjunka i karet. I dessa fall kan du snabbt pumpa olja från dunken till karet från meny Oil & Filter (Olja och filter).

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

Byte av dunk (JIB-Jug in Box)

När dunken är tom, eller när meddelandet CHECK JIB (KONTROLLERA DUNK) visas på displayen ska den tomma dunken bytas ut mot en ny.

Obs: På vissa platser används BIB (Bag-in-Box - påse i låda) i stället för JIB (dunk i låda). Detta är inget problem eftersom dunkens rör på fritösen passar både vanliga dunkstorlekar och vanliga Bag-in-Box-storlekar. Följ dessa anvisningar när du ska byta dunk:

1. Öppna luckan framför dunken. Dra ut den tomma dunken från utrymmet under fritösen.
2. Ta bort dunkens rör eller slang.
3. Töm resterna ur den förbrukade dunken.
4. Öppna den nya dunken. Ta bort och kasta pappersförsegling eller folie.
Obs: Låt inte folie eller pappersförseglingar falla ned i dunken eftersom detta kan blockera eller skada dunkens pump.
5. Sätt in dunkens rör i den nya dunken tills det når botten och sätt sedan fast locket över pipen.
6. Sätt in den nya dunken på hyllan och stäng luckan.

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

Daglig förhandskontroll av fritösen

Undvik avbrott under arbetet genom att utföra den här dagliga kontrollen innan du startar fritösen:

1. Ta bort och ställ undan eventuella nattkåpor.
2. Kontrollera att oljenivån är rätt i varje kar.

3. Kontrollera oljenivån i dunken. Byt ut dunken om den är tom.
4. Kontrollera att tömningskärlet är rent, torrt och har ett nytt filterinlägg.

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

Förvaring av nattkåpor

Ta bort och ställ undan eventuella nattkåpor innan du använder något kar. På enheter med 3 och 4 kar kan nattkåpor förvaras under karet längst till höger på fritösen.

Obs: Om endast vissa kar används kan nattkåpor sitta kvar på kar medan värmen är avstängd. Nattkåpor är tillval till fritösen och de används för att täcka över kar som inte används. De kan minska oljenedbrytning som annars kan inträffa på grund av reaktion med syre i luften, och de håller luftburna föroreningar borta från oljan. Nattkåpor rekommenderas för användning under djuprengöring för övertäckning av angränsande kar.

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

Starta fritösen

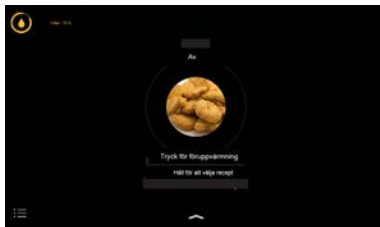
Efter den dagliga förhandskontrollen av fritösen kan fritösen startas med huvudbrytaren. Efter cirka 15 sekunder visas skärmbilden Preheat (Förvärmning). Värmen är dock fortsatt avstängd till varje kar tills knappen Preheat (Förvärmning) trycks på någon pekskärm.

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

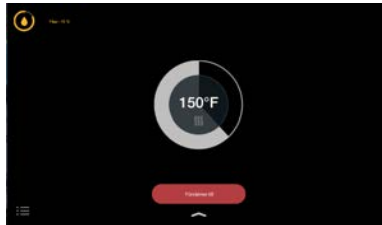
Förvärmning av oljan

Du kan starta vissa eller alla kar i fritösen.

1. Tryck på Preheat (Förvärmning) för att börja värma ett särskilt kar.
Obs: Den inställda oljetemperaturen är variabel och kan ändras för olika maträtter.



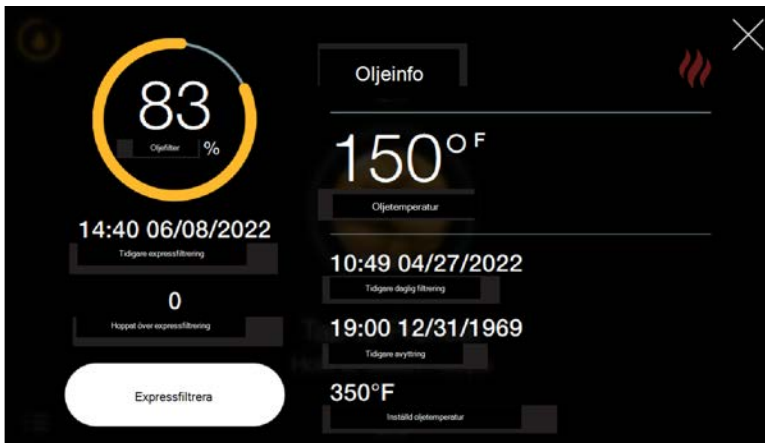
2. Kontrollera att karet är fyllt med olja till den nedre linjen, baktill på karet, och tryck sedan på Yes (Ja) för att fortsätta. Karet förvärms.



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

Oljeinfo

Tryck på ikonen för oljeinformation för att få detaljerad information om oljan i karet. För delade kar visas två ikoner med oljeinformation. Ikon en överst till vänster visar oljeinformation för vänster kar och ikonen överst till höger visar oljeinfo för höger kar.



1
Drift Olja filtreringsprocent

Oljans återstående tillagningstid till nästa
30 FM05-359A

		filtrering.
2	Oljetemperatur	Aktuell oljetemperatur.
3	Tidigare avyttring	Tidpunkt och datum för senaste tömning av olja i det här karet.
4	Knapp för expressfiltrering	Starta en expressfiltrering för att återställa filtrets procentvärde till 100 %.
5	Tidigare filtrering	Tidpunkt och datum för senaste filtrering på det här karet.

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

Tillagning av maträtter



FARA

Följ instruktionerna nedan för att undvika att olja rinner över karet, vilket kan resultera i allvarliga brännskador, personskador, brand och/eller egendomsskador.

- För att skydda oljan när fritösen inte ska användas omedelbart bör fritösen stängas av.
- Fritering av panerade produkter kräver filtrering för att hålla oljan ren. Oljan bör skummas ofta under dagen och filtreras noggrant en gång om dagen.
- Kassera oljan om displayen visar "CHANGE OIL SOON" eller om oljan visar tecken på överdriven skumbildning eller ryker mycket.
- Håll oljan på rätt tillagningsnivå. Kontrollera och fyll reservoljetanken under hela dagen.
- Överbelasta inte korgarna med produkt, och placera inte produkter med extrem fukthalt i korgarna.



VARNING

Brandrisk

För att undvika brand:

- Låt inte korgarna stöta emot värmeelementen.
- Utsätt inte värmeelementen för tryck.

Slag mot värmeelementen kan förskjuta eller tänja spolarna och orsaka brand.

Tillaga dina maträtter på fritösen med dessa steg:

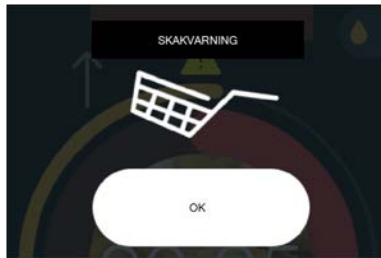
1. Lägg i det som ska friteras i friturekorgen.
2. När karet är förvämt markerar du karet där du ska laga maten.



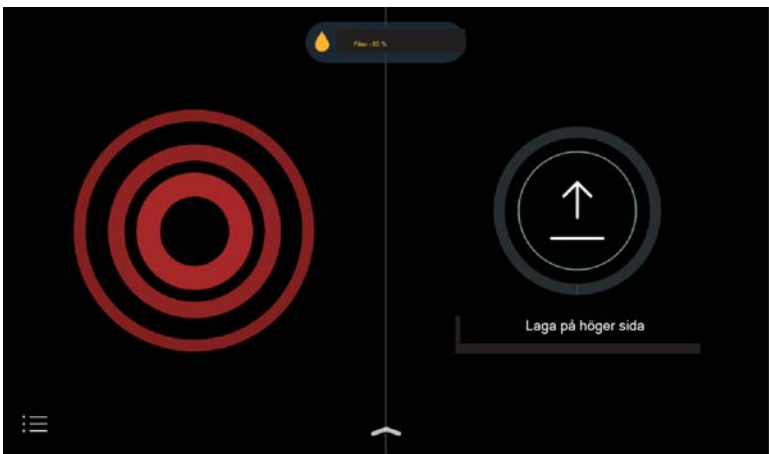
3. Sänk ned friturekorgen i oljan.
4. Tryck på starttimern. Den röda timer-indikatorn börjar röra sig



5. Om du hör signalen för skakningsvarning ska du lyfta upp korgen från karetets botten och skaka korgen så att matbitarna lossnar. Sätt sedan tillbaka korgen ner i oljan.



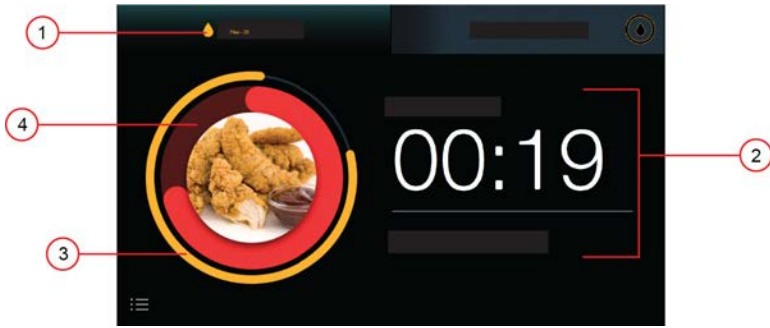
6. När tiden på den röda timern har förfallit och varningen hörs lyfter du ut korgen ur oljan och placerar den på korghängaren så att överskottsolja kan tömmas ut.
7. Tryck på timern för att stoppa varningen.



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

Tillagning med enstaka timer

Vid tillagning på fritösen kan du se dels hur mycket tid som återstår för maträtterna, och även ungefär hur många fler tillagningar som kan göras innan du behöver göra en expressfiltrering. Här följer en beskrivning av skärmbilden med timer för en enstaka tillagning.



1	Oljeinfo	Olja filtreringsprocent. Tryck och håll in för att se aktuell oljetemperatur.
2	Tillagningsinfo	Återstående tid samt maträttens namn.
3	Statusring för oljefilter	Visuell visning av oljefiltreringen i procent. Enfärgad gul ring när oljefiltrets procentvärde är lika med 100 %. Meddelande om expressfiltrering visas när ringen försvinner vid 0 %.
4	Förloppsring för tillagning	Ringens fylls i och visar hur mycket av tillagningsomgången som har slutförts.

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

Starttider för fullt kar

Fulla kar har två timerenheter på pekskärmen - en för vänster korg och en för höger korg.

1. Tryck på Cook in Left Side (Laga på vänster sida), och välj sedan en maträtt. Timern börjar räkna ned.
2. Tryck på Cook in Right Side (Laga på höger sida), och välj sedan en maträtt. Timern börjar räkna ned.

Obs: Du kan starta en timer och sedan trycka på motsatt sida för att starta ytterligare en korg.



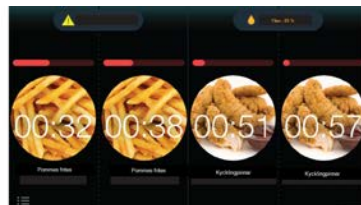
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Starttimer för delat kar

Delade kar har fyra timers på pekskärmen: två för vänster kar och två för höger kar.

- För att starta timern för ett enstaka kar till vänster eller höger - tryck på fliken för vänster eller höger sida, och välj sedan önskad maträtt.
- Om du vill starta ytterligare en timer för vänster eller höger delat kar - tryck och håll in motsvarande sida av pekskärmen, markera en maträtt så börjar timern räkna ned för det andra delade kare.

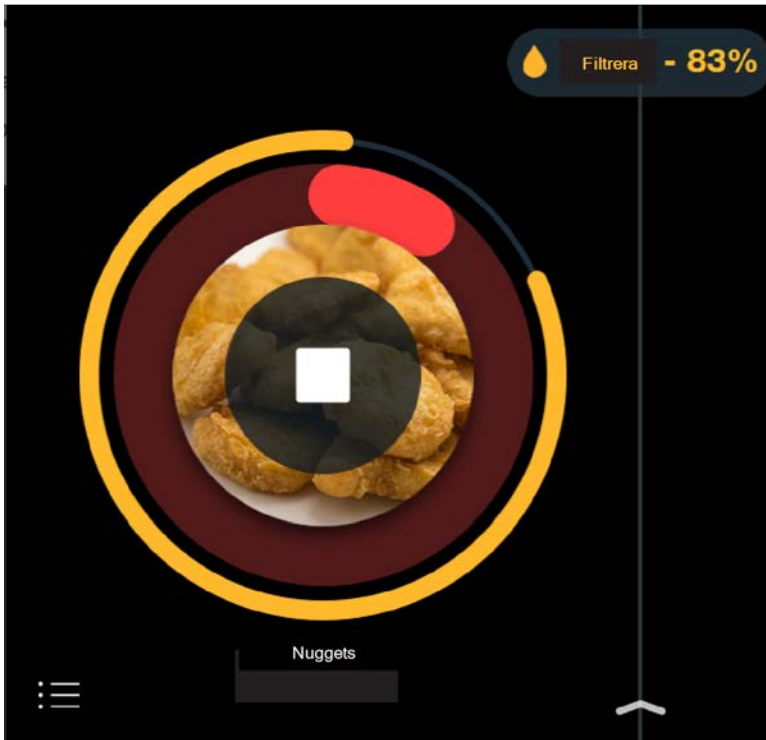
Vänster bild visar till exempel tre timers som räknar ned. Om du vill lägga till ytterligare en timer till höger kar - tryck och håll in i höger sida, välj en annan maträtt så öppnas ytterligare en timer för höger sida. Du kan då ha 3 eller 4 timers som räknar ned samtidigt. Detta fungerar väl om du har korgar i fjärdedelsstorlek.



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

Stopptimer

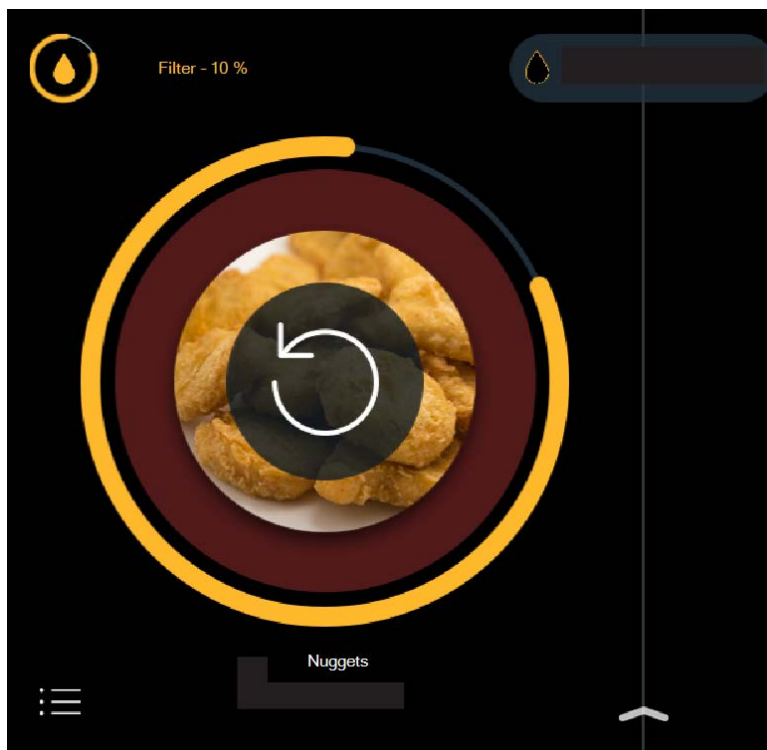
Du kan stoppa en tillagningsomgång genom att trycka på maträttens bild och sedan trycka på stoppsymbolen.



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

Repeterade timer

När en tillagningsomgång har slutförts kommer en upprepningssymbol att visas den tidigare tillagade maträtten på displayen. Du kan upprepa en tillagningsomgång genom att trycka på repetitionssymbolen på maträttens bild. Du kan välja en annan maträtt genom att svepa åt vänster eller höger så visas tillgängliga maträtter.



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

Inkompatibel maträtt

Dessa är gråmarkerade maträtter där oljetemperaturen måste ändras innan de kan tillagas. Om du trycker på en maträtt som inte är tillgänglig öppnas ett fönster som berättar att oljan måste värmas upp eller svalna till ett nytt inställt värde.

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

Oljehantering



VARNING

Risk för brännskador!

För att undvika brännskador, följ instruktionerna på skärmen för Expressfilter och Dagligt filter.

Underlåtenhet att följa procedureerna för Expressfilter och Dagligt filter kan orsaka ackumulering av smulor och skräp på botten av fritöskaret, vilket kan få olja att spruta ut ur fritösen.

Allt eftersom frityroljan försämras bildas också biprodukter som påverkar matens smak och struktur. Det finns en "perfekt punkt" där oljans nedbrytningsprocess blir optimal. Genom noggrann oljehantering kan oljan fås att räcka så länge som möjligt. Det här avsnittet beskriver funktionerna för oljehantering på fritösen. Vissa av dessa funktioner förklaras i det här avsnittet och i en del fall ges hänvisningar till andra avsnitt. Alla dessa funktioner hjälper dig förbättra kvaliteten och konsistensen hos produkten samtidigt som du håller nere oljekostnaderna.

1. Förvärmningsläge - Skyddar oljan genom att pulsera värmningen på och av tills oljetemperaturen når 82 °C (180 °F).
2. Expressfiltrera - Tar bort biprodukter från friteringen, till exempel smulor som kan försämma oljan. Under normal drift och efter ett visst antal tillagningar uppmanas teammedlemmarna att utföra en expressfiltrering. Under expressfiltreringen måste teamet skumma av karet, men när detta är gjort är filtreringen helt automatisk. Fritösen utför hela expressfiltreringen, inklusive steget att ta tillbaka oljan till den inställda temperaturen på så kort tid som 3 minuter. Tillagningen behöver inte avbrytas under en expressfiltrering. När ett kar filtreras kan de övriga karen fortfarande användas för tillagning.
3. Automatisk påfyllning - Övervakar oljenivåerna i varje kar och fyller automatiskt på olja från dunken. Automatisk påfyllning förlänger oljans idealtillstånd genom att ny färsk olja fylls på regelbundet i varje kar.

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

Expressfiltrera



VARNING

Risk för brännskador!

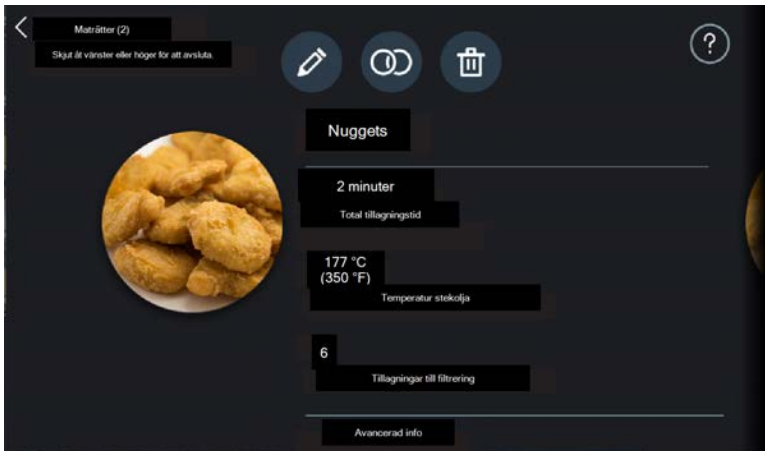
För att undvika brännskador, följ instruktionerna på skärmen för Expressfilter och Dagligt filter.

Underlåtenhet att följa procedureerna för Expressfilter och Dagligt filter kan orsaka ackumulering av smulor och skräp på botten av fritöskaret, vilket kan få olja att spruta ut ur fritösen.

Bästa arbetssätt: Uppmana teammedlemmarna att utföra filtrering när systemet påminner om detta, och utför filtrering när arbetsbelastningen är lite lägre. Detta hjälper till att förlänga oljans brukningstid.

Medan matbitar tillagas under tagen kommer smulor och annat att ackumuleras i karet och detta behöver tas bort regelbundet med den automatiska expressfiltreringsfunktionen. Varje

maträtt på menyn har en inställning som visar hur många av den maträtten som kan tillagas innan en expressfiltrering måste göras. Du hittar detta under Settings (Inställningar) > Food Item Settings (Inställningar för maträtt) > Enter Password (Ange lösenord) > Manage Food Item (Hantera maträtt) > Food Items (Maträtter).



Exempel: produkter som genererar mer smulor under tillagningen kräver i regel ett lägre inställt värde, och produkter som genererar mer smulor har i regel ett högre värde här. Du kan till exempel ha fastställt att 15 tillagningar mellan expressfiltreringar fungerar väl för pommes frites, medan en produkt med mer panering, till exempel panerad kyckling, kanske bara klarar 8 tillagningar mellan expressfiltreringarna.

Pekskärmen visar ett ungefärligt värde på antal återstående tillagningar innan nästa expressfiltrering. Dels visas ett procentvärde och det finns även en gul ring för filterstatus. Filtringens procentvärde börjar vid 100 % för varje kar och procentvärdet sjunker ju längre produkten tillagas. När filtrets procentvärde når 0 % i något kar visas en uppmaning till att göra en expressfiltrering.

Obs: en expressfiltrering kan också startas från Settings (Inställningar) > Oil & Filter (Olja och filter) > Express Filter (Expressfiltrera). När en expressfiltrering har slutförts återgår oljefiltrets status till 100 % och teammedlemmarna är redo för nästa intensiva period.

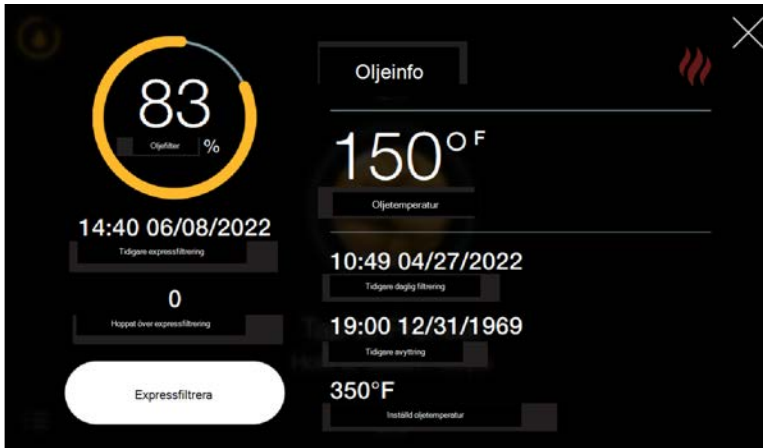
Vid en expressfiltrering utför fritösen hela expressfiltreringsprocessen, inklusive steget att ta tillbaka oljan till den inställda temperaturen. Detta tar upp till 3 minuter förutsatt att filterkärlet är rätt underhållet. När ett kar filtreras kan de övriga karn fortsfarande användas för tillagning. Expressfiltreringens process beskrivs i följande steg:

1. Välj expressfiltrering och välj sedan Filter (Filtrera) eller Later (Senare) om du vill vänta med filtreringen och fortsätta tillagningen. Systemet visar "Skim vat" (Skumma kar).

Obs: Om du väljer Later (Senare) visas en ikon bredvid ikonerna för oljeinformation, och uppmaningen att expressfiltrera visas sedan efter varje ytterligare tillagning tills en expressfiltrering genomförs.



2. Använd ett avstryknings-skumningsverktyg (medföljer inte fritösen) för att ta bort flytande smulor och produktrester från oljans yta, och bekräfta sedan genom att trycka på Start Filter (Starta filtrering).
 - Drain/Wash - Oil (Töm/Tvätta - Olja) gör en tömning till filterkärlet och kör en pumpning för att tvätta bort smulor och skicka dem till den öppna uttömningen.
 - Refill (Påfyllning) - Olja fortsätter pumpas och tömningsventilen stängs så att oljan kan fylla på karet.
 - Heating (Värmning) - Karet fylls på och värmen stiger så att oljetemperaturen återgår till fritytemperaturen.
3. Efter uppvärmningen visas Filter Complete (Filtrering klar) och tillagningsskärm bilden. Teammedlemmarna kan göra paus i varje steg och därefter fortsätta steget att stoppa expressfiltreringen. Vid hantering av expressfiltreringar under arbetsintensiva perioder har teammedlemmarna möjlighet att göra en tidig expressfiltrering under perioder med lägre arbetsbelastning. På så vis slipper man avbryta arbetet för att göra expressfiltreringar under perioder då arbetsbelastningen är högre. Exempel: om oljefilterstatus bara visar 10 % återstående kapacitet (ytterligare 1 eller 2 tillagningar) under en period med lägre arbetsbelastning kan teammedlemmarna starta en expressfiltrering tidigt genom att trycka på ikonerna för oljeinformation, och därefter Express Filter (Expressfiltrera).



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

Nedstängning av fritösen

Obs: Om fritösen förväntas stå oanvänd under längre tid måste du kontrollera att oljan har tömts ut från fritösen. När du är redo att starta om fritösen - se avsnittet [Grundläggande användning](#).

En väl genomförd nedstängning vid dagens slut ser till att teammedlemmarna får en bra start nästa dag. Checklista för nedstängning av fritösen:

1. Utför en daglig filtrering på alla kar.
2. Ta bort, rengör och sätt tillbaka filterkärlet med ett nytt filter.
3. Ta bort och rengör korghängaren, rengör området bakom korghängaren och sätt tillbaka den.
4. Stäng av med huvudbrytaren.
5. Torka av pekskärmens reglage.
6. Torka av fritösens utsida, inklusive sidopaneler, luckor och området runt karen.
7. Sätt en nattkäpa över varje kar (om sådan finns).

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

Filterkärlehet



VARNING

Risk för brännskador!

För att undvika brännskador, följ instruktionerna på skärmen för Expressfilter och Dagligt filter.

Underlåtenhet att följa procedureerna för Expressfilter och Dagligt filter kan orsaka ackumulering av smulor och skräp på botten av fritöskaret, vilket kan få olja att spruta ut ur fritösen.



VARNING

Halkrisk

För att undvika personskador, överskrid inte filtertrågets kapacitet (1 kar eller 2 delade kar). För att undvika att filtertråget överfylls, töm endast 1 kar åt gången. Se till att golvområdet runt utrustningen är helt rent och torrt för att undvika halkrisker.

Filterkärlet tar bort ackumulerade smulorna och orenheterna från oljan under filtreringen. Om filtreringshastigheten sjunker under dagen kan det vara nödvändigt att tömma smulkorgen och skrapa ut mindre smulor från filtret. Vid nedstängning ska du ta ut och rengöra filterkärlet så att det är rent inför nästa dag. Detta görs normalt efter att den dagliga filtreringen har slutförts på alla kar. Stäng av filterkärlet med följande steg:

Utför underhåll på filterkärlet genom hela dagen

Underhåll av filterkärl kan behöva utföras regelbundet genom hela dagen om oljan pumpas långsamt under expressfiltreringar. Utför följande underhållssteg för att öka oljeflödet under filtrering:

1. Ta bort filterkärlet genom att dra (skjuta) ut det från platsen under fritösen. De invändiga och utvändiga kopplingarna separeras.
2. Ta bort filterkärlets lock och smulkorgen. Kasta smulorna i smulkorgen.
3. Använd en grytskrapa eller stekspade och skrapa försiktigt bort de finare smulorna från filtrets ovansida och kasta dem.
4. Sätt tillbaka smulkorgen och filterkärlets lock.
5. Sätt tillbaka filterkärlet under fritösen och stäng luckan.

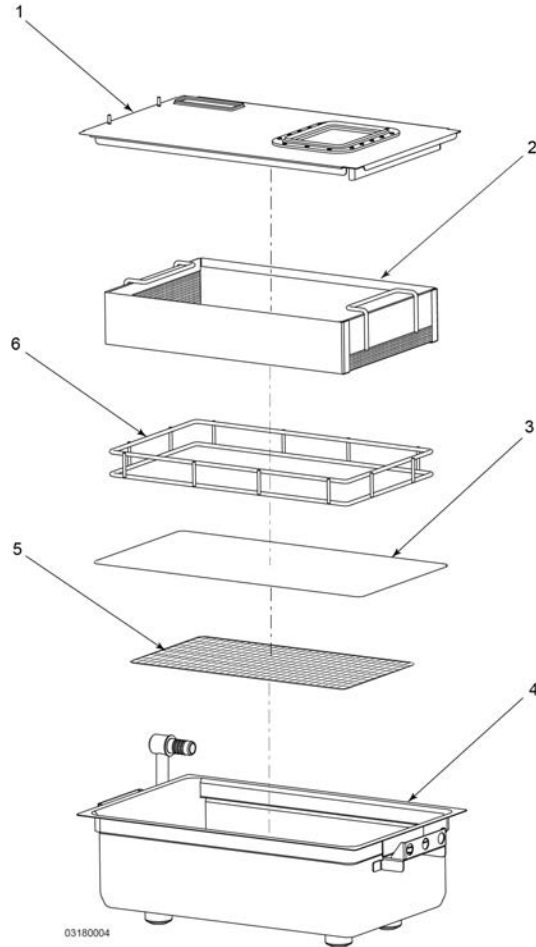
Obs: Kontrollera att filterkärlet sitter ordentligt.

Rengöra filterkärlet

Använd fritösdiskmedel som är godkänt för livsmedelsbruk enligt lokala hälsobestämmelser. Använd rätt o-ringar och filterpapper från Henny Penny - detta är mycket viktigt. Beställ dem från din tekniker eller återförsäljare.

1. Ta bort filterkärlet genom att dra (skjuta) ut det från platsen under fritösen. De invändiga och utvändiga kopplingarna separeras.
2. Ta bort o-ringarna från kontakten, kontrollera och byt ut dem vid behov. Se [Byte av o-ring](#).
3. Demontera filterkärlet, töm smulkorgen och kasta det gamla filtret.
4. Diska och torka alla komponenter i filterkärlet.

5. Montera filterkärlet i följande ordning:
- Placera filtersilen (5) i tömningskärlets basdel (4).
 - Placera filterpapperet (3) ovanpå filtersilen (5).
 - Placera tömningskärlets vikt (6) ovanpå filterpapperet (3).
 - Placera smulfångaren (2) ovanpå tömningskärlets vikt (6).
 - Placera tömningskärlets lock (1) ovanpå tömningskärlets basdel (4).



6. Sätt tillbaka filterkärlet under fritösen och stäng luckan. OBS: Kontrollera att filterkärlet sitter ordentligt.

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

Rengöring av korghängaren



VARNING

Brandrisk

För att undvika brand:

- **Låt inte korgarna stöta emot värmeelementen.**
- **Utsätt inte värmeelementen för tryck.**

Slag mot värmeelementen kan förskjuta eller tänja spolarna och orsaka brand.

Skjut upp korghängaren och dra den mot dig för att ta bort den. Rengör både korghängaren och området bakom korghängaren, och sätt sedan tillbaka den.

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

Stänga av fritösen

Vid dagens slut ska du stänga av huvudbrytaren. Huvudströmbrytarens placering.

INFO: Värmen till varje kar stängs av när du stänger av med huvudbrytaren eller med något pekskärmsreglage.

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

Inställningsmenyn



VARNING

För att undvika personskador, flytta inte fritösen eller filtertråget när de innehåller het olja. Filtertråget måste vara så långt bak som möjligt under fritösen och med locket på plats. Se till att lockets hål är i linje med dränaget innan dränaget öppnas.



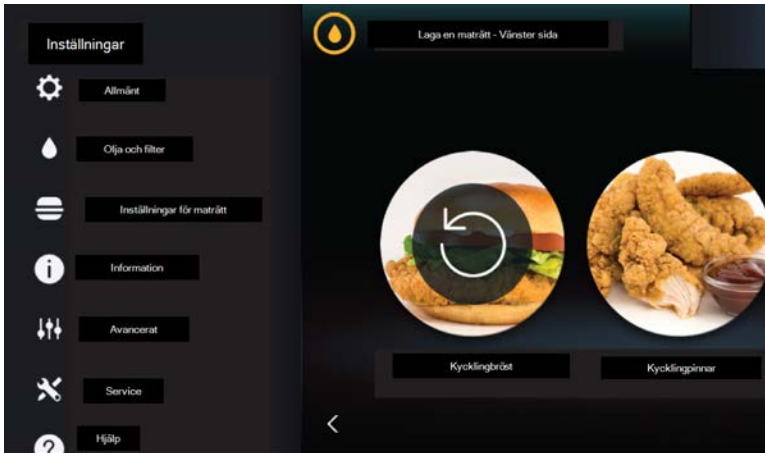
VARNING

Risk för brännskador!

För att undvika brännskador, följ instruktionerna på skärmen för Expressfilter och Dagligt filter.

Underlåtenhet att följa procedurerna för Expressfilter och Dagligt filter kan orsaka ackumulering av smulor och skräp på botten av fritöskaret, vilket kan få olja att spruta ut ur fritösen.

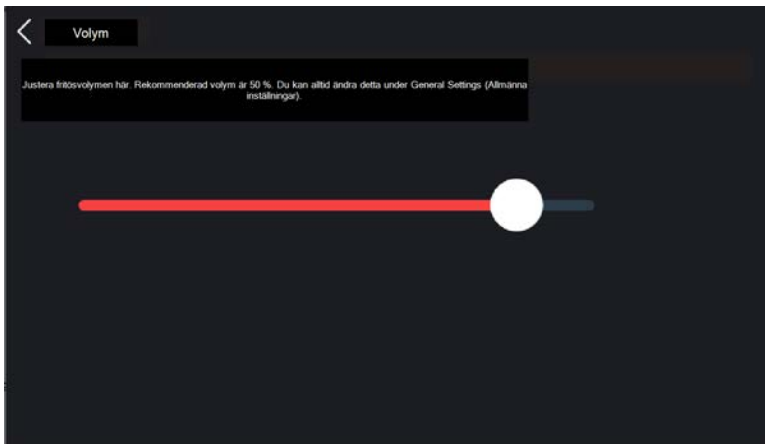
Inställningsfliken sitter i nedre vänstra hörnet på startskärmbilden. Här kan du till exempel lägga till nya maträtter, utföra filtreringsuppgifter, stänga av värmningen av karen med mera. Svep uppåt eller nedåt på inställningsmenyn för att se alla alternativ.



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

Volym

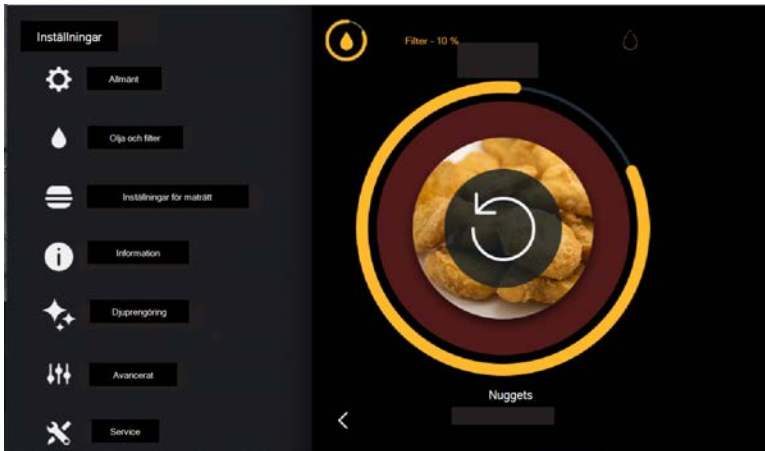
Skjut reglaget till önskad volym. Om du drar skjutreglaget åt höger ökar du volymen på varje styrenhet. Om du drar skjutreglaget åt vänster minskar du volymen på varje styrenhet.



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

Oljefilter

På menyn Oil & Filter Visas alternativ för oljefiltrering, oljepåfyllning och oljetömning. Tryck på önskat alternativ och följ sedan anvisningarna på skärmen för uppgiften.



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

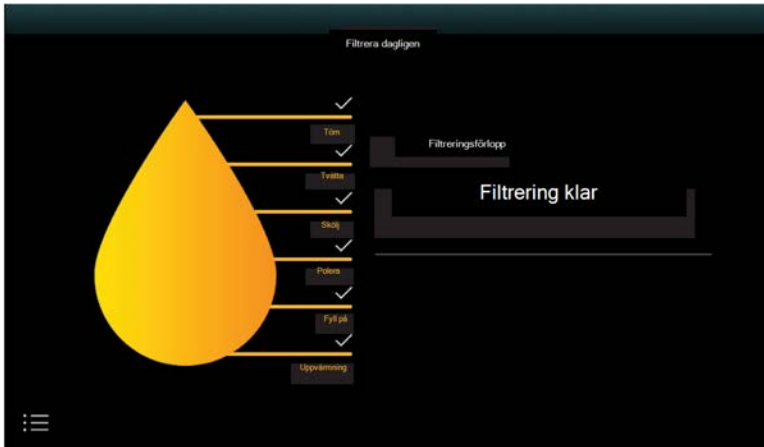
Expressfiltrera

Alternativet Express Filter (Expressfiltrera) på menyn Oil & Filter används när arbetsbelastningen är lägre, som förberedelse för mer intensiva friteringsperioder. När en expressfiltrering utförs, även om filtreringens procentvärde inte är på 0 % kommer oljefiltrets procentvärde att gå tillbaka till 100 %.

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

Filtrera dagligen

Daglig filtrering och expressfiltrering är liknande funktioner. Den dagliga filtreringen gör dock en mer noggrann rengöring av karet. Den innehåller också skurning och sköljning av karet. Du har också alternativ för att upprepa tvättningen. Proceduren måste utföras en gång per dag för att ta bort avlagringar och skräp från sidorna och botten av karet. Den dagliga filtreringen kan göras när som helst när ingen fritering pågår. Normalt görs detta vid slutet av arbetsdagen. Stegen i den dagliga filtreringen beskrivs nedan:



1. Bär personlig skyddsutrustning (PPE)
2. Gå till menyn Oil & Filter och tryck på Daily Filter (Daglig filtrering) och skumma av karet.
3. När skumningen är klar kan du trycka på Start Filter.
4. Drain (Tömning) - Olja töms ut till filterkärlet. Efter oljetömningen visas uppmaningen Scrub Vat (Skura kar).
5. Lyft upp värmeelementen med lyftverktyget och skura karets sidor och botten med den L-formade borsten och den vanliga borsten.
OBS: Var extra noga med att rengöra värmeelementens fästbeslag så att inga avlagringar byggs upp i skruvfickorna.
6. Sänk ned värmeelementen och tryck på startknappen när skurningen är slutförd för att fortsätta.
OBS: Borstarna ska bara användas för att skura värmeelementen och karets sidor och botten - annars kan skador uppstå.
7. Wash (Diskning) - Olja pumpas igenom för att spola ned smulor och avlagringar till utloppet.
8. När diskningen är klar kan du upprepa den om ytterligare rengöring behövs eller starta sköljning för att fortsätta.
9. Rinse (Skölj) - Tömningsventilen stängs och olja fylls på och töms ut från karet varpå sköljningen utförs. Utloppet öppnas igen och oljan töms ut.
10. Tryck på Repeat Rinse (Upprepa sköljning) om du vill skölja en gång till, eller Start Polish (Starta polering) för att fortsätta.
Obs: Den L-formade borsten och den vanliga borsten kan användas för att få bort smulor och avlagringar under sköljningen.
11. Polish (Polera) - Poleringen är som en utökad diskning. Poleringsomgången är inställd på 5 minuter som standard. Under den här tiden pumpas olja in i karet

medan tömningsventilen är fortsatt öppen. Vid utökad filtrering poleras oljan genom att små partiklar och föroreningar tas bort medan oljan filtreras. Efter 5 minuter startar den nya påfyllningen automatiskt.

12. Refill (Fyll på) - Tömningsventilen stängs och olja fylls på i karet.
13. När rutinen är slutförd kan du välja Start Heat (Starta värmning) för att fortsätta till nästa steg, eller Skip Heat (Hoppa över värmning) för att hålla karet avstängt.
14. Heating (Värmning) - Oljan värms upp till den inställda temperaturen. Tillagnings-skärmbilden visas.

Obs: När filtreringen är slutförd visas en markering bredvid varje steg där du kan se om steget är slutfört.

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

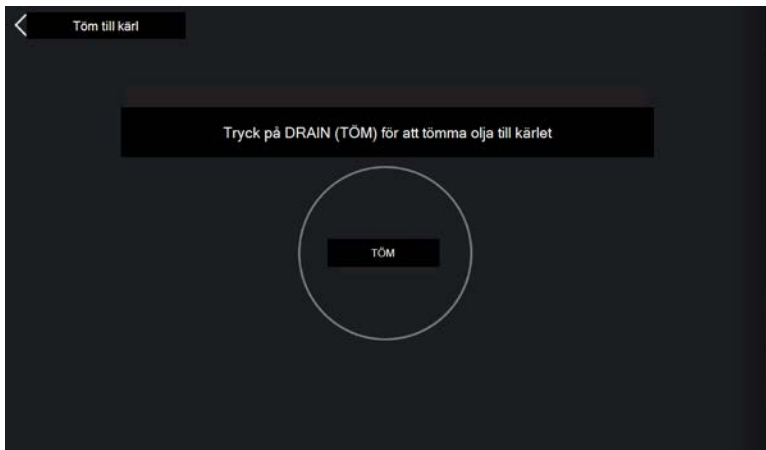
Tömning till kärl

Med alternativet Drain to Pan (Töm till kärl) kan användaren tömma ut oljan från karet till tömningskärlet. Oljan stannar sedan i kärlet tills användaren väljer ett alternativ (en ingång) för att fylla. Det här steget kan användas för att ta bort något som har fallit ned i karet, eller om service måste utföras på någon av komponenterna i karet.

1. Tryck på DRAIN (TÖMNING) så öppnas utloppet.
2. Tryck på COMPLETE (KLAR) när oljan har tömts ut. Texten Fill Vat From (Fyll kar från) visas.
3. När du är redo att pumpa tillbaka olja till karet har du följande alternativ:
 - Töm kärl
 - Bulk
 - JIB (Jug In Box - dunk i låda)
 - Manuell fyllning

Obs: Tryck alltid på Drain Pan (Töm kärl) för att säkerställa att tömningskärlet är tomt.

4. När Drain Pan (Tömningskärl) har valts kan du trycka på och hålla ned FILL (FYLL) tills all olja pumpas från tömningskärlet och sedan trycka DONE (KLAR).

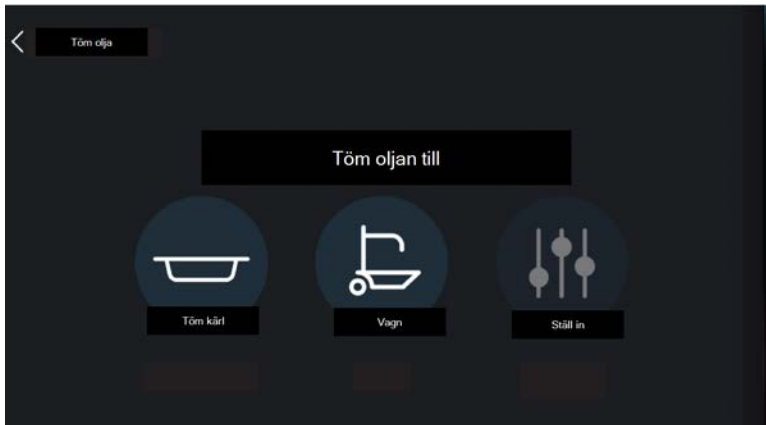


<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Kassera

Alternativet Dispose Oil (Töm olja) ger två alternativ för att tömma ut oljan från karet. Tryck på ikonen för önskad tömningstyp och följ anvisningarna. De två tömningsalternativen beskrivs nedan:

- Drain Pan (Tömningskärl) - Oljan töms till kärlet och tas sedan bort från kärlet med ett externt utsugssystem.
 - Cart (Vagn) - Tryck på Cart (Vagn) och ta sedan bort det tomma tömningskärlet.
1. Öppna locket på ODS-vagnen (säljs separat).
 2. Sätt in ODS-vagnen under fritösen och kontrollera att tömningspipen leds till öppningen på ODS-vagnen.
 3. Tryck på Ready (Klar) när den är på plats.
 4. När oljetömningen har avslutats trycker du på Complete (Klar).
 5. Rulla ut ODS-vagnen från utrymmet under fritösen.
 6. Stäng och lås locket för transport.
 7. Välj mellan alternativen Drain Pan (Tömningskärl), Bulk, eller Manual Fill (Manuell påfyllning) för att fylla på karet.
 8. Välj Done (Klar) när du är klar.

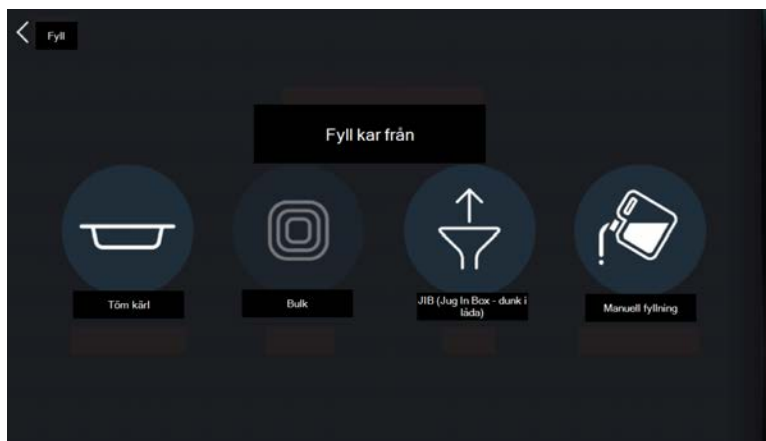


<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Fyll kar

Alternativet Fill Vat (Fyll kar) ger fyra möjligheter att fylla karet med olja. Tryck på ikonen för önskad fyllmetod och följ anvisningarna för att fylla karet med olja. De fyra alternativen är:

- Drain Pan (Töm kärl) - Tryck på Drain Pan (Töm kärl) och håll sedan ned Fill (Fyll) tills tömningskärlet är tomt. Välj Done (Klar) när du är klar.
- Bulk - Alternativet kommer att finnas i en planerad programuppdatering.
- Dunk - Tryck på dunken och håll in Fill (Fyll) för att fylla karet från dunken och studera indikeringarna för påfyllningen. Välj Done (Klar) när du är klar.
- Manuell fyllning - Fyll på olja manuellt från en dunk till karet. Tryck på Done (Klar) när fyllningen är klar. Obs: Spara tid genom att fylla på manuellt med olja i stället för att använda det långsammare alternativet att fylla hela karet från dunken.



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

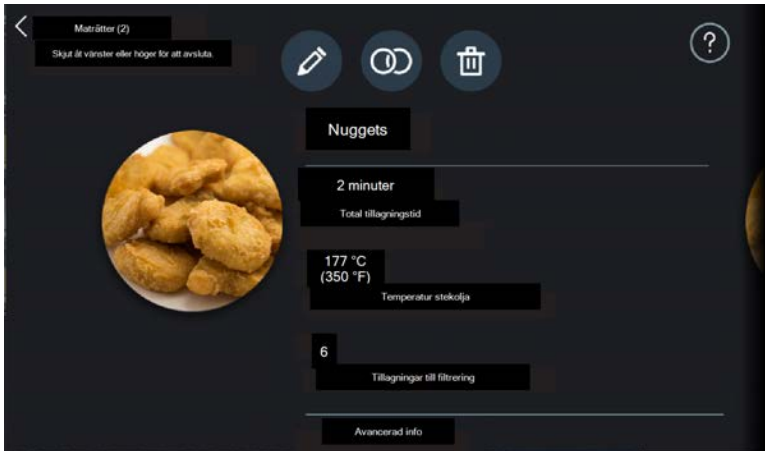
Inställningar för maträtt

Under Food Item Settings (Inställningar för maträtt) kan du skapa, redigera och sortera dina maträtter. Tryck på Food Item Settings (Inställningar för maträtt) och därefter kod 1234, varpå följande tre alternativ visas:

- Manage Food Items (Hantera maträtter):
 - Editing a Food Item (Redigera maträtt)
 - Copying a Food Item (Kopiera maträtt)
 - Deleting a Food (Ta bort maträtt)
- Beställ maträtt
- Create Food Item (Skapa maträtt)

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

Hantera maträtter



- 1 Dold ikon - Maträtterna visas inte på startskärmbilden när de är dolda.
- 2 Redigeringsikon - Tryck för att redigera en befintlig maträtt.
- 3 Kopieringsikon - Tryck för att kopiera en befintlig maträtt.
- 4 Borttagningsikon - Tryck för att ta bort en befintlig maträtt.

Editing a Food Item (Redigera maträtt)

Under redigeringen kan du ändra en eller flera inställningar för befintliga maträtter. Använd följande steg för att redigera en maträtt:

1. Välj Settings (Inställningar) > Food Item Settings (Inställningar för maträtt), skriv in koden 1,2,3,4 och välj sedan Manage Food Items (Hantera maträtter).
2. Välj matartikeln som du vill redigera och tryck sedan på redigeringsikonen.
3. Tryck på inställningen som du vill redigera.
4. Tryck på Done (Klar) efter varje ändrad inställning.
5. Upprepa föregående steg om du vill ändra en annan inställning.
6. Tryck på Save (Spara) för att spara dina ändringar.

Copying a Food Item (Kopiera maträtt)

Att kopiera en maträtt är ett bra sätt att skapa en maträtt när inställningarna för den nya maträtten liknar en befintlig maträtt.

1. Välj Settings (Inställningar) > Food Item Settings (Inställningar för maträtt) och skriv sedan in koden 1,2,3,4.
2. Välj Manage Food Items (Hantera maträtter).
3. Tryck på en maträtt och tryck sedan på ikonen för kopiering.
4. En kopia på maträtten visas med samma namn plus siffran "2" efter namnet så att du ser att det handlar om en kopia.
5. Du kan modifiera kopian genom att trycka på den och sedan trycka på ikonen för redigering.

Ta bort maträtter

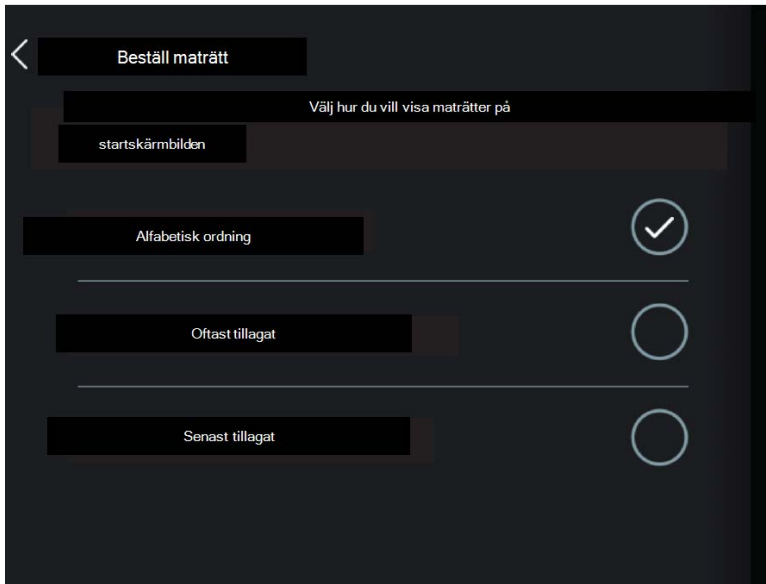
Om du raderar en maträtt kommer den att tas bort helt ur styrenhetens minne. Det finns två sätt att ta bort maträtter - du kan antingen ta bort en enstaka maträtt eller ta bort flera maträtter samtidigt.

- Du kan ta bort en enstaka maträtt på följande sätt:
 1. Välj Settings (Inställningar) > Food Item Settings (Inställningar för maträtt) och skriv sedan in koden 1,2,3,4.
 2. Välj Manage Food Items (Hantera maträtter).
 3. Tryck på en maträtt och sedan på ikonen för borttagning. Texten "Are you sure you want to delete?" (Är du säker på att du vill ta bort) visas - plus Cancel (Avbryt) eller Delete (Ta bort).
 4. Tryck på Delete (Ta bort) för att ta bort maträtten helt från styrenheten.
 5. Tryck på Cancel (Avbryt) för att gå tillbaka till föregående steg.
- Om du vill ta bort flera maträtter samtidigt gör du så här:
 1. Gå till menyn Food Item (Maträtt) och välj Settings (Inställningar) > Manage Food Items (Hantera maträtter).
 2. Tryck på ikonen för borttagning i nedre vänstra hörnet och markera sedan alla maträtter som du vill ta bort. En markering visas vid alla maträtter som du har valt.
 3. När du har gjort dina val trycker du på ikonen för borttagning överst till vänster. Texten "Are you sure you want to delete?" (Är du säker på att du vill ta bort) visas - samt Cancel (Avbryt) eller Delete (Ta bort).
 4. Tryck på Delete (Ta bort) för att ta bort maträtten helt från styrenheten.
 5. Tryck på Cancel (Avbryt) för att gå tillbaka till föregående steg.

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

Beställ maträtt

Välj hur du vill visa maträtterna på startskärmbilden Välj ett av följande tre alternativ.



Alfabetisk ordning

Maträtterna visas alfabetiskt från vänster till höger.

Oftast tillagat

Maträtterna visas från oftast tillagade rätter till mest sällan tillagade rätter, från vänster till höger.

Senast tillagat

Maträtterna visas med de senast tillagade rätter till vänster och rätter som inte har lagats på länge till höger.

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

Create Food Item (Skapa maträtt)

Obs: Menyn Food Item Settings (Inställningar för maträtt) har alternativen Manage (Hantera), Order (Sortera), Create (Skapa) och Import (Importerera) maträtter.

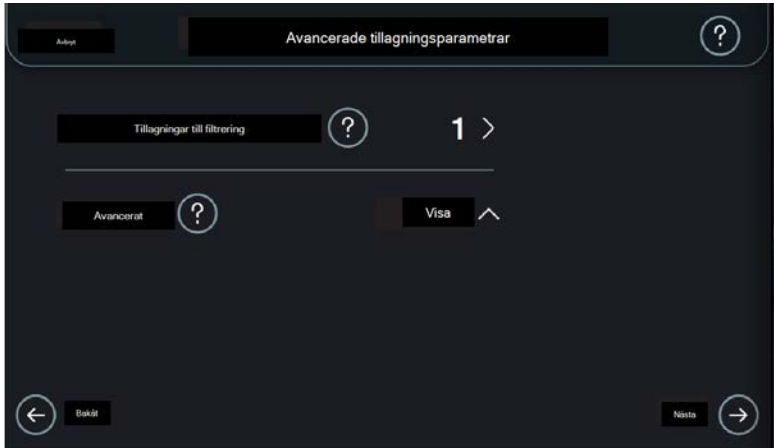
Du kan skapa en ny maträtt genom att gå till Settings (Inställningar) > Food Item Settings (Inställningar för maträtt) > Create New Food Item (Skapa ny maträtt).

1. Tryck på Create New Food Item (Skapa ny maträtt).
2. Tryck på Set (Ställ in), välj en Cooking Time (Tillagningstid) och tryck på Done (Klar).
3. Tryck på Set (Ställ in), välj en Cooking Temperature (Tillagningstemperatur), och tryck på Done (Klar).

4. Tryck på Nästa (->).

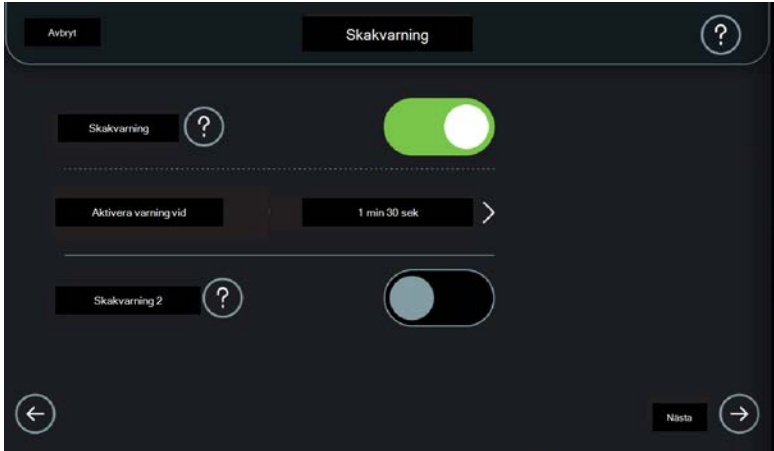


5. Tryck på siffran bredvid Cooking Cycles Until Filter (Tillagningar till filtrering).
6. Bläddra och välj antal omgångar som maträtten kan tillagas innan en expressfiltreringsprompt visas. Tryck sedan på Done (Klar).
7. Tryck på Show (Visa) och gå till Advanced options (Avancerade alternativ) och gör sedan önskade inställningar under: Optional. Se Avancerade tillagningsparametrar för mer information.
8. Tryck på Hide (Dölj), och sedan Nästa (->).

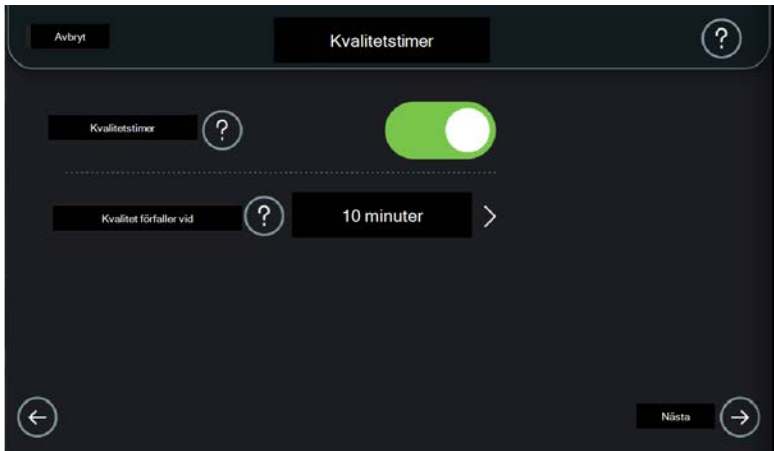


9. Lägg till en skakvarning genom att trycka på vippomkopplaren så visas inställningarna för skakvarning.
10. Tryck Set (Ställ in) bredvid Activate Alert At (Aktivera varning vid).

11. Svep uppåt eller nedåt och ställ in den timertid när signalen ska ges. Om tiden för tillagningsomgången är 3:00 och du vill sätta ett skakningslarm efter 30 sekunder ställer du in Activate Alert (Aktivera varning) till 2:30.
12. Du kan lägga till ytterligare en skakvarning genom att upprepa stegen 9-11.
13. Tryck på Done (Klar), och sedan Nästa (->).

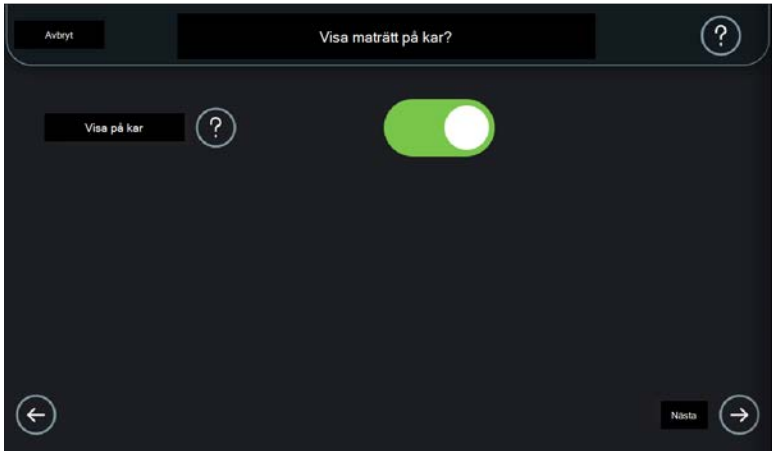


14. Lägg till en kvalitetstimer genom att trycka på vippomkopplaren för att visa tiden.
15. Tryck och ställ in tiden, och tryck på Done (Klar).
16. Tryck på Nästa (->).

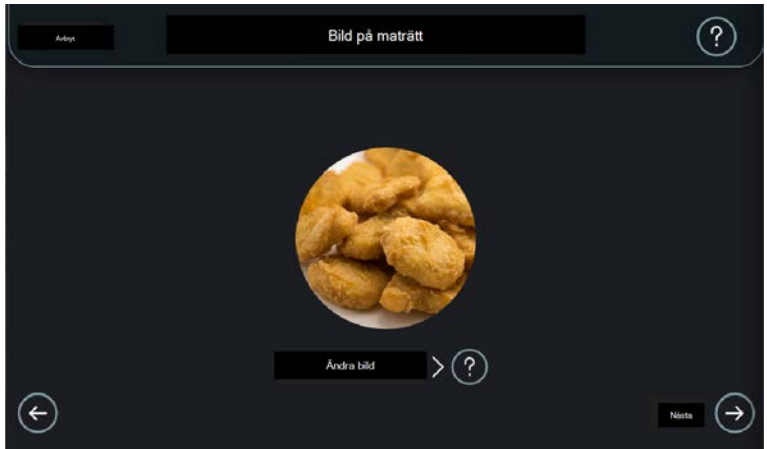


17. Du kan visa vilken maträtt som är kopplad till ett visst kar (styrenhet) genom att trycka på vippomkopplaren och välja Show on Vat (Visa maträtt på kar).

18. Tryck på Nästa (->).



19. Välj en bild för maträtten genom att trycka på Choose image (Välj bild).
Obs: I det här steget väljer du en bild för den aktuella maträtten.
- Med alternativet Choose from images (Välj från bilder) kan du välja en befintlig bild från styrenheten.
 - Download an image (Ladda ner en bild) låter dig välja en bild från en USB-enhet.
20. Tryck på Choose from images (Välj från bilder), markera en bild och tryck sedan OK.
21. Du kan ladda ned en bild genom att trycka på ikonen ovanför texten Download an Image.
22. Sätt in din USB-enhet och tryck sedan OK för att bekräfta.
23. Svep uppåt eller nedåt och lokalisera önskad bild från USB-enheten. Tryck på bilden för att markera den och tryck sedan OK.
24. Tryck på Change image (Ändra bild) för att gå tillbaka och välja en annan bild.
25. Tryck på Nästa (->).



26. Ge maträtten ett namn genom att använda pekskärmens tangentbord och skriva in ett namn på maträtten. Obs: Namnen på maträtterna får ha högst 40 tecken.
27. Tryck på Done (Klar) för att fortsätta.
28. Kontrollera inställningarna för maträtten.
29. Om du vill ändra en inställning trycker du på inställningen och utför ändringen.
30. Tryck på Save (Spara) för att spara maträtten och avsluta.



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

Avancerade tillagningsparametrar

Följande lista beskriver de avancerade inställningarna för att skapa en maträtt.



Lastkompensering

Justerar tillagningstiden efter mängd och storlek. Lastkompensering förlänger tillagningstiden så att större mängder och storlekar tillagas längre än standardmängder och -storlekar. Lastkompenseringen snabbar också upp tillagningstiden så att mindre mängder kan tillagas under kortare tid än en standardmängd eller standardvolym. Lastkompenseringen stängs av om värdet är 0. Ju högre värdet är på inställningen, desto långsammare räknar timern ned när oljetemperaturen faller under inställningen LC Ref Temperature (Lastkompenseringens referenstemperatur). Du aktiverar lastkompensering genom att trycka på Set (Ställ in) och sedan svepa uppåt eller nedåt och ställa in lastkompensering från 0-60. Tryck på Done (Klar) för att fortsätta.

LC Ref. Temperature

Referenstemperatur för beräkning av lastkompensering. I regel ska värdet ställas in på oljans genomsnittstemperatur under tillagning av en normal volym och mängd, och lastkompenseringen är normalt inställd på 0 (av). Du kan aktivera inställningen genom att trycka på Set (Ställ in) och sedan svepa uppåt eller

	<p>nedåt för att välja önskad LC Ref. Temperature (runda av till närmaste temperatur). Tryck på Done (Klar) för att fortsätta.</p>
Full värme	<p>Håller värmarna på 100 % under 0-60 sekunder så snart som timern startas för den här maträtten. Full värme hjälper till att uppskatta oljans temperaturfall när produkten doppas i oljan första gången. Du kan aktivera inställningen genom att trycka på Set (Ställ in) och sedan svepa uppåt eller nedåt för full värme. Tryck på Done (Klar) för att fortsätta.</p>
PC-faktor	<p>(Pulse Control Factor - Pulsreglerfaktor) Hjälper till att stoppa oljetemperaturen från att gå över det inställda temperaturvärdet under tillagningen. Värmarna körs på 100 % när oljetemperaturen är vid eller under inställningsvärdet minus inställningen av pulsreglerfaktorn. Exempel: om PC Factor är inställt på 3 och matlagningstemperaturen är inställd på 177 °C (350 °F) så körs värmarna på 100 % när oljetemperaturen faller till 175 °C (347 °F) eller lägre. Så snart oljetemperaturen når 176 °C (348 °F) kommer 100 % värmning att slås ifrån och värmningen pulserar på och av tills att oljetemperaturen är tillbaka uppe vid 177 °C (350 °F). Du kan aktivera inställningen genom att trycka på Set (Ställ in) och sedan svepa uppåt eller nedåt och välja önskad PC Factor-inställning från 0-60. Tryck på Done (Klar) för att fortsätta.</p>

Information

Informationsmenyn innehåller data och inställningar som kan användas som reserv eller för överföring till en annan fritös. Informationsalternativen är följande:

Om fritösen

1. Om du trycker på About This Fryer (Om fritösen) kan du se serienummer, utförande och programvara för fritösen.
2. Tryck på More Information (Mer info) för att se specifika program för styr- och reglerkomponenter.

Export

Följ anvisningarna för att exportera inställda värden för maträtter till en USB-enhet.

1. Tryck på Export och skruva loss locket över USB-porten framtill på fritösen.
2. Tryck på Insert (Sätt in) en gång och sätt sedan in USB-enheten i porten. Filexporten startar. Export successful (Export lyckades) visas när exporten är klar.
3. Ta ut USB-enheten.
4. Tryck på OK när du är klar.

Hjälp

Tryck på Help (Hjälp) om du vill se guider som Quick Start Training (Snabbstart) eller Drain Pan Assembly (Beskrivning av tömningskärl). Du hittar guiden precis där den behövs utan att behöva leta efter en bruksanvisning. Fler guider planeras till programuppdateringar i framtiden.

Stänga av karet

1. Gå till Settings (Inställningar) och svep uppåt så visas Shutdown Vat (Stäng av karet).
2. Tryck på Shutdown Vat (Stäng av karet) så stängs karet av. Pekskärmen är fortfarande på men värmningen stängs av.
3. Tap to Preheat (Tryck för förvärmning) visas på pekskärmen.

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

Kapitel 4 Underhåll

Underhållsschema

Som alla andra enheter för livsmedelsutrustning kräver den öppna Henny Penny-fritösen skötsel och väl utförd underhåll. Tabellen nedan ger en sammanfattning av schemalagda underhållsåtgärder som ska utföras av användaren.

Intervall	Länka till rutinen
Varje dag	Utför filtrering av alla kar varje dag
Varje dag	Rengör filterkärlet, sätt in filterinlägg och smörj o-ringarna. OBS: byt ut o-ringarna vid behov.
Varje dag	Ta bort och rengör korghängaren
Varje dag	Rengör och torka korgarna
Varje dag	Rengör och torka nattkåpor och sätt dem över karen så att oljan skyddas mot föroreningar.
Varje dag	Rengör fritösens utsida
Varje dag	Rengör hjulen
Varje vecka	Rengör bakom fritösen. SE UPP! Koppla ur strömförsörjningen genom att dra ur kabeln för att skydda mot personskador.
Efter behov	Bortskaffa förbrukad olja och ersätt med ny färsk olja
Varje kvartal	Byt ut filterkärlets o-ringar
Varje kvartal	Utför djuprengöring
Varje år	Schemalägg service för planerat underhåll enligt checklistan - kontakta återförsäljaren.

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

Underhållsrutiner

Utför de nödvändiga underhållsuppgifterna.



VARNING

För att undvika personskador, stäng av strömmen innan du rengör utrustningen.



VARNING

Risk för brännskador
Undvik brännskador - använd alltid personlig skyddsutrustning vid filtrering av olja eller rengöring av kärl.

- OBSERVERA -** För att undvika skador på utrustningen, rengör inte rostfritt stål med slipande verktyg, slipande rengöringsmedel eller frätande kemikalier.
- OBSERVERA -** Använd fritösdiskmedel som är godkänt för livsmedelsbruk enligt lokala hälsobestämmelser.
- OBSERVERA -** Rengör borstar och redskap som används för rengöring och matlagning dagligen.

Rengör bakom fritösen

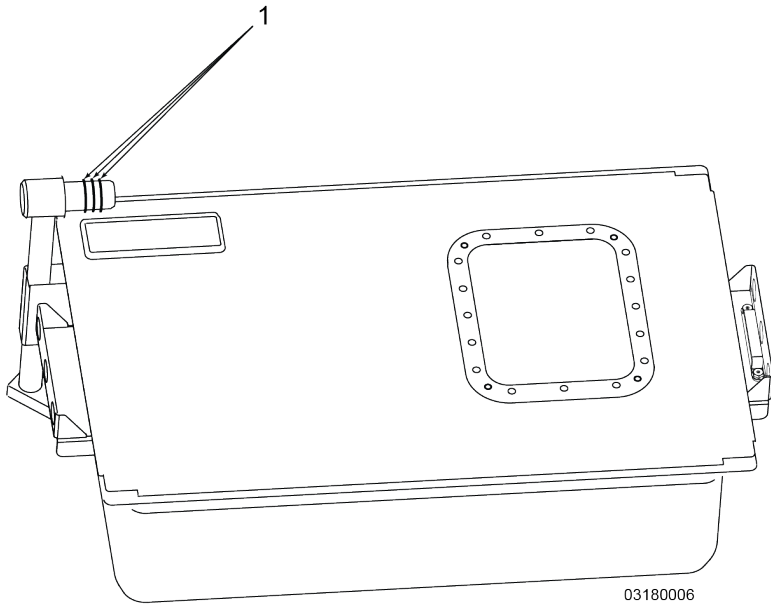
Dra ut fritösen. Dra ur alla strömkablar, rengör och ta bort allt fett och skräp från sidorna och bakom fritösen.

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

Byte av o-ring

Byt ut alla tre o-ringarna för filterkärl med 90 dagars intervall enligt följande:

1. Ta bort filterkärlet.
2. Använd en liten skruvmejsel med plant blad för att bända upp o-ringarna (1) och dra dem av röret.
3. Sätt en o-ring (1) i varje spår - tre totalt.
4. Smörj o-ringarna (1) på filterröret med ny kall olja.
5. Installera filterpannan.



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

Djuprengöring

Djuprengöringen tar bort kolavlagningar från värmeelementen samt karets sidor och botten. Djuprengöringen måste utföras varje kvartal. Den kan behöva utföras oftare beroende på panering, typ av tillagad produkt/mängd.

1. Tryck på Settings (Inställningar) och tryck sedan på Deep Clean (Djuprengöring).
2. Avyttra oljan i karet enligt anvisningarna på skärmen.
3. Täck över intilliggande kar.
4. Förbered filterkärlet - Ta bort filterkärlet och ta sedan bort filterkärlets inre komponenter (filtersil, filtervikt och smulkorg) och ställ dem åt sidan. Lägg filterkärlets kåpa på filterkärlet och skjut in under fritösen.
5. Fyll karet med vatten till cirka 1,5 cm (1 tum) ovanför den övre påfyllningslinjen.
6. Välj Hot eller Cold soak (Het eller kall blötläggning).
INFO: Het eller kall blötläggning beror på vilken typ av diskmedel som används för rutinen.
7. Läs anvisningarna på diskmedlet för att se vilken typ av blötläggning som rekommenderas.
8. Lägg till den mängd fritösdiskmedel som rekommenderas av diskmedelstillverkaren.

9. Starta arbetsrutinen. Kall blötläggning lämnas över natten medan het blötläggning värmer upp vattnet och startar en timer.
10. Efter blötläggningen skurar du karet med den vanliga borsten och en L-formad borste så att du får bort kolavlagringar från frityrkaret och från värmeelementen.
11. Töm antingen vattenblandningen i filterkärlet eller ta bort vattnet manuellt från karet. Följ anvisningarna på skärmen för att ta bort vattnet.
 - Tömning till filterkärl - När vattnet har tömts ut tar du bort filterkärlet och häller ut vattnet i ett avsett utlopp.
 - Manuell uttömning av vatten - Skopa ut vattnet till en godkänd behållare. Töm ut det uppsamlade vattnet i avsett utlopp.
12. Lyft ut elementen och skura karet.
13. Skölj karet med rent kallt vatten.
14. Ta bort vattnet. Töm antingen till kärlet och töm sedan tömningskärlet, eller ta bort vattnet manuellt och häll ut det.
15. Fyll karet igen med vatten för den slutliga sköljningen och upprepa sedan steg 10.
16. Tryck och håll in Purge (Rensa) för att pumpa ny olja genom ledningarna och få bort vatten från ledningarna.
17. Torka karet handdukstorr.
18. Töm och torka filterkärlet handdukstorr.
19. Montera tömningskärlet på nytt med ett nytt filter och sätt in under fritösen.
20. Fyll karet med olja.

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

Kapitel 5 Felsökning

Felmeddelanden

Här följer en lista över felkoder från F5. Fel som är markerade som kritiska fel indikerar en situation som kräver omedelbar åtgärd. Felsök ett fel genom att utföra alla åtgärder och steg tills felet har återställts. Om du har utfört alla steg men felet fortfarande finns kvar ska du kontakta teknisk support för assistans.

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
"E-4" "Fryer control overheat" (Överhettning i fritösregleringen)	<ul style="list-style-type: none"> En värmekälla står för nära fritösen. Kylfläkten i styr-/reglerenheten fungerar inte. 	<ul style="list-style-type: none"> Flytta antingen värmekällan bort från fritösen, eller flytta fritösen bort från värmekälla. Överhettning i VIU-displaytavla, återställ reglering. Kontakta teknisk support för assistans.
"E-5" "Oil overheat" (Oljan överhettad) Oljan i karet har nått temperaturer på eller över 204 °C (400 °F)	<ul style="list-style-type: none"> Om den verkliga oljetemperaturen är för hög kan temperatursensorn vara täckt av panering eller matprodukt. Kolavlagringar kan byggas upp på temperatursensorn om djuprengöring inte har gjorts under de senaste 3 månaderna. 	<ul style="list-style-type: none"> Torka bort rester från temperatursensorn inne i karet. Utför en djuprengöring. Detta lossar rester som kan ha bildats runt termometersensorn.
"E-6" "Cannot read temperature" (Kan inte	Temperatursensorn är skadad eller urkopplad. OBSERVERA: Sensorer kan	Kontakta teknisk support för assistans.

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
läsa temperaturen)	skadas om en korg eller något annat hårt föremål slår emot dem. Använd bara borstar vid rengöring av sensorer i karet.	
<p>"E-10"</p> <p>"Safety sensor overheat"</p> <p>(Säkerhetssensor överhettad)</p> <p>Fritösens säkerhetssensor har överhettats och snabbstoppats.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Om expressfiltreringar hoppas över upprepade gånger blir säkerhetssensorn övertäckt av smulor vilket gör att den överhettas. • Om karet är tomt på olja, eller om oljenivån är under temperatursensorn, så kommer säkerhetssensorn att överhettas. Om djuprengöring inte har gjorts under de senaste 3 månaderna kommer kolavlagringar att byggas upp och isolera säkerhetssensorn vilket gör att den överhettas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Låt karet svalna i 15 minuter. Filtrera för att ta bort smulor från karetets botten. Återställ gränsvärdet och kontrollera att expressfiltreringar utförs när påminnelsen ges. • Kontrollera att karet är fyllt med olja och återställ sedan det höga gränsvärdet. • Återställ det höga gränsvärdet och utför sedan en djuprengöring av karet.
<p>"E-15"</p> <p>"Drain Valve Closed"</p> <p>(Tömningsventil stängd)</p>	Något hindrar tömningsventilen från att öppnas.	Försök att tömma ut olja från karet och fylla på eller filtrera. Om ventilen inte öppnar ska du kontakta teknisk support för assistans.

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
"E-18" "Level Sensor Failure" (Fel i nivåsensor)	Nivåsensorn är antingen skadad eller har kopplats ur. OBSERVERA: Sensorer kan skadas om en korg eller något annat hårt föremål slår emot dem. Använd bara borstar vid rengöring av sensorer i karet.	Kontakta teknisk support för assistans
"E-21" "Oil heating failure" (Fel i oljevärmning) Karet värmer oljan för långsamt. Du kan fortfarande laga mat.	VARNING! Värminskapaciteten för det här karet kan försämrats och produkten kanske inte tillagas tillräckligt. Kontrollera alltid produkttemperaturen före servering, annars finns risk för allvarlig sjukdom.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att alla strömkablar till fritösen är intryckta hela vägen. • Kontakta en behörig elektriker eller utför felsökning på säkert sätt av uttag, brytare eller matningsspänning.
"E-22" "Check power supply" (Kontrollera strömförsörjningen) Karet värms inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Strömkabeln för karet är inte ansluten/inte ordentligt intryckt. • Kretsbrytaren har slagit ifrån. • Ingen spänning vid uttaget. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att varje strömkabel till fritösen är ansluten och intryckt hela vägen. • Återställ kretsbrytaren. • För enheter med två, tre och fyra kar ska du göra en snabb kontroll genom att byta kontakter med ett annat fungerande kar. Om karet nu börjar

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
		<p>värmas upp så har det första karet inte fått någon spänning. Kontakta en behörig elektriker eller utför felsökning på säkert sätt av uttag, brytare eller matningsspänning. Om du har bytt kar och det nya karet inte heller värms upp ska du kontakta Henny Pennys tekniska support.</p>
<p>"E-31" "Heating Elements Up" (Värmeelement uppe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Smulor har ackumulerats och hindrar värmeelementet från att sänkas helt. • Värmeelementen har inte gått ned hela vägen efter den dagliga filtreringen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utför en expressfiltrering och ta bort de smulor som har byggts upp under värmeelementet. • Använd en fritöskorg och tryck försiktigt nedåt på värmeelementet.
<p>"E-41" "Controller data loss" (Dataförlust i styrenheten)</p>	<p>Programmeringsfel.</p>	<p>Stäng av huvudströmbrytaren och slå till den igen. Kontakta teknisk support för assistans om felkoden fortsätter visas.</p>
<p>"E-46" "Memory write failure" (Skrivfel till minne)</p>	<p>Programmeringsfel.</p>	<p>Stäng av huvudströmbrytaren och slå till den igen. Kontakta teknisk support för assistans om felkoden fortsätter visas.</p>
<p>"E-47" "A to D failure" (A till D-fel)</p>	<p>Internt styr- och reglerfel.</p>	<p>Stäng av huvudströmbrytaren och slå till den igen. Kontakta</p>

Felkod	Möjlig orsak	Åtgärd
		teknisk support för assistans om felkoden fortsätter visas.
"E-48" "Controller input failure" (Fel vid ingång till styrenhet)	Fel i indatasystem.	Stäng av huvudströmbrytaren och slå till den igen. Kontakta teknisk support för assistans om felkoden fortsätter visas.
"E-60" "Filtration board communication" (Kommunikation filtreringskort) Fritösen värmer upp men ingen filtrering eller påfyllning utförs.	Fel i AIF-kort, strömförsörjning eller kommunikation.	Stäng av huvudströmbrytaren och slå till den igen. Kontakta teknisk support för assistans om felkoden fortsätter visas.
"E-70C" "Drain interlock failure" (Fel vid tömningssynkronisering) Det går inte att utföra filtrering.	Kommunikationen med tömningsventilen har brutits.	Kontakta teknisk support för assistans.
"E-82" "Selector valve failed" (Fel i väljarventil) Det går inte att utföra filtrering eller automatisk påfyllning av karen.	Inget svar från väljarventilen	Stäng av huvudströmbrytaren och slå till den igen. Kontakta teknisk support för assistans om felkoden fortsätter visas.
"E-93A" "Supply tripped" (Strömförsörjning bruten)	Fel i strömförsörjning.	Kontakta teknisk support för assistans.

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

Felsökningsguide

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Tillagning - Produkten har inte rätt färg		
A. Produkten är för mörk (vissa batcher).	Smulor eller kolavlagringar byggs upp och täcker över temperatursensorn.	Ta omsorgsfullt bort alla rester från temperatursensorn.
	Produkten har legat kvar i karet efter att nedräkningens timer har signalerat.	Ta bort produkten ur karet när nedräkningstimmern ger en ljudsignal.
	Fel maträtt har valts.	Välj rätt tid för maträtten.
För mörk (alla omgångar).	Maträttens tillagningstemperatur är för högt inställd.	Sänk maträttens tillagningstemperatur.
	Termometerprobens kalibrering har förlorats, alternativt fel spänning.	Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans.
	Oljan är för gammal.	Om oljan ryker eller har en bränd smak ska den bytas.
	Oljan är för mörk.	<ul style="list-style-type: none"> • Om oljan ryker eller har en bränd smak ska den bytas. • Filtrera oljan. • Utför en rengöring.
För ljus (alla omgångar).	Maträttens tillagningstemperatur är för lågt inställd.	Höj maträttens tillagningstemperatur.
	Termometern har förlorat sin kalibrering.	Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans.
	Långsam värmning/återhämtning i fritösen.	Se felet E-21 "Fel i oljevärmning".
För ljus (vissa)	Produkten är för kall.	Låt produkten tina före

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
omgångar).	Produkten kan till exempel ha satts ned i oljan medan den fortfarande var fryst trots att produkten skulle ha tinats. Kontrollera gällande standarder i butiken.	tillagning.
	Maträttens timer startade innan produkten placerades i oljan.	Placera produkten i olja först, och starta sedan motsvarande maträttstimer.
	Fel maträtt har valts.	Välj rätt tid för maträtten.
	Tillagningsomgången stoppades innan timern nådde 0:00 och innan larmet hördes.	Lämna produkten i oljan under hela tillagningstiden.
	Maträtten har för stor volym.	Placera endast maträtter av standardstorlek i oljan, eller öka inställningen för lastkompensering.
Produkten är torr.	Fuktförlust före tillagning.	<ul style="list-style-type: none"> • Använd färsk produkt. • Täck över produkten för att minska förångningen.
	Produkten har tillagats för länge.	Produkten har legat kvar i karet efter att nedräkningens timer har signalerat.
	Maträttens timer är inställd på för lång tid.	Förkorta tillagningstiden för maträtten.
	Fel maträtt har valts.	Ställ in rätt tid för maträtten.
Bränd smak.	Bränd oljesmak.	Byt ut oljan och utför en djuprengöring.
	Expressfiltrering har inte utförts.	Utför expressfiltrering när meddelandet ges.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
	Daglig filtrering har inte utförts.	Utför daglig filtrering en gång per.
	Fel värmeelement eller fel spänning.	Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans.
Produkten är inte färdiglagad.	Tillagningsomgången stoppades innan timern nådde 0:00 och innan larmet hördes.	Lämna produkten i oljan under hela tillagningstiden.
	Maträttens tillagningstid är för kort.	Förläng tillagningstiden för den här maträtten.
	Maträtten har för stor volym.	Placera endast maträtter av standardstorlek i oljan, eller öka inställningen för lastkompensering.
	Fel maträtt har valts.	Välj rätt tid för maträtten.
	Maträttens tillagningstemperatur är för lågt inställd.	Höj tillagningstemperaturen för maträtten.
	Termometern har förlorat sin kalibrering.	Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans.
	Långsam värmning/återhämtning i fritösen.	Se felet E-21 "Fel i oljevärmning".
Fritösens strömförsörjning och reglage		
Strömbrytaren är på men pekskärmen tänds inte.	Fritösen är inte ansluten.	Anslut alla strömkablar bakom fritösen och tryck in dem hela vägen.
	Fritösens krets brytare har slagit ifrån.	Återställ brytaren.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
	Ingen spänning vid uttaget.	Kontakta en behörig elektriker eller utför felsökning på säkert sätt av uttag, brytare eller matningsspänning.
	Elektriskt fel eller styr-/reglerfel.	Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans.
Pekskärmen är på men svarar inte.	Displayen har låst sig.	Tryck in och släpp återställningen (under reglagen).
Strömbrytaren är på men någon av pekskärmarna tänds inte.	Fel i strömförsörjning eller styr-/reglerenhet.	Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans.
Filtersystem		
Filtermotorn går men pumpar olja långsamt.	O-ringarna är slitna, skadade eller saknas.	Byt ut o-ringarna.
	Igensatt filterinlägg/-papper.	Töm smulkorgen och skrapa försiktigt bort smulor från filtrets ovansida. Byt ut filterinlägg eller -papper en gång per dag.
	Vått filterinlägg/-papper.	Byt ut filterinlägget eller filterpapperet mot ett torrt.
Filterpumpens motor startar inte.	Återställ filterpumpmotorn.	VARNING! Förhindra brännskador från oljestänk - stäng AV huvudbrytaren innan du trycker på filtermotorns återställningsknapp. Låt filtermotorn svalna i 15 minuter. Stäng av huvudbrytaren. Tryck in den röda återställningsknappen

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
		<p>på filtermotorn med en skruvmejsel. Filtermotorn sitter ovanför filterkärlet. Slå till huvudbrytaren igen och gå till menyn Oil & Filter där du kan testa filtermotorn genom att fylla karet från filterbehållaren. INFO: Använd en skruvmejsel för att trycka på knappen eftersom det är svårt att göra återställningen för hand.</p>
	Pumpmotorbrytare har snabbstoppats	<p>VARNING! Förhindra brännskador från oljestänk - stäng AV huvudbrytaren innan du återställer pumpmotorns brytare. Stäng av huvudbrytaren. Tryck på den vita återställningsbrytaren bakom luckan längst till vänster på fritösen. Slå till strömmen till fritösen, gå till menyn Oil & Filter och testa filtermotorn.</p>
Motorn brummar men startar inte.	Igensatta ledningar eller blockerad pump.	Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans.
	Fast matfett har använts i fritösen.	<p>Kontakta Henny Pennys teknisk support för assistans. VIKTIGT: Använd inte fast matfett i fritösen.</p>
Filterkärlet har satts in under fritösen. Displayen visar "Cannot detect drain pan" (Kan	Filterkärlet har inte tryckts in helt.	<p>Tryck in filterkärlet hela vägen. VARNING! Risk för brännskador! Filterkärlet kan vara hett. Bär värme- och</p>

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
inte identifiera tömningskärl).		oljaresistenta handskar innan du flyttar tömningskärlet.
	Strömkablarna bakom fritösen hindrar tömningskärlet från att gå in hela vägen.	Dra om strömkablarna bakom fritösen så att de inte är ivägen för tömningskärlet.
	Tömningskärllets kåpa har inte monterats på tömningskärlet.	Ta bort tömningskärlet, sätt kåpan ovanpå tömningskärlet och sätt sedan tillbaka tömningskärlet under fritösen. VARNING! Risk för brännskador! Filterkärlet kan vara hett. Bär värme- och oljaresistenta handskar innan du flyttar tömningskärlet.
	Fel i tömningskärllets omkopplare.	Kontakta teknisk support för assistans.
Filtermotorn fortsätter gå och pumpar luftbubblor när karet är fullt. Displayen visar "Cannot detect oil level" (Kan inte identifiera oljenivån).	Smulor och kolavlagringar täcker avkänningsensorer och nivåsensorer vid karet.	Ta bort alla smulor och kolavlagringar runt sensorerna i karet.
	Tömningskärlet är tomt, men det fanns inte tillräcklig mängd olja att pumpa tillbaka till karet för att nå nivåsensorn.	Fyll karet med olja.
	Oljan var kall vid filtreringen.	Filtrera oljan vid den inställda temperaturen.
Oljan töms inte ut under expressfiltreringen. Displayen visar "Is the oil draining"? (Töms oljan ut?)	Avtappning igensatt.	Använd borsten för att skjuta smulorna igenom tömningsventilen. När oljan börjar tömmas ut tar du bort utloppsborsten. OBS: Ta alltid ut utloppsborsten

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
		<p>ur tömningsventilen när oljan börjar tömmas ut, alternativt stängs tömningsventilen medan borsten sitter kvar. Skador på tömningsventilen kan uppstå, och dessa täcks inte av garantin.</p> <p>BÄSTA ARBETSSÄTT! Filtrera och skumma alltid av karet när systemet signalerar detta så att smulorna inte ackumuleras och blockerar utloppet.</p>
	Utloppet öppnas inte.	Kontakta teknisk support för assistans.
<p>Olja ligger kvar i tömningskärlet.</p> <p>Displayen visar "Is the vat filled as shown"? (Är karet fullt så som visas?)</p> <p>Ja/Nej</p>	O-ringarna är slitna, skadade eller saknas.	<p>Om det finns olja i filterkärlet måste den tas bort innan det här steget utförs.</p> <p>WARNING! Risk för brännskador! Ge tid för oljan att svalna och bär personlig skyddsutrustning (PPE) inklusive värme- och oljeresistent handskar, förkläde och ansiktsvisir medan du utför den här arbetsrutinen. Flytta inte fritösen eller filtrets tömningskärl om de innehåller het olja. Personskador eller allvarliga brännskador kan uppstå om het olja stänks ut. Byt ut o-ringarna.</p>
	Igensatt filterinlägg/-papper.	Om det finns olja i filterkärlet måste den tas bort innan det

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
		<p>här steget utförs. VARNING! Risk för brännskador! Ge tid för oljan att svalna och bär personlig skyddsutrustning inklusive värme- och oljeresistenta handskar, förkläde och ansiktsvisir medan du utför den här arbetsrutinen. Flytta inte fritösen eller filtrets tömningskärl om de innehåller het olja. Personskador eller allvarliga brännskador kan uppstå om het olja stänks ut. Töm smulkorgen och skrapa försiktigt bort smulor från filtrets ovansida. Byt ut filterinlägg eller -papper en gång per dag.</p>
	Vått filterinlägg/-papper.	<p>Om det finns olja i filterkärlet måste den tas bort innan det här steget utförs. VARNING! Risk för brännskador! Ge tid för oljan att svalna och bär personlig skyddsutrustning inklusive värme- och oljeresistenta handskar, förkläde och ansiktsvisir medan du utför den här arbetsrutinen. Flytta inte fritösen eller filtrets tömningskärl om de innehåller het olja. Personskador eller allvarliga brännskador kan uppstå om het olja stänks ut. Byt ut filterinlägget eller filterpapperet mot ett torrt filter.</p>

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Automatisk påfyllning av systemet		
Karet fylls inte på men det finns olja i dunken. Displayen visar Is there oil in the JIB (Finns olja i dunken)? Ja/Nej.	Tre försök har gjorts att fylla på karet automatiskt men utan att lyckas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollera om det finns skräp i slutet av dunkens rör eller slang. 2. Kontrollera att röret är insatt i dunken och att det går hela vägen ned till botten. 3. Försök fylla karet från Oil & Filter > Fill Vat (Olja och filter > Fyll karet) och gör sedan en fyllning från dunken och se om karet börjar fyllas. <p>Obs: Det kan ta upp till 20 sekunder innan oljan börjar pumpas för att få ut luften från ledningarna.</p> <p>Om karet fortfarande inte fylls upp ska du kontakta teknisk support för assistans.</p>
Olja fortsätter att fyllas på trots att karet är fullt. Displayen visar Is there oil in the JIB (Finns olja i dunken)? Ja/Nej.	Smulor/kolavlagringar har ackumulerats runt temperatur- eller nivåsensorerna i karet.	Ta bort alla smulor och kolavlagringar från sensorerna i karet.
	Temperatur- eller nivåsensorerna är skadade.	Kontakta teknisk support för assistans.

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

Kontakta [teknisk support](#) här:

- telefon:
USA och Kanada: +1-800-417-8405
Globalt: +1-937-456-8405
- text:
+1-937-456-8405
- e-post: technicalservices@hennypenny.com
- [livechatt](#)

Kontaktuppgifter för reservdelar:

- e-post: partsdepartment@hennypenny.com

Kontaktuppgifter för garanti:

- e-post: warranty@hennypenny.com



Upphovsrätten tillhör Henny Penny Corporation. Med ensamrätt.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320,
USA
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com