

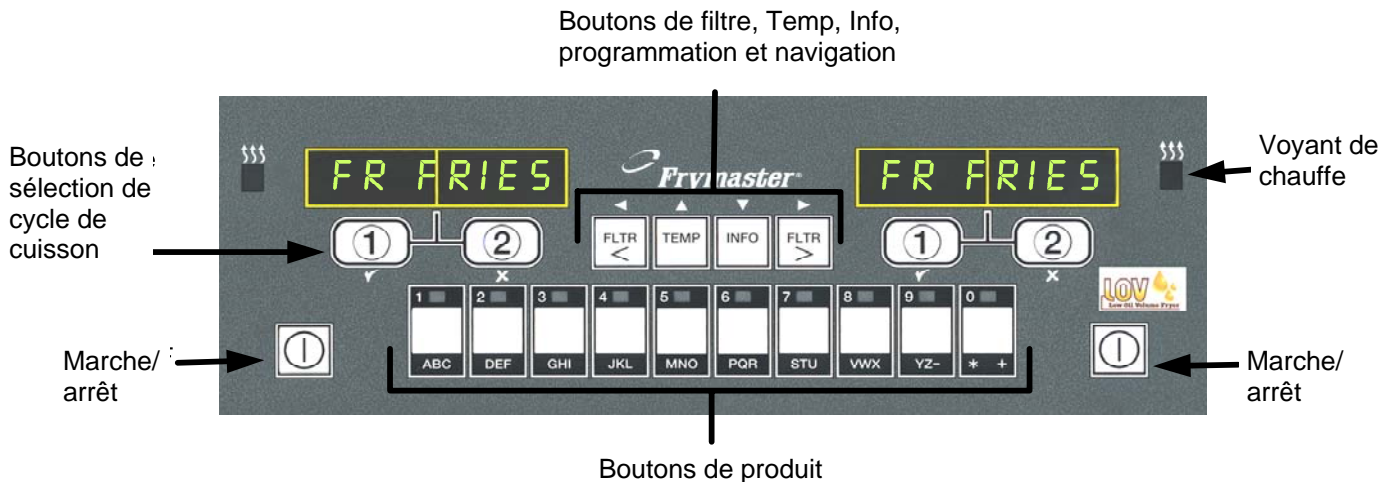
Guide de la station de friture LOV™

Frites/pommes de terre rissolées

Qualité

□ Quelles sont les attentes du client en termes de produits frits ?

- Fraîcheur et bon goût
- Servis chauds
- Qualité exceptionnelle



□ **Mettez l'appareil sous tension.**

Appuyez sur la touche Marche/arrêt droite pour une cuve simple ou sur la touche Marche/arrêt du côté correspondant à la bonne cuve (modèle à cuve double)-préchauffez 30 minutes.



□ **Contrôlez l'affichage de cuisson du produit**

Vérifiez si l'article du menu affiché est French Fries ou Hashbrowns.

FR FRIES
OU
HASH BRN

□ **Passez de la configuration petit déjeuner à déjeuner**

1. Appuyez **brèvement** sur le bouton de produit pour les frites.
2. HASH BRN (pommes de terre rissolées) est remplacé par <<<<>>>>.
3. Une alarme retentit.
4. Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage de droite.
5. Un bip retentit.
6. L'affichage passe à FR FRIES (FRITES).



<<<<>>>>



FR FRIES

□ **Passez de la configuration déjeuner à petit déjeuner**

1. L'ordinateur affiche FR FRIES.
2. Appuyez **brèvement** sur le bouton de produit pour les pommes de terre rissolées (hash browns).
3. FR FRIES est remplacé par <<<<>>>> sur l'affichage de l'ordinateur.
4. Une alarme retentit.
5. Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage de droite.
6. Un bip retentit.
7. L'affichage passe à BAS TEMP jusqu'à ce que la bonne température de cuisson des pommes de terre rissolées soit atteinte.
8. L'affichage passe à HASH BRN (pommes de terre rissolées).

FR FRIES



<<<<>>>>







BAS TEMP

HASH



Guide de la station de friture LOV™

Frites/pommes de terre rissolées




□ Cuisson de frites ou de pommes de terre rissolées (affichage dédié)

1. Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour lancer le cycle de cuisson. 
2. L'affichage alterne entre le nom de produit et le temps de cuisson restant. **FRY** ↔ **2:34**
3. L'alarme de tâche retentit, secouez le panier de la friteuse (frites seulement). **TÂCH**
4. Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme. 
5. L'alarme de fin de cycle retentit et ENLV s'affiche une fois le cycle de cuisson fini. **ENLV**
6. Sortez le produit de la cuve.
7. Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme. 
8. La minuterie de qualité s'active. Q7 s'affiche en alternance avec FRIS et la minuterie démarre. **Q7** ↔ **FRY**
9. QUAL s'affiche quand le produit doit être jeté. **QUAL**
10. Une pression sur le bouton du canal de cuisson restaure l'affichage FR FRIES (FRITES) et la friteuse est désormais prête pour la cuisson. 

□ Remplissez le JIB (bas niveau d'huile dans le réservoir)

1. **Le voyant jaune** s'allume quand le niveau d'huile est bas dans le JIB. 
2. Ouvrez la porte et remplacez le bidon d'huile par un bidon neuf (en dehors des sites RTI). 
3. Appuyez sur le bouton de réarmement au-dessus du JIG jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

□ Filtrage intermittent automatique

1. **Le voyant bleu** s'allume après 12 paniers de produits frits dans une cuve. 
2. L'ordinateur affiche FILTRER MAINTENANT ? OUI NON. **FILTRER MAINTENANT ? OUI NON.**
3. Appuyez sur le bouton 1. 
4. L'ordinateur affiche ECUMER LA CUVE. **ECUMER LA CUVE.**
5. Utilisez l'écumoire pour écumer la cuve et retirer miettes et particules. **ECUMER LA CUVE.**
6. L'ordinateur affiche CONFIRM (confirmer filtre) OUI NON. **CONFIRM**
7. Appuyez sur le bouton 1. 
8. L'ordinateur affiche VIDANGE, LAVAGE et REMPLISSAGE durant le filtrage. **VIDANGE. LAVAGE. REMPLISSAGE.**
9. La procédure prend 4 minutes environ par cuve ; une cuve est filtrée à la fois.
10. **NE PLACEZ PAS LES PANIERS DANS LES CUVES DURANT LE FILTRAGE.**
11. Après un filtrage automatique, la cuve se remplit d'huile et l'ordinateur affiche BAS TEMP jusqu'à ce que la cuve soit prête à cuire. **BAS TEMP**
12. Utilisez la cuve quand le nom du produit s'affiche. **FR FRIES**