

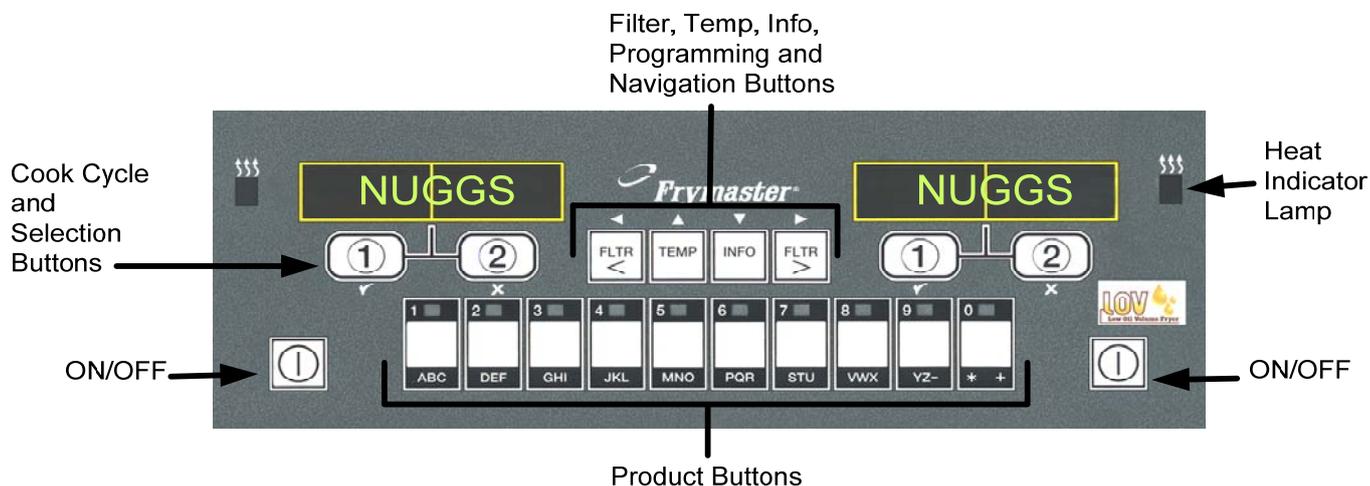
Фритюрница LOV™ Fryer Руководство пользователя

МакНаггетс, Криспи и т.д.

Качество

□ Какими качествами должны обладать обжаренные продукты?

- Продукты должны быть свежими и вкусными
- Продукты должны подаваться горячими
- Продукты должны соответствовать Золотым стандартам качества



□ Переведите выключатель в положение ON

Нажмите справа кнопку ON/OFF для цельной жаровни или нажмите ON/OFF на половине жаровни, которую предполагается использовать для активации 30-минутного нагрева.



□ Проверьте ДИСПЛЕЙ идентификации продукта приготовления

На дисплее отображаются пунктирные линии

Убедитесь, что элемент меню, который отображается на дисплее, соответствует продукту в жаровне.

□ Переключение режима Multi Product на Dedicated

1. Нажмите клавишу выбора продукта.
2. Нажмите и удерживайте три секунды кнопку канала приготовления под дисплеем.
3. Подается звуковой сигнал-зумер.
4. На дисплее отображается название выбранного продукта.



MCCK



□ Переключение режима Dedicated на Multi Product Mode

1. Нажмите и удерживайте кнопку канала приготовления под элементом меню на дисплее в течение примерно трех секунд, пока не услышите звуковой сигнал.
2. На дисплее отображаются пунктирные линии.

□ Приготовление обжаренных продуктов (Multi Product Display)

1. Пунктирные линии отображаются на дисплее.
2. Нажмите кнопку приготовления.
3. Нажмите кнопку канала приготовления и установите корзину с продуктами в жаровню.
4. На дисплее попеременно отображается наименование продукта и оставшееся время приготовления.
5. При необходимости подается служебный звуковой сигнал.
6. Нажмите кнопку канала приготовления для аннулирования сигнала.
7. Подается сигнал завершения процесса, на дисплей выводится сообщение PULL.
8. Достаньте продукты из ванны.
9. Нажмите кнопку канала приготовления для аннулирования сигнала.
10. Пунктирные линии отображаются на дисплее.



MCCK ← 2:34

duty



PULL



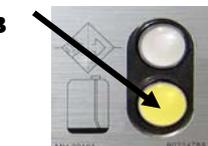
Фритюрница LOV™ Fryer Руководство пользователя

МакНаггетс, Криспи и т.д.

□ Заполнение масляного резервуара (JIB)

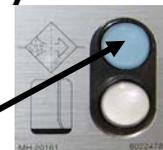
(низкий уровень масла в резервуаре)

1. **Желтый световой индикатор** загорается, когда масло в резервуаре JIB достигает нижнего уровня.
2. Откройте дверцу и замените резервуар, установив новый контейнер с маслом. (не для оборудования RTI)
3. Нажмите и удерживайте кнопку сброса над резервуаром, пока индикатор не погаснет.



□ Автоматическая промежуточная фильтрация

1. **Синий световой индикатор** загорается после приготовления 6 корзинок обжаренных продуктов в одной жаровне.



FILTER NOW?

2. На дисплей выводится вопрос FILTER NOW? YES NO.



3. Нажмите кнопку 1.

Skim vat

4. На дисплей выводится сообщение SKIM VAT.

5. Эта функция используется для удаления крошек и остатков продуктов.

CONFIRM

6. На дисплей выводится сообщение CONFIRM (confirm filter) YES NO.



7. Нажмите кнопку 1.

**DRAINING,
WASHING,
FILLING**

8. На дисплей выводятся сообщения DRAINING, WASHING and FILLING во время фильтрации.

9. Процесс занимает примерно 4 минуты для каждой жаровни—при этом невозможно произвести фильтрацию нескольких жаровен одновременно.

10. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ КОРЗИНУ В ЖАРОВНЮ ВО ВРЕМЯ ФИЛЬТРАЦИИ.

Low temp

11. После автоматической фильтрации жаровня наполняется маслом, на дисплей выводится сообщение LOW TEMP (низкая температура) до достижения заданной температуры приготовления.

12. Жаровня готова к эксплуатации после появления названия продукта на дисплее.

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Для филе не требуется выполнение операции AIF, так как при этом изменяются вкусовые качества