

# Guía de la freidora LOV™

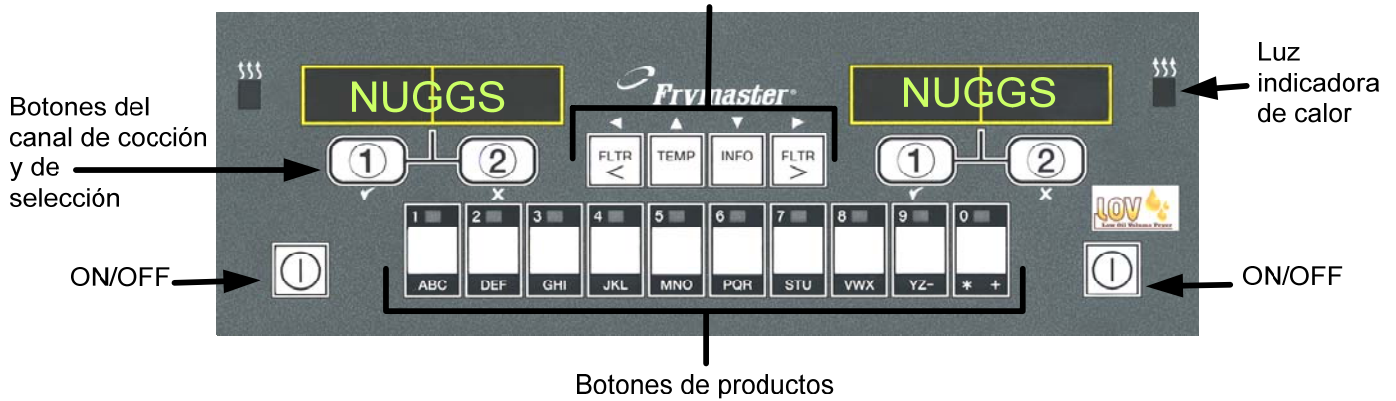
McNuggets, Crispy, etc.

## Calidad

□ ¿Qué esperan los clientes de los productos fritos?

- Que sean frescos y tengan mucho sabor
- Que se sirvan calientes
- Descripciones de calidad Gold

Botones de filtración, temperatura, información, programación y navegación



### □ Selección de la posición ON (encendido) en el interruptor

Presione la tecla ON/OFF (encendido/apagado) de la derecha para una olla completa o presione la tecla ON/OFF del lado que desee para un calentamiento de olla dividida de 30 minutos.



### □ Revisión de la pantalla de cocción del producto

La pantalla muestra líneas segmentadas. O compruebe que el elemento del menú que se muestra en la pantalla sea para productos fritos que se puedan cocinar en esta olla.



### □ Cambio de modo Multi Product (multiproducto) a modo Dedicated (dedicado)

1. Presione la tecla de producto para seleccionar el producto que desee.
2. Mantenga presionado el botón de canal de cocción ubicado debajo de la pantalla durante 3 segundos.
3. Se escuchará un pitido.
4. La pantalla mostrará el nombre del producto del producto seleccionado.



### □ Cambio de modo Dedicated (dedicado) a modo Multi Product (multiproducto)

1. Mantenga presionado el botón de canal



de cocción ubicado debajo del elemento de menú de la pantalla durante 3 segundos, aproximadamente, hasta que se escuche un pitido.

2. Muestra los cambios en las líneas segmentadas.



### □ Cocción de productos fritos (modo Multi Product [multiproducto] en la pantalla)

1. Se muestran líneas segmentadas en la pantalla de productos.
2. Presione un botón de producto.
3. Presione un botón de canal de cocción y coloque la canasta con el producto en la olla de fritura.
4. La pantalla cambia entre el nombre del producto y el tiempo de cocción restante.
5. La alarma de servicio suena si el producto necesita una alarma de servicio.
6. Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma de servicio.
7. La alarma de finalización suena y se muestra PULL (retirar) cuando finaliza el ciclo de cocción.
8. Retire el producto de la tina.
9. Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma.
10. Se muestran líneas segmentadas en la pantalla de productos.

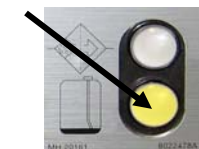


# Guía de la freidora LOV™

McNuggets, Crispy, etc.

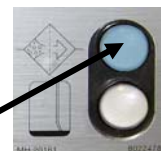
## □ Llenado de la jarra en caja (JIB) (el depósito de aceite tiene nivel bajo)

1. **El indicador luminoso amarillo** se enciende cuando hay bajo nivel de aceite en la JIB.
2. Abra la puerta y reemplace la caja de aceite de fritura por una nueva caja. (sitios sin RTI)
3. Mantenga el botón de restablecimiento naranja ubicado sobre la caja de aceite hasta que se apague la luz amarilla.



## □ Filtración intermitente automática

1. **El indicador luminoso amarillo** se enciende después de que se han freído seis canastas con productos en una olla.
2. ¿La pantalla muestra FILTER NOW (filtrar ahora)? YES NO (sí, no).
3. Pulse el botón 1.
4. La computadora muestra SKIM VAT (limpiar tina).
5. Utilice la espumadera para limpiar la olla de fritura y para quitar las migajas y los restos.
6. La computadora muestra CONFIRM (confirm filter) YES NO (confirmar [confirmar filtración] sí/no).
7. Pulse el botón 1.
8. La computadora muestra DRAINING, WASHING y FILLING (drenado, lavado y llenado) durante la filtración.
9. Esta operación demorará aproximadamente 4 minutos por olla de fritura (solo se filtrará una olla por vez).
10. NO INTRODUZCA UNA CANASTA EN LA OLLA DE FRITURA CUANDO ESTÉ REALIZANDO LA FILTRACIÓN.
11. Después de que se realiza la filtración automática, la olla de fritura se llenará de aceite y la computadora mostrará LOW TEMP (temperatura baja) hasta que la olla esté lista para la cocción.
12. Utilice la olla de fritura cuando se muestre el nombre del producto en la pantalla o cuando la pantalla vuelva a mostrar las líneas segmentadas.



FILTER NOW?



SKIM VAT

CONFIRM



DRAIN-  
ING.  
WASHING.

LOW  
TEMP

-----

**\*NOTA:** La olla para filetes no requerirá AIF debido a la transferencia de sabor.