

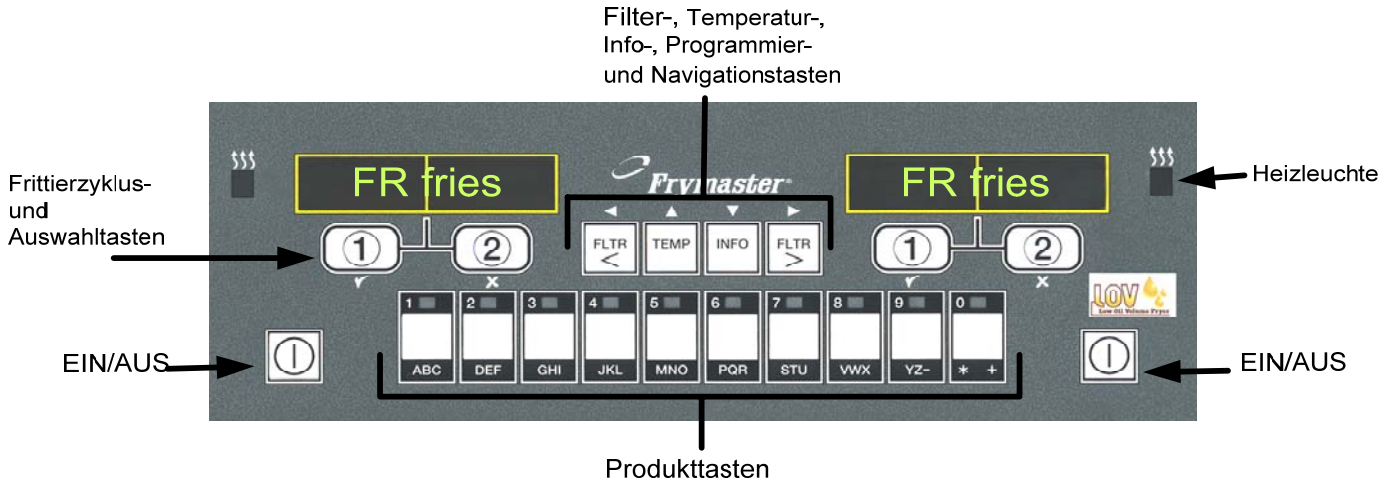
# Anleitung für LOV™-Frittierstation

Pommes Frites/Hash Browns (geröstete Kartoffeln)

## Qualität

□ Was erwartet der Kunde von frittierten Produkten?

- Frisch und aromareich
- Heiß serviert
- Beschreibungen des goldenen Standards der Qualität



### □ Netzschalter einschalten

Die rechte EIN/AUS-Taste für eine ungeteilte Wanne oder die EIN/AUS-Taste auf der gewünschten Seite für eine geteilte Wanne für 30 Minuten lange Aufheizung drücken.



### □ Produktfrittieranzeige prüfen

Überprüfen, ob der angezeigte Menüpunkt für Pommes Frites oder Hash Browns ist.

FR FRIES  
oder  
HASH BRN

### □ Wechseln von BREAKFAST (FRÜHSTÜCK) zu LUNCH (MITTAGESSEN)

1. Drücken Sie und lassen Sie **sofort** die Produkttaste für Pommes Frites.



2. Die Computeranzeige wechselt von HASH BRN (H-BR) zu <<<<<>>>>.

<<<<<>>>>

3. Der Alarm ertönt.

4. Drücken Sie und halten Sie die Frittierkanaltaste unter der rechten Anzeige drei Sekunden lang gedrückt.



5. Sie hören den Signalton.

FR FRIES

6. Die Anzeige wechselt zu FR Fries (PO FRIT).

### □ Wechseln von LUNCH (MITTAGESSEN) zu BREAKFAST (FRÜHSTÜCK)

1. Der Computer zeigt FR FRIES (PO FRIT) an.

FR FRIES

2. Drücken Sie und lassen Sie **sofort** die Produkttaste für Hash Browns los.



3. Die Computeranzeige wechselt von FR FRIES (PO FRIT) zu <<<<<>>>>.

<<<<<>>>>

4. Der Alarm ertönt.

5. Drücken Sie und halten Sie die Frittierkanaltaste unter der rechten Anzeige drei Sekunden lang gedrückt.



6. Sie hören den Signalton.

7. Die Anzeige wechselt zu LOW TEMP (NIEDRIGE TEMP), bis die richtige Frittiertemperatur für Hash Browns erreicht ist.

LOW TEMP

8. Die Anzeige wechselt zu HASH BRN (H-BR).

HASH BRN

# Anleitung für LOV™-Frittierstation

Pommes Frites/Hash Browns (geröstete Kartoffeln)

## □ Frittieren von Pommes Frites oder Hash Browns (geröstete Kartoffeln) (dedizierte Anzeige)

1. Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Frittiezyklus zu starten.



2. Die Anzeige wechselt zwischen dem Produktnamen und der verbleibenden Frittierzeit.

FRY ↔ 2:34

3. Der Duty-Alarm ertönt, schützen Sie das Frittierkorb (nur Frittieren).

DUTY

4. Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Alarm zu quittieren.



5. Der Schlussalarm ertönt und PULL (ENTN) wird angezeigt, nachdem der Frittierzyklus abgeschlossen ist.

PULL

6. Entfernen Sie das Produkt aus der Wanne.



7. Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Alarm zu quittieren.

Q7 ↔ FRY

8. Der Qualitätszähler ist aktiv. Q7 wird abwechselnd mit FRIS angezeigt und der Abwärtszähler startet.

QUAL

9. QUAL wird angezeigt, wenn das Produkt entsorgt werden soll.

10. Drücken Sie die Frittierkanaltaste, damit die Anzeige zu FR FRIES (PO FRIT) zurückkehrt und die Maschine bereit zum Frittieren ist.



## □ Jug in Box (JIB) füllen (Ölstand im Tank ist niedrig)

1. Die gelbe LED leuchtet auf, wenn der Ölstand im Tank niedrig ist.



2. Öffnen Sie die Tür und ersetzen Sie den Behälter mit Frittieröl durch einen neuen Ölbehälter (nicht für die RTI-Ausrüstungen).



3. Drücken Sie und halten Sie die Rücksetztaste über dem Ölbehälter gedrückt, bis die Lampe erlischt.

## □ Automatische intermittierende Filtrierung

1. Die blaue LED leuchtet auf, wenn 12 Körbe mit Frittierprodukten in einer Wanne frittiert sind.



2. Der Computer zeigt FILTER NOW? YES NO (JETZT FILTERN? JA NEIN) an.

FILTER NOW?

3. Drücken Sie die Taste 1.



4. Der Computer zeigt SKIM VAT (KRÜMEL ABSCHÖPFEN) an.

SKIM VAT

5. Mit einem Schaumlöffel schöpfen Sie Verunreinigungen aus der Frittierwanne ab und entfernen Sie Krümel und Rückstände.

6. Der Computer zeigt CONFIRM (Filtern bestätigen) YES NO (JA NEIN) an.

CONFIRM

7. Drücken Sie die Taste 1.



8. Der Computer zeigt DRAINING (ABLASSEN), WASHING (WASCHEN) und FILLING (FÜLLEN) während der Filtrierung an.

DRAINING.  
WASHING.  
FILLING.

9. Das dauert etwa 4 Minuten pro Frittierwanne. Nur eine Wanne wird auf einmal frittiert.

10. KEINE KÖRBE IN DIE FRITTIER-WANNE WÄHREND DER FILTRIERUNG EINSETZEN.

LOW TEMP

11. Nach der automatischen Filtrierung wird die Frittierwanne mit Öl gefüllt und der Computer zeigt LOW TEMP (NIEDRIGE TEMP) an, bis die Wanne zum Frittieren bereit ist.

12. Verwenden Sie die Frittierwanne, wenn der Produktname an der Anzeige erscheint.

FR FRIES