

Guida alla Stazione di Frittura LOV™

Patatine fritte/Patatine fritte in padella

Qualità

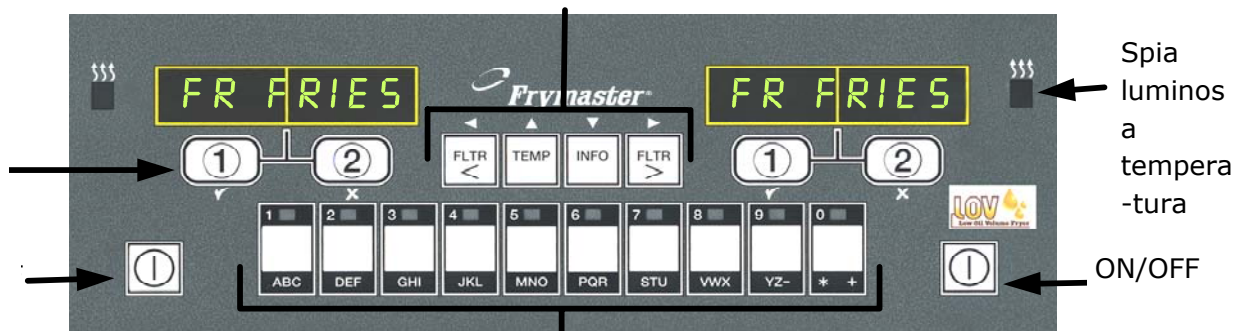
- Quali sono le aspettative dei clienti per quanto riguarda i prodotti fritti?

- Freschi e ricchi di sapore
- Serviti caldi
- Descrizioni Qualità Oro Standard

Tasti Filtro, Temp, Info, Programmazione e Navigazione

Tasti di selezione Tipo e Ciclo di cottura

ON/OFF



Spia luminosa a temperatura

ON/OFF

Tasti di prodotto

- Ruotare l'interruttore di accensione su ON.

Premere il tasto destro ON/OFF se la friggitrice è piena oppure premere il tasto ON/OFF dal lato desiderato se la vasca è suddivisa per riscaldarla per 30 minuti.



Controllare il DISPLAY di cottura del cibo

Verificare se la voce di menu visualizzata sul display è Patatine Fritte o Crocchette di patate

FR FRIES
or
HASH BRN

Commutazione da pranzo a colazione

1. Premere e rilasciare **rapidamente** il tasto di prodotto "patatine fritte".
2. Il display del computer cambierà da crocchette di patate a <<<<<>>>>>>.
3. Si udirà un allarme.
4. Premere e tenere premuto per tre secondi il pulsante di cottura sotto al display corrispondente.
5. Si udirà un bip.
6. Il display passa a FR Fries (patatine fritte).





<<<<<>>>>>>



FR FRIES







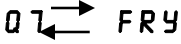


- Commutazione da pranzo a colazione

1. Il computer visualizza patatine fritte. **FR FRIES**
2. Premere e rilasciare **rapidamente** il tasto di prodotto per le crocchette di patate. 
3. Il display del computer cambierà da PATATINE FRITTE a <<<<<>>>>>>.
4. Si udirà un allarme.
5. Premere e tenere premuto per tre secondi il pulsante di cottura sotto al display corrispondente. 
6. Si udirà un bip.
7. Il display passa a Low Temp (temperatura bassa) fino al raggiungimento della temperatura di cottura prevista per le crocchette di patate. **LOW TEMP**
8. Il display visualizza ora PATATINE FRITTE IN PADELLA **HASH BRN**


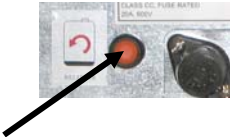
Guida alla Stazione di Frittura LOV™

Patatine fritte/patatine fritte in padell









□ Cottura delle Patatine fritte o delle Patatine fritte in padella (display dedicato)

1. Premere il corrispondente tasto del canale di cottura per avviare il ciclo di cottura. 
2. Il display alterna la visualizzazione del nome del prodotto e il tempo di cottura rimanente. 
3. L'allarme corrispondente suona, scuotere il cestello di frittura (solo per le patatine fritte). 
4. Premere il tasto del canale di cottura per azzerare l'allarme. 
5. L'allarme di fine frittura suona, e si visualizza la dicitura PULL (Estrazione) quando il ciclo di cottura è terminato. 
6. Estrarre il prodotto dalla vasca.
7. Premere il tasto del canale di cottura per azzerare l'allarme. 
8. Il timer di qualità viene attivato. Q7 viene visualizzato sul display alternato con FRIS e il timer di conto alla rovescia si attiva. 
9. Quando il prodotto si è guastato, si visualizza la dicitura QUAL (Qualità). 
10. Premendo il tasto del canale di cottura, si ripristina la dicitura FR FRIES (patatine fritte) sul display e l'unità è pronta alla cottura. 

□ Riempimento del fusto dell'olio (JIB): (il livello dell'olio nel serbatoio è basso).

1. Il **LED giallo** si accende quando il livello dell'olio nel fusto è basso.
2. Aprire lo sportello e sostituire il fusto dell'olio di frittura con un fusto di olio nuovo (non siti RTI) 
3. Premere e tenere premuto l'interruttore di reset posizionato sopra al fusto dell'olio finché la luce non si spegne. 

□ Filtrazione automatica a intermittenza

1. Il LED BLU si accende dopo aver fritto in una bocca 12 cestelli di patatine fritte. 
2. Sul computer si visualizza **FILTRE NOW? (FILTRARE ADESSO?) SI/NO.** 
3. Premere il pulsante 1. 
4. Sul computer si visualizza **SKIM VAT (Eliminazione residui).** 
5. Utilizzare l'utensile apposito per pulire la bocca di frittura e per rimuovere briciole e residui.
6. Il computer visualizza **CONFERMA (conferma filtro) SI/NO.** 
7. Premere il pulsante 1. 
8. Sul computer si visualizza **DRENAGGIO, LAVAGGIO e RIEMPIMENTO** durante il filtraggio. 
9. Quest'operazione richiederà circa 4 minuti per bocca di frittura – verrà filtrata una bocca alla volta.
10. **NON INSERIRE I CESTELLI NELLA BOCCA DI FRITTURA DURANTE IL FILTRAGGIO.**
11. Dopo il filtraggio automatico, il recipiente di frittura si riempirà di olio e sul computer verrà visualizzato il messaggio **LOW TEMP (temperatura bassa)** finché il recipiente non sarà di nuovo pronta per la cottura. 
12. Utilizzare il recipiente di frittura quanto il nome del prodotto viene visualizzato sul display. 