

Guida alla Stazione di Frittura LOV™

McNuggets, Crispy, ecc.

Qualità

□ Quali sono le aspettative dei clienti per quanto riguarda i

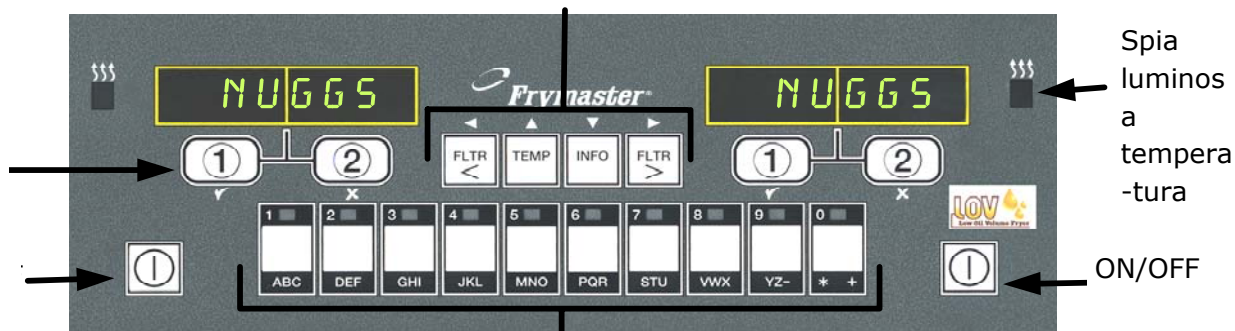
prodotti fritti?

- 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

Sul display si visualizzano delle linee tratteggiate.



Verificare se la voce di menu visualizzata sul display è per prodotti fritti cucinati in questo recipiente.

□ Cambiamento da modalità Multi-prodotto a modalità dedicata

1. Premere il tasto con l'icona del prodotto desiderato.
2. Mantenere premuto il tasto del canale di cottura posto sotto il display per 3 secondi.
3. Si udirà un bip.
4. Il display visualizzerà il nome del prodotto selezionato.



MCCK

□ Cambiamento da modalità dedicata a Multi-prodotto

1. Mantenere premuto il tasto del canale di cottura sotto l'elemento



di menu visualizzato per circa tre secondi fino ad avvertire un breve segnale acustico.

2. Sul display si visualizzano delle linee tratteggiate.



□ Cottura prodotti fritti (display multi prodotto)

1. Sui display prodotto appaiono alcune linee tratteggiate.
2. Premere un tasto di prodotto.
3. Premere un pulsante di canale cottura e posizionare il cestello del prodotto nel recipiente di frittura.



4. Il display alterna la visualizzazione del nome del prodotto e il tempo di cottura rimanente.

MCCK → 2:34

5. L'apposito allarme suona se il prodotto lo prevede.
6. Premere il tasto del canale di cottura per l'allarme corrispondente.

DUTY



7. L'allarme di fine frittura suona, e si visualizza la dicitura PULL (Estrazione) quando il ciclo di cottura è terminato.

PULL

8. Estrarre il prodotto dalla vasca.
9. Premere il tasto del canale di cottura per azzerare l'allarme.



10. Sui display prodotto appaiono alcune linee tratteggiate.

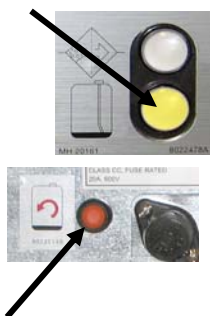


Guida alla Stazione di *Frittura LOV™*

McNuggets, Crispy, ecc.

□ 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 arancione posizionato sopra al fusto dell'olio finché la luce gialla non si spegne.



□ Filtrazione automatica a intermittenza

1. Il **LED BLU** si accende dopo aver fritto in una bocca 6 cestelli di patatine fritte.
2. Sul computer si visualizza **FILTER 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 oppure ritorna sulle linee tratteggiate.



FILTER NOW?



SKIM VAT

CONFERMA



**DRAINING.
WASHING.
FILLING**

**LOW
TEMP**

***NOTA** - La vasca per il filetto non necessita di AIF (filtraggio automatico a intermittenza) a causa del passaggio di sapore.