

# Instrukcja stanowiskowa Frytownicy LOV™

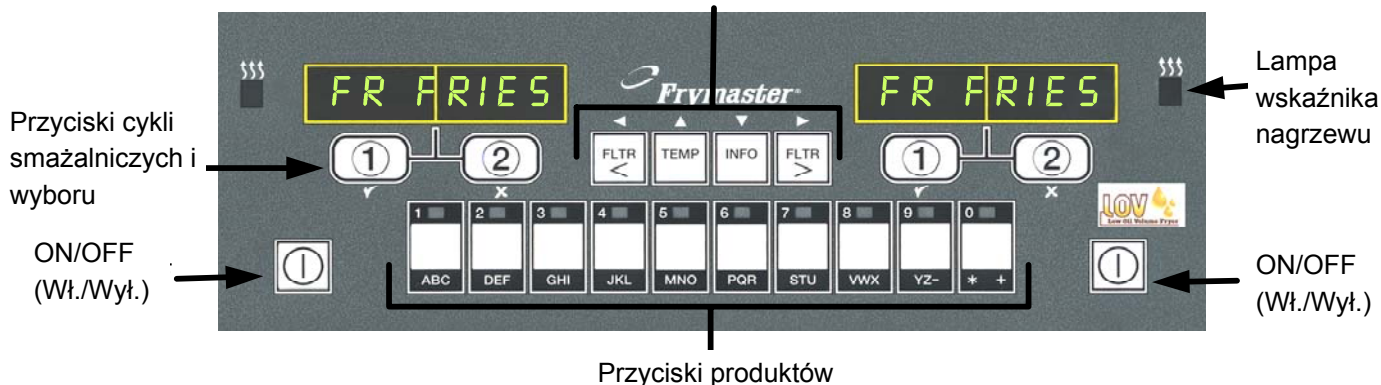
Frytki/Placki ziemniaczane

## Jakość

□ Jakie, zdaniem klientów, powinny być smażone produkty?

- Świeże i smakowite
- Podane gorące
- Opis złotego standardu jakości

Przyciski Filtra, Temp., Info., Programowania i Nawigacji



### □ Ustaw przełącznik zasilania w pozycji ON (włączone)

W przypadku konfiguracji jednokadziowej naciśnij prawy klawisz ON/OFF. W przypadku konfiguracji dzielonej, wciśnij przycisk po odpowiedniej stronie. Rozpocznie się 30 minutowe nagrzewanie wstępne.






### □ Sprawdź WYŚWIETLACZ smażonego produktu




Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje French Fries (frytki) lub Hashbrowns (placki ziemniaczane)

FR FRIES  
or  
HASH BRN

### □ Przechodzenie z ustawień ŚNIADANIOWYCH NA LUNCHOWE.

1. Wciśnij i **szybko** zwolnij przycisk produktu dla frytek. 
2. Z wyświetlacza zniknie HASH BRN i pojawi się <<<<<>>>>. 
3. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk sekwencji smażalniczej pod prawym wyświetlaczem. 
5. Urządzenie zapiszczy.
6. Ekran przechodzi na FR Fries. **FR FRIES**

### □ Przechodzenie z ustawień LUNCHOWYCH NA ŚNIADANIOWE.

1. Komputer wyświetla FR FRIES (frytki). **FR FRIES**
2. Naciśnij i szybko **zwolnij** przycisk produktu dla placków ziemniaczanych. 
3. Z wyświetlacza zniknie FR FRIES i pojawi się <<<<<>>>>. 
4. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
5. Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk sekwencji smażalniczej pod prawym wyświetlaczem. 
6. Urządzenie zapiszczy.
7. Dopóki nie zostanie osiągnięta właściwa temperatura smażenia dla placków ziemniaczanych, wyświetlacz będzie wskazywał LOW TEMP. **LOW TEMP**
8. Na wyświetlaczu pojawi się HASH BRN (placki ziemniaczane) **HASH BRN**

# Instrukcja stanowiskowa Frytownicy LOV™

Frytki/Placki ziemniaczane

## □ Smażenie frytek lub placków ziemniaczanych (wyświetlacz dedykowany)

1. Wciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby rozpocząć cykl.



2. Wyświetlacz pokazuje naprzemiennie nazwę produktu oraz czas pozostały do końca cyklu smażenia.

FRY ↔ 2:34

3. Rozlegnie się sygnał interwencji, potrząśnij koszem smaźalniczym (tylko w przypadku frytek).

DUTY

4. Naciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby anulować alarm.



5. Po zakończeniu cyklu smażenia rozlegnie się dźwięk ukończenia, a na wyświetlaczu pojawi się PULL (wyciągnij).

PULL

6. Wyciągnij produkt z kadzi.

7. Naciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby anulować alarm.



8. Zostanie aktywowany czasomierz jakości. Na wyświetlaczu będzie wyświetlane naprzemiennie Q7 i FRIS oraz rozpocznie się odliczanie czasu.

Q7 ↔ FRIS

9. Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się QUAL, należy wyrzucić produkt.

QUAL

10. Naciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby przywrócić do FR FRIES. Urządzenie jest gotowe do smażenia.



## □ Napełnianie Jug in Box (pojemnik w pudle), JIB (niski poziom oleju w zasobniku)

1. **Żółta dioda** świeci się, gdy poziom oleju w JIB jest niski.



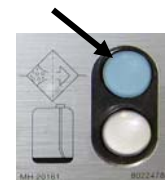
2. Otwórz drzwiczki i wymień pojemnik z tłuszczem smaźalniczym na nowy (w przypadku stanowisk niewyposażonych w RTI).

3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zerowania nad pojemnikiem, aż do zgaśnięcia diody.



## □ Automatyczna naprzemienna filtracja

1. **Niebieska dioda** świeci się, gdy w jednej kadzi odbyło się 12 cykli smaźalniczych produktów.



2. Komputer wyświetla FILTER NOW? YES NO (filtrować teraz? tak nie).

FILTER NOW?

3. Naciśnij przycisk 1.



4. Komputer wyświetla SKIM VAT (odszumuj każdą).

SKIM VAT

5. Za pomocą odgarniaka wyłóż duże zanieczyszczenia z kadzi oraz usuń okruchy.

6. Komputer wyświetla CONFIRM (confirm filter) YES NO (zatwierdź filtrację tak nie).

CONFIRM

7. Naciśnij przycisk 1.



8. Podczas filtracji komputer wyświetla DRAINING (spust), WASHING (mycie) i FILLING (napełnianie).

DRAINING.  
WASHING.  
FILLING.

9. Ten proces zajmuje około 4 minut dla każdej kadzi. Kadzie są filtrowane pojedynczo.

10. PODCZAS FILTROWANIA NIE WOLNO WKŁADAĆ KOSZYKÓW DO KADZI.

11. Po przeprowadzeniu automatycznej filtracji, kadź zostanie napełniona olejem, a na wyświetlacz będzie wskazywał LOW TEMP (niska temperatura) aż do osiągnięcia temperatury roboczej.

LOW TEMP

12. Użyj kadzi dopiero gdy na wyświetlaczu pojawi się nazwa produktu.

FR FRIES