

Instrukcja stanowiskowa Frytownicy LOV™

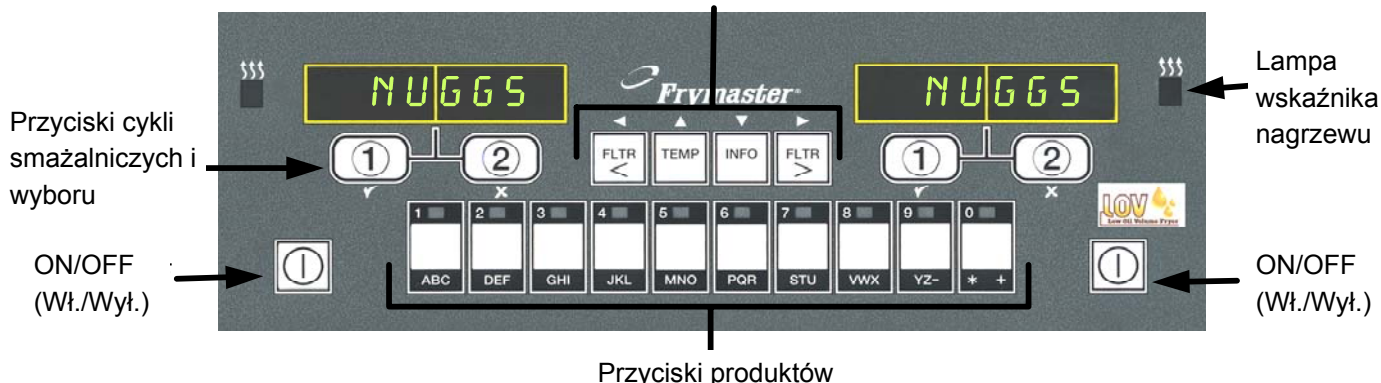
McNuggets, Crispy, itd.

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

Wyświetlacz pokazuje przerywane linie. -----

Lub upewnij się, że wyświetlany element menu jest zgodny z produktem smażonym w danej kadzi.

□ Przechodzenie z trybu wieloproduktowego do dedykowanego

1. Naciśnij klawisz produktu dla żądanego produktu.
2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk sekwencji smażalniczej, znajdujący się pod wyświetlaczem.
3. Urządzenie zapiszczy.
4. Na wyświetlaczu pojawi się nazwa wybranego produktu.



MCCK

□ Przechodzenie z trybu dedykowanego do wieloproduktowego

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk



sekwencji smażalniczej pod właściwą pozycją menu przez ok. 3 sekundy, aż usłyszysz pisk.

2. Ekran pokazuje linię kreskowaną. -----

□ Przygotowywanie smażonych produktów (Wyświetlacz wieloproduktowy)

1. Na wyświetlaczach produktu są wyświetlane przerywane linie. -----
2. Naciśnij przycisk produktu.
3. Naciśnij przycisk sekwencji smażalniczej i włóż do kadzi koszyk produktu.
4. Wyświetlacz pokazuje naprzemiennie nazwę produktu oraz czas pozostały do końca cyklu smażenia.



MCCK ←→ 2:34

5. Jeżeli produkt wymaga interwencji, rozlegnie się sygnał interwencji.

DUTY



6. Naciśnij przycisk sekwencji smażalniczej, aby anulować alarm.

PULL

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

8. Wyciągnij produkt z kadzi.

9. Naciśnij przycisk sekwencji smażalniczej, aby anulować alarm.



10. Na wyświetlaczach produktów pojawią się przerywane linie. -----

Instrukcja stanowiskowa Frytownicy LOV™

McNuggets, Crispy, itd.

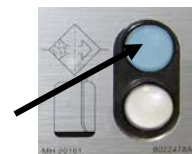
□ Napełnianie Jug in Box (pojemnik w pudle), JIB (niski poziom oleju w zasobniku)

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 pomarańczowy przycisk zerowania znajdujący się nad pojemnikiem z olejem, aż do zgaśnięcia żółtej diody.



□ Automatyczna naprzemienna filtracja

1. **Niebieska dioda** świeci się, gdy w jednej kadzi odbyło się 6 cykli smaźalniczych produktów.
2. Komputer wyświetla FILTER NOW? YES NO (filtrować teraz? tak nie).
3. Naciśnij przycisk 1.
4. Komputer wyświetla SKIM VAT (odsumuj kadź).
5. Za pomocą odgarniaka wyłóż duże zanieczyszczenia z kadzi oraz usuń okruchy.
6. Komputer wyświetla CONFIRM (confirm filter) YES NO (zatwierdź filtrację tak nie).
7. Naciśnij przycisk 1.
8. Podczas filtracji komputer wyświetla DRAINING (spust), WASHING (mycie) i FILLING (napełnianie).
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 wyświetlacz będzie wskazywał LOW TEMP (niska temperatura) aż do osiągnięcia temperatury roboczej.
12. Użyj frytownicy dopiero wtedy, gdy na wyświetlaczu pojawi się nazwa produktu lub przerywane linie.



FILTER NOW?



SKIM VAT

CONFIRM



DRAINING.
WASHING.
FILLING

LOW
TEMP

***WAŻNE:** Na skutek przechodzenia aromatu kadź na filety nie wymaga AIF (automatycznej naprzemiennnej filtracji)