

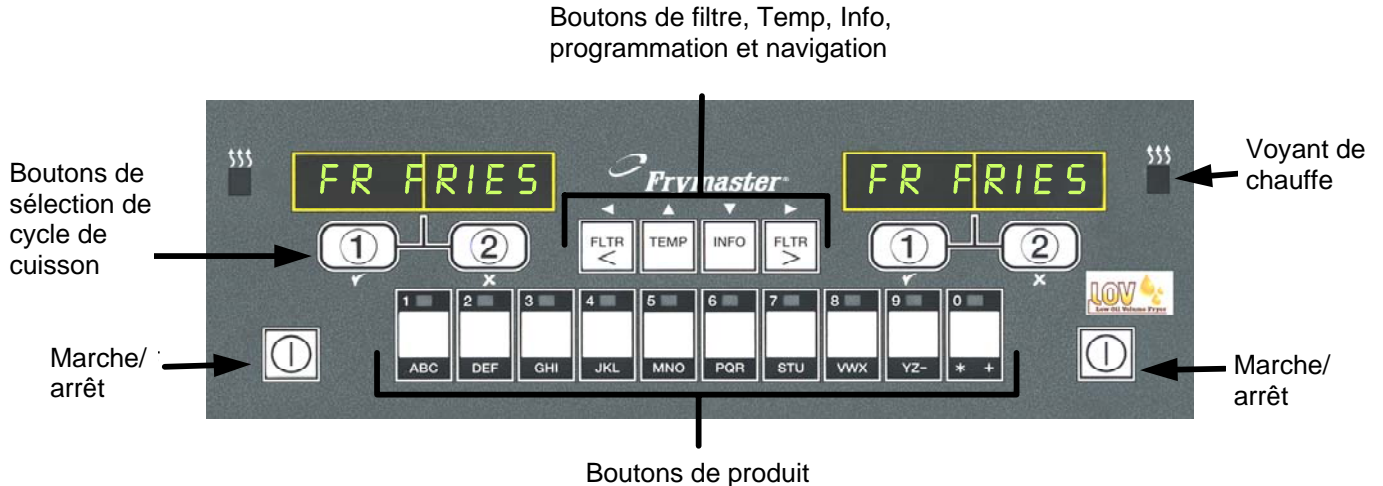
Guide de la station de friture LOV™

McNuggets, Crispy, etc.

Qualité

- Quelles sont les attentes du client en termes de produits frits ?

- Fraîcheur et bon goût
- Servis chauds
- Qualité exceptionnelle



□ Mettez l'appareil sous tension.

Appuyez sur la touche Marche/arrêt droite pour une cuve simple ou sur la touche Marche/arrêt du côté correspondant à la bonne cuve (modèle à cuve double)-préchauffez 30 minutes.



□ Contrôlez l'affichage de cuisson du produit

L'affichage contient des traits en pointillé. Ou bien, vérifiez si l'article de menu affiché est bien celui du produit cuit dans cette cuve.



□ Passez du mode multi-produit au mode dédié

1. Appuyez sur la touche de produit correspondant au produit souhaité.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de canal de cuisson sous l'affichage.
3. Un bip retentit.
4. L'affichage indique maintenant le nom du produit sélectionné.



MCCK

□ Passage du mode dédié au mode multi-produit

1. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson sous l'article de menu pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
2. L'affichage contient des traits en pointillé.



□ Cuisson des produits frits (affichage multi-produit)

1. Des traits en pointillé apparaissent sur les affichages de produit.
2. Appuyez sur un bouton produit.
3. Appuyez sur un bouton de canal de cuisson et plongez le panier de produit dans la cuve.
4. L'affichage alterne entre le nom de produit et le temps de cuisson restant.
5. L'alarme de tâche retentit si le produit a besoin d'une telle alarme.
6. Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme de tâche.
7. L'alarme de fin de cycle retentit et ENLV s'affiche une fois le cycle de cuisson fini.
8. Sortez le produit de la cuve.
9. Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme.
10. Des traits en pointillé apparaissent sur les affichages de produit.



MCCK ↔ 2:34

TACH



ENLV

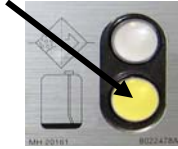


Guide de la station de friture LOV™

McNuggets, Crispy, etc.

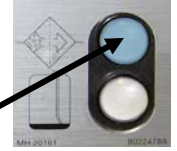
□ Remplissez le JIB (bas niveau d'huile dans le réservoir)

1. **Le voyant jaune** s'allume quand le niveau d'huile est bas dans le JIB.
2. Ouvrez la porte et remplacez le bidon d'huile par un bidon neuf. (en dehors des sites RTI)
3. Appuyez sur le bouton de réarmement orange au-dessus du bidon d'huile, jusqu'à ce que le voyant orange s'éteigne.



□ Filtrage intermittent automatique

1. **Le voyant bleu** s'allume après 6 paniers de produits frits dans une cuve.
2. L'ordinateur affiche **FILTRER MAINTENANT ? OUI NON.**
3. Appuyez sur le bouton 1.
4. L'ordinateur affiche **ECUMER LA CUVE.**
5. Utilisez l'écumoire pour écumer la cuve et retirer miettes et particules.
6. L'ordinateur affiche **CONFIRM (confirmer filtre) OUI NON.**
7. Appuyez sur le bouton 1.
8. L'ordinateur affiche **VIDANGE, LAVAGE et REMPLISSAGE** durant le filtrage.
9. La procédure prend 4 minutes environ par cuve ; une cuve est filtrée à la fois.
10. **NE PLACEZ PAS LES PANIERS DANS LES CUVES DURANT LE FILTRAGE.**
11. Après un filtrage automatique, la cuve se remplit d'huile et l'ordinateur affiche **BAS TEMP** jusqu'à ce que la cuve soit prête à cuire.
12. Utilisez la cuve quand le nom du produit s'affiche ou les pointillés réapparaissent.



FILTRER MAINTENANT ? OUI NON



ECUMER LA CUVE

CONFIRM



VIDANGE, LAVAGE, REMPLISSAGE

BAS TEMP
