

# Guía de la freidora LOV™

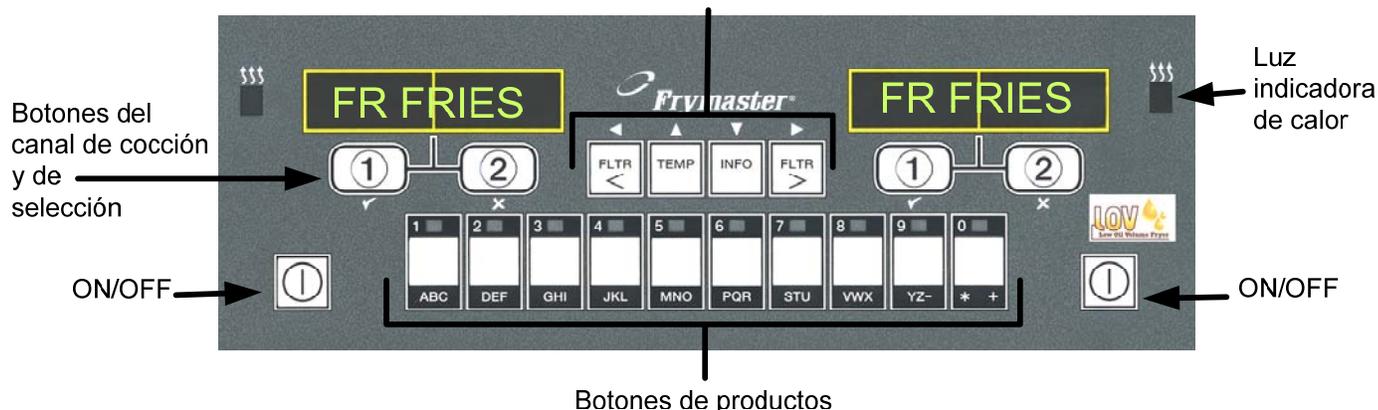
Papas fritas/papas Hash Brown

## Calidad

□ ¿Qué esperan los clientes de los productos fritos?

- Que sean frescos y tengan mucho sabor
- Que se sirvan calientes
- Descripciones de calidad Gold

Botones de filtración, temperatura, información, programación y navegación



### □ Gire el interruptor de alimentación a la posición ON (encendido)

Presione la tecla derecha ON/OFF (encendido/apagado) para freír en olla completa o presione el lado deseado de la tecla ON/OFF para freír en olla dividida (calentamiento de 30 minutos).



### □ Observe la PANTALLA de cocción del producto

Observe si el elemento del menú que se muestra corresponde a papas fritas o a papas Hash Brown.

FR  
FRIES

### □ Cambiar de DESAYUNO a ALMUERZO

1. Presione el botón de papas fritas y suéltelo **rápidamente**.



2. La pantalla de la computadora cambiará de HASH BRN (papas Hash Brown) a <<<<>>>>.

<<<<>>>>

3. Sonará la alarma.

4. Presione el botón del canal de cocción (que está ubicado debajo de la pantalla derecha) y manténgalo presionado durante tres segundos.



5. Escuchará un pitido.

6. La pantalla cambiará a FR Fries (papas fritas).

FR  
FRIES

### □ Cambiar de ALMUERZO a DESAYUNO

1. La computadora muestra FR FRIES

FR

2. Presione el botón de papas Hash Brown y suéltelo **rápidamente**.



3. La pantalla de la computadora cambiará de FR FRIES a <<<<>>>>.

<<<<>>>>

4. Sonará la alarma.

5. Presione el botón del canal de cocción (que está ubicado debajo de la pantalla derecha) y manténgalo presionado durante tres segundos.



6. Escuchará un pitido

7. La pantalla cambia a LOW TEMP (temperatura baja) hasta que se alcanza la temperatura de cocción para las papas Hash Brown.

LOW  
TEMP

8. La pantalla cambia a HASH BRN.

HASH  
BRN

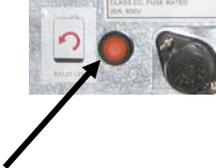
# Guía de la freidora LOV™

## French Fries/Hashbrowns

### □ Cocinar papas fritas o papas Hash Brown (pantalla dedicada)

1. Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción. 
2. La pantalla alterna entre el nombre del producto y el tiempo de cocción restante. 
3. Cuando suene la alarma de servicio, agite la canasta de la freidora (la de papas fritas solamente). 
4. Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma. 
5. Cuando termina el ciclo de cocción, suena la alarma de finalización y se muestra PULL (retirar) en la pantalla. 
6. Retire el producto del depósito.
7. Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma. 
8. Se activa el temporizador de calidad. En la pantalla, se muestran Q7 y FRIS en forma alternada, y el temporizador comienza la cuenta regresiva. 
9. Se muestra QUAL en la pantalla cuando se debe desechar el producto. 
10. Presione el botón del canal de cocción para volver a mostrar FR FRIES en la pantalla; la unidad estará lista para cocinar. 

### □ Llenado de la jarra en caja (JIB) (el nivel del depósito de aceite es bajo)

1. **Yellow El indicador luminoso amarillo** se enciende cuando hay bajo nivel de aceite en la JIB 
2. Abra la puerta y reemplace la jarra de aceite con una jarra nueva (sitios no RTI).
3. Presione el botón de restablecimiento que se encuentra arriba de la jarra de aceite y manténgalo presionado hasta que se apague la luz. 

### □ Filtración intermitente automática

1. **Blue El indicador luminoso azul** se enciende después de que se han freído doce canastas de que se han freído doce canastas de productos en una olla. 
2. La computadora muestra FILTER NOW? (¿Filtrar ahora?) YES NO (sí/no). 
3. Presione el botón 1. 
4. La computadora muestra SKIM VAT (limpiar tina). 
5. Utilice la espumadera para limpiar la olla de fritura y para quitar las migajas y los restos.
6. La computadora muestra CONFIRM (confirm filter) YES NO (confirmar [confirmar filtración] sí/no). 
7. Presione el botón 1. 
8. La computadora muestra DRAINING, WASHING y FILLING (drenado, lavado y llenado) durante la filtración. 
9. Esta operación demorará aproximadamente 4 minutos por olla de fritura (solo se filtrará una olla por vez).
10. NO INTRODUZCA UNA CANASTA EN LA OLLA DE FRITURA CUANDO ESTÉ REALIZANDO LA FILTRACIÓN.
11. Después de que se realiza la filtración automática, la olla de fritura se llenará de aceite y la computadora mostrará LOW TEMP (temperatura baja) hasta que la olla esté lista para la cocción. 
12. Utilice la olla de fritura cuando 