

# LOV™炸爐工作站說明

## 質量

雞塊/脆餅,等

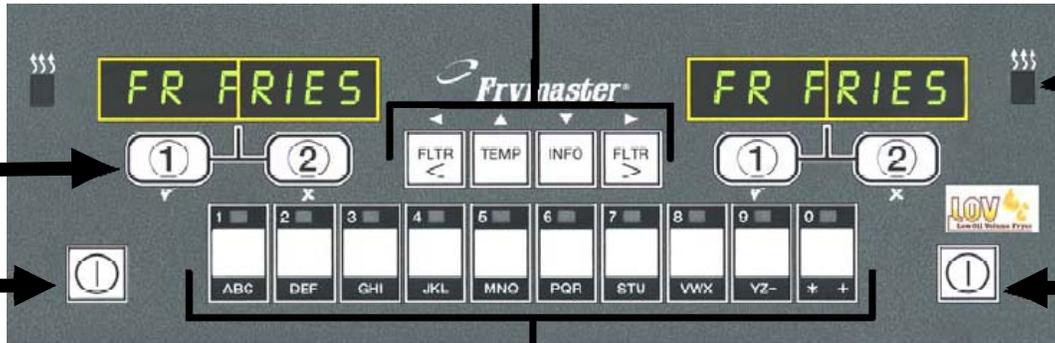
- 新鮮和口味好
- 食物是熱的
- 金牌標準質量描述

### ☐ 顧客對油炸產品有何期望

濾油,溫度, 信息, 編  
程和導航按鈕

烹炸循  
環和選  
擇按鈕

ON/OFF



加熱指  
示燈

ON/OFF

產品按鈕

### ☐ 打開電源開關

全槽按右面的ON/OFF開  
關, 如果是分割槽就按對  
應側的ON/OFF開關,30分  
鐘加熱



### ☐ 檢查顯示屏上的產品名稱

顯示屏顯示虛線.或者顯示  
為要烹炸的產品



### ☐ 多種菜單轉為專用菜單

1. 按下需要的產品按鈕.
2. 按住右邊顯示屏下的產  
品按鈕3秒鐘
3. 警報聲響
4. 顯示出選擇的產品,



M C C K

### ☐ 專用菜單轉為多種菜單

1. 按住右邊顯示屏下的產  
品按鈕3秒鐘直到發出  
嗶嗶聲

2. 顯示屏顯示虛線.或者  
顯示為要烹炸的產品



### ☐ 烹炸產品(多種產品顯示)

1. 電腦顯示虛線
2. 按下一個產品按鈕.
3. 按下烹炸按鈕,將炸籃放  
入油槽
4. 顯示屏交替顯示產品名  
稱和剩余時間
5. 如果產品設定了警告,  
會發出警報聲
6. 按下烹炸選擇按鈕取消  
警告
7. 當烹炸循環結束, 警報  
聲結束, 顯示PULL
8. 將產品出油槽內取出
9. 按烹炸選擇按鈕取消警  
告
10. 在對應產品顯示虛線



M C C K ↔ 2:34

D U T Y



P U L L



雞塊/脆餅,等

## □ JIB注油(油位低)

1. 當JIB油位低的時候, 黃色指示燈亮
2. 將炸爐的門打開, 將舊的油壺取下, 更換為新的油壺. (非RTI)
3. 按住油壺頂上的重設按鈕, 直到燈不亮.



## □ 自動間歇式濾油

1. 當一個油槽內烹炸了12籃的產品后, 藍色指示燈亮
2. 電腦顯示FILTER NOW 濾油和YES NO
3. 按1號按鈕
4. 電腦顯示SKIM VAT
5. 使用刷爐子的工具刷洗油槽, 取出食物碎屑
6. 電腦顯示CONFIRM(確定濾油) YES NO
7. 按1號按鈕
8. 在濾油過程中, 電腦顯示DRAINING, WASHING和FILLING.
9. 每次只能過濾一個槽, 大概會用4分鐘的時間
10. 在濾油的時候不能將炸籃留在油槽內.
11. 在自動濾油后, 炸爐油槽會注油, 電腦顯示LOW TEMP低溫, 炸爐準備就緒, 可以烹炸.
12. 當顯示產品名稱或者顯示虛線的時候, 開始烹炸



FILTER NOW?



SKIM VAT

CONFIRM



DRAINING.  
WASHING.  
FILLING

LOW  
TEMP

-----

\*注意: 由于串味的原因, 炸麥香魚的油槽并不需要AIF(自動間歇式濾油)