

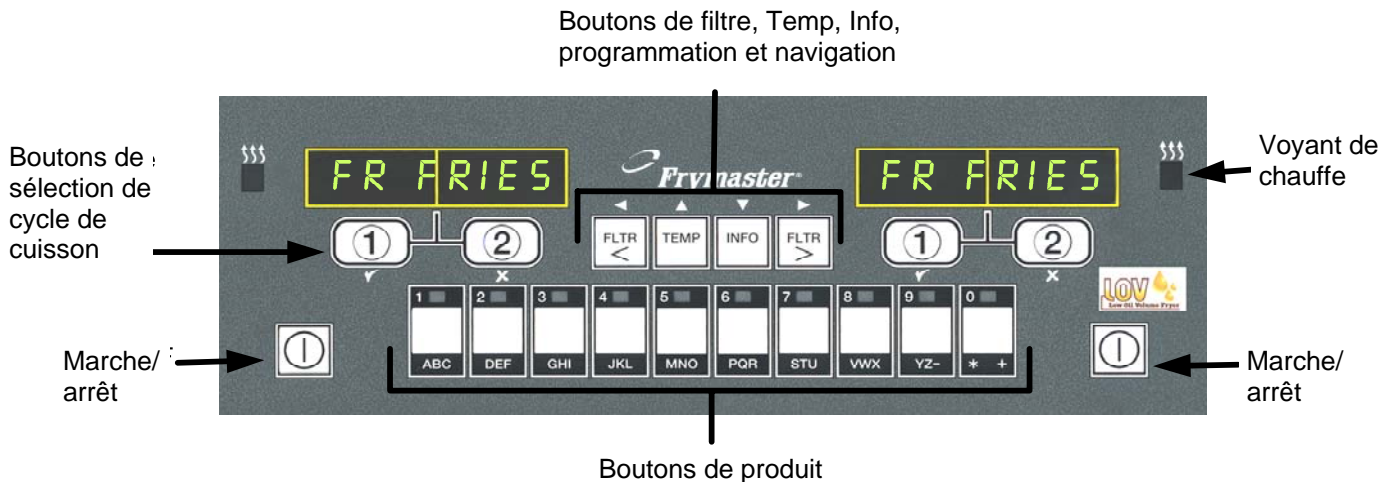
Guide de la station de friture LOV™

Frites/pommes de terre rissolées

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**

Vérifiez si l'article du menu affiché est French Fries ou Hashbrowns.

FR FRIES
OU
HASH BRN

□ **Passez de la configuration petit déjeuner à déjeuner**

1. Appuyez **brèvement** sur le bouton de produit pour les frites.
2. HASH BRN (pommes de terre rissolées) est remplacé par <<<<>>>>.
3. Une alarme retentit.
4. Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage de droite.
5. Un bip retentit.
6. L'affichage passe à FR FRIES (FRITES).



<<<<>>>>



FR FRIES

□ **Passez de la configuration déjeuner à petit déjeuner**

1. L'ordinateur affiche FR FRIES.
2. Appuyez **brèvement** sur le bouton de produit pour les pommes de terre rissolées (hash browns).
3. FR FRIES est remplacé par <<<<>>>> sur l'affichage de l'ordinateur.
4. Une alarme retentit.
5. Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage de droite.
6. Un bip retentit.
7. L'affichage passe à BAS TEMP jusqu'à ce que la bonne température de cuisson des pommes de terre rissolées soit atteinte.
8. L'affichage passe à HASH BRN (pommes de terre rissolées).

FR FRIES



<<<<>>>>







BAS TEMP

HASH



Guide de la station de friture LOV™

Frites/pommes de terre rissolées




□ Cuisson de frites ou de pommes de terre rissolées (affichage dédié)

- Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour lancer le cycle de cuisson. 
- L'affichage alterne entre le nom de produit et le temps de cuisson restant. **FRY** ↔ **2:34**
- L'alarme de tâche retentit, secouez le panier de la friteuse (frites seulement). **TÂCH**
- Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme. 
- L'alarme de fin de cycle retentit et ENLV s'affiche une fois le cycle de cuisson fini. **ENLV**
- Sortez le produit de la cuve.
- Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme. 
- La minuterie de qualité s'active. Q7 s'affiche en alternance avec FRIS et la minuterie démarre. **Q7** ↔ **FRY**
- QUAL s'affiche quand le produit doit être jeté. **QUAL**
- Une pression sur le bouton du canal de cuisson restaure l'affichage FR FRIES (FRITES) et la friteuse est désormais prête pour la cuisson. 

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

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

□ Filtrage intermittent automatique

- Le voyant bleu** s'allume après 12 paniers de produits frits dans une cuve. 
- L'ordinateur affiche FILTRER MAINTENANT ? OUI NON. **FILTRER MAINTENANT ? OUI NON.**
- Appuyez sur le bouton 1. 
- L'ordinateur affiche ECUMER LA CUVE. **ECUMER LA CUVE.**
- Utilisez l'écumoire pour écumer la cuve et retirer miettes et particules. **ECUMER LA CUVE.**
- L'ordinateur affiche CONFIRM (confirmer filtre) OUI NON. **CONFIRM**
- Appuyez sur le bouton 1. 
- L'ordinateur affiche VIDANGE, LAVAGE et REMPLISSAGE durant le filtrage. **VIDANGE. LAVAGE. REMPLISSAGE.**
- La procédure prend 4 minutes environ par cuve ; une cuve est filtrée à la fois.
- NE PLACEZ PAS LES PANIERS DANS LES CUVES DURANT LE FILTRAGE.**
- 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. **BAS TEMP**
- Utilisez la cuve quand le nom du produit s'affiche. **FR FRIES**