

Οδηγός σταθμού φριτέζας LOV™

Τηγανητές πατάτες/Hashbrowns

Ποιότητα

□ Ποιες είναι οι προσδοκίες των πελατών σχετικά με τα τηγανισμένα προϊόντα;

- Φρέσκα και γεμάτα γεύση
- Σερβίρονται ζεστά
- Περιγραφές ποιότητας χρυσού προτύπου



□ Γυρίστε το διακόπτη ισχύος στο ON

Πατήστε το δεξί πλήκτρο ON/OFF για πλήρη κάδο ή το ON/OFF στην επιθυμητή πλευρά για διαιρούμενο κάδο- περιμένετε 30 λεπτά για προθέρμανση.



□ Ελέγξτε την ΟΘΟΝΗ μαγειρέματος του προϊόντος

Βεβαιωθείτε ότι το στοιχείο του μενού που εμφανίζεται στην οθόνη αντιστοιχεί στις Τηγανητές πατάτες ή τα Hashbrowns.

FR FRIES
OR
HASH BRN

□ Αλλαγή από ΠΡΩΙΝΟ σε ΓΕΥΜΑ

1. Πατήστε και απελευθερώστε αμέσως το κουμπι προϊόντος για τις τηγανητές πατάτες.
2. Η οθόνη του υπολογιστή μεταβαίνει από το HASH BRN σε <<<<>>>>.
3. Θα ακουστεί ένας συναγερμός.
4. Πατήστε και κρατήστε το κουμπι καναλιού μαγειρέματος για τρία δευτερόλεπτα στη δεξιά οθόνη.
5. Θα ακουστεί μια ηχητική ένδειξη 'μπιπ'.
6. Η οθόνη αλλάζει σε FR Fries (Τηγανητές πατάτες).



<<<<>>>>



FR FRIES

□ Αλλαγή από Γεύμα σε Πρωινό

1. Ο υπολογιστής εμφανίζει την ένδειξη FR FRIES (Τηγανητές πατάτες).
2. Πατήστε και απελευθερώστε αμέσως το κουμπι προϊόντος για τα hash browns.
3. Η οθόνη του υπολογιστή μεταβαίνει από το FR FRIES σε <<<<>>>>.
4. Θα ακουστεί ένας συναγερμός.
5. Πατήστε και κρατήστε το κουμπι καναλιού μαγειρέματος για τρία δευτερόλεπτα στη δεξιά οθόνη.
6. Θα ακουστεί μια ηχητική ένδειξη 'μπιπ'.
7. Η οθόνη αλλάζει σε LOW TEMP (Χαμηλή θερμοκρασία) μέχρι να επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία μαγειρέματος για τα Hashbrowns.
8. Η οθόνη αλλάζει σε HASH BRN.

FR FRIES



<<<<>>>>




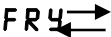


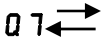

LOW TEMP

HASH BRN

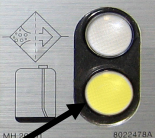

Οδηγός σταθμού φριτέζας LOV™

Τηγανητές πατάτες/Hashbrowns




□ Μαγείρεμα τηγανητής πατάτας ή Hashbrowns (Αποκλειστική οθόνη)

1. Πατήστε ένα κουμπί καναλιού μαγειρέματος για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος. 
2. Η οθόνη εναλλάσσεται ανάμεσα στο όνομα του προϊόντος και τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος. 
3. Μόλις ακουστεί ο συναγερμός επαγρύπνησης, ανακινήστε το καλάθι τηγανίσματος (μόνο για τις τηγανητές πατάτες). **DUTY**
4. Πατήστε το κουμπί καναλιού μαγειρέματος για να ακυρώσετε το συναγερμό. 
5. Μόλις ολοκληρώνεται ο κύκλος μαγειρέματος, ηχεί ο συναγερμός ολοκλήρωσης και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη PULL (Τραβήξτε). **PULL**
6. Τραβήξτε και αφαιρέστε το προϊόν από τον κάδο. 
7. Πατήστε το κουμπί καναλιού μαγειρέματος για να ακυρώσετε το συναγερμό.
8. Ενεργοποιείται το χρονόμετρο ποιότητας. Στην οθόνη εμφανίζεται το Q7 εναλλάξ με το FRIS και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση. **Q7**  **FRY**
9. Όταν προϊόν πρέπει να απορριφθεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη QUAL. **QUAL**
10. Πατήστε το κουμπί καναλιού μαγειρέματος για να επαναφέρετε την οθόνη στην ένδειξη FR FRIES και να καταστήσετε τη μονάδα έτοιμη για μαγείρεμα. 

□ Πλήρωση του Jug in Box (JIB) (χαμηλή στάθμη δεξαμενής λαδιού)

1. Όταν η στάθμη λαδιού στο JIB είναι χαμηλή, ανάβει η **κίτρινη ενδεικτική λυχνία LED**. 
2. Ανοίξτε τη θύρα και αντικαταστήστε τον περιέκτη λαδιού τηγανίσματος με ένα νέο περιέκτη λαδιού (μη-RTI). 
3. Πιέστε και κρατήστε το κουμπί επαναφοράς επάνω από τον περιέκτη λαδιού μέχρι να σβήσει η λυχνία.

□ Αυτόματο διακοπόμενο φιλτράρισμα

1. Μετά από τηγάνισμα 12 καλάθιων τηγανητών προϊόντων σε έναν κάδο, ανάβει η **μπλε ενδεικτική λυχνία LED**. 
2. Στον υπολογιστή εμφανίζεται η ένδειξη FILTER NOW? (Φιλτράρισμα τώρα;). YES NO (Ναι/Όχι). **FILTER NOW?**
3. Πατήστε το κουμπί 1. 
4. Στον υπολογιστή εμφανίζεται η ένδειξη SKIM VAT (Ξαφρίσμα κάδου). **SKIM VAT**
5. Χρησιμοποιήστε το εργαλείο ξαφρίσματος για να ξαφρίσετε τον κάδο τηγανίσματος και να αφαιρέσετε τρίμματα και υπολείμματα.
6. Στον υπολογιστή εμφανίζεται η ένδειξη CONFIRM (επιβεβαίωση φιλτραρίσματος) YES NO (Ναι/Όχι). **CONFIRM**
7. Πατήστε το κουμπί 1. 
8. Στον υπολογιστή εμφανίζεται η ένδειξη DRAINING, WASHING και FILLING (Αποστράγγιση, έκπλυση και πλήρωση) κατά τη διάρκεια του φιλτραρίσματος. **DRAINING. WASHING. FILLING.**
9. Αυτό διαρκεί περίπου 4 λεπτά ανά κάδο – ένας μόνο κάδος φιλτράρεται τη φορά.
10. ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΚΑΛΑΘΙ ΣΤΟΝ ΚΑΔΟ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ. **LOW TEMP**
11. Μόλις ολοκληρωθεί το αυτόματο φιλτράρισμα, ο κάδος θα γεμίσει με λάδι και ο υπολογιστής θα εμφανίσει την ένδειξη LOW TEMP (Χαμηλή θερμοκρασία) μέχρι ο κάδος να είναι έτοιμος για μαγείρεμα.
12. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το όνομα του προϊόντος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κάδο. **FR FRIES**