


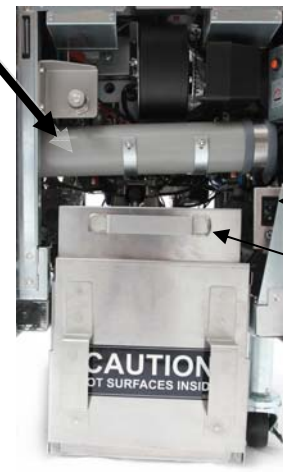
# LOV-T™ クイックスタート:

**A: M4000:** 自動フィルタリングにプログラム可能です。・(YES (はい)) ボタンを押して、ろ過を促す指示に「YES (はい)」と答えます。



C: フィルターパン

1. バットの下の線までショートニングを入れます。
2. 該当する場合電源スイッチ (B) を入れます。
3. ボタンを 2 秒押し続けて、コントローラーの電源を入れます。 
4. コントローラー (A) に「フィルターパッドを交換しますか? YES (はい) /NO (いいえ)」と表示されます。
5. ✓ YES (はい) を押すと、コントローラーに「パンを取り除く」と表示されます。
6. フィルターパン (C) を取り外すと、コントローラーに「フィルターパッドを交換する」と表示されます。
7. フィルターを交換し、フィルターパンを組み立て、パンが 30 秒引き出されているようにしてください。フィルターパンを再度取り付けます。
8. 右側のキャビネットにショートニングコンテナを入れ、ピックアップチューブをオープンコンテナ (E) に取り付けます。
9. コントローラーの黄色のインジケーターが消えるまで、補充リセットスイッチ (D) を押し続けます。
10. 「P」はフィルターパンが適切に取り付けられていないことを示します。必要に応じてフィルターパンを取り付け直します。
11. 調理中に、✓ (YES (はい)) ボタンを押して、ディスプレイ (A) に表示される「今、ろ過しますか?」というメッセージに「Yes (はい)」と答えます。
12. ショートニングコンテナ (E) を交換し、補充リセットスイッチ (D) をリセットして、空のオイルコンテナを示す黄色のインジケーターライトの指示に対応します。



**D: 補充リセットボタン:** ショートニングを入れた後に黄色のインジケーターが消えるまで押し続けます。

**B: 固形ショートニング溶解スイッチ:** スイッチは必ずオンに設定します。

**E: ショートニングコンテナ:** 自動補充システム用のショートニングが入っています。このコンテナに入っているショートニングは、バットに充填されるために使用されるのではなく、ショートニングレベルを一定に保つために使われます。補充システムでは未使用のショートニングのみを使います。

 **Frymaster**

**LOV**  
Low Oil Volume Fryer

注: 通常のレストラン業務を開始する前に、フライマスターの LOV-T™ フライヤーの起動、実演、およびトレーニングを行ってください。

# フィルターパンの日常の掃除と準備

**LOV™** フライヤーのフィルターパンは、最低 1 日 1 回交換しなければなりません。 大量に調理する店舗では、それよりも頻繁に交換してください。

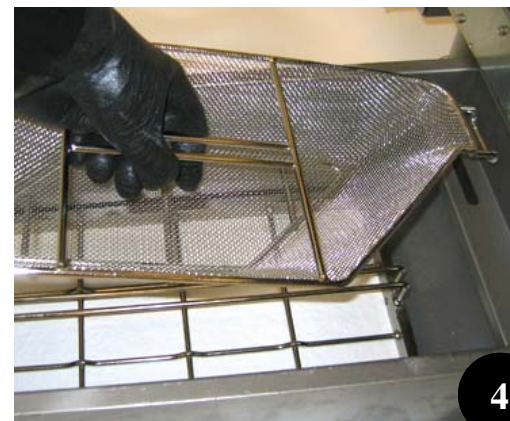
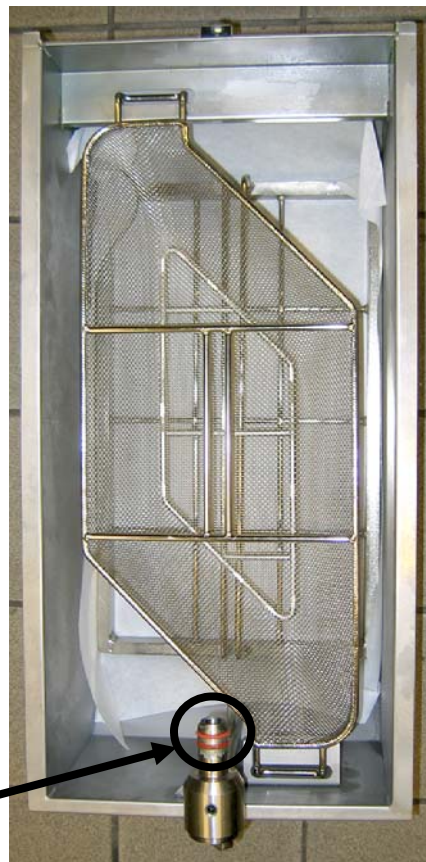


1



2

90 日毎に O リングを交換します。



4



3

フィルターパンの掃除とフィルターペーパーの交換は毎日行ってください。以下の指示に従い、フィルターパンを準備してください。

パンを取外し、分解します。古いフィルターパンを廃棄します。完全に汚れを落とします。パンに水が残らないようにします。

以下の順序でパンを組み立てます。

1. 内側のスクリーンを所定の位置に取り付けます。
2. パンの上にフィルターペーパーを置きます。
3. ホールドダウンリングをフィルターペーパーに装着し、パンの

方に押し下げます。

4. 油かすトレイを取り付けます。
5. フィルターパンをキャビネットにしっかり取り付けます。コントローラに **P** が表示されていないことを確認します。