



LOV™ FORMULAIRE SOMMAIRE DE FORMATION SUR LA FRITEUSE

Deux heures sont consacrées à la formation/démonstration suivante pour chaque station de friteuse et de protéines. Assurez-vous de ce que tous les employés en formation se réfèrent aux Références rapides, Démarrage rapide, Guides de friture et Mode d'emploi situés dans le porte-documents à l'intérieur de la porte de la friteuse pour les tâches suivantes.

Une démonstration et de l'expérience pratique sont essentiels pour tous les employés en formation.

ÉQUIPE / RESPONSABLE(S) DE LA FILTRATION / GÉRANTS

APERÇU

- Donner un aperçu des différences entre une LOV et une friteuse conventionnelle - Plus petite cuve, volume d'huile restreint
- Expliquer les avantages lorsqu'elle est utilisée adéquatement - Utiliser moins d'huile, Filtre automatique, Remplissage automatique

ORDINATEUR

- Identifier les boutons et les fonctions de l'ordinateur M3000 / Lampes LED pour le LOV - Référez-vous au guide de démarrage rapide de la LOV**
 - Boutons ON / OFF - Fonctions Complète et Divisée
 - Boutons de produits - Boutons de cuisson pour produits multiples et saisie de codes pour la programmation
 - Boutons du cycle de cuisson - Démarrer un cycle de cuisson / annuler les alertes et passer du mode Unique à Produits Multiples
 - Boutons du filtre - On - Appuyez - Cuisson Restante / On = Appuyez et maintenez pour accéder au menu du filtre / Navigation du menu
 - Bouton Temp - Off - Versions du logiciel / On = 1(X) température réelle 2(X) paramètre
 - Bouton Info - 1(X) Vérification de récupération de la friteuse / Appuyez et maintenez pendant 3 secondes = Statistiques du filtre, Usage, Dernière charge
 - Lumière LED bleue du filtre
 - Lumière LED orange de la JIB / réinitialisation de la JIB
 - Interrupteur électrique principal (par cuve) (États-Unis seulement)
 - Fenêtre d'affichage de la MIB - "A" pour Auto ou "P" pour problème d'installation du réservoir du filtre Assurez-vous que le réservoir est bien installé.

Faire la démonstration de l'utilisation des commandes – Fonctions de cuisson - Référez-vous aux guides de la station de friteuse LOV

- Allumer / Éteindre l'ordinateur pour chauffer les cuves
- Cuisson à un bouton - Mode Unique - **Référez-vous au guide LOV de la station de friteuse (Frites/Pommes de terres rissolées)**
- Cuisson à deux boutons - Produits multiples. Montrer le message **RETIRER ET JETER LE PRODUIT** si le paramètre est différent du produit en cours de cuisson. - **Référez-vous au guide de la station de friteuse LOV (McCroquettes, Croustillant, etc.)**
- Passer du déjeuner au dîner et vice-versa
- Annuler un cycle de cuisson ou des alertes

Faire la démonstration du système JIB (Systèmes JIB et Huile en Vrac) - Référez-vous au guide de référence rapide LOV

- Faire la démonstration de l'installation de la JIB
- Remplir les cuves d'huile (Vrac ou JIB)

Remplissage automatique - Référez-vous au guide de référence rapide LOV

- Expliquer la fonction de la lumière LED jaune "JIB Vide" (utiliser l'huile qui reste dans la boîte)
- Montrer que lorsque la JIB est changée, on doit appuyer et maintenir le bouton de réinitialisation de la JIB pour réinitialiser la lumière
- Faire la démonstration du remplissage automatique sur une cuve en enlevant l'huile de la cuve

- FILTRATION AUTOMATIQUE INTERMITTENTE - Référez-vous au guide de référence rapide LOV**
 - Faire la démonstration de l'assemblage du réservoir du filtre (insister sur le fait qu'on doit changer le coussinet chaque jour / plus fréquemment si nécessaire)
 - Faire la démonstration du cycle de filtration automatique intermittente sur un item du menu "TEST". On ne devrait voir de bulles d'air que dans l'unité en cours de filtration.
 - Montrer la lumière LED bleue, DIRE "OUI" À LA LUMIÈRE BLEUE
 - Montrer que "FILTRER MAINTENANT" est affiché sur la cuve qui doit être filtrée
 - Faire la démonstration du nouveau processus d'écémage
 - Montrer les problèmes de filtration (HUILE TROP BASSE, erreurs produites lorsqu'on ne change pas le coussinet (surveiller le niveau de l'huile remise dans les cuves - devrait être au niveau original)
 - Montrer le message FILTRE OCCUPÉ en essayant de filtrer manuellement pendant qu'une autre cuve est en cours de filtration.
 - Lorsque six filtrations échouent successivement, l'unité montre **ENTRETIEN REQUIS** un technicien autorisé est requis.
 - Montrer l'emplacement de la réinitialisation thermique sur le moteur du filtre
- RÉSOLUTION DE PROBLÈMES**
 - Messages d'erreur fréquents
 - Est-ce que la cuve est pleine? Il y a peut-être un problème dans le système de filtration - suivez les instructions sur l'ordinateur.
 - Tuyau d'écoulement bouché-Dégager le tuyau d'écoulement-Est que le tuyau d'écoulement est dégagé? (Gaz seulement) – Suivez les instructions sur l'ordinateur en utilisant le nouveau Fryer's Friend pour dégager le tuyau d'écoulement.
 - Filtre occupé - une autre cuve est en cours de filtration
 - Échec de la sonde - Il y a un problème dans les circuits de température - éteignez la friteuse et appelez un technicien
 - Échec du chauffage - L'unité ne chauffe pas - Éteignez la friteuse et allumez-la de nouveau.
 - Température basse - La température de l'huile est sous le paramètre - ceci peut se produire durant le cycle de cuisson
 - Échec de la récupération - La cuve ne remplissait pas les spécifications minimales pour la récupération de la température - Appuyez sur ✓ pour continuer.
 - Réparation nécessaire - il y a un problème qui nécessite un technicien.
 - Ligne Frymaster et personne-contact ASA / avec numéros de téléphone

RESPONSABLE(S) DE LA FILTRATION / GÉRANTS

Référez-vous au guide de référence rapide LOV et au mode d'emploi, chapitre 4

- Faire la démonstration du nettoyage quotidien du capteur d'huile pendant l'entretien des filtres avec une éponge sans égratignures (gaz seulement).
- MENU DU FILTRE** (Appuyez et maintenez le bouton **FILTRE GAUCHE** ou **FILTRE DROIT** selon le type de cuve filtrée)
 - SYSTÈME D'HUILE NON EN VRAC**
 - Démontrer comment accéder au **MENU DU FILTRE**
 - Montrer **FILTRAGE AUTOMATIQUE** et expliquer sa fonction
 - Montrer **MAINT FLTR (toujours filtrer la cuve à poisson en dernier)**
 - Montrer **JETER** et expliquer sa fonction (utilisation de MSDU)
 - Montrer **ÉVACUER DANS LE RÉSERVOIR** et expliquer sa fonction
 - Montrer **REMPLIR LA CUVE À PARTIR DU RÉSERVOIR** et expliquer sa fonction
 - SYSTÈME D'HUILE EN VRAC**
 - Démontrer comment accéder au **MENU DU FILTRE**
 - Montrer **FILTRAGE AUTOMATIQUE** et expliquer sa fonction
 - Montrer **MAINT FLTR (toujours filtrer la cuve à poisson en dernier)**
 - Montrer **JETER** et expliquer sa fonction
 - Montrer **ÉVACUER DANS LE RÉSERVOIR** et expliquer sa fonction
 - Montrer **REMPLIR LA CUVE À PARTIR DU RÉSERVOIR** et expliquer sa fonction
 - Montrer **REMPLIR LA CUVE À PARTIR DU VRAC** et expliquer sa fonction
 - Montrer **DU RÉSERVOIR AUX ORDURES** et expliquer sa fonction

GÉRANTS DE MAGASIN SEULEMENT (OU PERSONNES DÉSIGNÉES)

Référez-vous au guide de référence rapide LOV et au mode d'emploi, chapitre 4

- Démontrer comment accéder à la PROGRAMMATION DE NIVEAU 1 - (Appuyez et maintenez TEMP et INFO) Code 1234**
 - Démontrez la sélection de produit et l'installation d'un item et l'attribution de boutons
 - Démontrer comment ajouter un item au menu - installer un item du menu de test (cycle de cuisson court)
 - Nettoyage à fond
 - Vérification de la limite élevée
 - Mode d'installation de la friteuse
- Démontrer comment accéder à la PROGRAMMATION DE NIVEAU 2 - (Appuyez et maintenez TEMP et INFO) Code 1234**
- Démontrer comment accéder au MODE INFO (Appuyez et maintenez INFO pendant trois secondes)**
 - Montrer le menu STATS DU FILTREUR
 - Montrer le menu REVOIR L'UTILISATION
 - Montrer le menu DERNIÈRE CHARGE
- Démontrer les procédures de nettoyage à fond - autant que possible (référez-vous au Mode d'emploi, chapitre 4)**

Points clés

Revoir avec tous les employés

- **Lumière bleue - choisir OUI à Filtrer maintenant? et confirmer**
- **Lumière orange - Changer la JIB et appuyer sur réinitialiser (utilisateurs de vrac remplir la JIB)**
- **Démarrer une cuisson sur la station de friteuse en appuyant sur le bouton de cuisson**
- **Démarrer une cuisson sur la station de protéines en appuyant sur le bouton de produit et ensuite sur le bouton de cuisson.**
- **Est-ce que la cuve est pleine? - Répondre OUI seulement si le niveau de l'huile atteint la ligne du haut.**
- **Entretenir le filtre chaque jour**
- **Changer le coussinet du filtre une ou deux fois par jour dans les magasins à grand volume ou 24 heures**