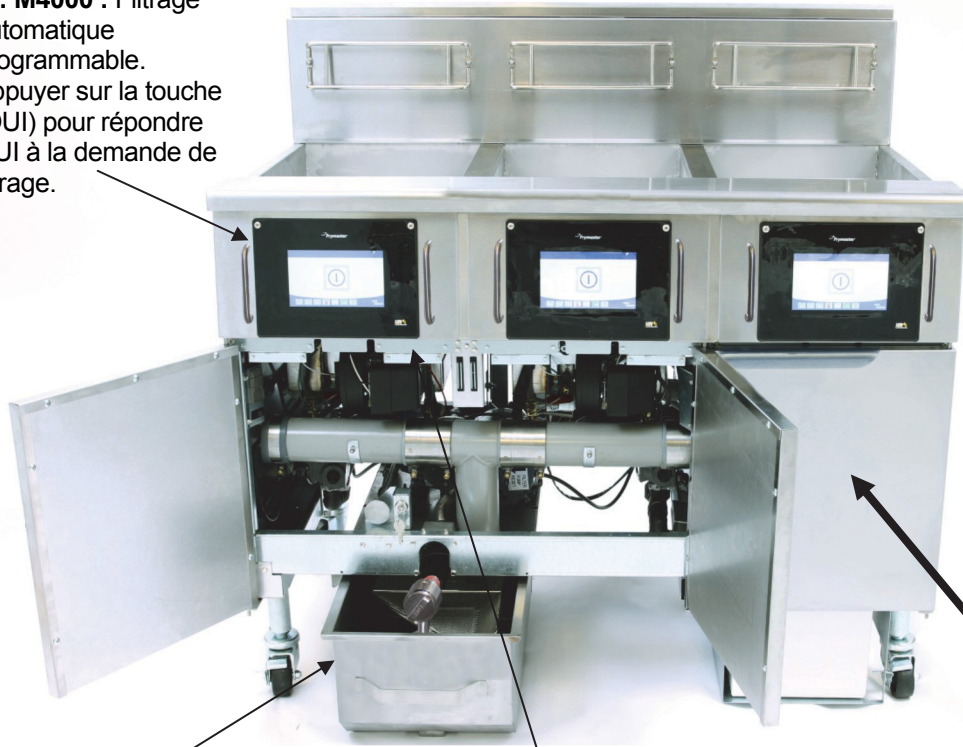



LOV-T^{MC} Démarrage rapide :

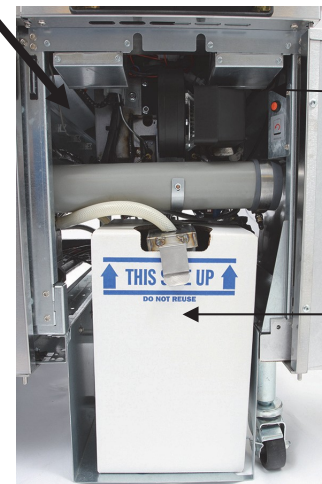
A : M4000 : Filtrage automatique programmable. Appuyer sur la touche (OUI) pour répondre OUI à la demande de filtrage.



C : Bac du filtre

B : Interrupteur de l'alimentation : Un dans l'armoire sous chaque contrôleur (non montré, modèles électriques nationaux seulement).

1. Remplir les bacs de cuisson d'huile ou de shortening jusqu'à la ligne de niveau inférieure.
2. Mettre les interrupteurs d'alimentation en position de marche (**B**).
3. Mettre les contrôleurs sous tension en tenant enfoncée la touche  pendant deux secondes.
4. Contrôleur (**A**) affiche « CHANGER PAPIER FILTRE? OUI / NON ».
5. Appuyer sur (OUI) et le contrôleur affiche « ENLEVER BAC ÉVAC ».
6. Retirer le bac du filtre (**C**) et le contrôleur affiche « CHANGER LE FILTRE ».
7. Remplacer le filtre et remonter le bac du filtre en s'assurant que le bac est retiré au moins 30 secondes. Réinstaller le bac du filtre.
8. Placer le récipient d'huile ou de shortening dans l'armoire de droite en plaçant le tube d'aspiration dans le récipient ouvert (**E**).
9. Tenir enfoncé l'interrupteur de réinitialisation d'appoint jusqu'à ce que le témoin jaune s'éteigne sur le contrôleur. (**D**).
10. Un « **P** » indique que le bac du filtre est mal placé. Replacer le bac du filtre, au besoin.
11. Durant la cuisson, répondre OUI à la demande Filtrer maintenant sur l'affichage (**A**) en appuyant sur la touche (OUI).
12. Répondre au témoin jaune de récipient d'huile vide en remplaçant le récipient d'huile/shortening (**E**) et en réinitialisant l'interrupteur d'appoint (**D**) ou en remplissant le récipient à partir du réservoir d'huile en vrac.



D : Bouton de réinitialisation de l'appoint : Tenir enfoncé après avoir remplacé l'huile ou le shortening, jusqu'à ce que le témoin jaune s'éteigne.

E : Récipient d'huile/shortening : Contient l'huile/shortening pour le système d'appoint automatique. Il n'est pas utilisé pour remplir les bacs de cuisson, seulement pour maintenir le niveau d'huile. Utiliser seulement de l'huile fraîche dans le système d'appoint.

 **FRYMASTER**[®]

LOV
Low Oil Volume Fryer

REMARQUE : La friteuse Frymaster LOV-T^{MC} nécessite une mise en service, une démonstration et une formation avant que les opérations normales du restaurant puissent débuter.

8197594 06/2018
Canadien Français / French Canadian

Nettoyage et préparation quotidiens du bac du filtre

Le tampon/papier-filtre d'une friteuse LOV-T^{MC} doit être remplacé au moins une fois par jour. Dans les restaurants à volume élevé, il devrait être remplacé plus souvent.



1



2



3



4

Remplacer les joints toriques tous les 90 jours.

Le bac du filtre doit être nettoyé et le tampon/papier-filtre remplacé chaque jour. Suivre ces instructions afin de préparer le bac du filtre :

Retirer et démonter le bac. Jeter l'ancien tampon/papier-filtre.

Nettoyer le bac complètement. Ne pas laisser d'eau dans le bac.

Remonter le bac dans cet ordre :

1. Placer le tamis intérieur.
2. Placer le papier-filtre, ou un tampon-filtre avec le côté rugueux vers le haut, dans le bac.

3. Placer la bague de retenue par-dessus le papier-filtre.

4. Placer le ramasse-miettes.

5. Poser fermement le bac du filtre dans l'armoire. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas **P**.