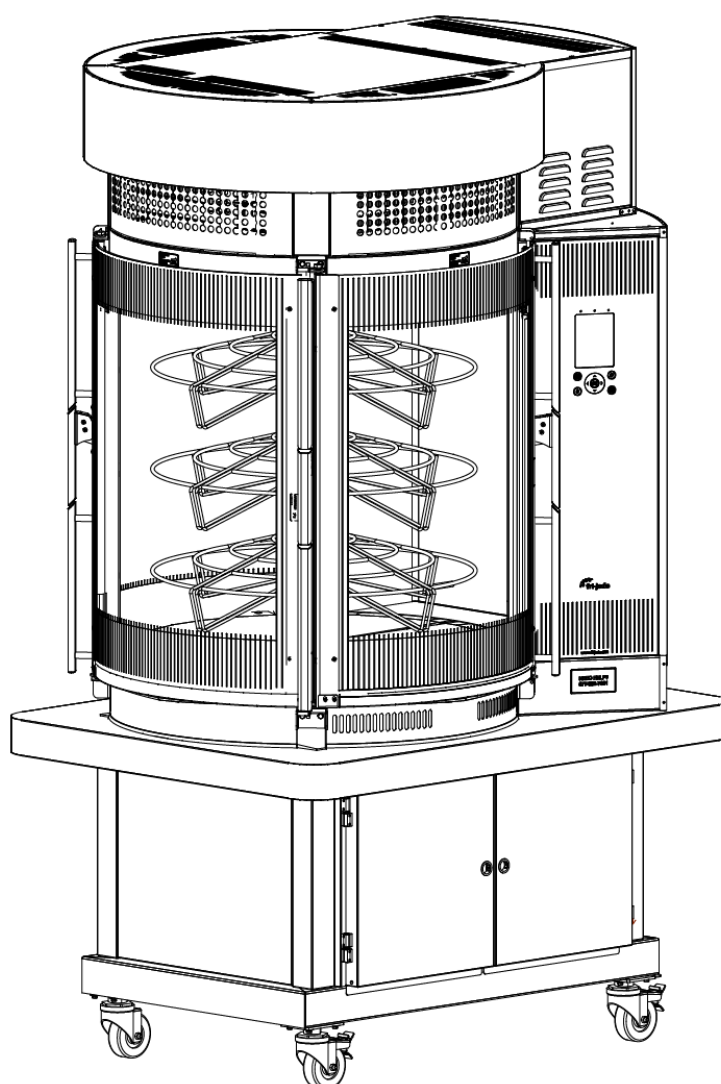


MANUEL UTILISATEUR

Deli Multiserie
Bakery Multiserie



AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la machine.

Original

L'original des instructions de ce manuel a été rédigé en anglais. Les versions dans d'autres langues de ce manuel sont des traductions des instructions d'origine.

CONSERVEZ CE MANUEL UTILISATEUR POUR UTILISATION FUTURE !

© 2020 Fri-Jado B.V., Etten-Leur, Pays-Bas

Pour la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur. En outre, nous vous référons aux Conditions générales de vente et de livraison disponibles sur simple demande.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures causés par le non-respect de ces réglementations ou des règles d'attention habituelle et relatives aux actions, à l'exploitation, à la maintenance ou aux réparations, même si elles ne sont pas décrites explicitement dans ce manuel.

Il est possible que votre unité diffère, dans les détails, de celle décrite dans ce manuel, en raison de notre engagement constant envers l'amélioration. De ce fait, les instructions fournies servent simplement de ligne directrice pour l'installation, l'emploi, la maintenance et la réparation de l'unité à laquelle se réfère ce manuel. Ce manuel a été composé avec l'attention la plus extrême. Le fabricant ne peut, cependant, pas être tenu pour responsable des erreurs de ce manuel ni pour leurs conséquences. L'utilisateur reçoit un exemplaire de ce manuel pour son propre usage. Par ailleurs, tous les droits sont réservés et ce manuel ne saurait être reproduit ou rendu public, en tout ou partie, de quelque manière que ce soit.

Modifications:

En cas de modifications sans autorisation de l'unité, toute responsabilité du fabricant est nulle et non avenue.

TABLE DES MATIÈRES

1.	INTRODUCTION	5
1.1	Généralités	5
1.2	Identification de l'unité	5
1.3	Pictogrammes et symboles	5
1.4	Instructions de sécurité	6
1.4.1	Généralités	6
1.4.2	Déplacement	7
1.5	Hygiène	7
1.6	Entretien et assistance technique	7
1.7	Rangement	7
1.8	Mise au rebut	7
2.	DESCRIPTION DE L'UNITE.....	8
2.1	Description technique	8
2.2	Utilisation prévue	8
2.3	Accessoires	9
2.4	Parts	9
2.4.1	Vue d'ensemble de l'appareil et attraper la graisse	9
3.	INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION	10
3.1	Déballage de l'unité	10
3.2	Installation et positionnement	11
3.3	Première utilisation	12
4.	FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	14
4.1	Panneau de commande	14
4.2	Mise en marche de l'unité	15
4.3	Chargement de l'unité	15
4.4	Durée de grill	17
4.5	Déchargement des produits	17
4.6	Ecoulement de graisse (seulement pour Deli Multisserie)	18
4.6.1	Attraper la graisse	18
4.6.2	Séparateur de graisse	18
4.7	Arrêt de l'unité	19
4.8	Arrêt de sécurité	19
5.	FONCTIONNEMENT	20
5.1	Début d'un programme	20
5.2	Pour griller (seulement pour Deli Multisserie)	20
5.3	Préchauffage	21
5.4	Pendant la cuisson	21
5.5	Ajout d'une durée additionnelle au programme actif	22
5.6	Interruption d'un programme	22
5.7	Réglage de la minuterie (option)	23

5.8	Réinitialisation du signal d'alarme	23
5.9	Mise hors tension.....	23
6.	SETTINGS.....	24
6.1	Généralités	24
6.2	Information.....	24
6.2.1	Accès	24
6.2.2	Présentation	24
6.3	Responsable.....	25
6.3.1	Accès	25
6.3.2	Présentation des paramètres.....	25
6.4	Menu Service.....	25
7.	PROGRAM.....	26
7.1	Généralités	26
7.2	Ajout de programmes.....	26
7.2.1	Saisir le nom du programme	26
7.2.2	Programmer de phase de cuisson	27
7.2.3	Maintien au chaud (HOLD)	28
7.2.4	Enregistrement du programme	28
7.3	Modification de programmes.....	29
7.4	Suppression de programmes	30
7.5	Test des programmes	30
7.6	Tri des programmes.....	31
7.7	Mise hors tension automatique	31
8.	NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	32
8.1	Programme de maintenance.....	32
8.2	Nettoyage quotidien.....	33
8.2.1	Nettoyage automatique.....	33
8.2.2	Montage du bras d'arrosage (Seulement pour Bakery Multiserie)	34
8.2.3	Démarrage du programme de nettoyage	34
8.2.4	Après le nettoyage.....	35
8.2.5	Changer le produit de nettoyage.....	35
8.2.6	Nettoyez les accessoires	35
9.	DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN	36
9.1	Remplacement le cordon d'alimentation	37
9.2	Une lampe ne fonctionne plus.....	37
10.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	38
11.	ACCESSOIRES.....	39

1. INTRODUCTION

1.1 Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur de MTS (Multisserie). Il décrit les fonctions et commandes tout en fournissant des instructions assurant l'usage le plus efficient en toute sécurité afin de garantir une durée de vie prolongée pour l'unité.

Tous les pictogrammes, symboles et dessins de ce manuel concernent de MTS.

1.2 Identification de l'unité

La plaque d'identification se trouve à l'extérieur de la machine et comprend les données suivantes :

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Tension
- Fréquence
- Consommation électrique

1.3 Pictogrammes et symboles

Dans ce manuel, les pictogrammes et symboles suivants sont utilisés :



AVERTISSEMENT

Des blessures et des dégâts graves de l'unité sont possibles si les instructions ne sont pas respectées avec soin.



AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures du fait des surfaces chaudes.



Suggestions et recommandations simplifiant les actions indiquées.



Symbole de recyclage.



Sens de visualisation du symbole.

1.4 Instructions de sécurité



AVERTISSEMENT

L'extérieur de l'unité peut être très chaud.



AVERTISSEMENT

Voir les instructions d'installation pour les exigences de mise à la terre.



AVERTISSEMENT

Utilisez toujours les freins des deux roues avant :



1.4.1 Généralités

L'utilisateur de l'unité est pleinement responsable du respect des règles et réglementations de sécurité en vigueur.

L'unité peut être utilisée uniquement par des personnes qualifiées et agréées. Quiconque travaille sur ou avec cette unité doit être familiarisé avec le contenu de ce manuel et respecter avec soin toutes les consignes et instructions. Ne modifiez jamais l'ordre des actions à effectuer. L'encadrement doit former le personnel en fonction de ce manuel et respecter toutes les instructions et réglementations.

Les pictogrammes, autocollants, avertissements et instructions apposés sur l'unité font partie des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent jamais être recouverts ou retirés et doivent demeurer clairement visibles pendant tout le cycle de vie de l'unité.

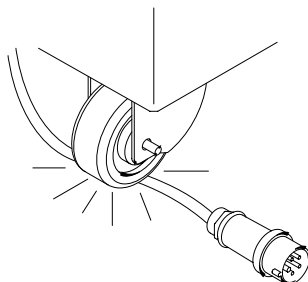
Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes, avertissements et instructions endommagés ou illisibles.

- Pour éviter tout court-circuit, ne nettoyez jamais l'unité avec un jet d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir la section 8.
- Durant le processus de grill, l'unité peut être très chaude.
- Lorsque la porte est ouverte, le rotor s'arrête et le chauffage est mis hors tension.
- Nettoyez l'unité régulièrement afin d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter les départs de feu (surchauffe). Spécialement l'arrière de la plaque de ventilateur.
- Cet appareil électrodomestique peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition que celles-ci soient sous surveillance ou aient reçu les instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité, dans la compréhension des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil électrodomestique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.4.2 Déplacement

Pour déplacer l'unité :

- Avant de déplacer l'unité, mettez tout d'abord hors tension en débranchant la fiche de la prise murale. Ensuite, laissez l'unité refroidir au moins dix minutes.
- L'unité comporte des roulettes qui ne sont pas adaptées au passage des rebords et obstacles de plus de 10 mm (3/8 pouce).
- Pour déplacer l'unité, poussez toujours au centre de l'unité. Jamais en haut. Jamais en bas.
- Assurez-vous que les roulettes bougent librement et ne touchent jamais le câble d'alimentation.



1.5 Hygiène

La qualité du produit frais dépend toujours de l'hygiène. Spécialement pour les produits grillés. Face au risque de contamination par les salmonelles – spécialement pour les produits volaillers – vous devez vous assurer que les produits grillés ne sont jamais mélangés avec des produits crus. De même, tout contact entre les produits grillés et des mains voire des outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doit être évité en toutes circonstances.

Les mains voire les outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doivent être nettoyés scrupuleusement.

1.6 Entretien et assistance technique

Les schémas électriques de votre unité sont inclus. En cas de dysfonctionnement, contactez votre fournisseur/agent d'entretien. Assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Modèle.
- Numéro de série.

Ces données se trouvent sur la plaque d'identification.

1.7 Rangement

Si l'unité n'est pas utilisée, temporairement, et doit être rangée, respectez les instructions suivantes :

- Nettoyez soigneusement l'unité.
- Emballez l'unité pour la protéger de la poussière.
- Rangez l'unité dans un endroit sec et sans condensation.

1.8 Mise au rebut



Mettez la machine au rebut, débarrassée de tous ses composants ou lubrifiants en toute sécurité conformément avec l'ensemble des impératifs locaux et nationaux relatifs à la sécurité et l'environnement.

2. DESCRIPTION DE L'UNITE

2.1 Description technique

L'MTS utilise le chauffage par convection. Les ventilateurs répartit uniformément la chaleur. Les panneaux de verre bénéficient d'un revêtement reflétant la chaleur pour la conserver à l'intérieur du grill. L'appareil est équipé d'un châssis.

Le plaquage de l'unité est en acier inox. Les pièces de contact produit sont en inox AISI 304 (éventuelle avec revêtement PTFE). Le cordon d'alimentation bénéficie d'une fiche au format UE (Modèles européens).

Les commandes intelligentes maintiennent la température dans l'unité au niveau réglé par l'opérateur. Durant tout le processus, l'intérieur de l'unité est éclairé par des lampes halogènes. Les commandes intelligentes offrent une capacité de stockage de 250 programmes différents. Chaque programme comprend une phase de préchauffage avec des phases additionnelles (au maximum) pour lesquelles la durée de cuisson et la température sont réglables. Les communications via USB simplifient la lecture, la modification et la création de programmes avec un PC. Pour ce faire, Fri-Jado propose un logiciel spécial.

L'unité bénéficie d'un programme de nettoyage automatique.

Attraper la graisse ou séparateur de graisse (Deli-Multisserie seulement)

Dépendant du modèle choisi, la graisse et les petits restes de produit sont recueillis et stockés dans un sac ou séparateur de graisse sous l'appareil pendant le processus de préparation. Ainsi on peut facilement enlever la graisse et les restes de produit.

2.2 Utilisation prévue

Le Multisserie a été conçu pour :

- Grillage de poulet,
- Préparation d'autres types de viande et de poisson,
- Cuisson finale de pain,
- Maintenir chaud et régénération de nourriture,
- Préparation de légumes,

et bénéficie d'une fonction de nettoyage automatique spéciale. Tout autre usage ne correspond pas à une utilisation prévue.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures résultant du non-respect (strict) des instructions et consignes de sécurité de ce manuel ou de la non-observation des règles de prudence lors de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance ou des réparations liées à cette unité et à ses accessoires.

Utilisez l'unité uniquement dans un état technique parfait.

2.3 Accessoires

Votre unité contient les accessoires standard suivants:

Deli Multiserie

- 12 Étagère de poules.
- Attraper la graisse.
- Sacs d'élimination de graisse.
- Manuel utilisateur.

Bakery Multiserie

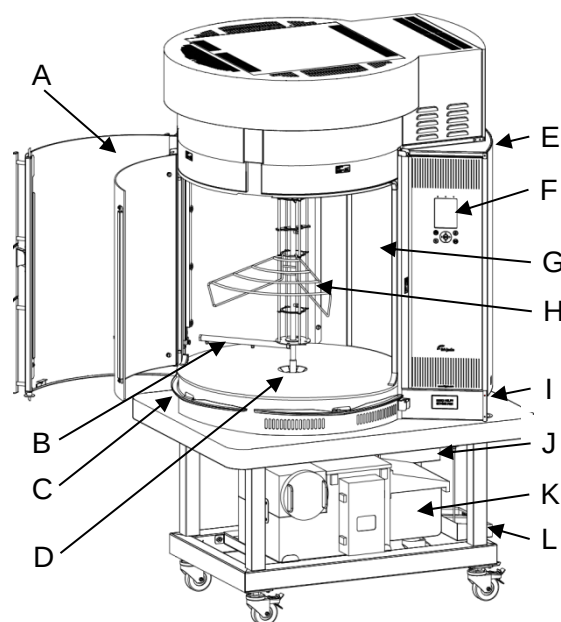
- Etagère de cuisson.
- Manuel utilisateur.

Pour les accessoires optionnels, voir la section 11.

2.4 Parts

2.4.1 Vue d'ensemble de l'appareil et attraper la graisse

- A. Porte en verre double
- B. Bras d'arrosage
- C. Recueillement de l'eau de condensation
- D. Gril d'écoulement
- E. Portes de l'espace technique
- F. Panneau de commande
- G. Filtres
- H. Système d'accrochage pour des étagères de poules des paniers de viande ou des plaques de cuisson
- I. Interrupteur du frein de secours
- J. Compresseur
- K. Système d'écoulement de la graisse
- L. Produit de nettoyage



3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Utilisez les tuyaux fournis avec la machine. Ne jamais utiliser de tuyaux usagés!
Reportez-vous au manuel d'installation.



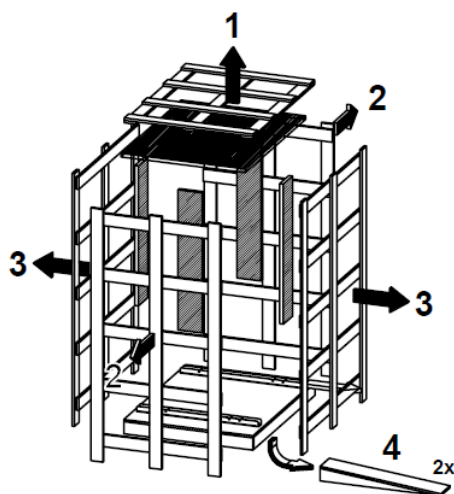
Tous les matériaux d'emballage utilisés pour cette unité peuvent être recyclés.

Après le déballage, contrôlez l'état de l'unité. En cas de dégâts, rangez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours ouvrables après la réception des marchandises.

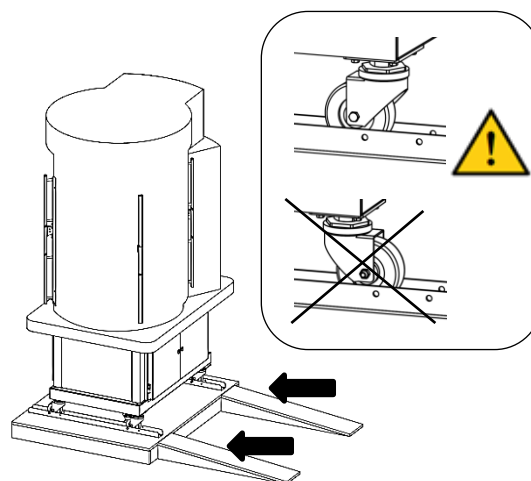
3.1 Déballage de l'unité

Votre unité est livrée dans une caisse en bois. Toutes les unités sont placées sur une palette en bois.

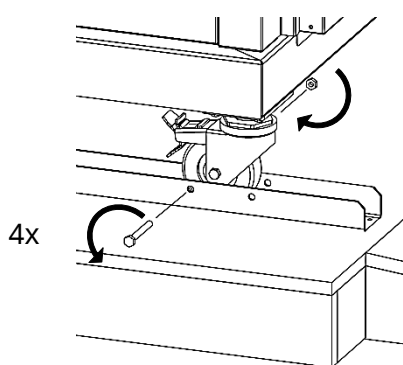
①



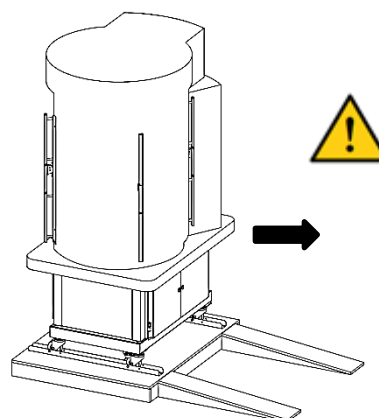
②



③



④



1. Retirez la caisse en bois et les conseils de soutien en bois (non représentés).
2. Placez les rampes sur le côté correct.
3. Retirez les boulons.
4. Guide de l'unité lourde lors du déplacement de la palette.
5. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité.
6. Retirez le film protecteur de toutes les parties métalliques.
7. Retirez les accessoires standard.

3.2 Installation et positionnement



AVERTISSEMENT

Installez l'équipement sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement d'un maximum de 5 ° est autorisé.

Prévoyez un dégagement d'au moins 150 mm (6 pouce) entre les côtés et les autres unités voire les parois.



AVERTISSEMENT

L'unité doit être installée par un électricien certifié

Avant l'installation, tester le service électrique afin de s'assurer qu'il est d'accord avec les spécifications sur la plaque signalétique de la machine situé à la porte arrière droite.



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Instructions de mise à la terre: connectez l'appareil uniquement à un courant alternatif fourni par une prise murale mise à la terre, avec une tension secteur conforme aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Il est de la responsabilité du consommateur de s'assurer que l'installation électrique est conforme aux codes et aux réglementations de câblage nationaux et locaux en vigueur.

N'utilisez pas de prise multiple ou de rallonge. Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves



AVERTISSEMENT

Dépendant du nombre de processus exécutés, les eaux résiduelles d'un Deli Multisserie contiennent une quantité minime de graisse. Respectez les règlements locaux concernant l'écoulement de celles-ci.

Positionnement :

Reportez-vous au manuel d'installation. Point d'intérêt :

- L'utilisateur doit disposer d'une liberté de mouvement suffisante, environ 750mm (30 pouce) pour utiliser correctement l'unité.
- La température ambiante doit être entre 10 et 30 °C (50 et 86 °F).
- Utilisez des outils de levage et de transport adaptés pour déplacer l'unité.
- Employez un niveau à bulle pour placer l'unité à plat et bien de niveau sur une surface solide. Attention au poids de l'unité !
- Si l'unité comporte des roulettes, le sol doit être plan et de niveau.
- Les produits dans l'unité doivent être clairement visibles.
- Gardez à l'esprit que le plafond sera en mesure de résister à la vapeur qui monte quand la porte est ouverte.
- Maintenez les enfants à l'écart du côté utilisation de l'unité. Pendant le processus de griller les fenêtres deviennent chaudes.

Installation :

- Jonction d'eau froide aérée. (Uniquement qualité eau potable).
- Dérivation optionnelle avec filtre calcaire pour l'amenée d'eau douce
- Une purge ouverte pour l'eau de nettoyage d'un diamètre d'au moins 40 mm (1.6 pouce).
- Utilisez les tuyaux fournis avec la machine.

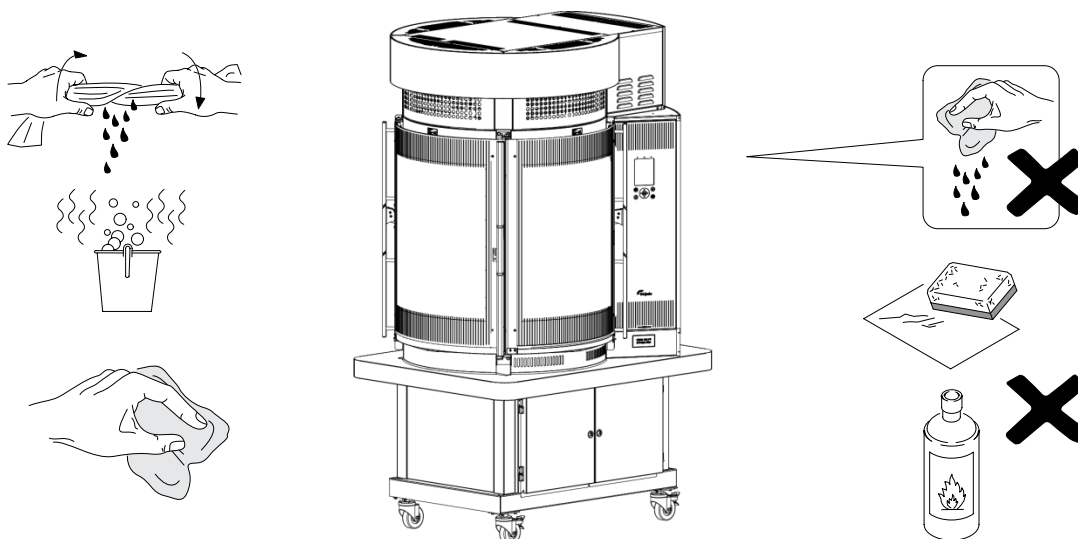
- Lorsque il est équipé avec roulettes fixez l'unité à la structure du bâtiment en utilisant le support d'ancrage, se référer au manuel d'installation.
- Lorsque l'appareil a fixé le câblage et doit être raccordé par un électricien certifié.



Fri-Jado conseille l'utilisation d'un filtre de chaux pour une dureté de carbonate à partir de 7° KH. De l'eau avec un taux de dureté de carbonate élevé cause une déposition de chaux dans le système de conduits dans l'appareil et peut boucher le système.

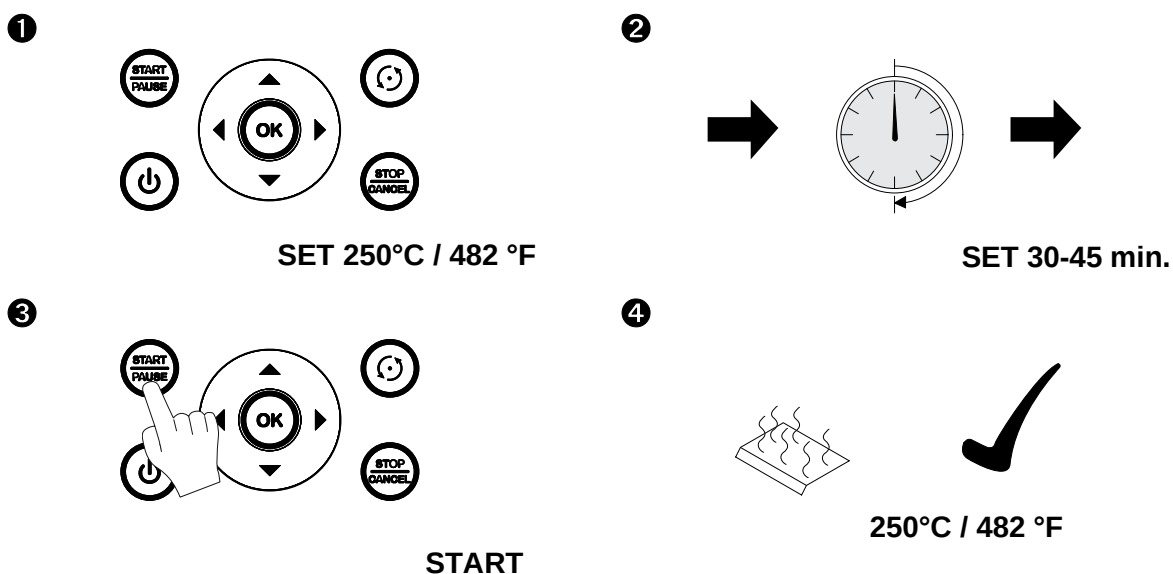
3.3 Première utilisation

Pour la première utilisation de l'unité, nettoyez soigneusement l'intérieur avec un savon moussant. Exécutez le programme d'installation et chauffez l'unité comme décrit ci-dessous. Après la mise en décoloration de la four / grill zone peut se produire.



Odeur métallique

Pour éliminer les odeurs de métal et d'huile apparaissant après la première utilisation, chauffez l'unité à la température maximum pendant au moins 1/2 heure.



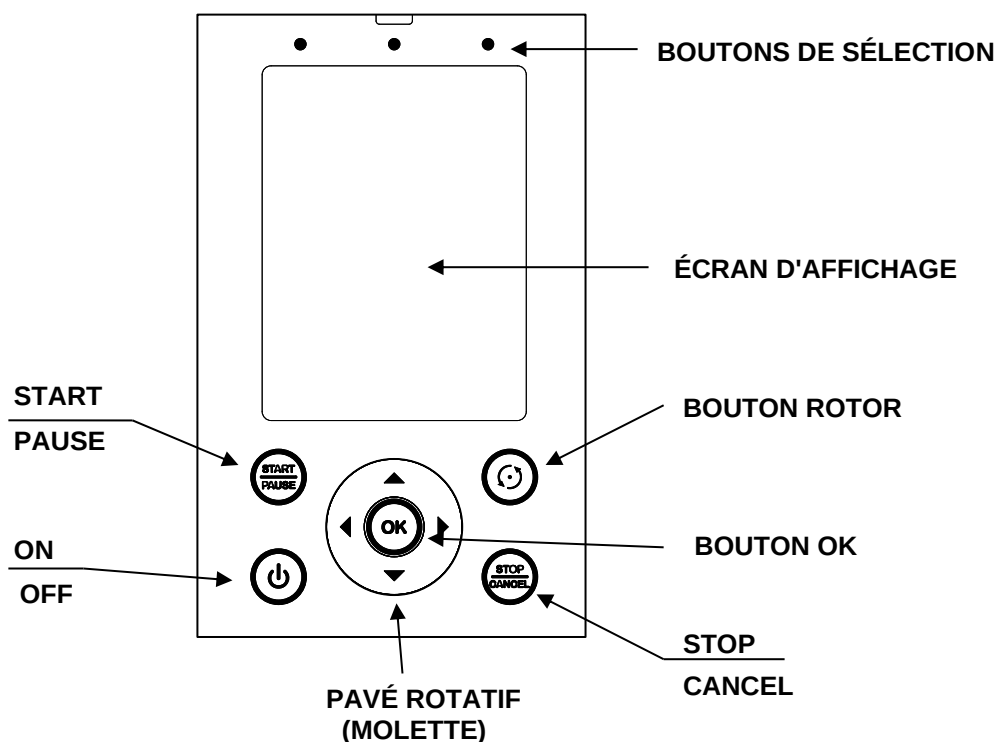
1. Appuyez sur ON/OFF pendant 3 secondes pour mettre l'unité en marche.
2. Appuyez sur OK pour afficher le menu.

3. Créez un nouveau programme comportant UNE phase de 250 °C (482 °F) et une durée d'au moins 30 minutes (voir section 7).
4. Sélectionnez l'onglet "Manièmer" pour revenir au champ de fonctionnement.
5. Sélectionnez le nouveau programme et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer (voir section 4).
6. Laissez l'unité exécuter le programme intégral.

L'unité est maintenant prête à l'emploi.

4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

4.1 Panneau de commande



Bouton	Fonction
BOUTONS DE SÉLECTION	Sélection des onglets affichés.
ON / OFF	Mise en marche et arrêt de l'unité.
START / PAUSE	Marche et arrêt d'un programme.
STOP / CANCEL	Interruption d'un programme (retour en arrière d'un niveau dans le menu).
BOUTON OK	Acceptation d'un choix.
BOUTON ROTOR	Rotation du rotor.
PAVÉ ROTATIF	Voir "Pavé rotatif".

Pavé rotatif

Ce pavé sert à:

- Parcourir les éléments de menu à l'écran.
- Modifier les réglages.

Modifier les réglages rapidement.

- Augmenter une valeur: effleurez le pavé dans le sens horaire avec un doigt.
- Diminuer une valeur: effleurez le pavé dans le sens antihoraire avec un doigt.

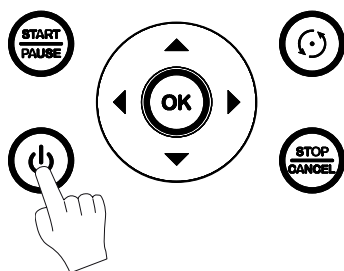
Écran

Il présente les onglets suivants:

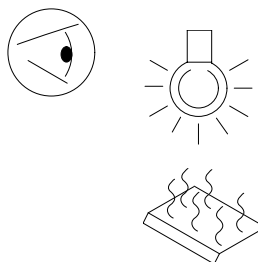
- "Manièmer" pour choisir entre les programmes (voir section 5).
- "Prog.tion" pour créer des programmes (voir section 7).
- "Réglages" pour modifier les réglages des programmes (voir section 6).

4.2 Mise en marche de l'unité

①



②



Appuyez sur ON/OFF et maintenez pendant environ 2 secondes.

4.3 Chargement de l'unité



AVERTISSEMENT

Le four n'est pas conçu pour griller les aliments congelés.
Utiliser le produit uniquement des produits frais ou décongelé

Une fois la porte ouverte, appuyez sur le bouton du rotor pour activer le rotor. Le chargement et le déchargement des produits sont ainsi facilités.

Deli Multisserie

Pendant le chargement de l'unité, assurez-vous que le rotor est chargé uniformément afin de répartir la masse des produits régulièrement sur le rotor pour le maintenir équilibré. Ne laissez pas de fourches à viande, paniers à viande, supports pour poulet, etc. vides dans le processus de grill.

Pour la préparation de poulet ou toute autre volaille, vous pouvez travailler comme suit:

- les mains propres, tous les domaines et outils de travail avant et après la préparation des volailles pour éviter la contamination croisée.
- Maintenir l'assainissement en tout temps.

Pour charger un poulet ou garnir alors vous devez procéder comme suit (voir figure ci-dessous):

- Rentrez les ailes à l'arrière.
- Attachez les jambes



Etagères de poules (A)

1. Attachez les étagères de poulet au système de rotor.
2. Placez les poulets sur les étagères comme indiqué.

Paniers de viande (B) (accessoire)

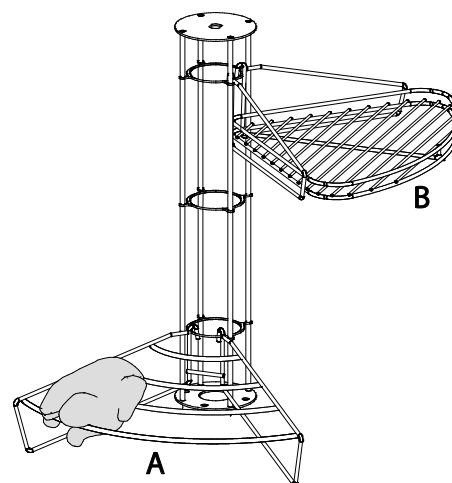
1. Attachez les paniers de viande au système de rotor.
2. Placez la viande.

Paniers de viande 2e niveau (accessoire)

1. Attachez les paniers de viande au système de rotor.
2. Placez le 2e niveau dans les paniers de viande.
3. Placez la viande.

Baquet pour paniers de viande (accessoire)

1. Attachez les paniers de viande au système de rotor.
2. Placez le baquet dans les paniers de viande.
3. Placez la viande.



AVERTISSEMENT

Dans le cas de viande et spécifiquement de poulet, faites attention à ce que la pointe du capteur de la température du noyau se trouve dans la viande et non pas dans une espace vide ou contre une accessoire ou un os.

Bakery Multisserie

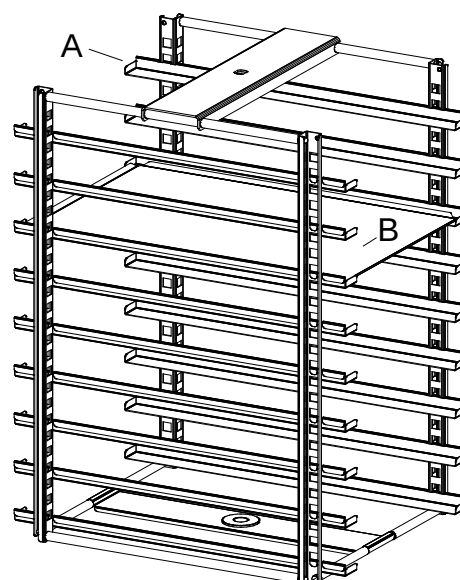
Utilisation des plaques de cuisson (accessoire)

1. Accrochez les conducteurs (A) aux ouvertures carrées dans l'étagère.
2. Placez les plaques de cuisson (B), commencez par la position inférieure.
3. Placez toujours la plaque suivante quatre positions plus haut.

Poêles de gastronomies (accessoire)

En utilisant l'étagère comme dans la Bakery Multisserie, on peut placer au maximum 6 poêles gastronomiques perforées 1/1 x 50 mm.

1. Commencez à la position trois à partir d'en bas.
2. Placez toujours la poêle suivante quatre positions plus haut.



4.4 Durée de grill

La durée de grill dépend de plusieurs facteurs :

- La température ambiante et le courant d'air à proximité directe de l'unité.
- La température du grill.
- La température initiale du produit.
- Le type de viande (grasse ou maigre - avec ou sans additifs).
- La masse et la forme du produit.
- La quantité totale de viande à griller pendant un cycle de grill.
- Le résultat final attendu.



Epices

L'utilisation adéquate d'épices ou de marinades donne un goût caractéristique à chaque plat. L'utilisation adéquate de celles-ci a une influence importante sur le résultat définitif.

Les directives pour l'assaisonner sont:

- Utilisez de préférence les épices spéciales pour le poulet et la viande de votre fournisseur Fri-Jado Grill. Il y a des mixes d'épices spéciaux pour la volaille, l'agneau, la viande de porc, la viande grande, le gibier et le poisson.
- Epicez les produits à griller quand ils sont secs.
- Epicez les produits au maximum 90 minutes avant le grillage afin de prévenir que les épices enlèvent trop de liquide de la viande.
- N'ajoutez pas d'huile ou de graisse pendant le grillage.
- Epicez du poulet aussi bien du côté intérieur que du côté extérieur.

4.5 Déchargement des produits



AVERTISSEMENT

Après le grill, l'intérieur de l'unité et les panneaux de verre sont très chauds.

Utilisez toujours de gants de cuisine pour retirer les fourches à viande ou autres accessoires.

Ouvrez prudemment la porte, laissez d'abord échapper de la vapeur brûlante éventuellement présente.

Mesurez la température de noyau des produits pour chaque batch.

Après l'exécution du programme, le programme entre dans le mode veille.

Si le signal d'alarme est activé, il sonnera. Ce signal peut être arrêté en appuyant sur OK.

1. Sortez les produits de l'appareil.
2. Changez le sac s'il s'agit d'un Deli Multisserie.

4.6 Ecoulement de graisse (seulement pour Deli Multisserie)

4.6.1 Attraper la graisse



AVERTISSEMENT

Remplacer le sac collecteur de graisse avant chaque processus griller.

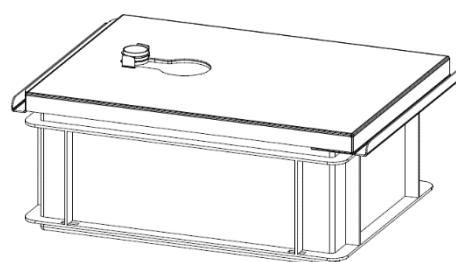


AVERTISSEMENT

Graisse sera chaud immédiatement après la cuisson. Laisser refroidir la graisse ou utiliser une extrême prudence et porter des gants isolants ou des mitaines de sécurité.

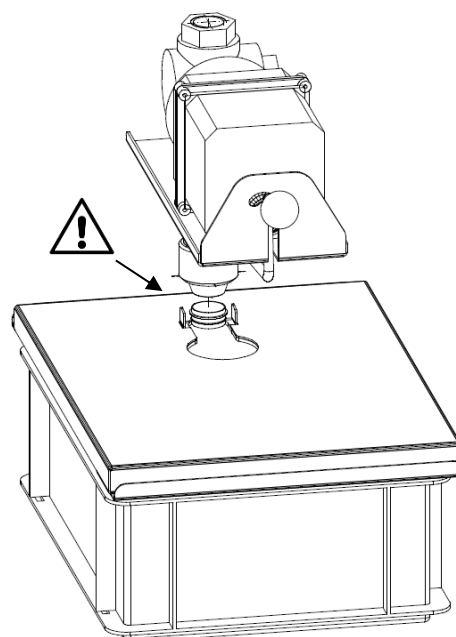
ENLEVEMENT DE LA POCHE

1. Déconnecter la poche de l'évacuation en poussant le levier vers la droite et le bas.
2. Retirer le bac avec précaution du Multisserie.
3. Visser le bouchon bleu sur l'embout.
4. Faire glisser l'embout de la cannelure étroite vers l'ouverture plus arrondie du bac. Retirer le couvercle métallique du bac et jeter la poche dans un conteneur à ordures approprié en retournant le bac.



CHANGER LA POCHE

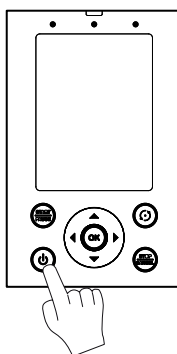
1. Enfoncer l'embout dans l'ouverture de la poche de collecte des graisses avant de changer la poche. Enfoncer l'embout jusqu'à un double clic. Tirer ensuite pour s'assurer que la poche est bien raccordée à l'embout. Visser le bouton bleu de l'embout.
2. Placer la poche dans le bas avec l'embout vers le haut.
3. Pousser le couvercle métallique sur le bac. Assurer que les deux extrémités métalliques glissent en dessous du bord supérieur du bac (en plastique).
4. Faire passer l'embout par l'ouverture du couvercle.
5. Enlever l'embout et le faire glisser de l'ouverture arrondie vers la cannelure plus étroite du couvercle. La poche se trouve maintenant fixé entre l'anneau du bas de l'embout et le couvercle métallique.
6. Glisser le bac, avec l'ouverture vers le haut, entre les deux guides du châssis. Veiller à ce que l'arrière du bac touche les guides se trouvant dans le fond du châssis.
7. Raccorder l'embout de la poche au Multisserie en poussant le levier vers le haut et la gauche.
8. Veiller à ce que l'évacuation du Multisserie soit bien raccordée à la poche de collecte des graisses pour que la graisse ne puisse pas goutter hors de la poche.



4.6.2 Séparateur de graisse

En option un séparateur de graisse peut être installé à la place du attraper de graisse. Reportez-vous à la documentation du séparateur de graisse pour plus de détails.

4.7 Arrêt de l'unité



Appuyez sur ON/OFF et maintenez pendant environ 3 secondes.

4.8 Arrêt de sécurité



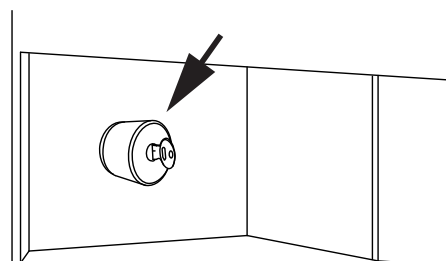
AVERTISSEMENT

Sortez la clé de l'interrupteur pendant l'usage de l'appareil pour pouvoir vite appuyer.

Ceci est un interrupteur à clé. S'il se produit une situation dans laquelle il est nécessaire d'éteindre immédiatement l'appareil ou de le libérer de courant, utilisez alors l'interrupteur pour l'arrêt de sécurité.

Sortez après, dépendant de la raison de l'arrêt de sécurité, la fiche de la prise de courant.

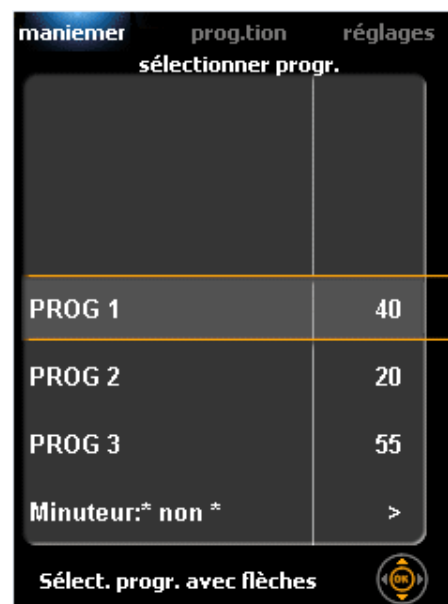
Gardez la clé à un tel endroit de façon à ce qu'il faille consciemment choisir de rallumer l'appareil.



5. FONCTIONNEMENT

5.1 Début d'un programme

1. Appuyez sur le bouton de sélection de gauche.
2. Sélectionnez le programme requis. La durée totale du programme est affichée en minutes à côté de son nom.
3. Appuyez sur START/PAUSE.



Utilisez le pavé rotatif ou les boutons fléchés pour alterner entre les programmes.

- **Minuteur:* non *** correspond au programme de minuterie (voir section 5.7).
- **Nettoyage quotidien** désigne le programme de nettoyage automatique (voir section 8.1).

5.2 Pour griller (seulement pour Deli Multisserie)

Avant de démarrer le programme de grillage, la Multisserie vous demandera de changer le sac à graisse.

Assurez-vous d'avoir mis un sac à graisse vide puis appuyez sur OK pour poursuivre avec le programme de grillage.



5.3 Préchauffage

Suite à l'activation du préchauffage, l'unité démarre après la sélection du programme.

L'écran affiche la température actuelle (à droite) et la température de préchauffage réglée (à gauche).

Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran affiche : "Préchauffage prêt, charger le gril et appuyer START" et un son est activé.



5.4 Pendant la cuisson



AVERTISSEMENT

Ouverture de la porte lors d'un programme de cuisson, un programme de cuisson ou d'un programme de nettoyage provoque la Multisserie d'arrêter et un avertissement est affiché. Le Multisserie continuera lorsque la porte est fermée.

Durant la cuisson, l'écran affiche un graphique de la trajectoire prévue (ligne de temps orange) et la température de consigne (de champ de lumière orange).

Dans le centre du graphique, la fonction actuelle de nom du programme et le temps restant sont affichés.

Dans le bas de l'écran les étapes de procédé sont donnés.

Dans les meilleurs des pictogrammes de section de gauche) de fonctions actives sont affichées.

Lorsque le cuisson correction est activé 'est mis sur le temps restant peut être ajusté automatiquement.



5.5 Ajout d'une durée additionnelle au programme actif

Durant le processus, une durée additionnelle peut être ajoutée en procédant comme suit :

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Réglez la durée additionnelle en effleurant le pavé rotatif.
3. Sélectionnez la flèche de droite pour enregistrer le réglage.
4. Appuyez sur OK.

L'écran affiche maintenant la durée additionnelle qui sera ajoutée à la dernière phase de cuisson. L'écran affiche toujours la durée totale additionnelle.



5.6 Interruption d'un programme

Interruption temporaire :

1. Appuyez sur START/PAUSE.
2. Appuyez sur START/PAUSE à nouveau pour reprendre le programme.

Interruption définitive :

1. Appuyez sur STOP/CANCEL.
2. Sélectionnez "oui".
3. Appuyez sur OK.



5.7 Réglage de la minuterie (option)

Avec cette fonction, l'utilisateur lance automatiquement un programme à une date et une heure prédéfinies.

Pour activer cette fonction, "Minuteur" dans le menu Réglages doit être réglé sur "oui".

1. Sélectionnez le programme "minuteur:*non*".
2. Appuyez sur OK.
3. Utilisez les flèches pour modifier le réglage de "Minuteur" de "non" à "oui". Ce réglage active /désactive la minuterie.
4. Appuyez sur OK à deux reprises.
5. Utilisez les flèches pour sélectionner le programme voulu puis appuyez sur OK.
6. Sélectionnez "régler heure" et appuyez sur OK.
7. Réglez la durée voulue avec le pavé rotatif. En appuyant sur OK, vous passez des heures aux minutes puis à l'enregistrement. Appuyez sur OK pour enregistrer le réglage de durée.
8. Sélectionnez "régler date".
9. Sélectionnez la date voulue avec les flèches droite et gauche.
10. Sélectionnez "sauvegarder" pour enregistrer les réglages de la minuterie et sortir du menu.
11. Une fois la minuterie réglée, le coin supérieur gauche de l'écran affiche un symbole clignotant d'horloge.



5.8 Réinitialisation du signal d'alarme

Si un signal d'alarme a été réglé, il retentit. Pour arrêter ce signal, appuyez sur OK.

5.9 Mise hors tension

Si aucun programme n'est actif et aucun bouton n'est touché pendant 60 minutes, l'unité s'arrête automatiquement.

Appuyez sur ON/OFF quelques secondes pour redémarrer l'MTS.

Cette option peut être désactivée ou réglée par un ingénieur d'entretien.

6. SETTINGS

6.1 Généralités

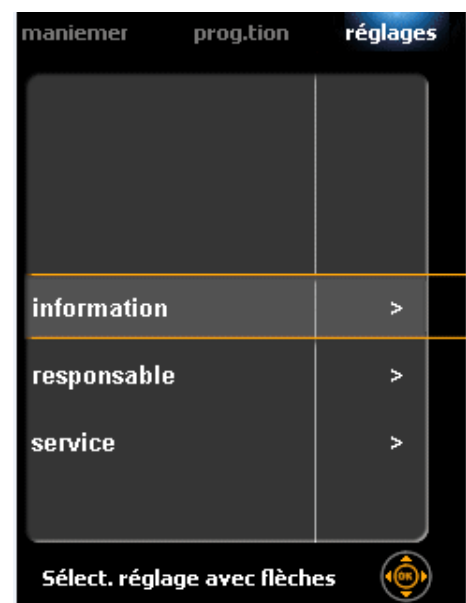
Les réglages de l'unité sont modifiables via le panneau de commande.
Trois types de réglages sont proposés :

- Information
- Responsable
- Service

6.2 Information

6.2.1 Accès

1. Activez le menu Settings (bouton de sélection droit).
2. Sélectionnez "information".
3. Appuyez sur OK.



6.2.2 Présentation

L'écran présente, pendant une durée prédéfinie, quelques réglages préprogrammés.

Appuyez sur un bouton quelconque pour revenir immédiatement au menu des réglages.



6.3 Responsable

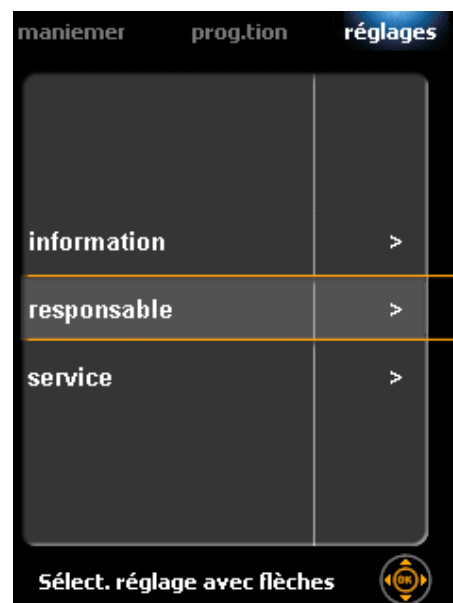
Le menu responsable sert à définir les paramètres.

6.3.1 Accès

1. Activez le menu réglages (bouton de sélection droit).
2. Sélectionnez "responsable".
3. Appuyez sur OK.

Si un code pin a été défini:

1. Utilisez le pavé rotatif pour saisir le code pin.
2. Appuyez sur OK ou la flèche droite pour saisir le chiffre suivant.
3. Appuyez sur OK à deux reprises.



6.3.2 Présentation des paramètres

Réglage	Fonction et valeurs
Mod. Code secret	Réglage du code pin d'accès au menu Réglages. Ce code pin sert aussi à accéder au menu Program. • 0000 – 9999
Stocker des recettes	• Pour stocker des recettes sur une clé USB
Charger recettes	• charger recettes à partir d'une clé USB
Charger recettes message	• charger des recettes message à partir d'une clé USB
Éclairage	• oui – non
Température	• °C – °F
Unité de volume	• Litre – Gallon
Régler heure	Réglage de l'heure actuelle
Régler date	Réglage de la date actuelle
Format heur	• 24h – AM/PM
Format date	• J/M/A – M/J/A
Signal d'alarme	• oui – non
Mode préchauff.	• non: jamais de préchauffage • 1X: préchauffage UNE FOIS, après la mise sous tension de l'unité. • oui: toujours préchauffage
Préchauff. delta	Correction de la température de préchauffage selon la température de fonctionnement. • -50°C(-90°F) – +50°C(+90°F)
Démarrage auto rece.	• non – oui
Réglage du buzzer	• Bip 1 – 5
Beep sur touche	• non – oui
Capacitance d'eau	• 50 – 30000, "–" (Litre) / 100 – 7925, "–" (Gallon)
Filtre calcaire	La valeur affichée indique la capacité restante du filtre à chaux en pourcentage.
Filtre calcaire replac	Réinitialisation de l'indicateur de chaux sur 100%
Clear error	• non – oui (lorsque l'erreur est présente)

6.4 Menu Service

Le menu Service contient les réglages de langue et de sécurité de l'unité. Il est uniquement accessible au fournisseur ou à un technicien d'entretien.

7. PROGRAM

7.1 Généralités

Votre revendeur dispose de programmes chargés dans l'unité par ordinateur. Ces programmes varient avec la composition du produit et les souhaits du client et dépendent du client.

Vous pouvez protéger les programmes de cuisson et les 'réglages sécurisés' en remplaçant le code pin "0000" dans le menu par tout autre code pin. Si vous restaurez le code pin "0000", la protection est retirée.

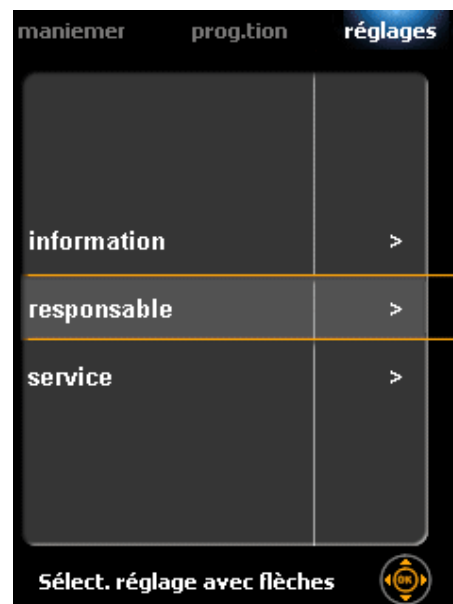
Le menu Program sert à enregistrer vos propres programmes. Un programme ne peut pas comporter plus de 9 phases. Pour chaque phase, la température et la durée sont réglables. La mémoire peut contenir 250 programmes.

Accès :

Activez le menu Program (bouton de sélection du milieu).

Si un code PIN a été défini :

1. Utilisez le pavé rotatif pour saisir le code pin.
2. Appuyez sur OK ou la flèche droite pour saisir le chiffre suivant.
3. Appuyez sur OK à deux reprises.
4. Sélectionnez l'action souhaitée.



7.2 Ajout de programmes

1. Sélectionnez "ajouter progr."
2. Appuyez sur OK.

7.2.1 Saisir le nom du programme

1. Saisissez le premier caractère avec le pavé rotatif.

Le nom peut comporter des :

- lettres : "A – Z"
- chiffres "0 – 9"
- et des caractères "-" ou "espace"

La combinaison est totalement libre. Un nom ne peut pas comporter plus de 11 caractères, espaces inclus. Créez un espace en sautant une position. Il vous suffit d'appuyer sur la flèche droite.

2. Appuyez sur OK ou la flèche droite pour passer à la position suivante.
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour le chiffre/lettre suivant du nom, au besoin.
4. Sélectionnez la position suivante avec la flèche droite.
5. Appuyez sur OK à deux reprises pour enregistrer le nom et continuer.
6. Sélectionnez "suivant".
7. Appuyez sur OK.



7.2.2 Programmer de phase de cuisson

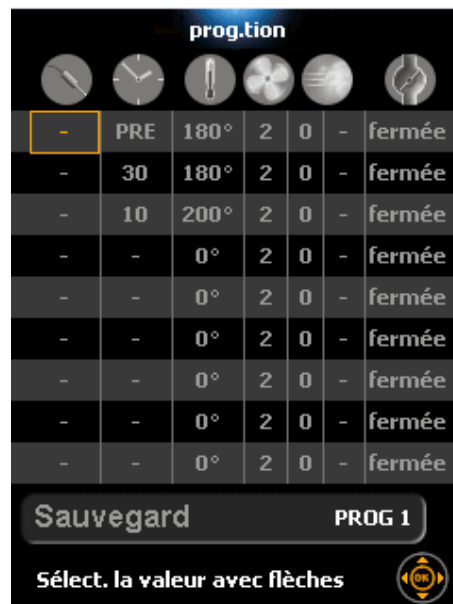
Le tableau à l'écran contient les colonnes suivantes :

- sonde de température
- durée
- température
- vitesse du ventilateur
- mode de vapeur
- nombre de pulsations de vapeur
- position de la vanne / de séchage de ventilation

La rangée 1 concerne la phase 1, la rangée 2 la phase 2, etc.

Il ne peut pas y avoir plus de 9 phases.

Une cellule sélectionnée présente un cadre orange. Pour modifier la cellule, elle doit être 'ouverte' en la sélectionnant puis en appuyant sur OK.



	PRE	180°	2	0	-	fermée
-	30	180°	2	0	-	fermée
-	10	200°	2	0	-	fermée
-	-	0°	2	0	-	fermée
-	-	0°	2	0	-	fermée
-	-	0°	2	0	-	fermée
-	-	0°	2	0	-	fermée
-	-	0°	2	0	-	fermée
-	-	0°	2	0	-	fermée
-	-	0°	2	0	-	fermée

Sauvegard PROG 1

Sélect. la valeur avec flèches



La fin d'une étape de grillage peut être déterminée en réglant une durée de l'étape ou d'une température à coeur souhaitée pour les produits. La température à coeur des produits est déterminée par collage du capteur de température d'âme dans l'un des produits.



Réglage de la durée / sonde de température¹

1. Sélectionner la sonde de température ou la durée de la première étape de grillage. C'est la valeur en haut à gauche dans la table ou la cellule à côté de la cellule supérieure gauche de la table.
2. Appuyer sur OK pour ouvrir la cellule. Le fond de la cellule devient maintenant orange.
3. Régler la durée de l'étape (1-240 minutes).
4. Choisir – pour sauter l'étape
5. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

La première phase de cuisson se programme comme phase de préchauffage. Réglez le paramètre "PRE" temps.



Réglage de la température de grillage

1. Sélectionner la troisième cellule de la même phase de grillage, avec la flèche de droite.
2. Appuyer sur OK.
3. Régler la température de grillage.
4. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.



Réglage de la vitesse du ventilateur

1. Sélectionner la quatrième cellule de la même phase de grillage, avec la flèche de droite.
2. Appuyer sur OK.
3. Régler la vitesse du ventilateur (0 / 1 / 2). En position 2, les ventilateurs tournent à pleine puissance.
4. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

¹ Seulement Deli Multiserie.



Réglage de l'addition de vapeur

1. Sélectionner, à l'aide de la flèche de droite, la cinquième cellule de la même phase de grillage.
2. Appuyer sur OK.
3. Réglez le mode de vapeur. (0 / 1 / 2).
 - 0 = Nombre de pulsations au début de l'étape de cuisson. Avec intervalle de 3 sec.
 - 1 = Nombre réglé de pulsations par minute.
 - 2 = Equivalent au premier mode, mais la première pulsation est très longue.
4. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.
5. Choisissez la cellule dans la sixième colonne à l'aide de la flèche à droite.
6. Appuyer sur OK.
7. Réglez le nombre de pulsations de vapeur. (- = pas de vapeur)
8. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

Mode de vapeur

0



1



2



Réglage de la position du clapet d'évacuation d'air (pas pour les unités avec condenseur)

1. Choisissez la cellule dans la septième colonne à l'aide de la flèche à droite.
2. Appuyer sur OK.
3. Réglez la position de la soupape :
 - fermé = vanne est fermée pour une étape est traversé
 - ouvert = vanne est ouverte pour une étape est traversé
4. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

Prochaines étapes de cuisson

Sélectionnez la première cellule de l'étape de grillage pour ajouter une autre étape de grillage.

7.2.3 Maintien au chaud (HOLD)

Les phases 2 à 9 peuvent être réglées pour maintenir les produits chauds. Réglez le paramètre "HOLD" temps.

Une phase de maintien de la température peut durer indéfiniment et maintient l'unité à la température voulue.

La température doit être réglée sur au moins 85 °C (185 °F).



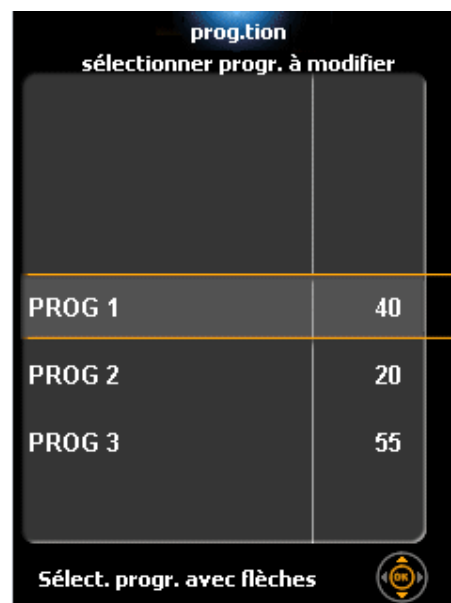
Une phase de maintien de la température est automatiquement exécutée s'il s'agit de la dernière phase du programme.

7.2.4 Enregistrement du programme

1. Sélectionnez "sauvegarder".
2. Appuyez sur OK.

7.3 Modification de programmes

1. Sélectionnez "modifier progr."
2. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le programme requis.
4. Appuyez sur OK.



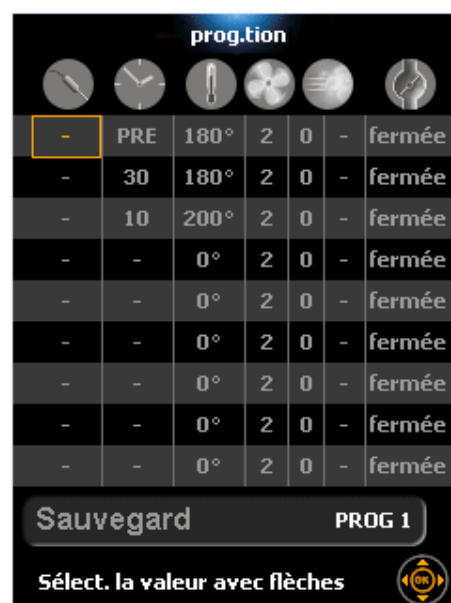
Saisir le nom du programme

1. Sélectionnez la position du caractère.
2. Modifiez le caractère avec le pavé rotatif.
3. Utilisez un 'espace' pour effacer un caractère.
4. Répétez les étapes 1 et 2, au besoin.
5. Sélectionnez "suivant".
6. Appuyez sur OK.



Modifier les phases de cuisson

1. Sélectionnez la cellule.
2. Appuyez sur OK. Le fond de la cellule devient orange.
3. Réglez la valeur avec le pavé rotatif.
4. Appuyez sur OK pour fermer la cellule.
5. Répétez les étapes 1 à 4, au besoin.
6. Sélectionnez "sauvegarder progr."
7. Appuyez sur OK.

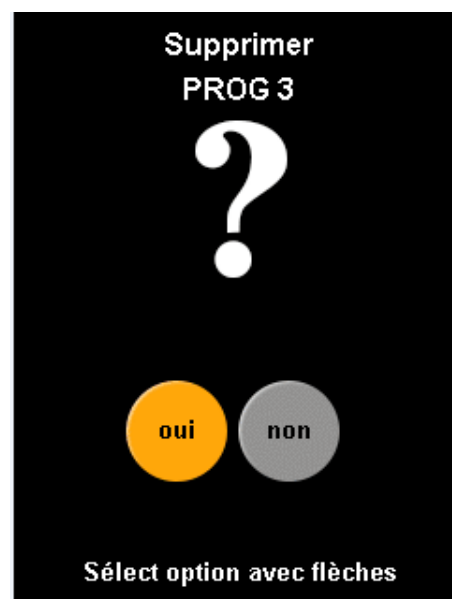


7.4 Suppression de programmes



Une suppression de programme ne peut pas être annulée

1. Sélectionnez “supprimer progr.”.
2. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le programme.
4. Appuyez sur OK.
5. Vérifiez si le nom du programme correspond à celui que vous voulez supprimer.
6. Sélectionnez “oui” dans l'affirmative. Sélectionnez “non” dans le cas contraire.
7. Appuyez sur OK.



7.5 Test des programmes

En mode de test, le programme est effectué normalement mais les réglages peuvent être ajustés pendant le processus.



Les modifications apportées (durant le test) aux phases déjà écoulées n'affectent pas les produits dans l'unité. Cependant, les modifications sont enregistrées et restent actives pour la prochaine exécution du programme.

Les modifications apportées sont enregistrées en mode de test.

1. Sélectionnez “tester progr.”.
2. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le programme.
4. Appuyez sur START/PAUSE ou OK.

Le processus se déroule comme pour l'exécution normale d'un programme de cuisson. Durant le processus, le programme est modifiable.

1. Appuyez sur OK.
2. Appliquez les modifications.
3. Sélectionnez “sauvegarder progr.”.
4. Appuyez sur OK.

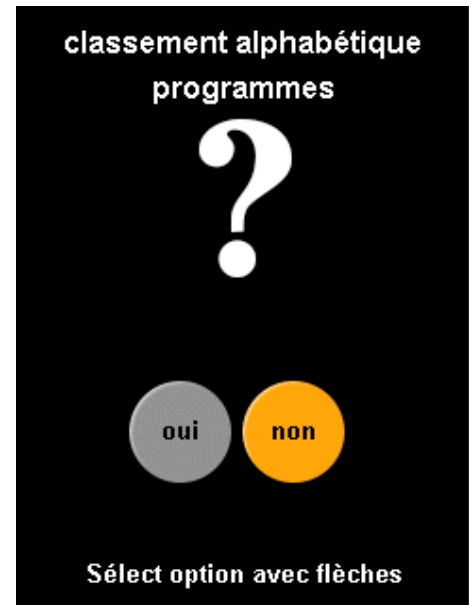
prog.tion sélectionner progr. à tester	
PROG 1	40
PROG 2	20
PROG 3	55

Sélect. progr. avec flèches

7.6 Tri des programmes

Avec cette fonction, vous triez les programmes par ordre alphabétique.

1. Sélectionnez "classement alphabétique".
2. Appuyez sur OK.
3. Utilisez les flèches pour sélectionner "oui".
4. Appuyez sur OK.



7.7 Mise hors tension automatique

Si aucun programme n'est actif et qu'aucune touche n'a été actionnée pendant une période de 60 secondes, le Multisserie se mettra automatiquement hors tension.

Appuyez pendant 2 secondes sur MARCHE/ARRÊT pour remettre le Multisserie sous tension. Cette option peut être désactivée ou modifiée par un technicien de maintenance. Pour plus d'informations, contactez votre agence de service ou votre revendeur.

8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant le nettoyage ou l'entretien et lors du remplacement des pièces.

N'utilisez pas de matériaux agressifs ou abrasifs. Ils endommagent la surface ce qui rend plus difficile l'élimination de la saleté.

Nettoyez soigneusement l'intérieur, les parties mobiles et les accessoires avec un produit nettoyant et de l'eau avant d'utiliser l'unité. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce chapitre.

Traitez la surface extérieure de la vitre intérieure avec un produit nettoyant doux afin de protéger la couche de réflexion.

Nettoyage ne doit pas être retardée au-delà de 8 heures de service.

Porter des gants en caoutchouc lors du nettoyage

Assurez-vous que les filtres de la plaque de ventilateur devant les fans et la zone située derrière la plaque du ventilateur sont propres.



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais un jet d'eau pour le nettoyage. L'eau peut s'infiltrer dans l'unité via ses orifices de ventilation.

8.1 Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	Nettoyez l'intérieur, voir la section 8.2.	Quotidienne
Extérieur	- Nettoyez l'extérieur avec un peu d'eau, un produit nettoyant et une brosse douce ou une éponge. - Séchez l'extérieur avec un chiffon. - Utilisez un produit nettoyant en spray pour acier inox afin d'éliminer les tâches et restaurer le brillant.	Hebdomadaire
Zone de cuisson	- Faites attention à la distribution correcte des éléments dans le four. - Retirez tous les accessoires.	Hebdomadaire
Panneaux de verre	- Ouvrez la porte extérieure. - Ouvrez la porte intérieure. - Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse ou avec un produit nettoyant pour grill.	Hebdomadaire
Bac de collecte	Rincez les bacs de collecte sous le verre intérieur et le caoutchouc à l'eau chaude. Vous évitez ainsi toute obstruction des plateaux de purge et de collecte.	Hebdomadaire
Filtre de chaux (si présent)	- Contrôlez le filtre de chaux sur saturation et durée d'emploi. La cartouche du filtre à une durée d'emploi maximale d'un an. - Remplacez la cartouche si le filtre est saturé.	Hebdomadaire
Filtres de graisse (Deli Multiserie)	- Remplacez les filtres de graisse par les exemplaires supplémentaires fournis. Enlevez un filtre en le soulevant et en tirant ensuite dessus dans votre direction. - Nettoyez les filtres utilisez dans un lave-vaisselle ou en les plaçant dans un produit dissolvant la graisse brûlant pendant quelques heures.	Hebdomadaire
Purge	Nettoyez la purge avec une brosse pour perceuse.	Mensuelle

Grille	Nettoyez la grille. Assurez-vous que la grille est toujours en place.	Mensuelle
Plaque du ventilateur	- Enlevez les filtres de la plaque du ventilateur. - Enlevez les 4 boulons, la plaque du ventilateur se dégage maintenant. Enlevez la plaque du ventilateur. Prévenez des chocs contre les lames du ventilateur pour éviter des perturbations dans l'équilibre. - Nettoyez l'espace derrière la plaque du ventilateur avec «Fri-Jado Cleaner». - Nettoyez finalement avec de la lessive brûlante.	Mensuelle



Pour des questions d'hygiène et d'optimisation de l'état avec votre MTS, nous vous conseillons de respecter un programme fixe de nettoyage quotidien.

8.2 Nettoyage quotidien

8.2.1 Nettoyage automatique



AVERTISSEMENT

Les fourches et les paniers à viande doivent être retirés de l'équipement durant le programme de nettoyage



Nettoyez les caoutchoucs des portes après le nettoyage avec un tissu humide. En faisant cela, vous prolongez substantiellement la vie des caoutchoucs.
Les programmes de nettoyage sont effectués de façon complètement indépendante. Après le nettoyage automatique, l'appareil s'éteint lui-même.
Pour épargner de l'énergie, éteignez la lumière avant de démarrer le programme de nettoyage

L'appareil dispose de **2** programmes de nettoyage:

Nettoyage quotidien – L'appareil est sale.

RINCAGE – L'appareil ne doit qu'être rincé

DAILY CLEAN

L'unité se nettoie maintenant complètement indépendamment.
L'écran indique l'état du programme.

Les phases suivantes sont exécutées (le programme de nettoyage dure environ 180 minutes).

- | | |
|------------------------------------|------|
| 1 Refroidissement/chauffage | } 3x |
| 2 Pulvérisation de détergent | |
| 3 Trempage | |
| 4 Vapeur | |
| 5 Rinçage | |
| 6 Rinçage avec de l'eau adoucie | |
| 7 Vidange des tubes par soufflerie | |
| 8 Séchage | |

Une fois le programme de nettoyage terminé, l'unité se coupe automatiquement.

Rincer

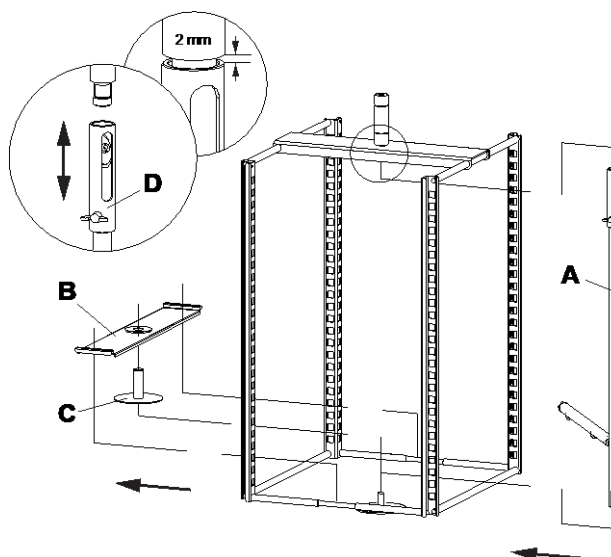
Rinçage peut être désactivée dans le menu Service.



8.2.2 Montage du bras d'arrosage (Seulement pour Bakery Multisserie)

Attacher le bras d'arrosage (A) pour le nettoyage automatique pour le Bakery Multisserie comme suit :

1. Enlevez les plaques de cuisson ou poêles gastronomiques.
2. Enlevez la plaque de stabilisation (B) en bas de l'étagère.
3. Enlever la barre avec la plaque de couverture (C) au milieu au-dessus de l'écoulement.
4. Desserrer le boulon dans le tuyau (D) sur le bras d'arrosage et glisser le tuyau vers le bas.
5. Avancer la partie inférieure du bras d'arrosage sur le tuyau au milieu de l'écoulement.
6. Glisser le tuyau (D) vers le haut, mais laisser une ouverture d'environ 2mm (0.08 pouce).
7. Serrez le boulon.



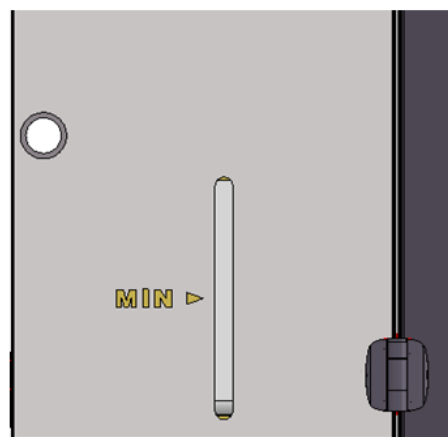
8.2.3 Démarrage du programme de nettoyage



AVERTISSEMENT

Ouverture de la porte lors d'un programme de cuisson, un programme de cuisson ou d'un programme de nettoyage provoque la Multisserie d'arrêter et de passer à l'état de défaut. Le Multisserie continuera lorsque la porte est fermée.

1. Enlevez les gros restes de graisse du gril d'écoulement. Le tuyau d'écoulement doit être bien libéré pendant le nettoyage.
2. Vérifier s'il y a encore suffisamment de produit de nettoyage. Sinon, suivre
3. Appuyez sur la touche de sélection à gauche
4. Sélectionner nettoyer.
5. Appuyer sur OK.
6. Choisissez le programme de nettoyage nécessaire
7. Appuyer sur OK.



Contactez votre fournisseur pour connaître les produits nettoyant appropriés.
Consommation par cycle de nettoyage : environ 1500 ml.

L'appareil se nettoiera de façon complètement indépendante. L'état du programme est indiqué dans l'écran.

8.2.4 Après le nettoyage

Avant de réutiliser l'appareil, contrôlez les choses suivantes :

1. Nettoyer les caoutchoucs des portes avec un tissu humide. Ainsi vous enlevez les restes éventuelles du nettoyeur et la durée de vie des caoutchoucs est prolongée.
2. Nettoyer les baquets de recueillement sous les vitres et percer le trou d'écoulement avec la brosse. Ouvert pour un accès simple de la vitre intérieure.
3. Si nécessaire, nettoyer le sol et les vitres avec un peu de vinaigre de nettoyage pour enlever les restes de chaux éventuels.
4. Nettoyer le panneau de commande et d'autres endroits salis à l'extérieur, à l'aide de l'eau savonneuse chaude ou du 'Fri-Jado Cleaner ».

8.2.5 Changer le produit de nettoyage



AVERTISSEMENT

Utiliser uniquement le nettoyeur « Multiserie Cleaner ». Le produit est choisi et testé avec soin par Fri-Jado.

Prévenez le contact direct avec le produit de nettoyage, il peut provoquer de l'irritation dans le cas d'une peau sensible.

Portez des gants en caoutchouc.

Dans le châssis, il se trouve une bouteille avec du produit de nettoyage. L'appareil sort du produit de nettoyage de cette bouteille. Remplacez la bouteille dès qu'il y a insuffisamment de produit de nettoyage

1. Ouvrir la porte en bas du châssis pour parvenir au flacon contenant le produit de nettoyage. Retirer le flacon du bas du châssis..
2. Dévisser l'écrou de raccord avec les tuyaux du flacon vide.
3. Enlever le tuyau complet du flacon.
4. Dévisser le bouchon bleu du nouveau flacon contenant le produit de nettoyage.
5. Mettre l'écrou de raccord dans le nouveau flacon.
6. Visser l'écrou sur le nouveau flacon.
7. Placer le nouveau flacon contenant le produit de nettoyage dans le bas du châssis et refermer la porte.



8.2.6 Nettoyez les accessoires

1. Placez les pièces détachées dans un grand conteneur de rinçage rempli d'eau chaude et d'un produit nettoyant approprié.
2. Faites tremper ces pièces une nuit et nettoyez-les le jour suivant.

9. DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN

Avant de contacter votre fournisseur /revendeur en cas de dysfonctionnement, vous pouvez contrôler vous-même quelques points :

- L'alimentation électrique fonctionne-t-elle correctement? Contrôlez les fusibles et l'interrupteur différentiel.
- L'horloge de minuterie est-elle bien réglée?

Élément	Dysfonctionnement	Action possible
Nettoyage	Fuites d'eau durant le nettoyage	• Porte mal fermée. • Contrôlez le joint de porte et remplacez, si nécessaire.
Nettoyage	Four sale après le cycle de nettoyage	• Détergent insuffisant. Vérifiez l'alimentation. • Aucune alimentation en eau. Vérifiez. • Purge polluée. Nettoyez. • Vanne de purge fonctionnant mal. Vérifiez.
Capteur de la température du noyau	La température du noyau est atteinte tandis qu'un contrôle montre que la température est trop basse.	• Contrôlez si le capteur est bien placé dans le produit.
Ventilateur	Le ventilateur ne tourne pas	• Retirez la fiche de la prise. • Ouvrez la porte. • Retirez la plaque de ventilateur et cherchez ce qui bloque la lame du ventilateur.
Ventilateur	Ventilateur bruyant	• Ventilateur sale. Nettoyez.
Humidification	Le mouillage ne fonctionne pas.	• Contrôler l'alimentation en eau.
Lampe	Ne s'allume pas	• Réglez sur non dans le menu réglages.
Anneau O	Un anneau O sur le tuyau sur lequel on place le bras d'arrosage est endommagé.	• Enlevez immédiatement l'anneau O. • Placez prudemment un nouveau anneau O. (Silicone 10.77 x 2.62 mm)
Four	Le produit n'est pas cuit régulièrement	• Essayez une température de cuisson inférieure. • Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel.
Four	Le four ne chauffe pas	• Ouvrez et fermez la porte. • Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel sur le tableau électrique.
Cordon d'alimentation	endommagé	• Remplacement, Voir la section 9.1

9.1 Remplacement le cordon d'alimentation



AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.

Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service ou un technicien spécialisé afin de prévenir tout risque.

9.2 Une lampe ne fonctionne plus



AVERTISSEMENT

Enlevez la fiche de la prise de contact.



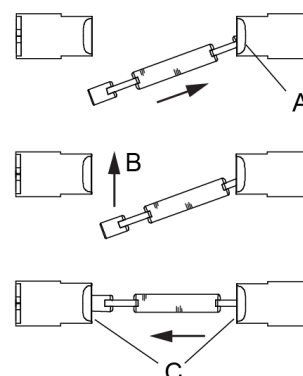
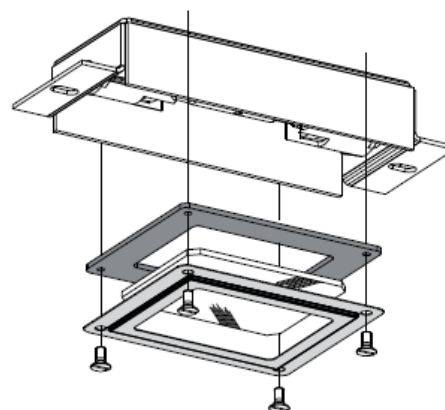
AVERTISSEMENT

Ne touchez pas des lampes avec des mains nues.

Utilisez un tissu propre ou des tissus en papier pour remplacer la lampe.

Enlevez éventuellement du liquide avec de l'alcool si la lampe est rafraîchie.

1. Enlevez la fiche de la prise de contact.
2. Enlever les 4 vis du support de lampe. Faites attention, le cadre le verre et l'attachement se desserrent en même temps.
3. Enlevez la lampe défectueuse. Bougez la lampe verticalement vers un côté du porteur de la lampe.
4. Placer une nouvelle lampe halogène (230 V – 150 W R7s – 78 mm)
5. Poussez d'abord un côté de la lampe dans le contact, positionnez ensuite la lampe et laissez-la rentrer dans l'autre contact.
6. Contrôlez si la lampe est bien serrée entre les contacts. Si la lampe n'est pas bien serrée, Bougez-la verticalement jusqu'à ce que les contacts serrent bien la lampe.
7. Installez l'attachement, le verre et le cadre.



10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



AVERTISSEMENT

Consultez la plaque d'identification pour connaître les spécifications correctes de l'unité. Les données électriques peuvent varier selon le pays

Modèles européens

			MTS
Dimensions	Largeur	mm	970
	Profondeur	mm	1260
	Hauteur	mm	1890
Poids	Brut	kg	519
	Net	kg	441
Température ambiante maximale		°C	35
Pression acoustique		dB (A)	< 70
Installation électrique	Tension	V	3N~ 400/230
	Fréquence	Hz	50/60
	Puissance à fournir	kW	20.6
	Courant nominal maxi.	A	30.5
Fiche ²	Format UE	A	32
	longueur	m	environ. 2.6
Alimentation en eau	Connexion aérée	pouce	³ / ₄
	pression	kPa	200 – 500
Purge	Connexion ouverte	mm	min. 40
Produit nettoyant		ml	environ. 1500/cycle

Modèles américains

			MTS
Dimensions	Largeur	pouce	38 ¼
	Profondeur	pouce	49 ¾
	Hauteur	pouce	74 ½
Poids	Brut	lbs	1144
	Net	lbs	972
Température ambiante maximale		°F	95
Pression acoustique		dB (A)	< 70
Installation électrique	Tension	V	3N~ 208/120
	Fréquence	Hz	50/60
	Puissance à fournir	kW	20.6
	Courant nominal maxi.	A	60
Fiche	Aucune		
Alimentation en eau	Connexion aérée	pouce	³ / ₄
	pression	kPa	200 – 500
Purge	Connexion ouverte	pouce	min. 1 5/8
Produit nettoyant		ml	environ. 1500/cycle

² Selon le pays

11. ACCESSOIRES

Les options suivants sont disponibles pour le Multiserie :

- Condenseur

Les accessoires suivants sont disponibles pour le Multiserie :

Deli Multiserie

- Étagère de poules
- Panier de viande
- insert fermé multi-usages panier
- sacs d'élimination de la graisse

Bakery Multiserie

- Plaque de cuisson 400 x 600 mm
- Plaque de cuisson x 600 mm perforée
- Plaque de cuisson 400 x 600 mm enduite perforée
- grille de renfort 400 x 600mm
- Natte de silicones 400 x 600

General accessoires:

- Poignée de porte de verrouillage
- Filtre de chaux
- Filtre de chaux cartouche
- Gants de four
- Gants de four, longs
- Fri-Jado "Multi Cleaner"

Fri-Jado B.V.
Blauwhekken 2
4751 XD Oud Gastel
The Netherlands
Tel: +31 (0) 76 50 85 400

Fri-Jado Inc.
1401 Davey Road, Suite 100
Woodridge IL 60517
USA
Tel: +1-630-633-7950

www.frijado.com