

BIELA14 SÉRIE

Gen II LOV™ FRITEUSE ÉLECTRIQUE



Manuel De L'Installation, d'utilisation et d'entretien

Ce manuel est mis à jour lorsque de nouvelles informations et les modèles sont libérés. Visitez notre site Web pour la dernière version du manuel.

Ce chapitre doit être installé à la section « Friteuse » du Manuel de l'équipement.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE.



8 1 9 6 4 7 6

Part Number: FRY_IOM_8196476 05/2015

FRANÇAIS / FRENCH

TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE.....	Page i
INTRODUCTION	Page 1-1
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	Page 2-1
MODE D'EMPLOI	Page 3-1
INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE L'ORDINATEUR M3000.....	Page 4-1
MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME DE FILTRATION INTÉGRÉ	Page 5-1
MAINTENANCE PRÉVENTIVE	Page 6-1
DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR	Page 7-1
ANNEXE A: RTI (vraquier) INSTRUCTIONS.....	A-1
ANNEXE B : Préparation du JIB avec option graisse végétale solide.....	B-1
ANNEXE C : Utilisation du bac de fonte de graisse végétale solide	C-1
ANNEXE D : Utilisation du capteur de qualité d'huile	D-1
ANNEXE E : Configuration du capteur de qualité d'huile (OQS)	E-1

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT MANITOWOC AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU REYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES DE SAV AGRÉÉS PAR L'USINE ET/OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. QUI PLUS EST, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SAV NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé Frymaster Dean ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition d'un « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

AVIS

Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et techniques et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

AVIS AUX UTILISATEURS D'APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

ÉTATS-UNIS

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radio-électriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel.

⚠ DANGER

Le rebord avant de l'appareil n'est pas une marche ! Ne montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER

Ne stockez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation manque, contactez votre fournisseur local d'équipements de cuisine.

⚠ DANGER

Cette friteuse a un cordon d'alimentation (triphase) par cuve et un cordon à cinq fils pour l'ensemble du système. Avant de déplacer, tester, faire une maintenance ou une réparation sur votre friteuse Frymaster, débranchez TOUS les cordons électriques de l'alimentation électrique.

⚠ DANGER

Laissez les trous de vidange ouverts sous peine de dégâts matériels ou de blessures.

AVIS

Les instructions d'utilisation d'un système d'huile en vrac pour le réapprovisionnement et la mise au rebut d'huile dans ce manuel concernent un système RTI. Il est possible que ces instructions ne soient pas applicables à d'autres systèmes d'huile en vrac.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE : La friteuse Frymaster BIELA14 exige un démarrage, une démonstration et une formation avant le début des opérations normales de restauration.

1.1 Généralités

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil. Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles BIELA14 LOV™ de McDonald's. Les friteuses de cette série de modèles ont de nombreux composants en commun et, quand elles seront traitées globalement, nous les désignerons sous le nom de friteuses « LOV™ ».

Même si elles ressemblent aux friteuses électriques RE14 McDonald's, les friteuses BIELA14 ont une cuve à faible volume d'huile, un système de remplissage d'huile automatique et un appareil de filtrage intermittent automatique en option. Leur nouveau look européen inclut un couvercle arrondi et un grand orifice de vidange, qui garantit l'évacuation des frites et d'autres particules dans le bac du filtre. Les friteuses BIELA14 LOV™ sont commandées par un ordinateur M3000. Les friteuses de cette série sont proposées dans deux configurations - grande cuve simple ou double cuve – et sont proposées à l'achat par batteries de cinq maximum.

1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel.

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure similaire à celle qui figure ci-dessous.

DANGER

L'huile chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.

 Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement*.

 Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire l'endommagement de votre système* et entraînent des défauts de fonctionnement.

 Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire des blessures* et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Les friteuses de cette série sont équipées des sécurités automatiques suivantes :

1. Deux fonctions de détection de haute température coupent l'alimentation des éléments chauffants en cas de panne des commandes de température.
2. Un circuit de sécurité sur les modèles à système de filtrage empêche les éléments chauffants de chauffer avec le robinet de vidange ouvert.

1.3 Informations relatives aux ordinateurs M3000

Ce matériel a été testé et s'est avéré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

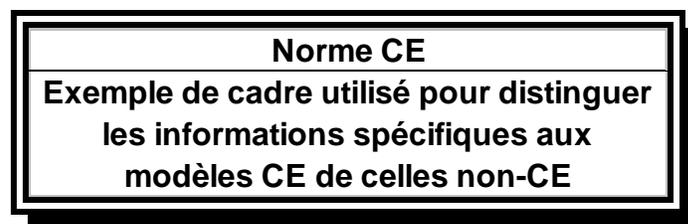
L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur.

Si nécessaire, l'opérateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'opérateur pourra trouver utile le livret suivant rédigé par la *Federal Communications Commission* : How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems. Ce livret est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne

L'Union Européenne (UE) a défini certaines normes spécifiques concernant le matériel de ce type. Chaque fois qu'il existe une différence entre des normes de l'UE et des normes non-UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen d'encadrés grisés similaires à celui figurant ci-dessous.



1.5 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6. **L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6.**

1.6 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises et/ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils électriques et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions électriques et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces détachées et avoir en stock un nombre minimum de pièces détachées destinées aux appareils Frymaster. La liste des centres de SAV agréés Frymaster Dean est fournie avec la friteuse expédiée de l'usine. **Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.**

1.7 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

Veillez noter que ce matériel a été minutieusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant sa sortie d'usine. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

1. **Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts** – Indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. **Inspectez le matériel pour vérifier l'absence de signe visible de perte ou dommages** et assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. **Perte ou vices cachés** – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez **immédiatement** le transporteur et soumettez une réclamation pour dommages non apparents. Vous devez soumettre cette réclamation sous 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

***Frymaster* N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGE OU PERTE
ENCOURUS EN COURS DE TRANSPORT.**

1.8 Informations de maintenance

Pour toute maintenance non préventive ou réparation, ou pour obtenir des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster Dean. Pour vous aider rapidement, le centre de SAV ou le Service technique Frymaster Dean vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces détachées se trouvent dans le manuel de maintenance et de pièces détachées. Passez vos commandes de pièces détachées directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Les friteuses sont fournies avec la liste des centres de SAV Frymaster Dean. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster Dean au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou envoyez un courriel à service@frymaster.com.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

**CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR
VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

Une installation correcte est essentielle au fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil.

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster Dean.

Respectez cette consigne concernant l'installation ou une autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

Pour toute maintenance, contactez votre centre de SAV Frymaster Dean agréé.

AVIS

Toutes les friteuses sont expédiées sans cordon et les fiches doivent être branchées via le conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses doivent être câblées selon les spécifications NEC. Les appareils câblés doivent inclure l'installation de dispositifs de fixation.

DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation est absent, contactez votre centre de SAV Frymaster Dean agréé.

AVIS

Si ce matériel est câblé directement sur l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.

AVIS

Ce matériel doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de coupure de l'alimentation (disjoncteur, par ex.).

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (valeur nominale).

AVIS

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un centre de SAV agréé Frymaster Dean ou une personne qualifiée du même ordre pour écarter tout danger.

DANGER

Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

DANGER

Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

DANGER

Les appareils Frymaster Dean équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour les installations amovibles, vous devez utiliser des roulettes en option. Des questions ? Appelez 1-800-551-8633.

DANGER

N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse simple sous peine de la rendre instable, de la faire basculer et de causer des blessures. L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

DANGER

Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de grill et de cuisinière à gaz.

En cas de panne de courant, la friteuse s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, placez l'interrupteur sur Arrêt. N'essayez pas de mettre la friteuse en marche avant le rétablissement de l'alimentation.

Cet appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau combustible, mais il peut être installé sur des sols combustibles.

Un dégagement de 15 cm par rapport la structure combustible doit être prévu des deux côtés et sur l'arrière. Il faut fournir au moins 61 cm sur l'avant du matériel pour la maintenance et un bon fonctionnement.

AVERTISSEMENT

Ne bloquez pas la zone autour de la base ou en-dessous des friteuses.

2.1.2 Exigences de mise à la terre électrique

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions correctes, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veuillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 V) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la prise et son manchon.

2.1.3 Exigences en Australie

L'installation devra être conforme aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

2.2 Exigences d'alimentation

La prise d'alimentation triphasée des éléments est de 60 A, 250 V c.a et de configuration NEMA L15-60P. La prise de commande et du filtre est de 20 A, 120/208 V c.a et de configuration NEMA L21-20P. Chaque friteuse doit avoir son cordon pour alimenter l'élément chauffant sur un circuit individuel, de même que le cordon de commande.

TENSION	PHASE	NOMBRE DE CONDUCTEURS	CAL. MIN.	AWG (mm ²)	AMPÈRES/CONDUCTEUR		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (valeur nominale).

⚠ DANGER

Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

⚠ DANGER

Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

2.3 Après la mise en place des friteuses à la station de friture

⚠ DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Frymaster Dean au 1-800-551-8633.

1. Une fois la friteuse positionnée à la station de friture, utilisez un niveau de charpentier placé sur le dessus de la cuve pour vérifier si l'appareil est de niveau, sur la largeur et sur la longueur.

Pour bien caler les friteuses, réglez les roulettes en vous assurant que la ou les friteuses sont à la bonne hauteur dans la station de friture.

Lorsque la friteuse est calée à sa position finale, installez les dispositifs de fixation fournis par le fournisseur d'équipements de cuisine pour limiter son mouvement de sorte qu'elle ne dépende pas du raccord pour cela et qu'elle ne lui transmette pas de contraintes. Installez les dispositifs de fixation conformément aux instructions fournies. Si les dispositifs de fixation sont déconnectés pour maintenance ou d'autres motifs, ils devront être reconnectés avant que la friteuse soit utilisée.

 **DANGER**

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation est absent, contactez votre centre de SAV Frymaster Dean agréé.

 **DANGER**

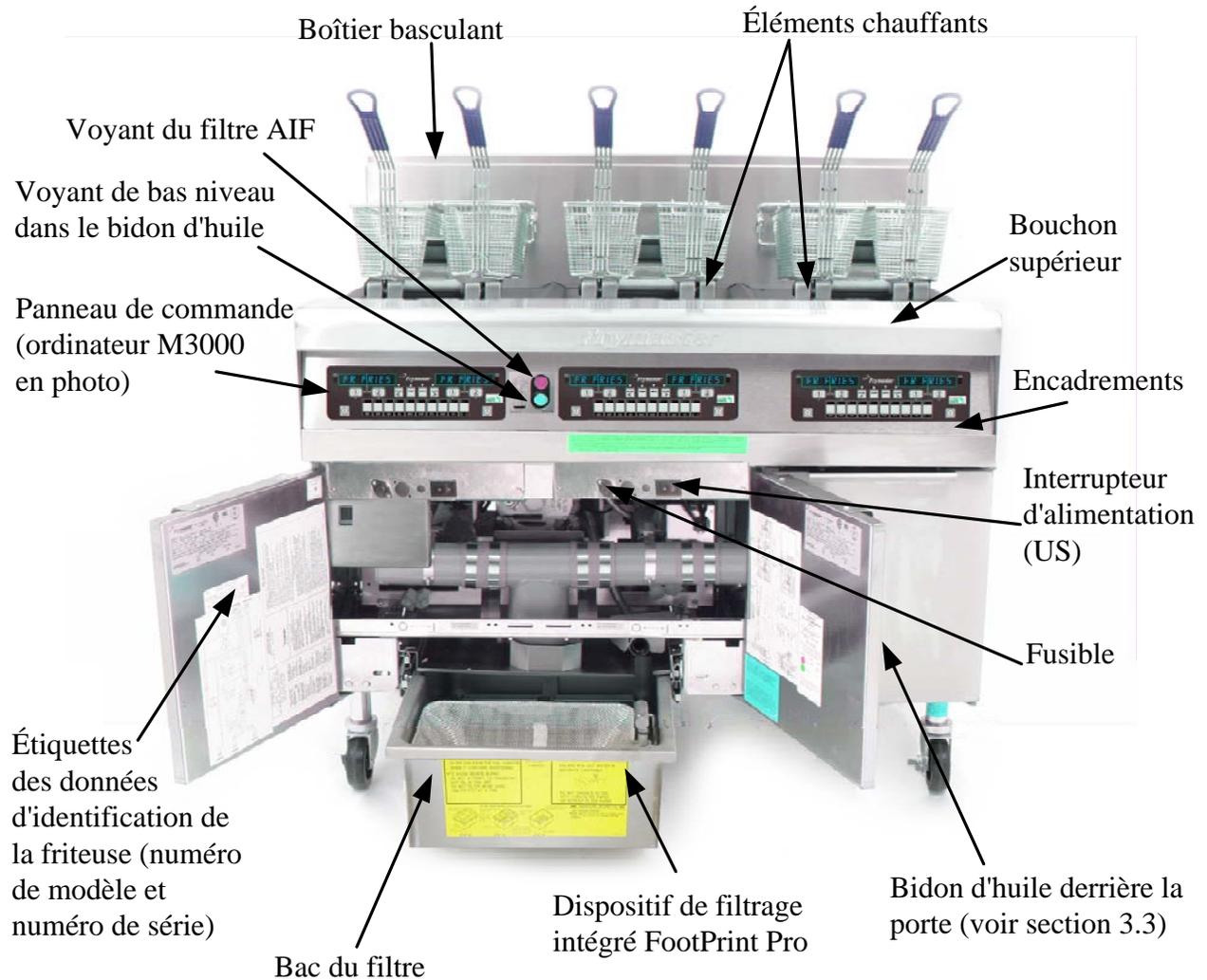
L'huile chaude cause des brûlures graves. Évitez tout contact. L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant toute tentative de déplacement pour éviter de la déverser et de vous brûler. Les friteuses peuvent basculer et causer des blessures si elles ne sont pas en position fixe.

2. Fermez la ou les vannes de vidange et remplissez la cuve d'eau jusqu'au repère d'huile inférieur.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

COMPOSANTS DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE LOV™ SÉRIE BIELA14



CONFIGURATION TYPIQUE (BIELA314 EN PHOTO)

REMARQUE : Votre friteuse pourra être légèrement différente de celle en photo, selon votre configuration et la date de fabrication du modèle.

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration

⚠ DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile jusqu'au trait de remplissage avant la mise sous tension des éléments chauffants sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

⚠ DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant son remplissage avec de l'huile. Respectez cette consigne sous peine de vous exposer à des projections de liquide chaud quand l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

La BIELA14 n'est pas prévue pour une utilisation avec de la graisse végétale solide. Utilisez uniquement de l'huile avec cette friteuse. L'emploi de graisse végétale solide bouchera les conduites d'huile. La friteuse à gaz BIELA14 peut contenir 14 litres d'huile pour une grande cuve simple et 7 litres pour une cuve double à 21 °C.

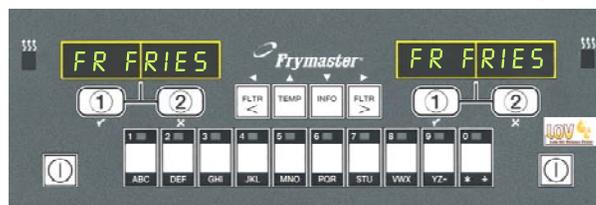
1. Remplissez la cuve d'huile de cuisson jusqu'au repère **OIL LEVEL inférieur**, à l'arrière de la cuve. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile. Pour les instructions de remplissage de la cuve à partir d'une citerne, voir la section 4.11.4, page 4-22.
2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés et verrouillés (s'il y a lieu) sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.
3. Assurez-vous que l'appareil est sous tension. Certains modèles sont équipés d'un interrupteur général situé derrière la porte de l'armoire de la friteuse, sur le panneau avant du boîtier des composants, à côté du fusible.
4. Assurez-vous que l'ordinateur est sous tension. Lorsque l'ordinateur est mis sous tension, la friteuse commence à chauffer et affiche **CYC FONT** en alternance avec **BAS TEMP**, jusqu'à ce que la température de la friteuse atteigne 180 °F (82 °C). **BAS TEMP** s'affiche jusqu'à 15° du point de consigne.
Une fois la friteuse au point de consigne et le produit ou des tirets affichés par l'ordinateur, la friteuse est prête à l'emploi.
5. Assurez-vous que l'huile atteint le niveau du repère **OIL LEVEL supérieur** lorsque *l'huile est à sa température de cuisson*.

Arrêt

1. Éteignez la friteuse.
2. Filtrez l'huile et nettoyez les friteuses (cf. chapitres 5 et 6).
3. Placez les couvercles sur les cuves.

3.2 Mode d'emploi

Cette friteuse est équipée d'ordinateurs M3000 (illustrés ci-dessous). Pour la programmation de l'ordinateur et son mode d'emploi, reportez-vous à *Instructions d'utilisation de l'ordinateur M3000*, au chapitre 4.



ORDINATEUR M3000

Pour le mode d'emploi du système de filtrage intégré, reportez-vous au chapitre 5 de ce manuel.

3.3 Remplissage d'huile automatique en cas de bas niveau

Lorsque le système de détection de bas volume d'huile (LOV™) est installé sur la friteuse, les cuves sont continuellement réapprovisionnées en huile au niveau maximum à partir d'un réservoir situé dans l'armoire. Le réservoir contient un bidon de 16 kg d'huile. Dans une installation typique, ce bidon durera deux jours environ avant de nécessiter un remplacement. Les composants du système sont annotés à droite (Figure 1).

REMARQUE : Le système doit remplir les cuves au niveau maximum autorisé et non pas complètement. Les cuves exigent un remplissage manuel au démarrage et après un cycle de nettoyage en profondeur par ébullition.

3.3.1 Préparation du système à l'utilisation

Pour préparer le système à sa mise en service, retirez le croisillon (Figure 2). À l'aide des vis enlevées du croisillon, installez le panier du bidon d'huile (JIB) expédié parmi les accessoires (Figure 3). Si vous utilisez l'option raccourcissement solide voir l'annexe B pour obtenir des instructions.

3.3.2 Installation du bidon d'huile

Retirez le couvercle du bidon d'huile et la pellicule de papier aluminium. Installez le capuchon fourni à la place, auquel est connecté le matériel d'aspiration. Assurez-vous que le tube d'alimentation du capuchon touche le fond du bidon d'huile.

Placez le bidon d'huile dans l'armoire et glissez-le en position (comme illustré à la page suivante). Évitez de coincer le matériel d'aspiration à l'intérieur de l'armoire durant la mise en place du bidon dans la friteuse.

Le système est désormais prêt à fonctionner.

3.3.3 Vidange d'huile

Lorsque le niveau dans le bidon d'huile est bas, un voyant jaune s'allume (Figure 4). Une fois le bidon rempli et/ou remplacé, appuyez sur le commutateur de réarmement orange au-dessus du bidon d'huile jusqu'à ce que le voyant orange s'éteigne. Si vous utilisez du raccourcissement solide voir l'annexe C des instructions.

Interrupteur de réarmement du bidon (JIB - Jug In Box): réinitialise le voyant jaune après un changement d'huile.

Capuchon spécial : tuyau raccordé pour permettre le prélèvement d'huile du bidon jusqu'aux cuves.

JIB: bidon d'huile.



Figure 1

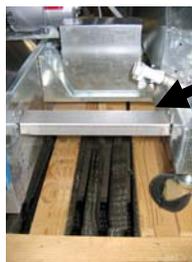


Figure 2

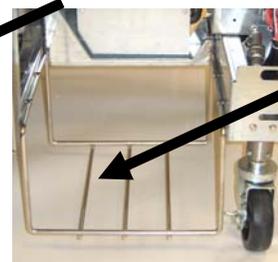


Figure 3



Figure 4

1. Ouvrez l'armoire et glissez le bidon d'huile hors de l'armoire (Figure 5).



Figure 5

2. Retirez le capuchon et versez l'huile résiduelle en la répartissant de manière égale entre toutes les cuves (Figure 6).



Figure 6

3. En tenant le bidon de recharge à la verticale, retirez le bouchon et la pellicule en papier aluminium (Figure 7).



Figure 7

4. Placez le tube dans le nouveau bidon plein (Figure 8).



Figure 8

5. Glissez le bidon d'huile sur l'étagère à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (Figure 5).

6. Appuyez sur le bouton orange de réarmement du JIB jusqu'à ce que le voyant JIB orange s'éteigne (Figure 9).



Figure 9

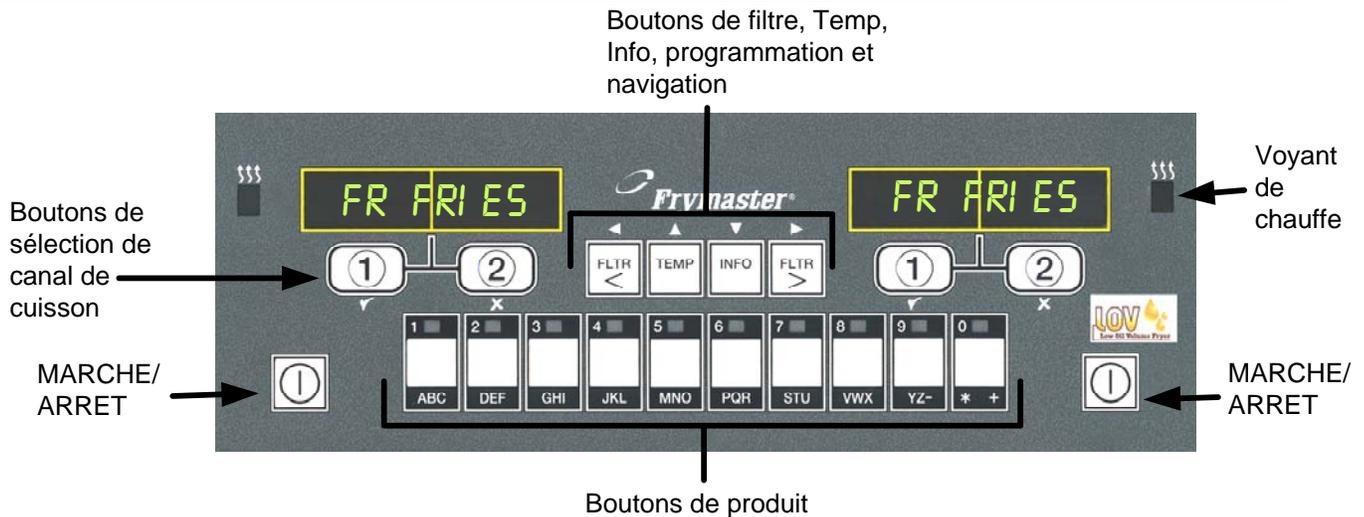
AVERTISSEMENT :
N'ajoutez pas d'huile
CHAUDE ou USAGÉE
dans le bidon.

3.3.4 Systèmes pétroliers en vrac

Instructions pour l'installation et l'utilisation de systèmes pétroliers en vrac sont trouvés dans l'annexe A située à l'arrière de ce manuel.

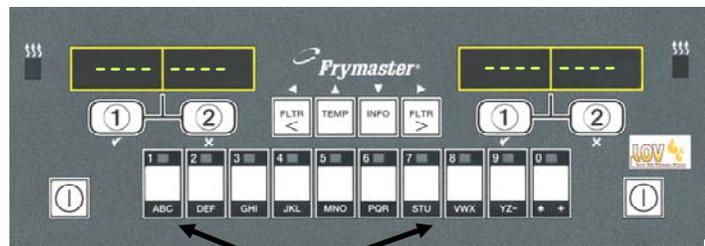
FRITEUSE ÉLECTRIQUE GEN II LOV™ SÉRIE BIELA14

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE L'ORDINATEUR M3000



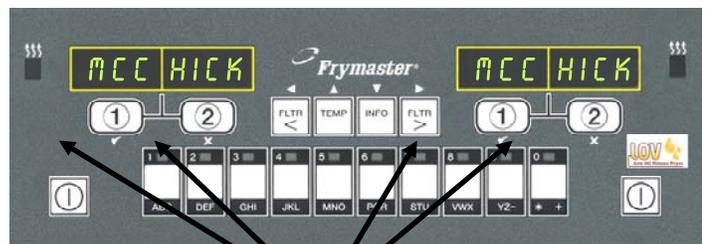
4.1 Informations générales sur le M3000

Bienvenue au M3000, un ordinateur qui possède toujours la facilité d'emploi du M2000 et 100B, avec en plus un menu de 40 produits. L'ordinateur est facile à utiliser. Une simple pression sur un bouton permet de commencer le cycle de cuisson d'un article dans un bac spécial. Le même ordinateur installé sur un bac multi-produits nécessite l'enclenchement de deux boutons pour lancer un cycle de cuisson. Choisissez simplement un article de menu sur l'un des boutons de produit, puis appuyez sur un bouton de canal de cuisson sous l'affichage indiquant l'article souhaité. L'ordinateur peut passer facilement de McNuggets à Crispy Chicken, et à tout article de menu supplémentaire.



Une pression sur le bouton de produit 3 ou 9 affiche McChick.

Dans un réglage typique, l'ordinateur M3000 affiche FR FRIES sur la friteuse à trois bacs (illustrée ci-dessus), et lance un cycle de cuisson à l'aide d'un sélecteur de cuisson. Sur la station poulet/filet, l'affichage affiche des traits en pointillé. Pour lancer un cycle de cuisson, appuyez sur un bouton de produit, puis sur le bouton de canal de cuisson correspondant à l'emplacement du panier plongé dans l'huile. Après avoir appuyé sur le bouton produit McChicken, McChick apparaît. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson correspondant à l'emplacement du panier plongé dans l'huile approprié.

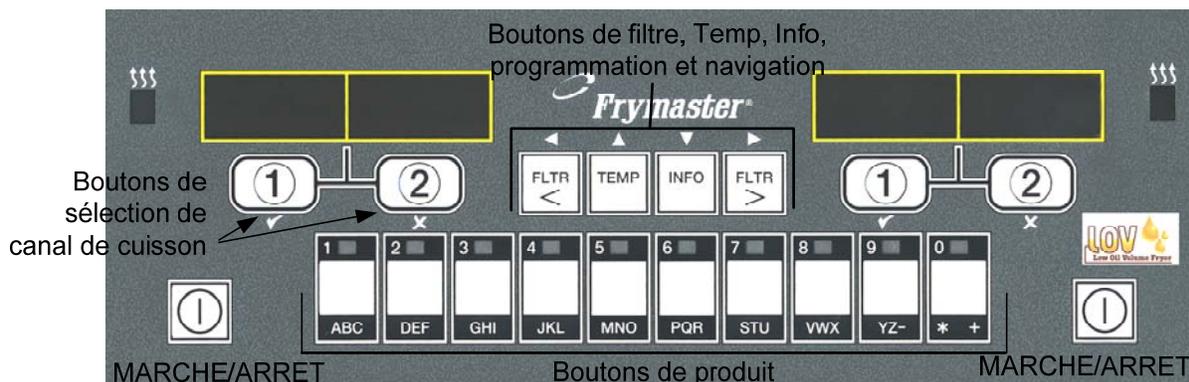


Une pression sur l'un des boutons de cycle de cuisson sous l'affichage McChick lance un cycle de cuisson.

Le M3000 fonctionne avec les friteuses électriques et à gaz, avec une cuve simple ou double.

4.2 Fonctionnement de base

Fonctionnement de base



Mise sous tension de la friteuse

Appuyez sur l'une des deux touches pour un bac unique ; appuyez sur la touche correspondant au côté souhaité pour un bac double.



Mise hors tension de la friteuse

Appuyez sur l'une des deux touches pour un bac unique ; appuyez sur la touche correspondant au côté souhaité pour un bac double.



Vérification de la température de la cuve

Appuyez une fois sur la touche TEMP. Les affichages indiquent les températures de la cuve.



Vérification du point de consigne de la cuve

Appuyez deux fois sur la touche TEMP. Les affichages indiquent les points de consigne de température de la cuve.



Annulation de tâche ou suppression d'alarme

Appuyez sur la touche sous l'affichage actif.



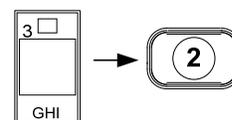
Lancement d'un cycle de cuisson à l'aide d'une simple pression (mode dédié)

Appuyez sur la touche sous l'affichage indiquant l'article souhaité.



Lancement du cycle de cuisson à l'aide de deux pressions (mode multi-produits)

Appuyez sur la touche de produit dont l'icône correspond au produit souhaité. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson pour commencer un cycle de cuisson.



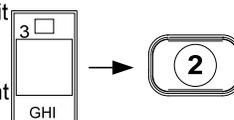
Passage du mode dédié au mode multi-produit

Appuyez sur le bouton de canal de cuisson sous l'article de menu pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que vous entendiez un bip. L'affichage contient des traits en pointillé.



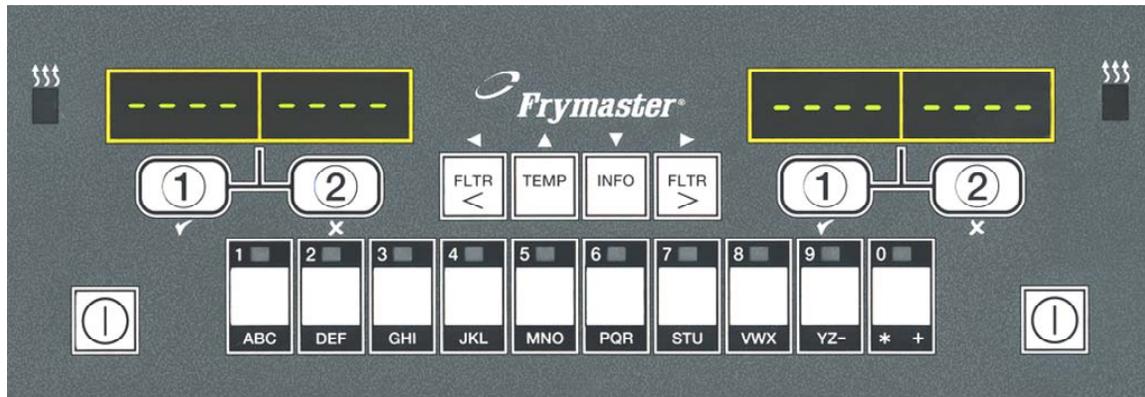
Passage du mode multi-produit au mode dédié

Appuyez sur la touche de produit dont l'icône correspond au produit souhaité. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson (3 secondes environ) sous l'affichage indiquant l'article souhaité jusqu'à ce que vous entendiez un bip.



4.3 Utilisation de l'affichage multi-produit

Utilisation de l'affichage multi-produit



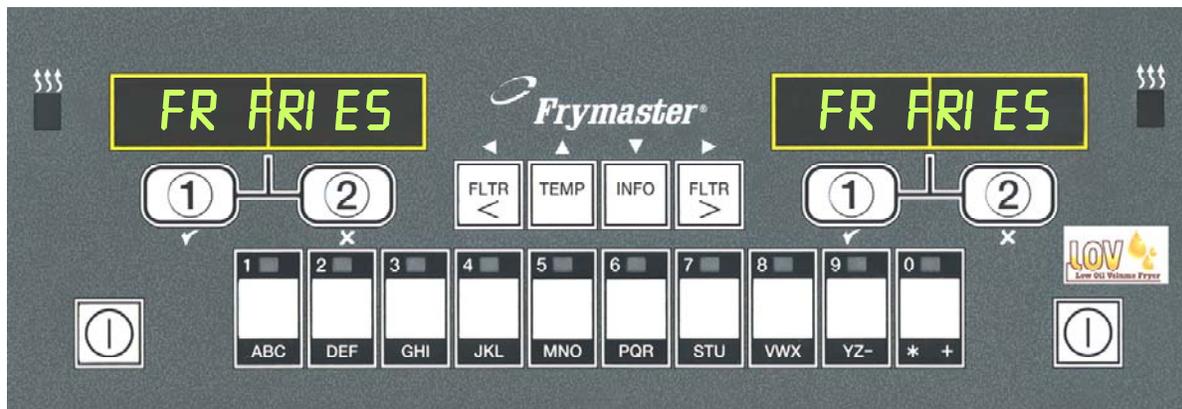
- 1 Des traits en pointillé apparaissent dans les deux affichages. 
- 2 Appuyez sur un bouton produit. 
- 3 La cuve au point de consigne approprié affiche : passez à l'étape 5. **MC CHICK**
- 4 La cuve au point de consigne inapproprié affiche : **<<<<>>>>**
 Dans ce cas, modifiez le point de consigne en appuyant sur le bouton assigné au produit. 
 Quand les chevrons apparaissent, appuyez immédiatement sur le bouton de canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip (3 secondes environ). 
- 5 Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour commencer un cycle de cuisson. 

REMARQUE : Si l'erreur **ENLEVER JETER ALI MENT 5** s'affiche, appuyez sur le bouton de canal de cuisson sous le message pour annuler l'alarme et effacer le message d'erreur.

- 6 L'affichage alterne entre l'ID de produit et le temps de cuisson restant. 
- 7 Si la tâche est requise pour l'article de menu, elle s'affiche lorsqu'il est temps de l'effectuer. C'est le cas par exemple pour un frappé. **TÂCH**
- 8 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage de la tâche pour annuler l'alarme. 
- 9 ENLV s'affiche lorsque le temps de cuisson s'est écoulé ; une alarme retentit. **ENLV**
- 10 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage pour annuler l'alarme. 
- 11 Des traits en pointillé réapparaissent sous l'affichage actif à la fin du cycle de cuisson. 

4.4 Utilisation de l'affichage dédié

Utilisation de l'affichage dédié



- 1** Un article de menu, FR FRIES par exemple, s'affiche.

FR FRIES

- 2** Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour lancer le cycle de cuisson.



- 3** L'affichage alterne entre le nom de produit abrégé et le temps de cuisson restant.

FRY ↔ 2:34

- 4** La tâche est affichée lorsqu'il est temps de secouer le panier à friture.

TACH

- 5** Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme.



- 6** ENLV s'affiche lorsque le cycle de cuisson est terminé.

ENLV

- 7** Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme.



- 8** Q 7 s'affiche en alternance avec FRY. durant le compte à rebours du temps de qualité.

Q 7 ↔ FRY

Q 1 ↔ FRY

- 9** Une pression sur le bouton du canal de cuisson lance un cycle de cuisson et met fin au compte à rebours.



- 10** QUAL s'affiche lorsque le temps de maintien de qualité s'est écoulé.

QUAL

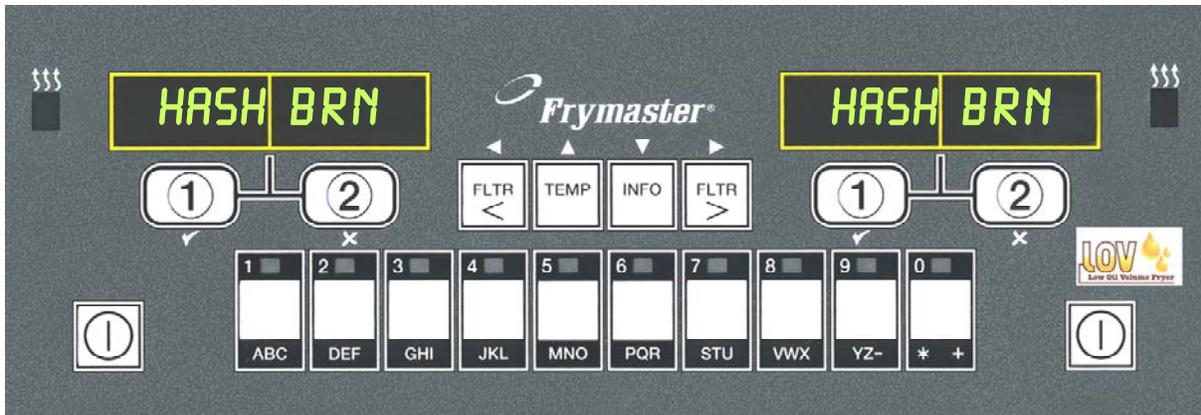
- 11** Une pression sur le bouton du canal de cuisson restaure l'affichage FR FRIES et la friteuse est désormais prête pour la cuisson.



FR FRIES

4.5 Basculement de la configuration de petit-déjeuner à déjeuner

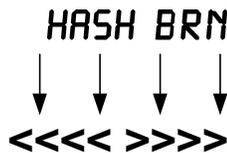
Basculement de la configuration petit déjeuner à déjeuner



- 1 Appuyez rapidement sur le bouton de produit pour les frites.



- 2 L'ordinateur passe de HASH BRN à <<<<<<>>>>>> ; une alarme retentit.



- 3 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip (3 secondes environ).



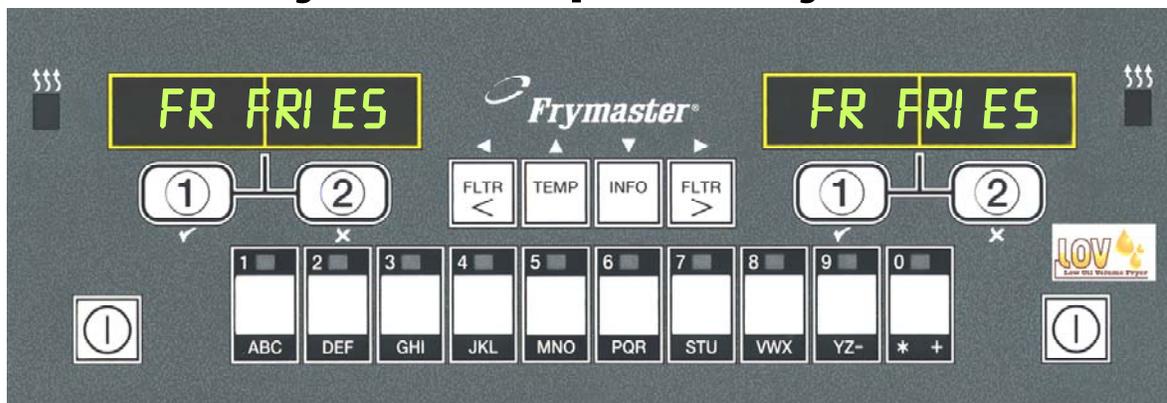
- 4 L'affichage passe à FR FRIES.

FR FRIES

Procédez ainsi des deux côtés pour faire passer les deux affichages à FR FRIES

4.6 Basculer de la configuration déjeuner à petit-déjeuner

Basculer de la configuration déjeuner à petit-déjeuner



1 L'ordinateur affiche

FR FRI ES

2 Appuyez brièvement sur le bouton de produit pour les pommes de terre rissolées (hash browns).



3 L'affichage de l'ordinateur passe de FR FRIES à <<<<<>>>> ; une alarme retentit.

FR FRI ES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<<>>>>

4 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip (3 secondes environ).



5 L'affichage passe à BAS TEMP jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint.

BAS TEMP

6 L'affichage passe à HASH BRN.

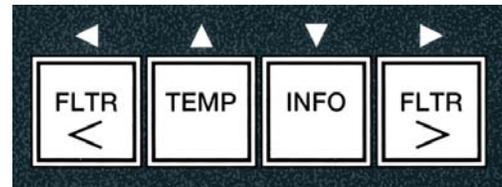
HASH BRN

Procédez ainsi des deux côtés pour faire passer les deux affichages à HASH BRN

4.7 Description et fonction des boutons du M3000

4.7.1 Boutons de navigation

Le menu du M3000 utilise les boutons ◀ ▶ et ▲ ▼ pour naviguer dans les menus et les sous-menus.



Durant la programmation, l'écran gauche affiche un menu ou un sous-menu. L'écran droit est réservé à la saisie des données. Les données sont entrées sous forme de caractères alphanumériques, en faisant dérouler des listes ou en basculant entre les options.



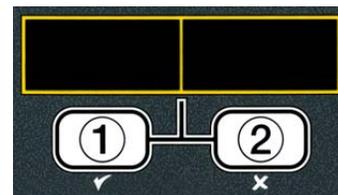
Durant la programmation, si vous n'appuyez pas sur un bouton pendant une minute, l'ordinateur repasse en mode de fonctionnement.

4.7.2 Boutons de filtre, température et information

Les boutons < **FLTR** et **FLTR** > (Figure 1) permettent de filtrer sur demande les cuves gauche et droite d'un modèle à cuve double ou la cuve d'un modèle à cuve simple. Si vous appuyez une fois sur les boutons **FLTR**, l'affichage indiquera le nombre de cycles de cuisson restants avant une invite de filtrage. Si vous appuyez deux fois sur le bouton **FLTR**, la date et l'heure du dernier filtrage s'affichera. Si vous appuyez sur le bouton **TEMP** avec la friteuse sous tension, la température actuelle des cuves, des deux côtés, s'affiche. Si vous appuyez deux fois sur le bouton **TEMP** avec la friteuse sous tension, les points de consigne de températures des cuves s'affichent. Si la friteuse est hors tension, l'affichage indique les versions en cours du logiciel. Si vous appuyez une fois sur le bouton **INFO** (Figure 1) avec la friteuse sous tension, le temps de reprise pour chaque cuve à partir du dernier test s'affiche. Le temps de reprise est le temps nécessaire à la friteuse pour monter la température de l'huile de 28 °C à 121-149 °C. Le temps de reprise maximum ne doit pas dépasser 1:40 pour les modèles électriques ou 2:25 pour les modèles au gaz. Si vous appuyez sur le bouton **INFO** pendant trois secondes, des informations telles que l'utilisation, les statistiques de filtrage et les derniers cycles de cuisson s'affichent. (Pour des détails sur le bouton **INFO**, voir page 4-36.)

4.7.3 Boutons de sélection de canal de cuisson

Les boutons ✓ ✕ sont des boutons à double fonction partagés avec les boutons numéros 1 et 2. Ils se situent juste en dessous de l'affichage. Utilisez ces boutons pour sélectionner ou annuler des fonctions. Le bouton ✕ permet de revenir en arrière et de sortir des sous-menus.



4.8 Arborescence des menus du M3000

Vous trouverez ci-dessous les principales sections de programmation du M3000 et l'ordre dans lequel s'affichent les sous-menus aux chapitres correspondants dans le manuel d'installation et d'utilisation :

Ajout de nouveaux articles de menu (choix de produits)

Voir la section 4.10.2.

Enregistrement d'articles de menu sous des boutons de produit

Voir la section 4.10.3.

Vidange, réapprovisionnement et mise au rebut de l'huile usagée

Voir la section 4.10.4.

Menu filtrage 4.11

[Appuyez en continu sur [FLTR or FLTR]]

- FILTRAGE AUTO
- FILTRAGE MAINTIEN
- MISE AU REBUT
- VIDANGE DANS BAC ÉVAC
- REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC
- REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV (vrac seulement)
- POMP HUILE BAC ÉVAC DANS RÉSERV REBUT (vrac seulement)

Programmation

Programme Niveau 1 4.12

[Appuyez en continu sur les boutons TEMP et INFO buttons, 2 bips, affichage de Niveau 1, entrez 1234]

- SELECTION ALIMENTS 4.10.2
 - Nom
 - Temps Cuiss
 - Temp
 - Ident Alim
 - Temps Tâche 1
 - Temps Tâche 2
 - Temps Maint Qualité
 - Désact Filtr Auto Intermit
 - Affect Bouton
- Horloge Filtr Auto Intermit 4.12.1
 - Désactivé
 - Activé
- Mode Nettoy À Fond 4.12.2
- Limite Supérieure 4.12.3
- Config Friteuse 4.9

Programme Niveau 2 (niveau Directeur) 4.13

[Appuyez en continu sur les boutons TEMP et INFO buttons, 3 bips, affichage de Niveau 2, entrez 1234]

- Compensation produit Sensibilité du produit 4.13.1
- JRNL ERR Consignation des 10 derniers codes d'erreur 4.13.2
- Établ Mot de Passe Changement de mots de passe 4.13.3
 - Programm [entrez 1234]
 - Usage [entrez 4321]
 - Niveau 1 [entrez 1234]
 - Niveau 2 [entrez 1234]
- Tonalité Alarme Volume et Tonalité 4.13.4
 - Volume 1-9
 - Tonalité 1-3
- Filtr Après Définit le nombre de cuissons avant l'invite au filtrage..... 4.13.5
- Minuterie Filtrage Définit l'intervalle entre deux cycles de filtrage 4.13.6

Mode Info 4.14

[Appuyez en continu sur INFO pendant 3 secondes, affichage de Info Mode]

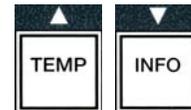
- Configuration cuve simple/double
 - Stat Filtrage 4.14.1
 - Bilan Usage 4.14.2
 - Dernière Charge 4.14.3

4.9 Programmation du mode de configuration de la friteuse

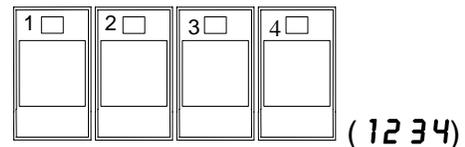
Pour fonctionner correctement, l'ordinateur, lors de sa mise sous tension ou lorsque vous en changez ou y accédez à partir du mode Niveau 1, doit avoir des paramètres définis en mode Configuration. La configuration permet de régler l'heure et la date, le format de date, la langue, le type de friteuse, le type de cuve, le type de système d'approvisionnement en huile et l'unité de température. Ces paramètres doivent uniquement être modifiés par un technicien.

L'ordinateur affiche **ARRETE**.

1. Accédez au mode de programmation Niveau 1 en appuyant simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO**, jusqu'à ce que **NIVEAU 1** s'affiche. L'ordinateur affiche **SAISIR CODE**.



2. Entrez **1234**.



L'ordinateur affiche **NIVEAU 1** pendant trois secondes, puis passe à **SÉLECTION ALIMENTS**.

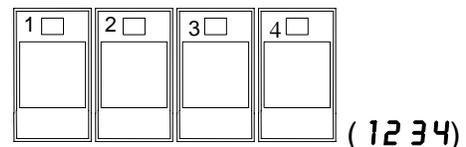
3. Appuyez sur le bouton ▲ pour faire défiler jusqu'à **CONFIG FRITEUSE**.



4. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).

L'ordinateur affiche **SAISIR CODE**.

5. Entrez **1234**.



L'ordinateur affiche **LANGUE** à gauche et **ANGLAIS** à droite.

6. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler le menu des langues.



7. Une fois l'option de langue souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).



L'ordinateur affiche **FORMAT TEMP** à gauche et **F** à droite.

8. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre les degrés **F** et **C**.

REMARQUE : **F** = Fahrenheit, **C** = Celsius.



9. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).



L'ordinateur affiche **FORMAT DATE** à gauche et **12 H** à droite.

10. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre **24 H** et **12 H**.



11. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche **SAISIR HEURE** à gauche et l'heure du moment au format **HH:MM** à droite. AM ou PM s'affiche si le format 12 heures est utilisé.

Exemple : Entrez 0730 pour 7 h 30 si vous utilisez le format sur 12 heures. Entrez 1430 pour 14 h 30 si vous utilisez le format sur 24 heures. Pour basculer entre AM et PM, utilisez les boutons ▲ ▼.

12. Entrez l'heure en heures et minutes via les boutons 0 à 9.



13. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche **FORMAT DATE** à gauche et **US** à droite.

14. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre **US** et **INTERNL**.



15. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche **SAISIR DATE** à gauche et **MM-DD-YY (MM-JJ-AA) OU DD-MM-YY (JJ-MM-AA)** à droite.

Exemple :

Format US – 5 déc. 2008 est entré sous la forme 120508.

Format international – 5 déc. 2008 est entré sous la forme 051208.

16. Entrez la date via les boutons 0 à 9.



17. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche **TYPE FRITEUSE** à gauche et **ELECTR** à droite.

18. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre **ELECTR** et **GAZ**.



19. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche **BAC CUIS** à gauche et **FRACT** à droite.

20. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre **FRACT** et **INTEGRAL**.



21. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche **ALIM HUILE** à gauche et **BIDON EN BOITE** à droite.

22. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre **BIDON EN BOITE** et **RESERV**.

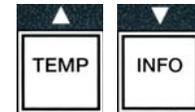


REMARQUE : Un système **BIDON EN BOÎTE** utilise un bidon jetable (Jug in a Box). Un système **RÉSERV** a de grandes citernes de stockage d'huile qui sont connectées à la friteuse qui remplit un bidon.

23. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche **LANGUE** à gauche et **ANGLAIS** à droite. Utilisez les boutons ▲ ▼ pour faire défiler et modifier tous les champs supplémentaires.



24. Appuyez sur le bouton ✕ (2) pour quitter.



L'ordinateur affiche **PROGRAMM TERMINE**, puis passe à **ARRETE**.

4.10 Tâches courantes M3000

Vous trouverez dans cette section des tâches couramment utilisées dans les magasins :

1. Fermeture d'un menu ou d'un sous-menu.
2. Ajout de nouveaux articles de menu.
3. Stockage d'articles de menu dans les boutons de produit.
4. Vidange, mise au rebut de l'huile usagée et remplissage des cuves.

4.10.1 Fermeture de menus ou sous-menus

Pour fermer des **MENUS** et des **SOUS-MENUS**, appuyez sur le bouton ✕ (2).

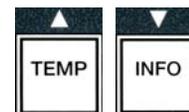


4.10.2 Ajout de nouveaux articles au menu (SÉLECTION ALIMENTS)

Cette fonction permet d'ajouter des produits supplémentaires au menu de l'ordinateur.

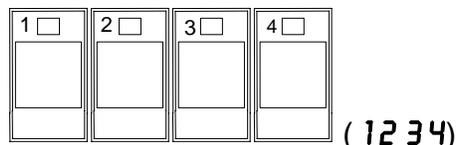
Pour ajouter un nouveau produit au menu :

1. Avec l'ordinateur **ARRETE**, accédez au mode de programmation Niveau 1 en appuyant simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO** jusqu'à ce que **NIVEAU 1** s'affiche.



L'ordinateur affiche **SAISIR CODE**.

2. Entrez **1234**.



L'ordinateur affiche **NIVEAU 1** pendant trois secondes, puis passe à **SELECTION ALIMENTS**.

3. Une fois que **SELECTION ALIMENTS** s'affiche, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour sélectionner un article de menu.



L'ordinateur affiche **SELECTION ALIMENTS** pendant trois secondes, puis **SELECT ALIM**.

4. Avec **SELECT ALIM** affiché à gauche et **FR FRIES** à droite, utilisez le bouton **▼** pour faire défiler les articles de menu jusqu'à ce que l'écran droit indique l'article de menu à modifier ou une position numérotée (ex. **PROD 13**).



5. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour sélectionner le produit à modifier.



L'ordinateur affiche **MODIFIER?** en alternance avec **OUI NON**.

6. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour modifier la sélection ou sur le bouton *** (2 NON)** pour retourner à **SELECTION ALIMENTS**.



Si vous choisissez Oui, l'écran gauche indique **NON** et l'écran droit le nom du produit (ex. **PROD 13**). L'écran droit contient un caractère clignotant.

7. À l'aide des touches numériques, entrez la première lettre du nouveau produit. Chaque touche comporte trois lettres. Appuyez dessus jusqu'à ce que la lettre recherchée s'affiche.



Le nom de produit complet est limité à huit caractères, espaces compris (ex. FR FRIES).

8. Ensuite, utilisez le bouton **▶** pour avancer le curseur au prochain espace disponible dans l'écran. Utilisez la touche 0 pour insérer un espace. Le bouton **◀** permet de faire revenir le curseur en arrière.



Par exemple, pour entrer **WINGS**, appuyez deux fois sur la touche 8 jusqu'à ce que **W** apparaisse. Ensuite, utilisez le bouton  pour avancer le curseur au prochain espace disponible dans l'écran. Appuyez sur la touche 3 jusqu'à ce que **I** apparaisse. Continuez ainsi jusqu'à ce que le mot **WINGS** apparaisse en entier.

9. Une fois que le nom apparaît tel qu'il doit être enregistré, appuyez sur le bouton  pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'à **TEMPS CUISS**.



10. Avec **TEMPS CUISS** affiché à gauche et **:00** à droite, utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson du produit en minutes et secondes (ex. 3:10 sous la forme 310).



11. Une fois le temps de cuisson entré, appuyez sur le bouton  (**INFO**) pour enregistrer le **TEMPS CUISS** et faites défiler jusqu'à **TEMP** (température de cuisson).



12. Avec **TEMP** affiché à gauche et **32F** à droite, utilisez les touches numériques pour entrer la température de cuisson du produit (ex. 335° sous la forme 335).



13. Une fois la température de cuisson entrée, appuyez sur le bouton  (**INFO**) pour enregistrer la valeur de température de cuisson et faites défiler jusqu'à **IDENT ALIM**.



14. Avec **IDENT ALIM** affiché à gauche et **P 13** clignotant à droite, suivez les instructions de l'étape 8 pour entrer un nom à 4 lettres pour l'article de menu. Le nom abrégé alterne avec le temps de cuisson lors d'un cycle de cuisson.

15. Une fois l'abréviation de l'ID de cuisson correcte entrée, appuyez sur le bouton  (**INFO**) pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'à **TEMPS TACHE**, pour régler l'heure dans le cycle de cuisson à laquelle le produit doit être secoué.



16. Avec **TEMPS TACHE 1** affiché à gauche et **:00** à droite, utilisez les touches numériques pour entrer le temps en minutes et secondes de la première tâche (ex. si le produit doit être secoué après 30 secondes, entrez 30).



17. Une fois **TEMPS TACHE 1** (délai avant de secouer) entré, appuyez sur le bouton  (**INFO**) pour enregistrer le temps de tâche 1 et faites défiler jusqu'à **TEMPS TACHE 2**. Si un produit doit être secoué une seconde fois après un délai donné, entrez-le à cet endroit. Suivez les instructions ci-dessus pour entrer le temps de tâche 2 ou appuyez sur le bouton  (**INFO**) pour enregistrer le temps de tâche et faites défiler jusqu'à **TEMPS MAINT QUALITE** (minuterie de qualité), qui



permet de définir la durée de maintien du produit avant qu'on doive le jeter.

18. Avec **TEMPS MAINT QUALITE** affiché à gauche et **:00** à droite, utilisez les touches numériques pour entrer le temps de maintien du produit en minutes et secondes (ex. 7:00 minutes sous la forme 700).



19. Une fois **TEMPS MAINT QUALITE** (durée de maintien) entré, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer la durée de qualité et faites défiler jusqu'à **DESACT FILTRE AUTO INTERMIT**.



20. Avec **DESACT FILTRE AUTO INTERMIT** affiché à gauche et **NON** à droite, utilisez les boutons ◀ et ▶ pour basculer entre **OUI** et **NON**. Si elle indique Oui, cette fonction désactive l'AIF (filtrage automatique intermittent) pour le produit programmé. Elle permet d'empêcher le mélange des huiles spécifiques à certains produits.



21. Si l'option **DESACT FILTRE AUTO INTERMIT** indique **NON**, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour enregistrer l'option **DESACT FILTRE AUTO INTERMIT** et faites défiler jusqu'à **AFFECT BOUTON**.



L'ordinateur affiche **AFFECT BOUTON** à gauche et le produit choisi à droite.



Pour assigner le produit entré à un bouton, suivez les instructions ci-dessous.

22. Avec le produit choisi affiché à droite et **AFFECT BOUTON** à gauche, appuyez pendant 3 secondes sur un bouton entre 1 et 0 pour assigner le produit. Le voyant du bouton de produit choisi s'allume (voir photo ci-dessus). Pour annuler l'assignation d'un produit à un bouton, appuyez sur le bouton assigné à ce produit. Le voyant s'éteint.

23. Une fois le bouton assigné, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour l'enregistrer.



L'ordinateur affiche **NON** à gauche, ainsi que le produit (ex. **WINGS**) à droite.

Remarque : Si une programmation supplémentaire est nécessaire pour ajouter d'autres produits, appuyez une fois sur le bouton * (**2**), puis sur le bouton ▶ et repassez à l'étape 4.



24. Si plus aucune programmation n'est nécessaire, appuyez sur le bouton * (**2**). L'ordinateur affiche **SELECT ALIM**, ainsi que le produit (ex. **FR FRIES/FRITES**) à droite. Rappuyez sur le bouton * (**2**). L'ordinateur affiche **NIVEAU 1**, puis passe à l'invite **SELECTION ALIMENTS**.



25. Rappuyez sur le bouton *** (2)** pour quitter et retourner à **ARRETE**.



4.10.3 Enregistrement d'articles de menu sous des boutons de produit

Cette fonction permet d'enregistrer des articles de menu individuels sous des boutons de produit pour une cuisson à un ou deux boutons.

Pour enregistrer des articles de menu sous un bouton spécifique :

1. Effectuez les étapes 1 à 6 de la page 4-12.
2. L'ordinateur affiche **NOM** à gauche et le produit choisi (ex. **WINGS**) à droite.
3. Appuyez sur le bouton **▲** pour faire défiler jusqu'à l'option **AFFECT BOUTON** pour assigner un article de menu à un bouton de produit spécifique.
4. L'ordinateur affiche **AFFECT BOUTON** à gauche et **WINGS** à droite.



5. Avec **AFFECT BOUTON** à gauche et le produit choisi (ex. **WINGS**) à droite, appuyez pendant 3 secondes sur un bouton entre 1 et 0 pour assigner le produit. Le voyant du bouton produit choisi s'allume. Pour annuler l'assignation d'un produit à un bouton, appuyez sur le bouton assigné à ce produit. Le voyant s'éteint.



6. Une fois le bouton assigné, appuyez sur le bouton **▼ (INFO)** pour l'enregistrer.



L'ordinateur affiche **NOM** à gauche, ainsi que le produit (ex. **WINGS**) à droite.

7. Si plus aucune programmation n'est nécessaire, appuyez deux fois sur le bouton *** (2)** pour retourner à l'invite **NIVEAU 1**, suivi de l'invite **SELECTION ALIMENTS**.



8. Rappuyez sur le bouton *** (2)** pour quitter et retourner à **ARRETE**.

4.10.4 Vidange et réapprovisionnement des cuves et mise au rebut de l'huile usagée

Une fois l'huile de cuisson rendue inutilisable, videz-la dans un récipient approprié pour le transport jusqu'au récipient de mise au rebut. Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut McDonald's (MSDU). **Ne versez pas de solution de nettoyage en profondeur par ébullition dans un MSDU. REMARQUE :** Si vous utilisez un MSDU créé avant janvier 2004, vous devrez retirer le couvercle du bac du filtre pour permettre le positionnement du récipient sous l'orifice de vidange. Pour retirer le couvercle, soulevez-le légèrement par l'avant et relevez la protection contre l'huile, puis tirez droit pour le sortir de l'armoire. Pour les instructions spécifiques, consultez la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut. Si un récipient de mise au rebut de l'huile n'est pas disponible, laissez refroidir l'huile à 38 °C, puis videz-la dans un récipient **MÉTALLIQUE** d'une contenance de 15 litres ou plus pour éviter les projections d'huile.

4.10.4.1 Mise au rebut avec les systèmes d'huile non en vrac

Cette option permet de jeter l'huile usagée dans un MSDU ou un récipient **MÉTALLIQUE**.

1. Retirez le bac du filtre et placez le MSDU ou le récipient **MÉTALLIQUE** d'une contenance minimum de **15 litres** sous la friteuse pour y récupérer l'huile.

2. Avec l'ordinateur **ARRETE**, appuyez sur le bouton **FLTR** de la cuve correspondante pendant trois secondes ; un bip retentit.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE MAINTIEN**.

3. Avec **FILTRAGE MAINTIEN** affiché, appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour faire défiler jusqu'à **MISE AU REBUT**.



L'ordinateur affiche **MISE AU REBUT**.

4. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer.



L'ordinateur affiche en alternance **MISE AU REBUT?** et **OUI NON**.

5. Pour jeter, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne videz JAMAIS de solution de nettoyage en profondeur par ébullition dans un MSDU. Cette solution risque d'endommager le MSDU.

⚠ DANGER

Quand vous videz l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

⚠ DANGER

Laissez refroidir l'huile à 38° C avant de la vider dans un récipient MÉTALLIQUE approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER

Lorsque vous videz l'huile dans un récipient MÉTALLIQUE approprié, assurez-vous que le récipient pourra contenir 15 litres minimum au risque que le liquide chaud déborde et cause des blessures.

L'ordinateur affiche **INSERER UNITE MISE AU REBUT**. Une fois le bac du filtre retiré, l'affichage de l'ordinateur alterne entre **UNITE MISE AU REBUT EN PLACE?** et **OUI NON**.

6. Avec le MSDU ou un récipient **MÉTALLIQUE** d'une contenance de **15** litres minimum en place, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.



La source de chaleur est désactivée, le robinet de vidange s'ouvre et l'ordinateur affiche **MISE AU REBUT** pendant 20 secondes.

Le robinet de vidange reste ouvert et l'ordinateur affiche **BAC CUISS VIDE?** en alternance avec **OUI**.



7. Avec la cuve vide, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.

L'ordinateur alterne entre **NETTOY BAC CUISS TERMINE? ET OUI**.

8. Nettoyez la cuve avec une brosse puis, une fois le nettoyage terminé, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.



Le robinet de vidange se ferme et la cuve est prête pour le remplissage d'huile. Passez à la section suivante si la friteuse est réglée sur **BIDON EN BOÎTE**.

4.10.4.2 Réapprovisionnement en huile des systèmes d'huile à bidon

Les systèmes d'huile à JIB (bidon dans boîte) utilisent de l'huile stockée dans des bidons en boîte à l'intérieur de l'armoire de la friteuse.

Si le système d'huile a été réglé sur **BIDON EN BOÎTE** durant la configuration initiale, l'ordinateur affiche **REPL MANUEL BAC CUISS** en alternance avec **OUI**.

1. Versez l'huile avec précaution dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère de bas niveau dans la friteuse.

2. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** jusqu'à ce que la cuve soit pleine.

L'ordinateur affiche **ARRETE**.



4.10.4.3 Vidange et mise au rebut de l'huile avec les systèmes d'huile en vrac

Les systèmes d'huile en vrac utilisent des pompes pour déplacer l'huile de la friteuse à une citerne pour huile usagée. Une tuyauterie supplémentaire permet le raccordement des systèmes d'huile en vrac aux friteuses.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous qu'un filtre est en place avant la vidange ou la mise au rebut de l'huile sous peine d'occlusion des conduites et/ou des pompes.

1. Avec l'ordinateur **ARRETE**, appuyez sur le bouton **FLTR** de la cuve correspondante pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE MAINTIEN**.

2. Appuyez sur le bouton **▼ (INFO)** pour faire défiler jusqu'à **MISE AU REBUT**.
3. Avec **MISE AU REBUT** affiché, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.



L'ordinateur affiche en alternance **MISE AU REBUT?** et **OUI NON**.

Si l'ordinateur affiche **RESERV RTI PLEIN** en alternance avec **CONFIRM see *REMARQUE**.



4. Pour jeter, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.

Si **INSERER BAC EVAC** s'affiche, retirez et remettez le bac du filtre en place, en vous assurant qu'il est bien calé dans la friteuse.



L'ordinateur affiche **VIDANGE**.

Le robinet de vidange reste ouvert et l'ordinateur affiche **BAC CUISS VIDE?** en alternance avec **OUI**.



5. Avec la cuve vide, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.

L'ordinateur alterne entre **NETTOY BAC CUISS TERMINE?** et **OUI**.

6. Nettoyez la cuve avec une brosse puis, une fois le nettoyage terminé, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.



L'ordinateur affiche **OUVRIR ROBINET EVAC**.

7. Ouvrez la porte gauche de l'armoire et déverrouillez le robinet au besoin. Tirez le robinet de vidange à fond vers l'avant pour commencer la mise au rebut.

L'ordinateur affiche **MISE AU REBUT** pendant 4 minutes.

La pompe transfère l'huile usagée du bac aux citernes à huile usagée en vrac.

Une fois le transfert terminé, l'ordinateur affiche **ENLEVER BAC EVAC**.



8. Sortez le bac du filtre et assurez-vous qu'il est vide.

L'ordinateur affiche en alternance **BAC EVAC VIDE?** et **OUI NON**.

9. Appuyez sur le bouton *** (2)** pour faire tourner la pompe à nouveau s'il reste de l'huile dans le bac ; sinon, passez à l'étape suivante.



10. Une fois la cuve vide, appuyez sur le bouton **✓ (1)**.



L'ordinateur affiche **FERMER ROBINET EVAC.**

11. Fermez le robinet de vidange en le poussant vers l'arrière de la friteuse jusqu'à ce qu'il bute. Reverrouillez le robinet si votre directeur l'exige.



La cuve est prête à être remplie d'huile. Passez à la section 4.10.4.4 pour remplir la cuve ; sinon, appuyez sur le bouton * (2) pour quitter.

***REMARQUE** : Si l'ordinateur affiche **RESERV RTI PLEIN** en alternance avec **CONFIRM**, appuyez sur le bouton ✓ (1) et appelez le ramasseur d'huile usagé en vrac. L'affichage indique **ARRETE**.

4.10.4.4 Réapprovisionnement de la cuve à partir du système d'huile en vrac après mise au rebut

L'ordinateur affiche **REPL BAC CUISS DEPUIS RESERV** en alternance avec **OUI NON**.

La pompe de réapprovisionnement en huile en vrac utilise un interrupteur à rappel. Elle ne marche qu'avec l'interrupteur enfoncé.

1. Appuyez en continu sur le bouton ✓ (1 **OUI**) pour remplir la cuve jusqu'à ce que l'huile atteigne le repère de remplissage.



2. Une fois la cuve pleine, relâchez le bouton ✓ (1 **OUI**).

3. Appuyez sur le bouton * (2) quand la cuve est pleine, pour fermer le robinet de remplissage.

L'ordinateur affiche **ARRETE**.

4.11 Menu filtrage

Les options du Menu filtrage permettent de filtrer, vider, remplir et mettre au rebut.

4.11.1 Accès au Menu filtrage

1. Appuyez sur le bouton de filtrage de la cuve sélectionnée pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE AUTO**.

2. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :

a. **FILTRAGE AUTO**

Voir pg. 5-2

b. **FILTRAGE MAINTIEN**

Voir pg. 5-8

c. **MISE AU REBUT**

Voir pg. 4-16

d. **VIDANGE DANS BAC EVAC**

Voir pg. 4-20

e. **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC**

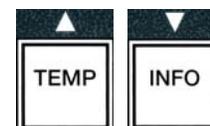
Voir pg. 4-21

f. **REPL BAC CUISS DEPUIS RESERV**

Voir pg. 4-22

g. **POMP HUILE BAC EVAC DANS RESERV REBUT?**

Voir pg. 4-23



Les deux premières options : **FILTRAGE AUTO** et **FILTRAGE MAINTIEN** sont traitées au chapitre 5. Les autres options sont traitées aux pages suivantes.

Les fonctions **VIDANGE DANS BAC ÉVAC** et **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC** sont principalement utilisées à des fins diagnostiques. Elles s'utilisent quand l'huile doit être vidée dans le bac ou retournée à la cuve.

4.11.2 Vidange dans le bac

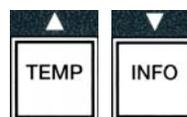
La fonction de vidange dans le bac évacue l'huile de la cuve et l'achemine jusqu'au bac du filtre

1. Avec l'ordinateur **ARRÊTÉ**, appuyez sur le bouton du filtre correspondant à la cuve à vider pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE MAINTIEN**

2. Utilisez les boutons **▲** et **▼** pour faire défiler jusqu'à **VIDANGE DANS BAC ÉVAC**.



3. Avec **VIDANGE DANS BAC ÉVAC** affiché, appuyez sur le bouton **✓ (1)** pour continuer.

L'ordinateur affiche **VIDANGE DANS BAC ÉVAC?** en alternance avec **OUI NON**.



4. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer à vider dans le bac.

La source de chaleur est éteinte et le système s'assure que le bac est en place. Si le bac n'est pas détecté, l'ordinateur affiche **INSÉRER BAC ÉVAC** jusqu'à ce qu'un bac soit détecté.

Une fois le bac détecté, le robinet de vidange s'ouvre. L'ordinateur affiche **VIDANGE** pendant 20 secondes.

L'ordinateur affiche **BAC CUISS VIDE?** en alternance avec **OUI**.

5. Si la cuve est vide, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.



L'ordinateur affiche **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC** en alternance avec **OUI NON** et avec une alarme sonore. Pour remplir la cuve, passez à l'étape suivante ; sinon, passez à l'étape 8.

6. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour remplir la cuve.



L'ordinateur affiche **REPLISSAGE**. Une fois la cuve remplie, l'ordinateur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NON**.

Si la cuve n'est pas pleine, appuyez sur le bouton **✘ (2 NON)** pour remettre la pompe du filtre en marche.



7. Si la cuve est pleine, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour retourner à **ARRÊTÉ**.

8. Appuyez sur le bouton **✘ (2 NON)**.



L'ordinateur affiche **ENLEVER BAC ÉVAC**.

⚠ DANGER

Ouvrez lentement le bac du filtre pour éviter les projections d'huile brûlante pouvant causer des brûlures graves, des glissades et des chutes.

9. Tirez avec précaution le bac du filtre de la friteuse.

L'ordinateur affiche **BAC ÉVAC VIDE?** en alternance avec **OUI NON**.



REMARQUE : Une petite quantité d'huile pourra rester dans le bac après le remplissage.

10. Si le bac est vide, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour retourner à **ARRÊTÉ**.

Si le bac n'est pas vide, appuyez sur le bouton ✖ (2 NON) (Figure 4.11.2.10) pour retourner à **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?** en alternance avec **OUI NON** après l'étape 5.



Si le bac n'est pas vide et que la friteuse utilise un système d'huile en vrac, appuyez sur le bouton ✖ (2 NON) ; l'ordinateur affiche **POMP HUILE BAC ÉVAC DANS RÉSERV REBUT?** en alternance avec **OUI NON**.

11. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour jeter l'huile dans les citernes à huile usagée en vrac. Passez directement à la section 4.10.4.3 Mise au rebut de l'huile avec les systèmes d'huile en vrac, étapes 6 et 7.



4.11.3 Remplissage de la cuve à partir du bac de vidange

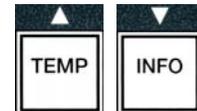
L'option de remplissage de la cuve à partir du bac de vidange permet de réapprovisionner la cuve en huile à partir du bac du filtre.

1. Avec l'ordinateur **ARRÊTÉ**, appuyez sur le bouton FLTR de la cuve à remplir pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE MAINTIEN**.

2. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC**.



3. Avec **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC** affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?** en alternance avec **OUI NON**.

4. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



Le système s'assure que le robinet de vidange est fermé. Le robinet de retour s'ouvre et la pompe du filtre remplit la cuve.

L'ordinateur affiche **REPLISSAGE** pendant le remplissage de la cuve. Une fois la cuve remplie, l'ordinateur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NON**.

5. Si la cuve est pleine, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour quitter et retourner à **ARRÊTÉ**. Si la cuve n'est pas pleine, appuyez sur le bouton ✕ (2 NON) pour continuer le remplissage.



4.11.4 Remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac

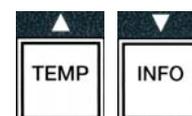
L'option rempl bac cuiss depuis réserv permet le remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac.

1. Avec l'ordinateur **ARRÊTÉ**, appuyez sur le bouton FLTR de la cuve à remplir pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE MAINTIEN**.

2. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à **REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV**.



3. Avec **REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV** affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche **REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV** en alternance avec **OUI NON**.

4. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



L'ordinateur affiche **APPUYER SUR OUI POUR REMPLIR** en alternance avec **OUI**.

Le robinet de retour d'huile s'ouvre et la pompe du système d'huile en vrac s'active. La pompe de réapprovisionnement en huile en vrac utilise un interrupteur à rappel. Elle ne marche qu'avec l'interrupteur enfoncé.

5. Appuyez en continu sur le bouton ✓ (1 OUI) pour remplir la cuve.



L'ordinateur affiche **REPLISSAGE** pendant le remplissage de la cuve.

6. Quand la cuve est pleine et que le niveau atteint le repère inférieur de remplissage, relâchez le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche **CONTINUER REPLISSAGE?** en alternance avec **OUI NON**.



7. Pour continuer le remplissage, retournez à l'étape 5. Sinon, appuyez sur le bouton ✕ (2 NON) pour quitter et retourner à **ARRÊTÉ**.

4.11.5 L'OPTION D'EVACUATION D'HUILE USAGÉE DU BAC A LA RESERVE

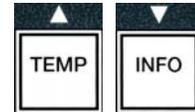
L'option d'évacuation d'huile usagée du bac à la réserve permet aux systèmes d'huile en vrac de pomper l'excédent d'huile dans le bac jusqu'aux citernes à huile usagée sans vider l'huile existante de la cuve.

1. Avec l'ordinateur **ARRÊTÉ**, appuyez sur le bouton FLTR de la cuve à remplir pendant trois secondes.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE MAINTIEN**.

2. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler jusqu'à **BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE USAGÉE**.



3. Avec **BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE USAGÉE** affiché, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer.



L'ordinateur affiche **BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE USAGÉE** en alternance avec **OUI NON**.

4. Appuyez sur le bouton ✓ (**OUI**) et passez à la section 4.10.4.3 page 4-18, puis continue après l'étape 6 ou appuyez sur le bouton ✕ (**2 NON**) pour quitter le Menu filtrage.

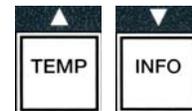


4.12 Programmation de niveau 1

La programmation de niveau 1 permet d'entrer de nouveaux produits, de commander la désactivation de l'AIF (filtrage automatique intermittent) et d'effectuer un nettoyage en profondeur par ébullition et des essais de protection surchauffe.

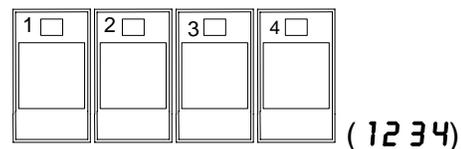
Pour accéder au mode de programmation Niveau 1 :

1. Avec l'ordinateur **ARRÊTÉ**, appuyez simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO** pendant **TROIS** secondes jusqu'à ce que **NIVEAU 1** s'affiche ; un petit bruit retentit.



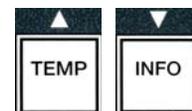
L'ordinateur affiche **SAISIR CODE**.

2. Entrez **1234**.



L'ordinateur affiche **NIVEAU 1** pendant trois secondes, puis passe à **SÉLECTION ALIMENTS**.

3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| a. SÉLECTION ALIMENTS | Voir pg. 4-12 |
| b. HORLOGE FILTR AUTO INTERMIT | Voir pg. 4-24 |
| c. MODE NETTOY À FOND | Voir pg. 4-25 |
| d. TEST TEMP LIMITE | Voir pg. 4-30 |
| e. CONFIG FRITEUSE | Voir pg. 4-9 |

4. Une fois que l'option s'affiche, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour sélectionner un article de menu.



4.12.2 MODE HORLOGE FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE

Le mode horloge filtrage intermittent automatique vous permet de programmer les heures de verrouillage de l'invite AIF (filtrage intermittent automatique). Cette fonction est utile au moment des heures de pointe, à l'heure du déjeuner par exemple.

- Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-23 et 4-24.
- Appuyez sur le bouton **▼ (INFO)** pour faire défiler jusqu'à **HORLOGE FILTR AUTO INTERMIT**.
- Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.



L'ordinateur affiche **HORLOGE FILTR AUTO INTERMIT** à gauche et **DÉSACTIVÉ** à droite.

- Utilisez les boutons **◀** et **▶** pour basculer entre :
 - DÉSACTIVÉ**
 - ACTIVÉ**



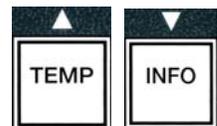
Réglez cette fonction sur **ACTIVÉ** s'il arrive que la fonction AIF (filtrage intermittent automatique) soit désactivée (ex. heures de pointe).

- Avec **ACTIVÉ** affiché, appuyez sur le bouton **▼**.



*Passez directement à l'étape 12 si vous choisissez l'option **DÉSACTIVÉ**.

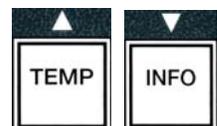
- Avec **ACTIVÉ** affiché, appuyez sur les boutons **▲** et **▼** (Figure 4.12.2.5) pour faire défiler entre **L-V 1** à **DIM 4**. (ex. du lundi au vendredi, aucun filtrage n'est nécessaire aux heures de pointe entre midi et 13 h 30. Sur l'ordinateur, faites défiler l'affichage jusqu'à **L-V 1 12:00 AM**).



- À l'aide des touches numériques, entrez l'heure de début de désactivation de l'AIF.



- Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour basculer entre AM et PM.



- Appuyez sur le bouton **▼ (INFO)**. L'ordinateur affiche **0 DUR**. C'est la durée de désactivation de l'AIF.



- Utilisez les touches numériques pour entrer une durée entre 0 et 999 minutes (ex. pour 1,5 heure, entrez 90 minutes). Entrez **90** pour cet exemple. L'ordinateur affiche **090 DUR**. Quatre périodes différentes de suspension du filtrage sont disponibles pour chaque jour ou ensemble de jours. (L-V 1-4, Sam 1-4 et Dim 1-4)



11. Appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour accepter la durée et passer à la période suivante.



12. Une fois la procédure terminée, appuyez une fois sur le bouton * pour quitter et retourner à l'affichage **SÉLECTION ALIMENTS**.



13. Rappuyez sur le bouton * (**2**) pour quitter et retourner à **ARRÊTÉ**.



4.12.2 MODE DE NETTOYAGE EN PROFONDEUR (PAR ÉBULLITION)

Le mode Nettoyage en profondeur permet d'éliminer l'huile carbonisée de la cuve.

REMARQUE : Pour nettoyer la friteuse LOV™, reportez-vous aux instructions Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ».

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-23 et 4-24.

L'ordinateur affiche **MODE NETTOY À FOND**.



2. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).

Système d'huile en vrac : assurez-vous qu'un bac de filtre complet et propre est en place.

Système d'huile à bidon : assurez-vous qu'un MSDU ou un récipient métallique adapté d'une contenance de 15 litres minimum est en place sous l'orifice de vidange.

L'ordinateur affiche **NETTOY À FOND?** en alternance avec **OUI NON**.



3. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**).

4. **Cuve simple :** L'ordinateur affiche **HUILE MISE AU REBUT?** en alternance avec **OUI NON**.



Cuve double : L'ordinateur affiche **NETTOY À FOND** en alternance avec **G D**.



Appuyez sur le bouton ✓ (**1**) ou * (**2**) sous la cuve double à nettoyer. L'ordinateur affiche **HUILE MISE AU REBUT?** en alternance avec **OUI NON**.

*Si la citerne à huile usagée du système d'huile en vrac est pleine, l'ordinateur affiche **RÉSERV RTI PLEIN** en alternance avec **CONFIRM**. Appuyez sur le bouton ✓ (**1**) et appelez le ramasseur d'huile usagée. L'affichage indique **ARRÊTÉ**.

⚠ DANGER

Quand vous videz l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

⚠ DANGER

Laissez refroidir l'huile à 38 °C avant de la vider dans un récipient MÉTALLIQUE approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER

Lorsque vous videz l'huile dans un MSDU ou un récipient MÉTALLIQUE approprié, assurez-vous que le récipient pourra contenir 15 litres minimum au risque que l'huile déborde et cause des blessures.

5. **Cuve vide** : Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) et passez à l'étape 12.
Cuve pleine d'huile : Appuyez sur le bouton ✖ (2 NON).



6. **Système d'huile à bidon** : L'ordinateur affiche **UNITÉ MISE AU REBUT EN PLACE?** en alternance avec **OUI NON**. Assurez-vous qu'un MSDU ou un récipient métallique adapté d'une contenance de 15 litres minimum est en place sous l'orifice de vidange. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour jeter l'huile. L'ordinateur affiche **MISE AU REBUT**, puis **BAC CUISS VIDE?** en alternance avec **OUI**. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) et passez à l'étape 12.



Système d'huile en vrac* : L'ordinateur affiche **VIDANGE**. Une fois l'huile évacuée dans le bac du filtre, l'ordinateur affiche **BAC CUISS VIDE?** en alternance avec **OUI**. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



- *Si **INSÉRER BAC ÉVAC** s'affiche, retirez le bac du filtre et remettez-le en place.

Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche **OUVRIR ROBINET ÉVAC.**

7. **Système d'huile en vrac** : Ouvrez la porte gauche de l'armoire et déverrouillez le robinet au besoin. Tirez le robinet de vidange à fond vers l'avant pour commencer la mise au rebut.



Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche **MISE AU REBUT** pendant 4 minutes.

La pompe transfère l'huile usagée du bac aux citernes à huile usagée en vrac.

Système d'huile en vrac : Une fois le transfert terminé, l'ordinateur affiche **ENLEVER BAC ÉVAC.**

8. **Système d'huile en vrac** : Sortez le bac du filtre et assurez-vous qu'il est vide.

Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche en alternance **BAC ÉVAC VIDE?** et **OUI NON**.

9. **Système d'huile en vrac** : Appuyez sur le bouton ✖ (2) pour faire tourner la pompe à nouveau s'il reste de l'huile dans le bac ; sinon, passez à l'étape suivante.



10. **Système d'huile en vrac** : Une fois le bac vide, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 4.10.4.3.10).



Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche **FERMER ROBINET ÉVAC.**

11. **Système d'huile en vrac** : Fermez le robinet de vidange en le poussant vers l'arrière de la friteuse jusqu'à ce qu'il bute.



Système d'huile en vrac : L'ordinateur affiche **ENLEVER BAC ÉVAC.**
Insérez le bac.

12. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : Le robinet de vidange reste ouvert et l'ordinateur affiche **SOLUTION AJOUTÉE?** en alternance avec **OUI**. Remplissez la cuve à nettoyer avec un mélange d'eau et de solution nettoyante. Pour la procédure de nettoyage en profondeur par ébullition de McDonald's, reportez-vous à la fiche de maintenance et aux instructions fournies par Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ».

13. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer et lancer la procédure de nettoyage.



L'ordinateur affiche **NETTOY À FOND** en alternance avec une minuterie démarrant à 60:00 minutes. La cuve chauffe à 91 °C pendant une heure. Pour annuler le nettoyage à fond, appuyez sur le bouton * (2) pendant trois secondes. L'ordinateur affiche **SOLUTION ENLEVÉE?** en alternance avec **OUI**. Passez à l'étape 15.

Au bout d'une heure, l'élément chauffant s'arrête, l'ordinateur affiche **NETTOY TERMINÉ** et une alarme retentit.

14. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour inhiber l'alarme.



15. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : L'ordinateur affiche **SOLUTION ENLEVÉE?** en alternance avec **OUI**. Retirez la solution en suivant les instructions Kay Chemical.

16. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : Retirez le bac du filtre et plateau à miettes, l'anneau de maintien, le filtre et le tamis métallique. Remettez le bac du filtre vide en place dans la friteuse.

⚠ DANGER

Laissez refroidir la solution de nettoyage en profondeur à 38 °C avant de la mettre au rebut au risque que le liquide chaud cause des blessures.

REMARQUE : Pour les instructions de retrait de la solution de nettoyage, reportez-vous aux instructions Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ».

17. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : Une fois la solution retirée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



18. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : L'ordinateur alterne entre **NETTOY BAC CUISS TERMINÉ?** et **OUI**. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



19. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : L'ordinateur affiche **VIDANGE**. Le robinet de vidange s'ouvre pour évacuer le résidu de solution dans la cuve. Rincez l'excédent de solution de la cuve.

20. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : L'ordinateur affiche **RINÇAGE TERMINÉ?** en alternance avec **OUI**. Appuyez sur ✓ (1 OUI) pour continuer une fois la cuve complètement rincée.



21. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : L'ordinateur affiche **ENLEVER BAC ÉVAC**. Retirez le bac du filtre.

22. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : L'ordinateur affiche **BAC CUISS ET ÉVAC SECS?** en alternance avec **OUI**. Assurez-vous que la cuve et le bac sont complètement secs.

23. **Système d'huile en vrac ou à bidon** : L'ordinateur affiche **INSÉRER BAC ÉVAC**. Réinstallez le

tamis métallique, le filtre, l'anneau de maintien et le plateau à miettes retiré à l'étape 16. Installez le bac du filtre.

24. **Système à bidon** : L'ordinateur affiche **REPL MANUEL BAC CUISS** en alternance avec **OUI**. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** ; l'affichage repasse à **ARRÊTÉ**.



Système d'huile en vrac : Passez à la section 4.11.4 Remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac, page 4-22 et commencez à l'étape 3.

4.12.4 MODE DE TEST DE PROTECTION SURCHAUFFE

Ce mode permet de tester le circuit de protection surchauffe. Le test de protection surchauffe abîmera l'huile. Effectuez-le uniquement avec de l'huile usagée. Éteignez la friteuse et appelez immédiatement le SAV si la température atteint 238 °C sans que le second déclenchement n'ait lieu et que l'ordinateur affiche **ER LIM 5 EN ALTERNANCE** avec **HORS TNS** et avec une tonalité d'alerte en cours de test.

Le test est annulé à tout moment en éteignant la friteuse. À sa remise en marche, la friteuse repasse en mode de fonctionnement et affiche le produit.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-23 et 4-24.

L'ordinateur affiche **TEST TEMP LIMITE**.



2. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer le test.

L'ordinateur affiche **LIMITE SUPÉRIEURE?** en alternance avec **OUI NON**.



3. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer le test. Si vous effectuez le test sur une friteuse à cuve double, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** sur le côté correspondant à la cuve.

L'ordinateur affiche **APPUYER SUR BOUTON CHECK**.



4. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour lancer le test.

La cuve commence à chauffer. L'ordinateur affiche la température réelle dans la cuve durant le test.

Lorsque la température atteint 410 °F ± 10 °F (210 °C ± 12 °C)*, l'ordinateur affiche **LIMIT TEMP NIV 1** en alternance avec la température réelle (ex. **410F**) et la chauffe continue.

***REMARQUE** : Sur les ordinateurs utilisés dans l'Union européenne (ceux qui portent la marque CE), la température est de 202 °C.

La friteuse continue à chauffer jusqu'à ce que la seconde protection surchauffe se déclenche. Généralement, ceci se produit une fois que la température atteint de 423 à 447 °F (210 à 231 °C) pour les modèles non-CE et de 405 à 426 °F (207 à 219 °C) hors CE.

La cuve arrête de chauffer et l'ordinateur affiche **LIM NIV2** en alternance avec la température réelle (ex. **430F**).

5. Relâchez le bouton **✓ (1 OUI)**.

Si la protection surchauffe est défectueuse, l'ordinateur affiche **ER LIM 5** en alternance avec **HORS TNS**. Dans ce cas, éteignez la friteuse et appelez immédiatement le SAV.

La cuve arrête de chauffer et l'ordinateur affiche le point de consigne de température en alternance avec la température réelle (ex. **430F**) jusqu'à ce que la température chute en dessous de 400 °F (204 °C).

6. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour annuler l'alarme.



7. Une fois la température à moins de 400 °F (204 °C), appuyez une fois sur le bouton * (2) pour quitter le test de protection surchauffe.

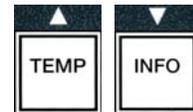


8. Rappuyez sur le bouton * (2) pour quitter et retourner à **ARRÊTÉ**.

9. Suivez les procédures de la page 4-16 pour jeter l'huile.

4.13 Programmation de niveau 2

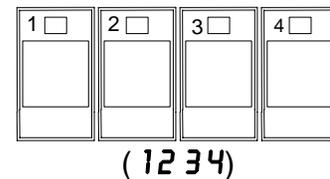
Pour accéder au mode de programmation Niveau 2 :



1. Avec l'ordinateur **ARRÊTÉ**, appuyez simultanément sur les boutons **TEMP** et **INFO** pendant 10 secondes jusqu'à ce que **NIVEAU 2** s'affiche ; un petit bruit retentit.

L'ordinateur affiche **SAISIR CODE**.

2. Entrez **1234**.



L'ordinateur affiche **NIVEAU 2** pendant trois secondes, puis passe à **COMPENSATION PRODUIT**.

3. Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour faire défiler entre :

- a. **COMPENSATION PRODUIT** Voir pg. 4-30
- b. **JRNL ERR** Voir pg. 4-31
- c. **TABL MOT DE PASSE** Voir pg. 4-31
- d. **TONALITÉ ALARME** Voir pg. 4-32
- e. **FILTR APRÈS** Voir pg. 4-33
- f. **TEMPOR FILTR** Voir pg. 4-34

REMARQUE :

Appuyez sur les boutons **◀** et **▶** pour passer d'une position à l'autre au sein des sélections.

Lorsque vous entrez des nombres, appuyez sur les touches de 0 à 9 correspondantes.

Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour accepter l'entrée et passer à l'article de menu suivant ou précédent.

4. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)**.



4.13.1 MODE COMPENSATION PRODUIT

Le mode Compensation produit permet de modifier la sensibilité au produit. Il est possible que certains articles de menu exigent un réglage, selon leurs caractéristiques de cuisson. **Faites attention lorsque vous modifiez la compensation sous peine de compromettre les cycles de cuisson de produit.** Par défaut, la compensation est réglée sur 4.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

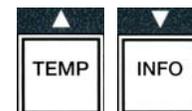
L'ordinateur affiche **COMPENSATION PRODUIT**.



2. Une fois **COMPENSATION PRODUIT** affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1 **OUI**).

L'ordinateur affiche **SÉLECTION ALIMENTS** et passe à **SELECT ALIM**.

3. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler la liste de produits.



L'ordinateur affiche le produit sélectionné.



4. Une fois que le produit souhaité s'affiche, appuyez sur le bouton ✓ (1 **OUI**) pour le sélectionner.

L'ordinateur affiche **MODIFIER?** en alternance avec **OUI NON**.



5. Appuyez sur le bouton ✓ (1 **OUI**) pour continuer ou sur le bouton ✕ (2) pour retourner à **NIVEAU 2**.

L'ordinateur affiche **COMP TEMPS CUISS** à gauche avec **4** ou un autre chiffre à droite. C'est le réglage de sensibilité recommandé pour ce produit.

REMARQUE : Il est vivement conseillé de NE PAS le modifier sous peine de compromettre la qualité du produit.

6. Si vous modifiez ce réglage, entrez un chiffre de 0 à 9.



7. Appuyez sur le bouton ✕ (2) pour accepter la sélection.

8. Appuyez sur le bouton ✕ (2) pour quitter.



L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

4.13.2 MODE JOURNAL D'ERREURS

Le mode JRNL ERR permet d'afficher les dix derniers codes d'erreur survenus sur la friteuse. Ces codes s'affichent de 1 à 10, le plus récent s'affichant en premier. L'heure, la date et le code d'erreur s'affichent.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

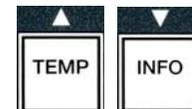
L'ordinateur affiche **JRNL ERR**.



2. Appuyez sur le bouton ✓ (1 **OUI**) pour accepter la sélection.

L'ordinateur affiche **HEURE** à gauche et la date et l'heure à droite.

3. Utilisez le bouton ▼ pour faire défiler les dix derniers codes d'erreur de A à J. Une fois la dernière erreur affichée, utilisez le bouton ▲ pour remonter en haut.



Si aucune erreur ne s'affiche, l'ordinateur affiche **AUC ERR**. Les erreurs s'affichent par position A à J, avec le côté de l'erreur pour les friteuses à cuve double, le code d'erreur et l'heure en alternance avec la date. Un code d'erreur et L indiquent la cuve gauche d'une cuve double et un R la cuve droite d'une cuve double dans laquelle s'est produite l'erreur (exemple - A R E06 06:34AM 12/09/08). Les codes d'erreur apparaissent à la section 7.2.5 de ce manuel.

4. Appuyez sur le bouton *** (2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

4.13.3 MODE MOT DE PASSE

Le mode Mot de passe permet à un directeur de restaurant de modifier les mots de passe pour divers modes et niveaux.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

L'ordinateur affiche **ÉTABL MOT DE PASSE**.

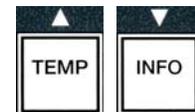


2. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour accepter la sélection.

L'ordinateur affiche **CONFIG FRITEUSE**.

3. Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour faire défiler entre :

a. **CONFIG FRITEUSE** – Tapez le mot de passe défini pour accéder au mode **CONFIG FRITEUSE**. (1234 par défaut)



b. **USAGE** – Tapez le mot de passe défini pour accéder au mode **USAGE** pour remettre à zéro les statistiques d'utilisation. (4321 par défaut)

c. **NIVEAU 1** – Tapez le mot de passe défini pour accéder au mode **NIVEAU 1**. (1234 par défaut)

d. **NIVEAU 2** – Sélectionnez le mot de passe pour accéder au mode **NIVEAU 2**. (1234 par défaut)

4. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour accepter la sélection.



L'ordinateur affiche **MODIFIER?** en alternance avec **OUI NON**.

5. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)**.



L'ordinateur affiche **CONFIG FRITEUSE** à gauche et **1234** et **NOUVEAU MOT PASSE** clignote pendant 3 secondes, puis **1234** ou le mot de passe actuel s'affiche à droite.

6. À l'aide des touches numériques 0 à 9, entrez un nouveau mot de passe ou entrez une fois encore le mot de passe existant.



7. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)**.



L'ordinateur affiche **CONFIRM** à gauche et **1234** à droite ou le nouveau mot de passe à droite.

8. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour confirmer.



L'ordinateur affiche **ÉTABL MOT DE PASSE** à gauche. L'affichage droit est vide.

9. Reprenez les étapes 3 à 8 pour modifier ou confirmer les mots de passe de configuration de la friteuse, d'utilisation, de niveau 1 et de niveau 2.

10. Rappuyez sur le bouton *** (2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

4.13.4 MODE TONALITÉ D'ALERTE

Le volume de tonalité d'alerte se règle sur 9 niveaux et 3 fréquences. Utilisez des fréquences différentes pour distinguer les postes à protéine des postes à frites.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

L'ordinateur affiche **TONALITÉ ALARME**.



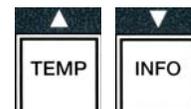
2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)**.

L'ordinateur affiche **VOLUME 1-9** à gauche et **9** à droite.

3. Utilisez les touches numériques pour régler le volume. Sélectionnez l'un des neuf niveaux de volume (1 = min. et 9 = max.).



4. Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour faire défiler jusqu'à **TONALITÉ 1-3**:



L'ordinateur affiche **TONALITÉ 1-3** à gauche et **1** à droite.

5. Utilisez les touches numériques pour régler la fréquence de tonalité de 1 à 3.



6. Appuyez une fois sur le bouton *** (2)** pour retourner à l'invite **NIVEAU 2**.



7. Rappuyez sur le bouton *** (2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

4.13.5 Option FILTR APRÈS

Le mode Filtrage AIF utilise deux mesures avant d'inviter à filtrer. L'une vérifie le nombre de cycles de cuisson (ajusté dans cette section) et l'autre le temps (ajusté à la section suivante, 4.13.6 TEMPS DE

FILTRAGE). L'invite de filtrage s'affiche à la première occurrence ; soit un certain nombre de cycles s'est déroulé, soit une durée s'est écoulée.

L'option **FILTR APRÈS** permet de définir le nombre de cycles de cuisson devant avoir lieu avant l'affichage de l'invite de filtrage.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

Faites défiler jusqu'à **FILTR APRÈS**.

2. Une fois l'option **FILTR APRÈS** affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche **FILTR APRÈS** à gauche et **0** ou un autre nombre à droite.

3. Utilisez les touches numériques de 0 à 9 pour entrer le nombre de cycles de cuisson avant l'affichage de l'invite à filtrer (ex. tous les 12 cycles, entrez 12).



L'ordinateur affiche **FILTR APRÈS** à gauche et **12** à droite.

4. Appuyez une fois sur le bouton * (2) pour retourner à l'invite **NIVEAU 2**.



5. Rappuyez sur le bouton * (2) pour quitter.

L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

4.13.6 TEMPS DE FILTRAGE

L'option **TEMPOR FILTR** permet de définir la durée devant s'écouler avant l'affichage de l'invite de filtrage. Cette option est utile dans les magasins de plus faible volume, là où un filtrage est plus souvent souhaitable que le nombre de cycles de cuisson n'en engendrerait.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-29 et 4-30.

Faites défiler jusqu'à **TEMPOR FILTR**.

2. Une fois l'option **TEMPOR FILTR** affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche **TEMPOR FILTR** à gauche et **0** à droite.

3. Utilisez les touches numériques de 0 à 9 pour entrer la durée en heures devant s'écouler entre deux invites de filtrage (ex. toutes les 2 heures, entrez 2).



L'ordinateur affiche **TEMPOR FILTR** à gauche et **02** à droite.

4. Appuyez une fois sur le bouton * (2) pour retourner à l'invite **NIVEAU 2**.



5. Appuyez sur le bouton **x (2)** pour quitter.

L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.



4.14 Mode INFO

Le bouton **INFO** permet d'afficher des informations et de naviguer dans les menus. Appuyez une fois dessus pour afficher le temps de reprise de chaque cuve.

Appuyez sur le bouton **INFO** pendant trois secondes. Les statistiques d'utilisation et de filtrage, de même que les derniers cycles de cuisson s'affichent.

Pour accéder au mode **INFO** :

1. Appuyez sur le bouton **▼ (INFO)** pendant trois secondes (Figure 4.14.1).



Figure 4.14.1

L'ordinateur affiche **MODE INFO** pendant trois secondes, puis passe à **STAT FILTRAGE**.

2. Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour faire défiler entre :

CUVE SIMPLE :

- | | |
|--|---------------|
| a. STAT FILTRAGE | Voir pg. 4-35 |
| b. BILAN USAGE | Voir pg. 4-36 |
| c. DERNIÈRE CHARGE | Voir pg. 4-37 |
| d. TPM (Matériel polaire total) | Voir pg. 4-38 |

CUVE DOUBLE :

- | | |
|--|---------------|
| a. STAT FILTRAGE | Voir pg. 4-35 |
| b. BILAN USAGE | Voir pg. 4-36 |
| c. DERNIÈRE CHARGE G | Voir pg. 4-37 |
| d. DERNIÈRE CHARGE D | Voir pg. 4-37 |
| e. TPM L (Matériel polaire total G) | Voir pg. 4-38 |
| f. TPM R (Matériel polaire total D) | Voir pg. 4-38 |

REMARQUE :

Appuyez sur les boutons **◀** et **▶** pour passer d'un jour à l'autre parmi les sélections.

Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour passer à d'autres articles de menu.

3. Une fois que l'option souhaitée s'affiche, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour sélectionner un article de menu.



4.14.1 MODE STATISTIQUES DE FILTRE

Le mode Statistiques de filtre affiche le nombre de filtrages de cuve, le nombre de filtrages sautés par jour et le nombre moyen de cycles de cuisson par invite de filtrage.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

L'ordinateur affiche **STAT FILTRAGE**.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)**.

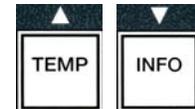


L'ordinateur affiche le jour à gauche et la date à droite.

3. Utilisez les boutons **◀** et **▶** pour faire défiler les enregistrements, en commençant ce jour et en remontant d'une semaine.



4. Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE :

- JOUR (MAR), DATE (07/03/07)** – Jour et date du jour.
- FILTRE JOUR**, – Nombre de filtrages de cuve et jour.
- FILTRE BY PASSE JOUR**, – Nombre de filtrages de cuve ignorés et jour.
- MOYENNE DES FILTRAGES JOUR**, – Nombre moyen de cycles de cuisson par filtre et par jour.

CUVE DOUBLE :

- JOUR (MER), DATE (03/20/07)** – Jour et date du jour.
- FILTRE GAUCHE JOUR** – Nombre de filtrages de cuve gauche et jour.
- FILTRE BY PASSE GAUCHE JOUR**, – Nombre de filtrages de cuve gauche ignorés et jour.
- MOYENNE DES FILTRAGES A GAUCHE**, – Nombre moyen de cycles de cuisson par filtre/cuve gauche et par jour.
- FILTRE DROIT JOUR**, – Nombre de filtrages de cuve droite et jour.
- FILTRE BY PASSE DROIT JOUR**, – Nombre de filtrages de cuve droite ignorés et jour.
- MOYENNE DES FILTRAGES A DROITE**, – Nombre moyen de cycles de cuisson par filtre/cuve droite et par jour.

5. Appuyez une fois sur le bouton *** (2)** pour retourner à **MODE INFO** et à l'invite **STAT FILTRAGE**.



6. Rappuyez sur le bouton *** (2)** pour quitter.



L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

4.14.2 MODE RESUME ACTIVITE

Le mode Résumé d'activité affiche le nombre total de cycles de cuisson par cuve, le nombre de cycles de cuisson par cuve, le nombre de cycles de cuisson interrompus avant terme, le nombre d'heures d'activation de la cuve et la date de dernière remise à zéro de l'utilisation.

1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

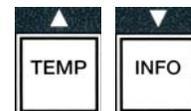
Faites défiler jusqu'à **BILAN USAGE**.



2. Avec **BILAN USAGE** affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).

L'ordinateur affiche **USAGE DEPUIS** en modifiant la date et l'heure de dernière remise à zéro des statistiques d'utilisation.

3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE :

- UTILISE DEPUIS HEURE, DATE** – Utilisation depuis l'heure et la date de dernière remise à zéro.
- CUISSONS TOTALES** – Nombre de cycles de cuisson pour tous les produits.
- CUISSONS ABANDONNEES** – Nombre de cycles de cuisson interrompus au cours des 30 premières secondes.
- DUREE DE FONCTIONNEMENT** – Nombre d'heures d'activation de la cuve.
- MOYENNE DE RESETS** – Remise à zéro des compteurs d'utilisation.

CUVE DOUBLE :

- UTILISE DEPUIS HEURE, DATE** – Utilisation depuis l'heure et la date de dernière remise à zéro.
- NB TOTAL CUISS** – Nombre de cycles de cuisson pour tous les produits.
- NB INTERRUPT CUISS** – Nombre de cycles de cuisson interrompus au cours des 30 premières secondes.
- HEURES MARCHE BAC GAUCHE** – Nombre d'heures d'activation de la cuve gauche.
- HEURES MARCHE BAC DROIT** – Nombre d'heures d'activation de la cuve droite.
- RÉINIT DONN USAGE** – Remise à zéro des compteurs d'utilisation.

4. Si vous remettez à zéro les statistiques d'utilisation, repassez à l'étape 3 et faites défiler jusqu'à **MOYENNE DE RESETS**, sinon passez à l'étape 7.

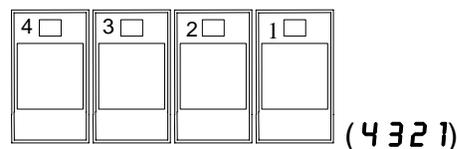
L'ordinateur affiche **MOYENNE DE RESETS**.

5. Une fois que l'option souhaitée s'affiche, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour sélectionner un article de menu.



L'ordinateur affiche **SAISIR CODE**.

6. À l'aide des touches numériques, entrez **4321**. Remarque : Les codes sont interchangeables.



L'ordinateur affiche **BILAN USAGE TERMINÉ**, puis passe à **BILAN USAGE**. Passez à l'étape 8.

7. Appuyez une fois sur le bouton ✖ (2) pour retourner à **MODE INFO** et à l'invite **STAT FILTRAGE**.



8. Appuyez sur le bouton ✖ (2) pour quitter.



L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

4.14.3 MODE DERNIÈRE CHARGE

Le mode Dernière charge affiche les données du dernier cycle de cuisson.

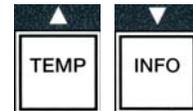
1. Effectuez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

L'ordinateur affiche **DERNIÈRE CHARGE** pour une cuve simple ou **DERNIÈRE CHARGE GAUCHE** ou **DERNIÈRE CHARGE DROITE** pour une cuve double.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



3. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :



CUVE SIMPLE/DOUBLE :

- a. **ALIMENT** – Dernier produit cuit.
- b. **CUISS DÉMARRÉE 02:34PM** – Heure de début du dernier cycle de cuisson.
- c. **TEMPS RÉEL CUISS 3:15** – Temps de cuisson réel, y compris le temps de prolongation.
- d. **TEMPS CUISS PROGR 3:10** – Temps de cuisson programmé.
- e. **TEMP MAXI 337°** – Température maximum de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
- f. **TEMP MINI 310□** – Température minimum de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
- g. **TEMP MOYENNE 335□** – Température moyenne de l'huile enregistrée durant le cycle de cuisson.
- h. **CHAUFF ACTIVÉ 70** – Pourcentage de temps de cuisson durant lequel la source de chaleur était activée.
- i. **PRÊTE OUI** – S'affiche si la friteuse était de nouveau à la température correcte avant le démarrage du cycle de cuisson.

REMARQUE – Les nombres pris comme exemples et ne reflètent pas des conditions réelles.

4. Appuyez une fois sur le bouton ✖ (2) pour retourner à **MODE INFO** et à l'invite **STAT FILTRAGE**.



5. Rappuyez sur le bouton ✖ (2) pour quitter.

L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.



4.14.4 MODE TPM (Total Polar Material - Matériel polaire total) – Utilisé uniquement lorsque la friteuse est équipée d'un capteur de qualité d'huile (OQS)

Le mode TPM (Matériel polaire total) affiche la quantité de matériaux polaires totaux mesurée dans l'huile par le capteur de qualité d'huile (le cas échéant).

1. Suivez les étapes 1 à 3 des pages 4-34 et 4-35.

L'ordinateur affiche **TPM**.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI).



L'ordinateur affiche le jour à gauche et la date à droite.

3. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les enregistrements, en commençant ce jour et en remontant d'une semaine.



4. Appuyez sur le bouton ▼ INFO pour afficher le TPM ou pour basculer entre les mesures droites et gauches d'une cuve double.



CONFIGURATION POUR CUVE SIMPLE

- a. TPM # JOUR – TPM et jour courants.*

CONFIGURATION POUR CUVE DOUBLE

- a. $L\ TPM$ # JOUR – TPM et jour courants pour la cuve gauche.*
b. $R\ TPM$ # JOUR – TPM et jour courants pour la cuve droite.

*REMARQUE : Si la valeur TPM n'est pas disponible, le contrôleur affichera "---".

5. Appuyez une fois sur le bouton  pour retourner au *MODE INFO* qui se transforme en invite *STATS FILTRAGE*.



6. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour revenir à l'état précédent et quitter.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE GEN II LOV™ SÉRIE BIELA14

CHAPITRE 5 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

5.1 Introduction

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson d'une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner.

La section 5,2 décrit la préparation du système de filtrage à l'utilisation. Le mode d'emploi du système est décrit à la section 5.3.

⚠ AVERTISSEMENT

Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Le tampon filtrant ou le papier-filtre DOIT être remplacé quotidiennement.

5.2 Préparation du filtre à l'utilisation

1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le tampon filtrant (ou papier-filtre) et le tamis métallique (Figure 1). Nettoyez tous les composants avec une solution de concentré tout usage et d'eau chaude, puis essuyez bien.

Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour nettoyer, accéder à l'intérieur ou positionner un récipient de mise au rebut de la graisse végétale (MSDU) sous l'orifice de vidange. Si vous utilisez un MSDU fabriqué avant janvier 2004, reportez-vous aux instructions de la page 4-16.

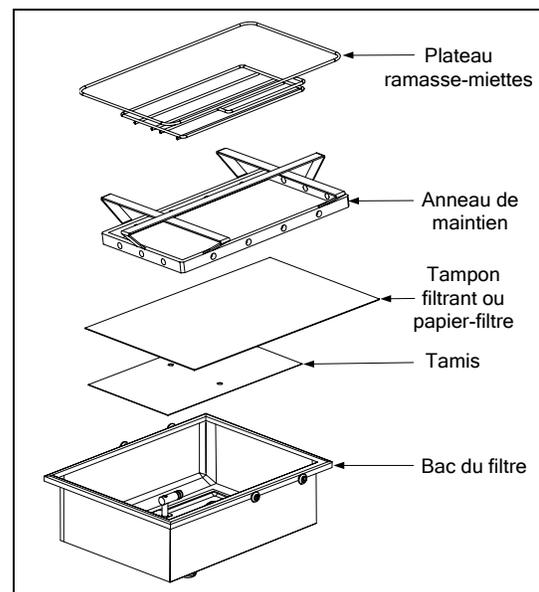


Figure 1

2. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état (Figure 2).

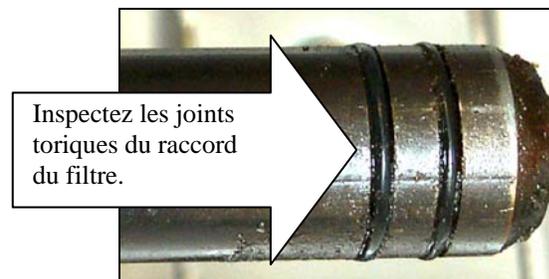


Figure 2

3. Ensuite, procédez inversement : placez le tamis métallique centré au fond du bac, puis posez le tampon filtrant par-dessus, le côté **texturé** vers le haut. Assurez-vous que le tampon filtrant se trouve entre les bosselures du bac du filtre. Ensuite, placez l'anneau de maintien sur le dessus du tampon. Si vous utilisez un papier-filtre, posez une feuille de papier-filtre par-dessus le bac du filtre, en la faisant déborder sur tous les côtés. Positionnez l'anneau de maintien sur le papier-filtre et abaissez-le dans le bac pour permettre au papier de se replier autour lorsqu'il est poussé au fond du bac. Ensuite, saupoudrez un paquet de poudre à filtre sur le papier-filtre.
4. Réinstallez le plateau ramasse-miettes au fond du bac (Figure 1).

N'UTILISEZ PAS DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON !

5. Poussez le bac du filtre sous la friteuse. Le système de filtrage est désormais prêt à l'emploi. S'assurer "A" est affiché sur la carte MIB. Le système de filtration est maintenant prêt à l'emploi.

⚠ DANGER

Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

5.3 Auto Intermittent Filtration (AIF)

Le filtrage intermittent automatique (AIF) est une fonction qui, après un nombre de cycles de cuisson prédéfinis ou une période prédéfinie, filtre automatiquement l'huile des cuves.

Un ordinateur M3000 commande le système AIF (Filtrage intermittent automatique) sur les friteuses LOV™. Après un nombre prédéfini de cycles de cuisson ou un temps prédéfini écoulé, l'ordinateur affiche **FILTRER MAINTENANT?** en alternance avec **OUI NON**. Le voyant bleu s'allume en même temps. Le voyant s'éteint une fois le cycle de filtrage démarré. Si vous sélectionnez **NON** ou qu'un cycle de cuisson démarre, le voyant bleu s'éteint et l'invite de filtrage de l'huile se réaffiche peu après.



1. Appuyez sur ✓ (1) pour répondre **OUI** et démarrer le cycle de filtrage ou sur ✗ (2) pour répondre **NON**.



Si le niveau d'huile est trop bas, l'ordinateur affiche **NIVEAU HUILE TROP BAS** en alternance avec **OUI**. Appuyez sur ✓ (1) **OUI** pour accuser réception du problème et retourner au mode de cuisson au

ralenti. Vérifiez si le niveau d'huile du bidon est bas. Si ce n'est pas le cas et que le problème persiste, contactez votre réparateur.

Si **OUI**, **ÉCUMER BAC CUISS** s'affiche pendant 10 secondes, puis **CONFIRM** en alternance avec **OUI NON**. Écumez les miettes de l'huile en procédant d'avant en arrière, en retirant le maximum de miettes possible de chaque cuve. Ceci est critique à la maximisation de la durée de vie utile de l'huile et de la qualité de l'huile.

Remarque : Si vous sélectionnez **NON** en réponse à **FILTRER MAINTENANT** ou **CONFIRM**, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal. L'invite **FILTRER MAINTENANT** s'affiche une fois le nombre FILTR APRÈS satisfait. Cette séquence se répète jusqu'à ce que vous sélectionniez Oui.

Si le bac du filtre n'est pas enclenché à fond, l'ordinateur affiche **INSÉRER BAC ÉVAC**. Si le bac du filtre n'est pas enclenché à fond, l'ordinateur affiche **ÉCUMER BAC CUISS**.

2. Lorsque vous sélectionnez ✓ (1) **OUI**, le cycle de filtrage automatique démarre. L'ordinateur affiche **VIDANGE, LAVAGE** et **REPLISSAGE** durant le filtrage.

Remarque : Le filtrage simultané de plusieurs cuves n'a pas lieu.

Une fois le filtrage terminé, l'ordinateur affiche **BAS TEMP** jusqu'à ce que la friteuse atteigne le point de consigne.

Une fois la friteuse au point de consigne et le produit ou des tirets affichés par l'ordinateur, la friteuse est prête à l'emploi.

La procédure complète de filtrage prend 4 minutes environ.

REMARQUE : Si durant le filtrage, le bac du filtre est tiré, la procédure de filtrage s'arrête et reprend une fois le bac remis en place.

⚠ DANGER

Laissez les trous de vidange ouverts sous peine de dégâts matériels ou de blessures.

5.3.1 Demande de filtrage automatique

La demande de filtrage automatique permet de démarrer manuellement un filtrage automatique.

1. La friteuse **DOIT** être la température de consigne. Avec l'ordinateur, appuyez sur le bouton pendant trois secondes FLTR.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE AUTO**.

3. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.

L'ordinateur affiche **FILTRER MAINTENANT?** en alternance avec **OUI/NON**.



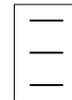
4. Passez à l'étape 1 section 5.3, page 5-2, pour continuer.

5.4 Dépannage du système de filtrage intermittent automatique (AIF)

5.4.1 Filtrage incomplet

Si la procédure AIF échoue après le changement de filtre, un message d'erreur s'affiche. Pour effacer l'erreur, reportez-vous au tableau page 5-6.

L'ordinateur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NO**. La carte MIB affiche trois lignes horizontales.



1. Si la cuve est pleine, appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.
L'ordinateur repasse au mode de cuisson au ralenti ou à ARRÊTÉ.



Si la cuve n'est pas complètement pleine, passez à l'étape suivante.

2. Appuyez sur ✖ (2 NON) si la cuve n'est pas complètement pleine.



L'ordinateur affiche **REPLISSAGE** pendant que la pompe se remet à tourner. Une fois la pompe arrêtée, l'ordinateur réaffiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NON**. Si la cuve est pleine, passez à l'étape 1. Si elle n'est pas pleine, continuez.

3. Appuyez sur ✖ (2 NON) si la cuve n'est pas complètement pleine.



L'ordinateur affiche **REPLISSAGE** pendant que la pompe se remet à tourner. Une fois la pompe arrêtée, l'ordinateur réaffiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NON**. Si la cuve est pleine, passez à l'étape 1. Si elle n'est pas pleine, continuez.

4. Appuyez sur ✖ (2 NON) si la cuve n'est pas complètement pleine. S'il s'agit de la seconde séquence consécutive de filtrage incomplet, passez directement à l'étape 8.



L'ordinateur affiche **CHANGER TAMPON FILTRE?** en alternance avec **OUI NON** et une alarme se déclenche.

5. Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour continuer.



Appuyez sur ✖ (2 NON) pour permettre à la friteuse de retourner au mode de cuisson dans la plupart des cas pendant quatre minutes ou 15 minutes si le filtre a passé le délai d'expiration*, et l'affichage **CHANGER TAMPON FILTRE?** alterne avec **OUI NON**. Cette séquence se répète jusqu'à ce que vous sélectionniez **OUI**.

L'ordinateur affiche **ENLEVER BAC ÉVAC**.

***REMARQUE :** Si le délai de changement de filtre a expiré (toutes les 25 heures normalement), le message **CHANGER TAMPON FILTRE?** se réaffiche toutes les 15 minutes au lieu de toutes les 4 minutes.

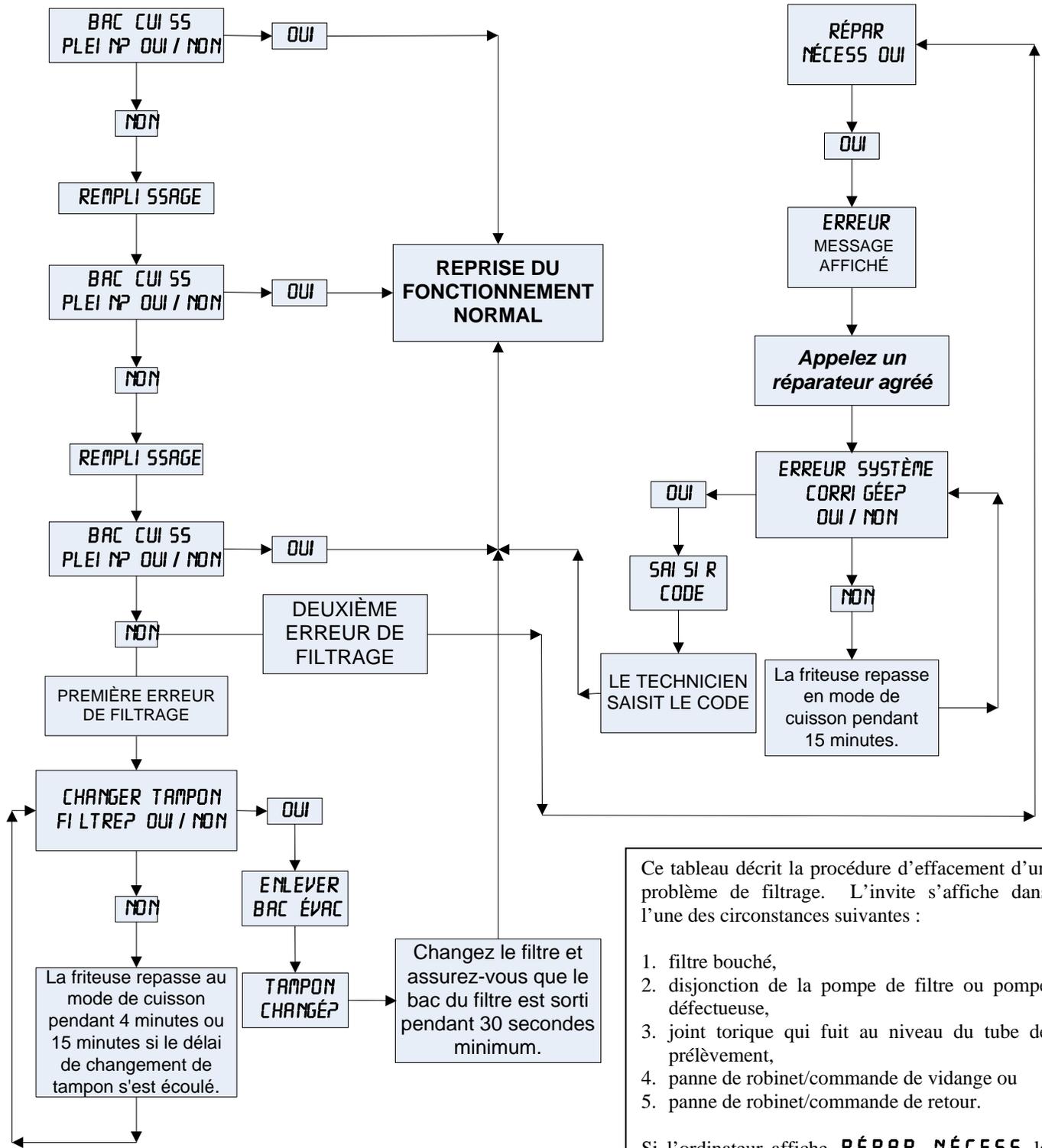
6. Retirez le bac du filtre. L'ordinateur affiche alors **CHANGER TAMPON FILTRE**. Changez le filtre et assurez-vous que le bac du filtre a été tiré vers l'avant, hors de l'armoire, pendant au moins 30 secondes. Une fois le bac sortie pendant 30 seconds, l'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**. Assurez-vous que le bac est sec et bien remonté. Poussez le bac du filtre à fond dans la friteuse. Assurez-vous que « **A** » s'affiche sur la carte MIB.
7. Mettez l'ordinateur sous tension. L'ordinateur affiche **BAS TEMP** jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint.
8. Le robinet de retour se ferme et l'ordinateur affiche **RÉPAR NÉCESS** en alternance avec **OUI** et une alarme retentit.
9. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour inhiber l'alarme et continuer.

L'ordinateur affiche **ERREUR SYSTÈME** et le message d'erreur pendant 15 secondes, puis passe à **ERREUR SYSTÈME CORRIGÉE**, en alternance avec **OUI NON**.

10. Appuyez sur le bouton ✖ (**2 NON**) pour continuer la cuisson. Appelez votre réparateur pour faire réparer et réinitialiser la friteuse. L'erreur se réaffiche toutes les 15 minutes jusqu'à résolution du problème. Les fonctions de filtrage et de remplissage automatiques sont désactivées jusqu'à réinitialisation de la friteuse.



5.4.4 Organigramme d'erreur de filtrage



Ce tableau décrit la procédure d'effacement d'un problème de filtrage. L'invite s'affiche dans l'une des circonstances suivantes :

1. filtre bouché,
2. disjonction de la pompe de filtre ou pompe défectueuse,
3. joint torique qui fuit au niveau du tube de prélèvement,
4. panne de robinet/commande de vidange ou
5. panne de robinet/commande de retour.

Si l'ordinateur affiche **RÉPAR NÉCESS**, la friteuse peut être utilisée dans la plupart des cases, le message se répétant toutes les 15 minutes jusqu'à résolution du problème et réinitialisation de la friteuse par un réparateur.

5.4.5 Filtre occupé

Quand **FILTR NON DISP** s'affiche, la carte MIB attend le filtrage d'une autre cuve ou l'effacement d'une autre erreur. Attendez 15 minutes pour voir si le problème se règle. Dans le cas contraire, appelez votre réparateur.

DANGER

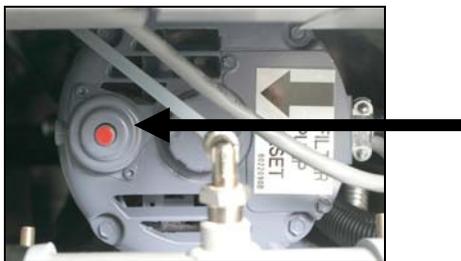
Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude susceptible de causer de graves brûlures, des glissades et des chutes.

AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur disjoncte, mettez le système de filtrage hors tension et laissez refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réarmer le commutateur (voir photo ci-dessous).

AVERTISSEMENT

Faites attention et portez un équipement de sécurité approprié lors du réarmement de la pompe du filtre afin d'écartier tout risque de brûlure grave résultant d'une mauvaise manœuvre autour du tube de vidange et de la cuve.



Commutateur de réarmement de la pompe du filtre

5.5 Filtrage manuel ou en fin de journée (FILTRAGE MAINTIEN)

AVIS

Le tampon filtrant ou le papier-filtre doit être remplacé quotidiennement.

DANGER

Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude susceptible de causer de graves brûlures, des glissades et des chutes.

Assurez-vous que le tampon filtrant ou le papier-filtre est remplacé chaque jour pour que le système continue à fonctionner correctement.

1. La friteuse **DOIT** être la température de consigne.
Avec l'ordinateur, appuyez sur le bouton pendant trois secondes FLTR.



L'ordinateur affiche **MENU FILTRAGE** pendant trois secondes, puis passe à **FILTRAGE AUTO**.

2. Appuyez sur le bouton ▼ (**INFO**) pour faire défiler jusqu'à **FILTRAGE MAINTIEN**.



3. Une fois que l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer.



L'ordinateur affiche **FILTRAGE MAINTIEN?** en alternance avec **OUI NON**.



4. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour lancer la procédure de filtrage manuel. Si **FERMER ROBINET ÉVAC** s'affiche, fermez le robinet d'évacuation RTI. Appuyez sur le bouton ✖ (**2 NON**) pour quitter.

Si le bac n'est pas en place, l'ordinateur affiche **INSÉRER BAC ÉVAC** jusqu'à ce qu'un bac soit détecté. L'ordinateur affiche **FILTRAGE** et l'huile s'évacue de la cuve.

⚠ DANGER

Laissez les trous de vidange ouverts sous peine de dégâts matériels ou de blessures.

L'ordinateur affiche maintenant **NETTOY BAC CUISS TERMINÉ?** en alternance avec **OUI**.

5. Nettoyez la cuve avec une brosse puis, une fois le nettoyage terminé, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer. Le robinet de vidange se ferme.



L'ordinateur affiche **LAVÉ BAC CUISS?** en alternance avec **OUI**.

6. Appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) pour continuer.



L'ordinateur affiche **LAVAGE**.

Le robinet de retour s'ouvre et la cuve est rincée avec l'huile du bac.

La pompe du filtre s'arrête et l'ordinateur affiche **RELAVER?** en alternance avec **OUI NON**.



7. Si la cuve ne contient plus de particules, appuyez sur le bouton ✖ (**2 NO**) pour continuer et ignorer le cycle de second lavage. Si des miettes sont toujours présentes, appuyez sur le bouton ✓ (**1 OUI**) et la pompe du filtre tourne pendant 30 secondes supplémentaires. Ce cycle se répète jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton ✖ (**2 NON**).

L'ordinateur affiche **RINÇAGE**. Le robinet de vidange se ferme et la pompe du filtre continue à tourner et remplit la cuve.

Le robinet de vidange reste ouvert et l'ordinateur affiche **RERINÇER?** en alternance avec **OUI NON**.



8. Si la cuve ne contient plus de particules, appuyez sur le bouton **x (2 NON)** pour continuer et ignorer le cycle de second rinçage. Si un second rinçage est souhaitable, appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour reprendre le rinçage. Ce cycle se répète jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton **x (2 NON)**.

⚠ DANGER
Laissez les trous de vidange ouverts sous peine de dégâts matériels ou de blessures.

L'ordinateur affiche **POLISSAGE?** en alternance avec **OUI NON**.



9. Appuyez sur le bouton **✓ (1 OUI)** pour continuer.

La pompe du filtre se met en marche. Les robinets de vidange et de retour sont ouverts et l'huile est pompée à travers la cuve. L'ordinateur affiche **TRAITEMENT** en alternance avec une minuterie réglée à 5 minutes. Une fois la minuterie à zéro, la pompe du filtre s'arrête. Pour quitter le traitement, appuyez sur le bouton **x (2 NON)**.

L'ordinateur affiche **REPL BAC CUISS?** en alternance avec **OUI**.

10. Appuyez sur le bouton **✓ (OUI)** pour continuer.



L'ordinateur affiche **REPLISSAGE**.

Le robinet de vidange se ferme, puis la pompe du filtre se met en marche et remplit la cuve. Durant le remplissage de la cuve, des bulles apparaissent, le robinet de retour se ferme et la pompe s'arrête. Une fois que le système a vérifié le niveau d'huile, la pompe de remplissage automatique ajoute de l'huile au besoin.

L'ordinateur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NON**.

11. Appuyez sur le bouton **✓ (OUI)** une fois la cuve remplie. Appuyez sur le bouton **x (2 NON)** pour remettre la pompe en marche. Si le niveau d'huile dans la cuve n'est pas au maximum, vérifiez le bac du filtre pour voir si l'essentiel de l'huile a été retourné. Il pourra rester une petite quantité d'huile dans le bac. L'ordinateur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NON**.



12. Appuyez sur le bouton **✓ (OUI)**.

L'ordinateur affiche **ARRÊTÉ**.

***REMARQUE :** Après un filtrage d'entretien, il est normal qu'il reste de l'huile dans le bac et le niveau d'huile risque de ne pas revenir au niveau qui précédait le filtrage d'entretien. Si vous répondez OUI après deux tentatives de remplissage de la cuve, activez le remplissage automatique pour compenser la perte d'huile durant le filtrage.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE GEN II LOV™ SÉRIE BIELA14

CHAPITRE 6 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

6.1 Nettoyage de la friteuse

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ DANGER

N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand la cuve est remplie d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections d'huile, qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez le concentré tout usage de McDonald's. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

6.1.1 Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse – Tous les jours

Nettoyez l'intérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passez le chiffon sur toutes les surfaces et composants métalliques accessibles pour retirer l'huile et la poussière qui se sont accumulés.

Nettoyez l'extérieur de l'armoire des friteuses avec un chiffon propre humecté de concentré tout usage de McDonald's. Essuyez avec un chiffon propre et légèrement humide.

6.1.2 Nettoyage du système de filtrage intégré – Tous les jours

⚠ AVERTISSEMENT

Ne videz jamais l'eau dans le bac du filtre sous peine d'endommager la pompe.

Il n'existe aucun contrôle de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FootPrint Pro autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de concentré tout usage de McDonald's.

6.1.3 Nettoyage derrière les friteuses – Hebdomadaire

Nettoyez derrière les friteuses conformément à la procédure décrite sur la carte de maintenance obligatoire (MRC14A).

⚠ AVERTISSEMENT

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 V) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la prise et son manchon.

6.1.4 Nettoyage de la cuve et des éléments chauffants – Trimestriel

⚠ DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile jusqu'au trait de remplissage avant la mise sous tension des éléments chauffants sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

Procédure de nettoyage de la cuve en profondeur par ébullition

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, vous devrez effectuer la procédure d'ébullition pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu résultant de la fabrication. En outre, quand vous aurez utilisé la friteuse pendant un certain temps, un dépôt dur d'huile de cuisson caramélisée se formera à l'intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être périodiquement retiré en suivant la procédure de nettoyage en profondeur par ébullition indiquée dans les instructions Kay Chemical « Fryer Deep Clean Procedure ». *Pour des détails sur la configuration de l'ordinateur pour la procédure de nettoyage en profondeur par ébullition, reportez-vous à la page 4-27.*

Remplacement des joints toriques

Pour des détails sur le remplacement des joints toriques, consultez les fiches MRC de McDonald's MRC.

6.1.5 Nettoyage des composants et des accessoires détachables – Hebdomadaire

Passez un chiffon sec et propre sur tous les composants et accessoires détachables. Utilisez un chiffon propre imbibé de solution de concentré tout usage de McDonald's pour retirer l'huile carbonisée accumulée sur les composants détachables et les accessoires. Rincez minutieusement les composants et accessoires détachables à l'eau propre et essuyez complètement avant de réinstaller.

6.1.6 Contrôle de précision du point de consigne de l'ordinateur M2007 – Deux fois par semaine

1. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.
2. Quand l'ordinateur affiche une série de tirets « ---- » ou un nom de produit (indiquant que le contenu de la cuve se trouve dans l'intervalle de cuisson), appuyez une fois sur le bouton  pour afficher la température de l'huile ou de la graisse végétale détectée par la sonde de température.

3. Appuyez deux fois sur le bouton  pour afficher le point de consigne.
4. Notez la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les relevés de température réels et de pyromètre doivent se trouver à ± 3 °C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de SAV agréé pour assistance.

6.2 Inspection périodique ou annuelle du système

Cet appareil doit être inspecté et réglé par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an :

Friteuse

- Inspectez l'armoire (intérieur, extérieur, avant et arrière) pour vous assurer qu'il n'y a pas de coulures d'huile.

- Assurez-vous que les fils conducteurs des éléments chauffants sont en bon état, qu'ils ne portent aucun signe d'usure ou d'endommagement sur leur gaine et aucune trace d'huile.
- Assurez-vous que les éléments chauffants sont en bon état sans dépôt d'huile carbonisée ou caramélisée. Inspectez les éléments chauffants pour vous assurer qu'ils ne portent pas de signes d'allumage à vide.
- Assurez-vous que le mécanisme de basculement fonctionne correctement quand vous soulevez et abaissez les éléments chauffants et que les fils conducteurs des éléments ne frottent pas.
- Assurez-vous que la consommation d'énergie des éléments chauffants se trouve dans l'intervalle autorisé indiqué sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.
- Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que la visserie de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures.
- Assurez-vous que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, contacteurs, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Assurez-vous que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.
- Assurez-vous que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

Système de filtrage intégré

- Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.
- Inspectez le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- Assurez-vous que les joints toriques et les joints d'étanchéité sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :
 - Assurez-vous que le bac du filtre est présent et correctement installé.
 - Avec le bac du filtre vide, placez toutes les cuves en mode « retour au bac », les unes après les autres. Vérifiez le fonctionnement correct de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe du filtre via l'option de retour au bac. Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de cuisson de la cuve associée.
 - Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile de la cuve chauffée à 177 °C dans le bac du filtre via l'option de vidange dans le bac (voir page 4-21). Maintenant, via l'option de remplissage de la cuve à partir du bac (page 4-22), renvoyez toute l'huile à la cuve (indiqué par des bulles dans l'huile de cuisson). Appuyez sur le bouton ✓ une fois toute l'huile retournée. La cuve doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes environ.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE GEN II LOV™ SÉRIE BIELA14

CHAPITRE 7 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

7.1 Introduction

Ce chapitre vous servira de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui peuvent survenir durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible que vous rencontriez des problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera de son possible pour vous aider à identifier et résoudre le problème.

Pour solutionner un problème, procédez toujours par élimination en allant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne négligez jamais les évidences – n'importe qui peut oublier de brancher un cordon d'alimentation ou oublier de fermer à fond un robinet. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-réurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifiez toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, cherchez à savoir pourquoi. Gardez toujours à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

Avant d'appeler un réparateur ou la permanence téléphonique Frymaster (1-800-24-FRYER) :

- **Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.**
- **Assurez-vous que le robinet de vidange de la cuve est fermé à fond.**
- **Tenez-vous prêt à communiquer les numéros de modèle et de série de votre friteuse au technicien qui vous aide.**

 **DANGER**

L'huile chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer cet appareil contenant de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.

 **DANGER**

Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Utilisez d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.

Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement sur secteur. Débranchez tous les cordons d'alimentation avant toute maintenance.

L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un agent de maintenance agréé.

7.2 Dépannage

7.2.1 Problèmes d'ordinateur et de chauffe

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Rien ne s'affiche sur l'ordinateur.	A. L'ordinateur n'est pas sous tension.	A. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre l'ordinateur sous tension.
	B. La friteuse n'est pas alimentée.	B. Assurez-vous que le cordon d'alimentation de l'ordinateur est branché et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
	C. Ordinateur en panne.	C. Appelez votre réparateur.
	D. Faisceau de câbles d'ordinateur endommagé.	D. Appelez votre réparateur.
	E. Composant d'alimentation ou carte d'interface en panne.	E. Appelez votre réparateur.
Le M3000 affiche BAC CUISS PLEIN? OUI NON après un filtrage.	Une erreur de filtrage s'est produite en raison d'un tampon filtrant ou papier-filtre sale ou bouché, pré-filtre bouché (le cas échéant), de pompes de filtre bouchées, de composants de bac de filtre mal installés, de joints torique usés ou manquants, d'une huile froide ou d'une surchauffe de la pompe du filtre.	Suivez les instructions des pages 5-4 à 5-6 pour effacer l'erreur de filtrage. Si un pré-filtre est installé, nettoyez le pré-filtre comme indiqué à l'annexe D. Si le problème persiste, contactez votre réparateur.
Le M3000 affiche CHANGER TAMPON FILTRE?	Une erreur de filtre s'est produite, le filtre est bouché, l'invite de changement de filtre 25 heures s'est affichée ou une demande de changement de filtre a été ignoré.	Changez le filtre et assurez-vous que le bac du filtre a été sorti de la friteuse pendant au moins 30 secondes. N'ignorez PAS les invites CHANGER TAMPON FILTRE?
La friteuse ne chauffe pas.	A. Le cordon d'alimentation secteur n'est pas branché.	A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur et 120 V est inséré à fond dans la prise et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
	B. Ordinateur en panne.	B. Appelez votre réparateur.
	C. Un ou plusieurs autres composants sont défectueux.	C. Appelez votre réparateur.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte avec le voyant de chauffe allumé.	La sonde de température ou l'ordinateur est en panne.	Appelez votre réparateur.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe se déclenche sans que le voyant de chauffe s'allume.	Le contacteur ou l'ordinateur est en panne.	Appelez votre réparateur.

7.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La température n'apparaît pas dans l'unité choisie dans l'affichage du M3000 (Fahrenheit ou Celsius).	Option d'affichage mal programmée.	Basculez entre F° et C° en appuyant en continu et simultanément sur ◀ et ▶ jusqu'à ce que CODE s'affiche. Entrez 1658 . L'ordinateur affiche ARRÊT . Mettez l'ordinateur sous tension pour vérifier la température. Si l'unité n'est pas correcte, reprenez la procédure.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
L'affichage du M3000 affiche INDIQUE LIMIT TEMP NIV 1 .	La température dans la cuve est supérieure à 210 °C ou, dans les pays de l'UE, à 202 °C.	Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre réparateur.
Le M3000 affiche LIM NIV2 OU ER LIM 5 .	Surchauffe	Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre réparateur.
L'affichage du M3000 indique ERREUR SONDE TEMP .	Problème au niveau du circuit de mesure de la température, y compris sonde ou faisceau de câbles ou connecteur endommagé.	Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre réparateur.
L'affichage du M3000 indique ERREUR SONDE .	Ordinateur en panne, carte d'interface en panne, thermostat de protection surchauffe ouvert.	Appelez votre réparateur.
Le voyant de chauffe s'allume, mais la friteuse ne chauffe pas.	Cordon d'alimentation triphasé débranché ou disjoncteur déclenché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur et 120 V est inséré à fond dans la prise et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché. Si le problème persiste, appelez votre réparateur
L'affichage du M3000 indique ANOMALIE RÉCHAUFF ET L'ALARME RETENTIT .	La durée de remontée a dépassé le temps limite.	Effacez l'erreur et inhibez l'alarme en appuyant sur le bouton ✓.
L'affichage du M3000 indique ANOMALIE RÉCHAUFF FAIRE RÉPARER ET L'ALARME RETENTIT .	La durée de remontée a dépassé la limite maximum pendant deux cycles ou plus.	Effacez l'erreur et inhibez l'alarme en appuyant sur le bouton ✓. Appelez votre réparateur. Le temps de reprise maximum pour une friteuse électrique est de 1:40.
L'affichage du M3000 indique ENLEVER JETER ALIMENTS .	Un produit associé à un autre point de consigne que la température actuelle de l'huile dans la cuve est plongé dedans.	Retirez et jetez le produit. Appuyez sur le bouton de cuisson sous l'affichage contenant l'erreur pour effacer celle-ci. Réglez le point de consigne de la cuve avant de réessayer de faire cuire ce produit.
L'ordinateur plante.	Erreur d'ordinateur.	Appelez votre réparateur.
Le M3000 affiche RÉPAR NÉCESS . suivi d'un message d'erreur.	Une erreur exige l'intervention d'un réparateur.	Appuyez sur * (2 NON) pour continuer la cuisson et appelez votre réparateur. Dans certains cas, une cuisson ne sera peut-être pas possible.

7.2.3 Problèmes de filtrage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La friteuse filtre l'huile après chaque cycle de cuisson.	Filtrage mal réglé.	Modifiez ou annulez le réglage Filtrage entrant une valeur au Niveau 2. Voir section 4.13.5, page 4-33.
FILTRAGE MAINTIEN (filtrage manuel) ne démarre pas.	Température trop basse.	Assurez-vous que la friteuse est au point de consigne avant de lancer FILTRAGE MAINTIEN .
La pompe du filtre ne démarre pas ou s'arrête en cours de filtrage.	A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté.	A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché à fond et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
	<p>B. Le moteur de la pompe a surchauffé, ce qui a causé la disjonction du commutateur de surchauffe.</p> <p>C. Obstruction dans la pompe.</p>	<p>B. Si le moteur est trop chaud pendant plus de quelques secondes, le commutateur de surchauffe a probablement disjoncté. Laissez refroidir le moteur pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le commutateur de réarmement de la pompe. (Voir la page 5-7.)</p> <p>C. Appelez votre réparateur.</p>
Le robinet de vidange ou robinet de retour reste ouvert.	<p>A. Carte AIF en panne.</p> <p>B. Commande en panne.</p>	Appelez votre réparateur.
L'affichage du M3000 indique <i>INSÉRER BAC ÉVAC.</i>	<p>A. Le bac du filtre n'est pas inséré à fond dans la friteuse.</p> <p>B. L'aimant du bac du filtre est absent.</p> <p>C. Commutateur du bac du filtre défectueux.</p>	<p>A. Sortez le bac et réinsérez-le dans la friteuse.</p> <p>B. Assurez-vous que l'aimant du bac du filtre est en place et s'il est absent, remplacez-le.</p> <p>C. Si l'aimant est bien plaqué contre le commutateur et que l'ordinateur continue à afficher <i>INSÉRER BAC ÉVAC</i>, le commutateur est peut-être défectueux.</p>
Le filtrage automatique ne démarre pas.	<p>A. Assurez-vous que la carte MIB n'est pas en mode manuel.</p> <p>B. Assurez-vous que le couvercle de la MIB n'est pas endommagé et n'appuie pas sur les boutons.</p> <p>C. (Filtre Automatique intermittent Déactivé) réglé sur Oui ; le voyant bleu ne s'allume pas.</p> <p>D. Le relais du filtre est en panne.</p>	<p>A. Assurez-vous que la carte MIB est en mode automatique A. Mettez la friteuse hors tension, puis rallumez-la.</p> <p>B. Retirez et remettez le couvercle et observez si le filtrage commence.</p> <p>C. Réglez (Filtre Automatique intermittent Déactivé) au Niveau 1 sur Non.</p> <p>D. Appelez votre réparateur.</p>
L'affichage du M3000 indique <i>FILTR NON DISP.</i>	Un autre cycle de filtrage ou un changement de filtre est en cours.	Attendez la fin du cycle de filtrage en cours avant d'en lancer un autre. Changez le filtre si vous y êtes invité.

7.2.4 Problèmes de remplissage automatique

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Les cuves ne se remplissent pas au niveau maximal.	<p>A. Température trop basse dans la friteuse.</p> <p>B. L'huile est trop froide.</p> <p>C. JIB à court d'huile (voyant orange allumé)</p> <p>D. Erreur réparation nécessaire.</p>	<p>A. La friteuse doit être au point de consigne de température.</p> <p>B. Assurez-vous que l'huile dans le bidon est à plus de 21 °C.</p> <p>C. Assurez-vous que le JIB n'est pas à court d'huile. Remplacez le JIB et réinitialisez le voyant orange. Si le problème persiste, contactez votre réparateur.</p> <p>D. Appelez votre réparateur.</p>
Une cuve ne se remplit pas au niveau maximal.	<p>A. Erreur de filtre.</p> <p>B. Erreur réparation nécessaire.</p> <p>C. Solénoïde, pompe, problème de broche, RTD ou ATO.</p>	<p>A. Effacez correctement l'erreur de filtre. Si le problème persiste, contactez votre réparateur.</p> <p>B. Appelez votre réparateur.</p>

7.2.5 Problèmes de système d'huile en vrac

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le JIB ne se remplit pas.	<p>A. Procédure de configuration incorrecte.</p> <p>B. Une autre fonction est en cours d'exécution.</p> <p>C. Le robinet d'évacuation n'est pas fermé à fond.</p> <p>D. Citerne d'huile vide.</p> <p>E. Problème de solénoïde, pompe ou interrupteur.</p>	<p>A. Mettez la friteuse hors tension, puis rallumez-la en débranchant et rebranchant le cordon d'alimentation à 5 broches.</p> <p>B. Si un filtrage ou une autre fonction du MENU FILTRAGE est en cours ou que FILTRER MAINTENANT? OUI/NON, CONFIRM OUI/NON ou ÉCUMER BAC CUISSON s'affiche, attendez la fin de la procédure et réessayez.</p> <p>C. Assurez-vous que le robinet d'évacuation est fermé à fond.</p> <p>D. Appelez votre fournisseur d'huile en vrac.</p> <p>E. Appelez votre réparateur.</p>
Remplissage du JIB ou de la cuve lent.	<p>A. Problèmes de pompe ou de conduite dépassant les compétences de l'opérateur.</p>	<p>A. Appelez votre fournisseur d'huile en vrac.</p>
La cuve ne se remplit pas.	<p>A. Procédure de configuration incorrecte.</p> <p>B. Le robinet d'évacuation n'est pas fermé à fond.</p> <p>C. Citerne d'huile vide.</p> <p>D. Problème de pompe RTI.</p>	<p>A. Mettez la friteuse hors tension, puis rallumez-la en débranchant et rebranchant le cordon d'alimentation à 5 broches.</p> <p>B. Assurez-vous que le robinet d'évacuation est fermé à fond.</p> <p>C. Appelez votre fournisseur d'huile en vrac.</p> <p>D. Appelez votre réparateur.</p>

7.2.6 Codes d'erreur

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E03	PANNE DE LA SONDÉ TEMP	La lecture de la sonde TEMP est hors limite
E04	HI 2 INCORECT	La lecture de la protection surchauffe est hors limite.
E05	HI 1 TROP CHAUD	La température est supérieure à 210°C ou 202°C dans les pays de l'UE.
E06	PANNE DE SURCHAUFFE	Un composant est en panne dans le circuit de protection de surchauffe tel que l'ordinateur, la carte d'interface, le contacteur.
E07	ERREUR LOGICIELLE DE LA CARTE MIB	Erreur logicielle de la carte MIB interne

E08	ERREUR DE LA CARTE ATO	La carte MIB détecte une perte de connexion avec la carte ATO ; panne de la carte ATO.
E09	ERREUR DE NON REMPLISSAGE PAR LA POMPE	Tampon encrassé ayant besoin d'être changé ou il a été contourné ; problème de pompe de filtre
E10	ERREUR DE VANNE D'ÉVACUATION NON OUVERTE	Le robinet de vidange essayait de s'ouvrir mais une confirmation manque
E11	ERREUR DE VANNE DE VIDANGE NON FERMÉE	Le robinet de vidange essayait de se fermer mais une confirmation manque
E12	ERREUR DE VANNE DE RETOUR NON OUVERTE	Le robinet de retour essayait de s'ouvrir mais une confirmation manque
E13	ERREUR DE VANNE DE RETOUR NON FERMÉE	Le robinet de retour essayait de se fermer mais une confirmation manque
E14	ERREUR DE LA CARTE AIF	La carte MIB détecte une carte AIF manquante ; panne de la carte AIF.
E15	ERREUR DE LA CARTE MIB	L'ordinateur de cuisson détecte des connexions MIB perdues ; panne de la carte MIB.
E16	ERREUR DE SONDE AIF	La lecture AIF RTD est hors limite
E17	ERREUR SONDE ATO	La lecture ATO RTD est hors limite
E18	Non utilisé	
E19	M3000 CAN TX PLEIN	La connexion entre les ordinateurs ne s'effectue pas.
E20	EMPLACEMENT DU CODE NON VALIDE	La carte SD a été retirée lors de la mise à jour.
E21	ERREUR DE PROCEDURE DU TAMPON DE FILTRE (changes le tampon du filtre).	25 heures se sont écoulées ou le filtre encrassé a été activé.
E22	ERREUR DE BAC	La carte MIB a remis l'huile dans le bac.
E23	VIDANGE BOUCHÉE (Gaz)	La cuve ne s'est pas vidée lors de la filtration.
E24	PANNE DU SENSEUR DE NIVEAU D'HUILE (Gaz)	Panne du senseur de niveau d'huile.
E25	ANOMALIE DE REMONTÉE	La durée de remontée a dépassé le temps limite.
E26	ANOMALIE DE REMONTÉE FAIRE RÉPARER.	La durée de remontée a dépassé la limite maximale pendant deux cycles ou plus.
E27	ALARME DE TEMPÉRATURE BASSE	La température de l'huile est descendue en dessous de 8°C en mode d'inactivité ou 25°C en mode de cuisson.
E28	PANNE DE L'OSCILLATEUR	Appelez une agence SAV pour obtenir de l'aide.
E29	ERREUR MATH	
E30	PANNE DMA	
E31	ERREUR D'ADRESSE	
E32	ERREUR D'EMPILAGE	

FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

ANNEXE A: RTI (vraquier) INSTRUCTIONS

REMARQUE: Les instructions de ce manuel d'utilisation d'un système de produits pétroliers en vrac pour le remplissage et le rejet d'huile sont pour un système de RTI. Ces instructions peuvent ne pas être applicables à d'autres systèmes pétroliers en vrac.

A.1.1 Systèmes pétroliers en vrac

Systèmes d'huile en vrac ont de grands réservoirs de stockage de pétrole, généralement situé à l'arrière du restaurant, qui sont reliés à un collecteur arrière de la friteuse. L'huile usée est pompée de la friteuse, via le raccord situé sur le fond, à l'élimination et les réservoirs d'huile douce est pompée à partir des réservoirs, à travers le raccord situé sur le dessus, à la friteuse (voir Figure 1). Retirer la plaque d'exposer la connexion RTI et de connecter la connexion RTI à la friteuse (voir Figure 2). Réglez la friteuse en vrac à travers le mode de configuration et de mettre tous les ordinateurs à l'huile en vrac. Voir la section 4.9 à la page 4-9. **Il est impératif que le système de friteuse être complètement redémarré après un changement de configuration à partir d'JIB vrac.**

Les friteuses LOV™, équipé pour une utilisation avec les systèmes pétroliers en vrac, une cruche d'huile ont embarqué frais fournis par la RTI. Enlever le capuchon et insérer le raccord standard dans le pot avec le bouchon en métal posée sur le rebord du pot. L'huile est pompée dans et hors de la cruche dans le même raccord. (voir Figure 3).

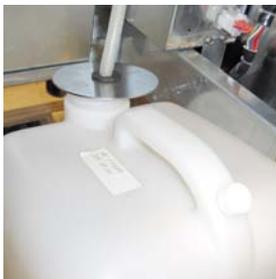
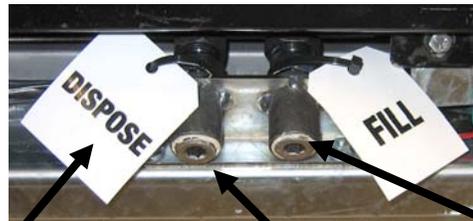


Figure 3

* **NOTE:** Il faut environ douze secondes entre le moment de remplir le bouton enfoncé jusqu'à ce que JIB est la pompe commence à la RTI. Cela peut prendre jusqu'à 20 secondes avant que le niveau de la JIB commence à monter. Typiquement, il faut environ trois minutes pour remplir le foc. Il faut environ une minute pour remplir une cuve de diviser et deux minutes pour remplir une cuve pleine.



Raccordement de l'huile fraîche

Raccordement d'huile usée

Connexion de câblage RTI (derrière Éliminer tag).



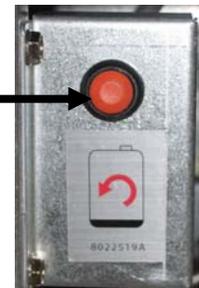
Figure 2

AVERTISSEMENT: Ne pas ajouter de l'huile chaude ou utilisés pour un foc.

Le commutateur momentané utilisé pour réinitialiser les JIB LED basse est également utilisée pour remplir la cruche dans un système de RTI. Après la réinitialisation du JIB LED, appuyant sur le commutateur momentané, situé au-dessus des JIB, permet à l'opérateur pour remplir la cruche à partir du réservoir de stockage de pétrole en vrac (voir Figure 4). Pour remplir la cruche, appuyez et maintenez le bouton de réinitialisation JIB jusqu'à ce que le pot est plein, puis relâchez.*

REMARQUE: Ne surchargez pas le pichet.

Pour obtenir des instructions sur le remplissage de la cuve de vrac, voir la Section 4.11.4 page 4-22.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

Annexe B : Préparation du JIB avec option graisse végétale solide

1. Ouvrez la porte droite de la friteuse et retirez le croisillon dans l'armoire du JIB.
2. Placez le bac de fusion face de l'armoire. Désérrez le support sur le côté gauche du bac de fusion, si nécessaire, pour faciliter le placement dans l'armoire.
3. Utilisez les vis fournies pour fixer le bac de fusion aux trous existants sur les rails intérieurs de l'armoire de la friteuse des deux côtés. Voir les figures 1 et 2.
4. Sur la face arrière du bac de fusion, fixez les connecteurs blancs à deux broches et branchez le connecteur noir au coffret de prise de courant montré dans la figure 3.
5. Placez le réservoir d'huile dans le bac de fusion, en faisant glisser le tuyau d'huile plongeur dans le réceptacle femelle. Juxtaposez le couvercle frontal et l'avant du bac de fusion. Voir la figure 4.



Figure 1 : Placez le bac de fusion dans l'armoire et fixez-le avec les vis fournies à l'intérieur de l'armoire.



Figure 2 : Placez le bac de fusion.



Figure 3 : Fixez les connecteurs blancs à deux broches et branchez le connecteur noir au coffret de prise de courant ainsi que montré.



Figure 4 : Le bac de fusion monté présenté en position.

Le bouton orange réinitialise le système après l'affichage d'un bas niveau d'huile.

Soulevez avec précaution pour ajouter de la graisse végétale.

Interrupteur de marche/arrêt du bac de fusion.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

ANNEXE C : Utilisation du bac de fonte de graisse végétale solide

Réinitialisez le système de réservoir d'huile

- Assurez-vous que le bac de fonte de graisse végétale est allumé.
- Remplissez le bac de fonte de graisse végétale.
- Laissez 2 à 3 heures pour que la graisse végétale solide fonde. **N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser le système de remplissage avec de l'huile non fondue. L'affichage de bas réservoir d'huile apparaîtra si la friteuse demande de l'huile avant que la graisse végétale dans le bac de fonte ne se soit liquéfiée.
- Une fois que la graisse végétale a entièrement fondu, pressez et maintenez enfoncé le bouton orange de réinitialisation et réinitialisez le système de remplissage.
- **N'AJOUTEZ PAS** d'huile chaude au bac de fonte de graisse végétale. La température du réservoir d'huile ne doit pas dépasser 60°C. Ajoutez de petites quantités de graisse végétale solide afin qu'il se trouve suffisamment d'huile pour le fonctionnement du système de remplissage.
- Pour un meilleur résultat, **n'éteignez pas** le bac de fonte de graisse végétale solide pour la nuit.
- Le commutateur de marche/arrêt du bac de fonte s'utilise également comme un commutateur de réinitialisation si la température haute du système est atteinte.



Bac de fonte
Bouton
Marche/Arrêt

FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

ANNEXE D : Utilisation du capteur de qualité d'huile

Vérifier la valeur TPM

Affichage	Action
ARRET, lignes pointillées ou élément de menu	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton INFO jusqu'à ce que MODE INFO défile. Relâchez.
Le mode INFO défile à gauche et se change en STAT DU FILTRAGE	Appuyez une fois sur le bouton TEMP jusqu'à ce que TPM s'affiche sur la gauche.
TPM	Appuyez sur le bouton coché en dessous de TPM.
JOUR/DATE	Appuyez sur > pour faire défiler les sept jours précédents. Appuyez sur INFO pour afficher le relevé TPM et le jour. Appuyez à nouveau sur INFO pour basculer entre les relevés droit et gauche d'une cuve double.
Valeur TPM et date	Appuyez sur le bouton X sous l'afficheur TPM pour remettre la friteuse en fonctionnement.

Maintenance du filtre avec OQS

Affichage	Action
Lignes pointillées ou élément de menu ; la friteuse est à la température d'exploitation.	Appuyez sur le bouton FLTR et maintenez-le enfoncé durant 3 secondes (soit pour la cuve pleine, ou du côté spécifique pour une cuve double).
MENU FILTRAGE défile, et se transforme en FILTRAGE AUTO.	Appuyez sur le bouton INFO une (1) fois pour faire défiler MAINT FILTRAGE
MAINT FILTRAGE défile	Appuyez sur le bouton coché.
MAINT FILTRAGE? alterne avec OUI/NON	Appuyez sur le bouton coché en dessous de OUI.
FILTRAGE	Aucune action requise.
NETTOYAGE DU BAC DE CUISSON TERMINE ; OUI/NON	En portant un équipement de protection adéquat, nettoyez la cuve. Une fois le nettoyage terminé, appuyez sur la coche en dessous de OUI.
LAVAGE BAC, en alternance avec OUI.	Appuyez sur la coche en dessous de OUI.
LAVAGE	Aucune action requise.

Affichage	Action
NETTOYER A NOUVEAU ; OUI/ NON	Appuyez sur la coche en dessous de OUI si aucun lavage supplémentaire n'est requis ; appuyez sur X en dessous de NON si un lavage supplémentaire est requis.
RINÇAGE	Aucune action requise
RINCER A NOUVEAU; OUI/NON	Appuyez sur la coche en dessous de OUI si aucun rinçage supplémentaire n'est requis ; appuyez sur X en dessous de NON si un rinçage supplémentaire est requis.
traitement; OUI/NON	Appuyez sur la coche en dessous de OUI.
OQS (capteur de qualité d'huile) ; OUI/NON	Appuyez sur la coche en dessous de OUI pour exécuter le test de qualité d'huile.
TRAITEMENT	Aucune action requise
REMPLIR LE BAC ; OUI	Appuyez sur la coche en dessous de OUI.
REMPLISSAGE	Aucune action requise
TPM...X	Aucune action requise
Valeur TPM	Aucune action requise
REMPLISSAGE	Aucune action requise
BAC CUISS PLEIN ; OUI/NON	Vérifiez que le bac est plein et appuyez sur la coche en dessous de OUI. Appuyez sur X en dessous de NON si le bac n'est pas plein et la pompe fonctionnera à nouveau.
HORS TENSION	Laissez la friteuse hors tension ou retournez en service.* DISPOSE OUI/ NON (mise au rebut oui ou non) s'affiche lorsque la friteuse est mise sous tension et revient à température si la valeur TPM dépasse 24.

Maintenance du préfiltre

Le préfiltre (**Figure 1**) installé avec le kit requiert une maintenance régulière. Tous les 90 jours, ou plus fréquemment si le flux d'huile ralentit, retirez le couvercle avec la clé fournie et nettoyez le tamis fixé.

1. En utilisant les lunettes de protection, utilisez la clé fournie pour retirer le couvercle du préfiltre (**Figure 2**).
2. Utilisez une petite brosse pour enlever les débris du tamis fixé (**Figure 3**).
3. Nettoyez sous un robinet d'eau et séchez soigneusement.
4. Replacer le couvercle dans le boîtier du préfiltre et serrez.



Figure 1



Figure 2

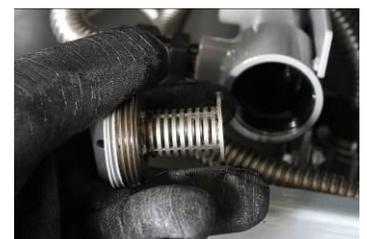


Figure 3

 **AVERTISSEMENT**

NE PAS enlever le couvercle de préfiltre lorsqu'un cycle de filtrage est en cours. **NE PAS** faire fonctionner le système de filtrage lorsque le couvercle est déposé. Utilisez des lunettes de protection lors de la manipulation du couvercle. Le métal et l'huile exposée sont chauds.

Filtre OQS

Affichage	Action
Lignes pointillées ou élément de menu ; la friteuse est à la température d'exploitation.	Appuyez sur le bouton FILTRAGE et maintenez-le enfoncé (soit pour la cuve pleine, ou du côté spécifique pour une cuve double).
MENU FILTRAGE défile, et se transforme en AUTO FILTRAGE.	Appuyez sur le bouton INFO deux (2) fois pour faire défiler MAINT FILTRAGE. Appuyez sur le bouton coché.
OQS FILTER (filtrage du capteur de qualité d'huile) défile	Appuyez sur le bouton coché.
OQS FILTER ? (filtrage OQS ?) alterne avec OUI/NON	Appuyez sur le bouton coché en dessous de OU.
Écumer le bac s'affiche, puis se transforme en CONFIRMER par OUI/NON.	Écumez les gros débris du bac et pressez le bouton coché en dessous de OUI.
VIDANGE	Aucune action requise.
LAVAGE	Aucune action requise.
REPLISSAGE, changeant pour TPM en alternance avec X	Aucune action requise.
La valeur TPM s'affiche	Aucune action requise.
REPLISSAGE	Aucune action requise.
BAS TEMP	Aucune action requise La friteuse reviendra à la température d'exploitation.
DISPOSE OUI/NON	S'affiche si le relevé TPM dépasse 24.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

ANNEXE E : Configuration du capteur de qualité d'huile (OQS)

Configuration du filtre OQS

Affichage	Action
ARRET, - - - - - ou élément de menu	Appuyez simultanément sur les boutons TEMP et INFO durant 10 secondes jusqu'à ce que NIVEAU 2 s'affiche ; lorsqu'un troisième bip se fait entendre, relâchez les boutons.
SAISIR CODE	Entrez 1234.
PROGRAMME NIVEAU 2 changeant pour COMP. PRODUIT.	Appuyez une (1) fois sur le bouton TEMP.
CONFIGURATION OQS	Appuyez sur le bouton coché.
CONFIGURATION OQS / DESACTIVEE	Appuyez sur le bouton >.
CONFIGURATION OQS / ACTIVEE	Appuyez sur le bouton coché.
TYPE D'HUILE / OC01 ou OC02	Appuyez sur le bouton > pour faire défiler les types d'huile OC01=F212 ou OC02=MCSOL Assurez-vous que le type d'huile correspond à celle qui se trouve dans le bidon d'huile. Une fois terminé appuyez sur le bouton coché.
CONFIGURATION OQS / ACTIVEE	Appuyez deux (2) fois sur le bouton X pour quitter et remettre la friteuse en fonctionnement.
ARRET, - - - - - ou élément de menu	

**CETTE PAGE A ÈTÈ LAISSÉE PAGE
BLANCHE INTENTIONNELLEMENT.**



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Chaque nouvelle pièce d'équipement Manitowoc Foodservice est livré avec KitchenCare™ et que vous choisissiez le niveau de service qui répond à vos besoins opérationnels d'un restaurant à plusieurs endroits.

StarCare – Garantie et durée de vie de service, les pièces d'origine certifiées, inventaire mondial des pièces, les performances vérifiées



ExtraCare – CareCode, 24/7 Soutien, en ligne / informations sur les produits mobiles

LifeCare – Installez et l'orientation de l'équipement, la maintenance planifiée, KitchenConnect™, MenuConnect

Parlez-en à KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com

Pour savoir comment Manitowoc Foodservice et ses grandes marques peuvent vous équiper, visitez notre site web à l'échelle mondiale www.manitowocfoodservice.com, puis découvrir les ressources régionales ou locales à votre disposition.

