



Contrôleur 3000 Manuel d'utilisation

 **Frymaster**



Frymaster, un membre de la Commercial Food Equipment Service Association, recommande l'utilisation de techniciens certifiés CFESA.

**Permanence téléphonique 24 h sur 24 au
1-800-551-8633**

JUIN 2011
* 8196908 *

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

AVIS

SI, PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT, MANITOWOC FOOD SERVICE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE **NON MODIFIÉE** ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES D'ASSISTANCE AGRÉÉS 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 D'ASSISTANCE 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 ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation.

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

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.

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

Avant de déplacer, tester, effectuer une opération de maintenance ou une réparation sur votre friteuse Frymaster, débranchez TOUS les cordons d'alimentation électrique.



**Contrôleur 3000
Manuel d'utilisation**

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Mode d'emploi du Contrôleur 3000

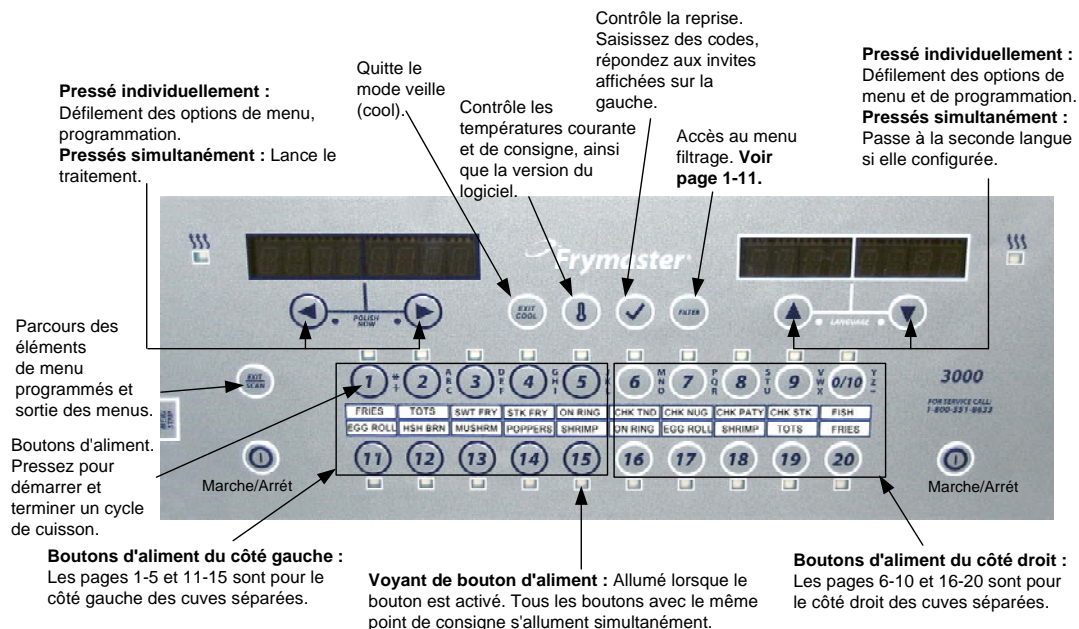
1.1	Utilisation du 3000.....	1-1
1.2	Arborescence simplifiée des menus du 3000.....	1-2
1.3	Menu principal d'installation.....	1-3
1.4	Installation de la cuve	1-3
1.5	Mode Info.....	1-5
1.6	Installation de l'appareil (point de consigne unique)	1-8
1.7	Aperçu de la cuisine à points de consigne multiples	1-9
1.8	Installation de l'appareil (points de consigne multiples).....	1-10
1.9	Menu Filtre.....	1-11
1.9.1	Filtre.....	1-11
1.9.2	Nettoyage et filtre.....	1-12
1.9.3	Mise au rebut.....	1-12
1.9.4	Mise au rebut (Réserve)	1-13
1.9.5	Remplir la depuis la réserve (seulement option Réserve).....	1-13
1.9.6	Nettoyage	1-14
1.10	Traitement	1-14
1.11	Mode parcourir (SCAN)	1-15
1.12	Tableau des paramètres de sensibilité.....	1-16

CHAPITRE 2 : Dépannage réalisable par l'opérateur

2.1	Introduction.....	2-1
2.2	Dépannage.....	2-2
2.2.1	Messages d'erreur et problèmes d'affichage.....	2-2
2.2.2	Problèmes de filtrage	2-3
2.2.3	Codes du journal d'erreur	2-4

CHAPITRE 1 : Mode d'emploi du Contrôleur 3000

1.1 Utilisation



Marche / Arrêt

- Appuyez le bouton Marche / Arrêt : la friteuse chauffe jusqu'à la température du point de consigne ou d'inactivité et affiche VEILLE ou PRÊT. (refroidir ou plonger)

Cuisson

- La friteuse affiche VEILLE ou PRÊT
- **Affichage VEILLE (refroidissement) :** Appuyez le bouton de l'aliment, la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne et affiche PRÊT (plonger).
- **Affichage PRÊT (plonger) :** Appuyez le bouton de l'aliment et plongez les aliments.
- **** affichage :** La température du bac de cuisson n'est pas prête pour la cuisson.
- **Affichage TERMINÉ :** Appuyez le bouton clignotant de l'aliment pour annuler l'alarme et terminer la cuisson.
- **Annuler la cuisson :** Appuyez et maintenez enfoncé le bouton clignotant de l'aliment pour annuler le cycle de cuisson.
- **Affichage MAINTIEN :** Appuyez sur le bouton clignotant de l'aliment pour arrêter l'alarme de maintien.

Répondre à l'invite de traitement

- Le contrôleur affiche Filtrer maintenant en alternance avec oui non.
- Appuyez le bouton Oui (bouton en dessous de l'affichage Oui) et le cycle de traitement démarre. Le contrôleur affiche VEILLE (refroidir) au terme du cycle de traitement.

Navigation parmi les boutons du contrôleur

- **Aliment :** Appuyez pour démarrer un cycle de cuisson. Actif lorsque le voyant adjacent est allumé. Le voyant clignote durant le cycle de cuisson. Appuyez et maintenez enfoncé pour arrêter un cycle de cuisson. Appuyez à la fin d'un cycle de cuisson pour annuler l'alarme. Appuyez et maintenez enfoncé pour un aliment avec un point de consigne différent (environ trois secondes) jusqu'à l'émission d'un signal sonore afin de changer le point de consigne de la température.
- **Parcourir / Quitter :** Appuyez une fois, tous les boutons de l'aliment s'allument ; sélectionnez l'aliment affiché. Appuyez le bouton de l'aliment pour afficher le nom de l'aliment. Appuyez Parcourir (Scan) à nouveau pour répéter. Appuyez deux fois sur Parcourir (Scan) pour revenir au fonctionnement normal. Appuyez Parcourir (Scan) pour sortir des menus.
- **Flèches Droite / Gauche :** Options de navigation dans l'affichage gauche. Appuyez les deux simultanément pour démarrer un cycle de traitement.
- **Flèches haut/bas :** Options de navigation dans l'affichage droit. Appuyez les deux simultanément pour changer la langue si une langue est sélectionnée dans la configuration.
- **Quitter refroidissement :** Quitte le mode Refroidissement (cool), ramène la friteuse à la température de consigne.
- **Thermomètre : Friteuse sous tension Marche :** Appuyez et relâchez pour le point de consigne dans l'affichage gauche et la température du bac de cuisson dans l'affichage droit.
- **Mise hors tension du thermomètre et de la friteuse Arrêt :** Appuyez pour afficher la température, l'heure, la date, la version du système, ainsi que les versions du contrôleur et du logiciel du circuit imprimé.
- **Coche : Friteuse hors tension Arrêt :** Appuyez et maintenez enfoncé durant 3 secondes. Faites défiler les utilisations de filtre ; appuyez et maintenez enfoncé durant 10 secondes. Configuration de l'appareil
- **Coche : Friteuse sous tension Marche :** Saisissez les codes, en réponse aux invites sur l'affichage gauche.
- **Filtre : Appuyez et relâchez :** Cuissons restantes jusqu'au cycle de filtre.
- **Appuyez et maintenez enfoncé :** Options de filtre : Filtre, Nettoyage et Filtre, Vidanger, Remplissage du bac de cuisson avec vrac (seulement option Vrac) et ébullition (arrêt seulement)

1.2 Arborescence résumée des menus du M3000

Menu filtrage	1.9
[L'ordinateur étant sur MARCHÉ, pressez et maintenez enfoncé le bouton FILTRAGE]	
— Filtrage	
— Nettoyer et filtrer	
— Mettre au rebut	
— Remplir le bac de cuisson depuis la réserve (option Réserve uniquement)	
— Nettoyage [L'ordinateur étant sur MARCHÉ, pressez et maintenez enfoncé le bouton FILTRAGE]	
Mode info	1.5
[Pressez et maintenez enfoncé le bouton ✓ (coché)]	
— Statistiques de dernière mise au rebut	
— Statistiques quotidiennes (daily stats)	
— Statistiques sur une période sélectionnée	
— Statistiques de dernier chargement	
Menu principal et Mode tech	
[L'ordinateur étant à l'arrêt, appuyez 10 secondes sur le bouton ✓ (coché), le Menu principal - Configuration d'aliment s'affiche]	
— Configuration d'aliment	1.6-1.8
[Entrez 1650]	
— Sélectionnez l'aliment	
— Nom non abrégé	
— Nom abrégé	
— Mode de cuisson	
— 1 Durée	
— 1 Température	
— 1 Sensibilité	
— 1 Minutage d'alarme (secouer)	
— 1 Nom de l'alarme (secouer)	
— 1 Mode de l'alarme (secouer)	
— 1 Tonalité de l'alarme (secouer)	
— 2 Minutage d'alarme (secouer)	
— Invite de filtrage	
— Marche instantanée	
— Délai de conservation	
— Standard Charge (Produit Menu de chargement par défaut)	
— CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	1.4
[Entrez 1656]	
— Système	1.4
— Langue	
— 2nde langue	
— Localisation (CE ou Non-CE)	
— Énergie (gaz ou électricité)	
— Type (bac de cuisson)	
— Volume système (niveau de son)	
— Format de température (F ou C)	
— Quitter température de fusion	
— Température du mode de veille (cool)	
— Défaut du mode de veille (cool)	
— Huile fraîche	
— Rebut	
— Interrupteur de vidange	
— Alarme de reprise	
— Levage de panier	
— Délai de conservation	
— Date / Heure	1.4
— Configuration du changement d'heure d'été / d'hiver	1.4
— Filtrage	1.4
— Cuissons avant filtrage	
— Durée du filtre en fin de journée	
— Durée du filtre en fin de journée	
— Minuterie de vidange	
— Minuterie de nettoyage	
— 1 Minuterie de nettoyage	
— 1 Délai d'invite de traitement	
— 1 Durée du traitement	
— 1 Température de démarrage du traitement	
— Journal d'erreur Liste des 10 derniers codes d'erreur	1.4
— Changement du mot de passe	1.4
— Mode Tech	
[Entrez 3000]	
— Effacer le journal d'erreur	
— Effacer les mots de passe	
— Compteur de canal	
— Hold Mode	
— Température maximum de cuisson	
— Test de limite supérieure	

1.3 Configuration : Menu principal

Pressez et maintenez enfoncée la touche cochée durant 10 secondes pour entrer dans le menu configuration, qui affiche en premier la Configuration Aliment. Éteignez le contrôleur et suivez les étapes ci-dessous pour naviguer parmi les options.

Affichage gauche	Affichage droit	Action
ARRÊT	ARRÊT	Pressez et maintenez enfoncé ✓ jusqu'à ce que le contrôleur remplace le menu principal par la configuration des aliments.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ► pour faire défiler Configuration des aliments (Product Setup), Configuration du bac (Vat Setup), Mode technique (Tech Mode), et Quitter (Exit). Une fois la sélection souhaitée affichée, pressez ✓.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Programmation d'éléments de menu et des paramètres de cuisson. Décrit dans les pages 1-8 à 1-11.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	Vide	La configuration du bac de cuisson est décrite ci-dessous à la section 1-4.
MODE TECH	Vide	Le mode technique est réservé aux techniciens.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton Quitter / Parcourir (Exit/Scan) trois fois pour remettre le contrôleur sur ARRÊT

1.4 Configuration du bac de cuisson

Le mode Configuration du bac de cuisson (Vat Setup) permet de régler sur le contrôleur la langue d'affichage, les tailles de bac de cuisson, et l'affichage des plages de température. Une fois le contrôleur arrêté, suivez les étapes ci-dessous : ***REMARQUE : La plupart des choix de système sont seulement disponibles sur le contrôleur le plus à gauche.**

Affichage gauche	Affichage droit	Action
ARRÊT	ARRÊT	Commencez par le contrôleur le plus à gauche. Pressez ✓ jusqu'à ce que le contrôleur passe au bout de 3 secondes de l'affichage du Menu principal. à celui de la CONFIGURATION DES ALIMENTS.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ► pour faire défiler jusqu'à la configuration du bac de cuisson et pressez ✓. La configuration des aliments est décrite aux 1-8 à 1-11.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR LE CODE	Entrez 1656.
SYSTÈME	Vide	Pressez ► pour faire défiler Système, Date / Heure, .Changement d'heure, Filtre, Journal d'erreur ou Changement du mot de passe. Une fois sur le choix voulu, pressez ✓, sinon pressez deux fois Quitter / Parcourir pour remettre le contrôleurs sur ARRÊT * Lire la REMARQUE ci-dessus.
LANGUE	ANGLAIS	Pressez ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix et pressez ►.
2ÈME LANGUE	ESPAGNOL	Pressez ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix et pressez ►. (Cette option permet de basculer facilement vers une autre langue à partir du panneau frontal (ex. espagnol en tant que deuxième langue)). Espagnol par défaut.
LOCALISATION	NON-CE :	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix : CE (conformité aux normes européennes), CE Belgique et non-CE (normes non-européennes) et pressez ►. Cette option est seulement disponible sur l'ordinateur le plus à gauche sur batteries multiples.
ÉNERGIE	GAZ	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix : Gaz ou électrique et pressez ►. Cette option est seulement disponible sur l'ordinateur le plus à gauche sur batteries multiples.
TYPE	GL30 FULL	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix : Gaz - GL30 Full, GL30 Split, Électrique - EL30-14 Full, EL30-14 Split, EL30-17 Full et EL30-17 Split. Une fois le type de bac à friteuse courant affiché, pressez ►.
VOLUME SYSTÈME	5	Paramètre le niveau sonore du contrôleur. Saisissez le volume de 1 à 9 (1 = plus bas / 9 = plus fort). Pressez ►.
FORMAT DE TEMPÉRATURE	°F	Pressez ► pour faire défiler les choix : F pour Fahrenheit ; C pour Celsius. Pressez ►.
QUITTEZ LE MENU TEMPÉRATURE DE FONTE (MELT TEMPR)	82 °C	Utilisez les touches numérotées pour changer le paramètre par défaut : Pressez ►. (Il s'agit de la température à laquelle la friteuse sort du cycle de fonte.) La plage va de 38°C à (93°C). Le défaut est 82°C.
TEMPÉRATURE DU MODE VEILLE	121 °C	Utilisez les touches numérotées pour changer le paramètre par défaut : Pressez ►. (Il s'agit de la température en mode point de consigne ou inactif.) Le défaut est de 121 °C
VEILLE MODE DEFAULT (MODE COOL PAR DÉFAUT)	0	Utilisez les touches numérotées pour changer le paramètre par défaut : (Il s'agit du nombre de minutes d'inactivité des friteuses avant de passer au mode cool. Ce paramètre est désactivé s'il est réglé sur zéro.) Pressez ►. (0 par défaut)
HUILE FRAÎCHE	AUCUN	Pressez ▼▲ pour faire défiler Aucun, JIB ou Vrac. Le défaut est aucun. Pressez ►. Cette option est seulement disponible sur l'ordinateur le plus à gauche.
MISE AU REBUT (WASTE)	AUCUN	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix Aucun ou Vrac. Le défaut est aucun. Pressez ►. Cette option est seulement disponible sur l'ordinateur le plus à gauche.

1.4 Configuration du bac de cuisson (suite)

Affichage gauche	Affichage droit	Action
INTERRUPTEUR DE DRAIN.	NON	Pressez ▼▲ pour choisir Oui ou Non. Pressez ►. (Choisissez Oui si la friteuse est équipée d'un interrupteur de drain) Le défaut est aucun.
ALARME DE REPRISE	DÉSACTIVÉE	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix DÉSACTIVÉE et ACTIVÉE Pressez ►. (Il s'agit d'une alarme de reprise qui arrête la friteuse si elle chauffe anormalement.) Désactivé par défaut.
SYSTÈME DE REMONTÉE DE PANIER AUTOMATIQUE	DÉSACTIVÉE	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix DÉSACTIVÉE et ACTIVÉE Si la friteuse dispose d'un système de remontée de panier automatique, choisissez ACTIVÉ Pressez ►. Désactivé par défaut.
DURÉE DE CONSERVATION	AUTO	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix AUTO et MANUEL Pressez ►. (Il s'agit de l'alarme d'arrêt de la minuterie de conservation) Si paramétrée sur auto, l'alarme s'arrêtera automatiquement. Auto par défaut.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ pour remettre le contrôleur sur ARRÊT
HEURE / DATE		
ARRÊT	ARRÊT	Pressez ✓ jusqu'à ce que le contrôleur passe au bout de 3 secondes de l'affichage du Menu principal. à celui de la CONFIGURATION DES ALIMENTS.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ► pour faire défiler jusqu'à la configuration du bac de cuisson et pressez ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR LE CODE	Entrez 1656.
SYSTÈME	Vide	Pressez ► pour faire défiler jusqu'à DATE/HEURE
HEURE / DATE	Vide	Pressez ✓.
SAISIE DE L'HEURE	HEURE	Utilisez les touches numérotées pour changer l'heure. Entrez l'heure au format 24 heures. Pressez ►.
FORMAT DE DATE	MM/JJ/AA	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix. Une fois le format de date affiché, pressez ►.
SAISISSEZ LA DATE	DATE	Utilisez les touches numérotées pour changer la date. Pressez ►.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ une fois et pressez ► pour faire défiler Système, Date/Heure, Filtre, Journal d'erreur ou changement du mot de passe. With desired choice displayed, press ✓ or press the Exit/Scan button three times to return the controller to ARRÊT.
CONFIGURATION DU CHANGEMENT D'HEURE	Il s'agit de la configuration du passage à l'heure d'hiver / d'été. Aux États-Unis, le changement d'heure s'effectue chaque année à 2h00 du matin le second dimanche de mars, en avançant d'une heure. L'heure d'été s'achève à 2h00 du matin le premier dimanche de novembre, en reculant d'une heure. Pour les deux États et les emplacements internationaux qui n'utilisent pas le changement d'heure, réglez sur désactivé.	
ARRÊT	ARRÊT	Pressez ✓ jusqu'à ce que le contrôleur passe au bout de 3 secondes de l'affichage du Menu principal. à celui de la CONFIGURATION DES ALIMENTS.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ► pour faire défiler jusqu'à la configuration du bac de cuisson et pressez ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR LE CODE	Entrez 1656.
CHANGEMENT D'HEURE	ACTIVÉ	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix DÉSACTIVÉE et ACTIVÉE Pressez ►. (Ceci active ou désactive le changement d'heure. Activé par défaut.) Si le choix est désactivé, pressez le bouton ► affiche quitter. Pressez le bouton quitter / parcourir (exit/scan) trois fois pour quitter.
MOIS DE PASSAGE À L'HEURE D'ÉTÉ	3	Entrez le mois de passage à l'heure d'été en utilisant les touches 1 à 10. (Par défaut il s'agit du mois de passage à l'heure d'été aux États-Unis, "3".) Pressez ►.
DIMANCHE DE PASSAGE À L'HEURE D'ÉTÉ	2	Saisissez le dimanche de passage à l'heure d'été en utilisant les touches 1 à 10. (Par défaut il s'agit du dimanche de passage à l'heure d'été aux États-Unis, "2".) Pressez ►.
MOIS DE PASSAGE À L'HEURE D'HIVER	11	Entrez le mois de passage à l'heure d'hiver en utilisant les touches 1 à 10. (Par défaut il s'agit du mois de passage à l'heure d'hiver aux États-Unis, "11".) Pressez ►.
DIMANCHE DE PASSAGE À L'HEURE D'HIVER	1	DIMANCHE DE PASSAGE À L'HEURE D'HIVER (Par défaut il s'agit du dimanche de passage à l'heure d'hiver aux États-Unis, "1".) Pressez ►.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ une fois et pressez ► pour faire défiler Système, Date/Heure, Filtre, Journal d'erreur ou changement du mot de passe. With desired choice displayed, press ✓ or press the Exit/Scan button three times to return the controller to OFF.
FILTRE		
HORS TENSION (OFF)	HORS TENSION (OFF)	Pressez ✓ jusqu'à ce que le contrôleur passe au bout de 3 secondes de l'affichage du Menu principal. à celui de la CONFIGURATION DES ALIMENTS.

1.4 Configuration du bac de cuisson (suite)

Affichage gauche	Affichage droit	Action
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ► pour faire défiler jusqu'à la configuration du bac de cuisson et pressez ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR LE CODE	Entrez 1656.
SYSTÈME	Vide	Pressez ► pour passer à FILTRE.
FILTRE	Vide	Pressez ✓.
CUISSONS AVANT FILTRAGE	0	Pressez ►. (Il s'agit du nombre total de cuissons avant filtrage. 0 par défaut.) Entrez le nombre de cuissons voulu avant d'être invité à filtrer.
MINUTERIE DE FILTRAGE EN FIN DE JOURNÉE	DÉSACTIVÉE	Pressez ▼▲ pour faire défiler activé ou désactivé et pressez ►. (DÉSACTIVÉE par défaut)
HEURE DE FILTRAGE EN FIN DE JOURNÉE	23H59	Utilisez les touches numérotées pour programmer l'heure d'alerte de filtrage en fin de journée. Entrez l'heure au format 24 heures. Pressez ►. Saisissez 23h59 si aucune invite au filtrage en fin de journée n'est souhaitée.
MINUTERIE DE VIDANGE	5	Utilisez les touches numérotées pour changer le paramètre par défaut de la minuterie de vidange dans Nettoyage et Filtre. Saisissez la durée en minutes. 5 minutes par défaut.
MINUTERIE DE NETTOYAGE (BOIL OUT)	30	Utilisez les touches numérotées afin de changer le paramétrage par défaut de la minuterie de nettoyage. Saisissez la durée en minutes. 30 minutes par défaut.
1 MINUTERIE DE TRAITEMENT	DÉSACTIVÉE	Pressez ▼▲ pour faire défiler activé ou désactivé et pressez ►. (DÉSACTIVÉE par défaut)
1 HEURE D'INVITE DU TRAITEMENT	23H59	Utilisez les touches numérotées pour programmer l'heure d'invite de traitement. Pressez ►. (Il s'agit de l'heure d'invite au traitement quotidien). Entrez l'heure au format 24 heures.
1 DURÉE DU TRAITEMENT	15	Utilisez les touches numérotées pour changer l'heure. Pressez ►. (Il s'agit de la durée en minutes du traitement). 15 minutes par défaut.
1 TEMPR DE DÉMARRAGE DU TRAITEMENT	(149°C)	Utilisez les boutons numérotés pour changer la température. (Il s'agit de la température minimum requise pour démarrer le traitement.) Pressez ►. 149° C par défaut.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ une fois et pressez ► pour faire défiler Système, Date/Heure, Filtre, Journal d'erreur ou changement du mot de passe. With desired choice displayed, press ✓ or press the Exit/Scan button once to return the controller to OFF.
JRNL ERR		Suivez les 3 étapes ci-dessus pour régler la date et l'heure.
ARRÊT	ARRÊT	Pressez ✓ jusqu'à ce que le contrôleur passe au bout de 3 secondes de l'affichage du Menu principal à celui de la CONFIGURATION DES ALIMENTS.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ► pour faire défiler jusqu'à la configuration du bac de cuisson et pressez ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR LE CODE	Entrez 1656.
SYSTÈME	Vide	Pressez ► pour faire défiler jusqu'au Journal d'erreur.
JRNL ERR	Vide	Pressez ✓. (Il s'agit du journal des dix derniers codes d'erreurs.)
MAINTENANT	HEURE / DATE	Pressez ►. (Date et heure actuelles)
A E#	HEURE / DATE	Erreurs de A à J. Pressez ► faire défiler les erreurs. Les codes d'erreur sont listés à la page 7-5. S'il n'existe aucune erreur, presser ► affichera Aucune erreur.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ une fois et pressez ► pour faire défiler Système, Date/Heure, Filtre, Journal d'erreur ou Changement du mot de passe. With desired choice displayed, press ✓ or press the Exit/Scan button three times to return the controller to OFF.
CHANGEMENT DU MOT DE PASSE	Vide	Pressez ✓.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	1650	Utilisez les touches numérotées pour changer le code. Pressez ►.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	1656	Utilisez les touches numérotées pour changer le code. Pressez ►.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ une fois et pressez ► pour faire défiler Système, Date/Heure, Filtre, Journal d'erreur ou changement du mot de passe. With desired choice displayed, press ✓ or press the Exit/Scan button three times to return the controller to OFF.

1.5 Mode INFO : Affichage des statistiques d'utilisation

Le contrôleur collecte et stocke des informations sur les cycles de cuisson et les cycles de filtrage. Ces données sont accessibles en mode Info, auquel on passe en pressant la touche cochée lorsque le contrôleur est en marché ou arrêté. Les étapes pour afficher ces données sont détaillées ci-dessous.

Affichage gauche	Affichage droit	Action
MARCHE / ARRÊT	MARCHE / ARRÊT	Pressez ✓ jusqu'à afficher le MODE INFO.
DERNIÈRES STATISTIQUES DE MISE AU REBUT	Vide	Presse ► pour faire défiler : Statistiques de dernière mise au rebut, Statistiques quotidiennes, Statistiques sur une période sélectionnée, Statistiques de dernier chargement ; une fois sur les statistiques souhaitées, pressez ✓.
NOMBRE TOTAL DE CUISSONS	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut.)
DERNIÈRE MISE AU REBUT	DATE	Pressez ►. (Il s'agit de la date de la dernière mise au rebut.)
FILTRES - DEPUIS LA MISE AU REBUT.	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de filtres depuis la mise au rebut de l'huile.)
NOMBRE DE FILTRAGES NON EFFECTUÉS - DEPUIS LA MISE AU REBUT	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de filtrages non effectués depuis la mise au rebut de l'huile.)
TRAITEMENTS - DEPUIS LA MISE AU REBUT	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de traitements depuis la mise au rebut de l'huile.)
NOMBRE DE TRAITEMENTS NON EFFECTUÉS - DEPUIS LA MISE AU REBUT	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de traitements non effectués depuis la mise au rebut de l'huile.)
DURÉE DE VIE DE L'HUILE	Nombre de jours	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de jour depuis la dernière mise au rebut.)
DURÉE DE VIE AVANT 1 MISE AU REBUT	Nombre de jours	Pressez ►. (Il s'agit de la durée de vie en jours de l'huile avant 1 mise au rebut.)
DURÉE DE VIE AVANT 1 MISE AU REBUT	Nombre de jours	Pressez ►. (Il s'agit de la durée de vie en jours de l'huile avant 2 mises au rebut.)
DURÉE MOYENNE DE VIE DE L'HUILE (AVG OIL LIFE)	Nombre de jours	Pressez ►. (Il s'agit de la durée moyenne de vie de l'huile sur les 3 dernières mises au rebut.)
NOMBRE MOYEN DE CUISSONS	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre moyen de cuissons sur les 3 dernières mises au rebut.)
RÉINITIALISER LES STATISTIQUES DE DERNIÈRE MISE AU REBUT	OUI NON.	Pressez ► pour faire défiler ou ▲ pour réinitialiser les statistiques de dernière mise au rebut
RÉINITIALISER LES STATISTIQUES DE DERNIÈRE MISE AU REBUT	SAISIR LE CODE	Entrez 1656
TERMINÉ	Vide	
QUITTER	Quitter	Appuyez une fois sur le bouton ✓ et pressez le bouton Parcourir (Scan) jusqu'au choix voulu. Une fois sur le choix voulu, pressez ✓ ou appuyez sur le bouton Quitter/Parcourir (Exit/Scan) trois fois pour remettre le contrôleur sur Arrêt.
STATISTIQUES QUOTIDIENNES	Vide	Une fois que l'article souhaité s'affiche, appuyez sur ✓.
LUN	DATE	Pressez ▼▲ pour atteindre un jour de la semaine précédente. Une fois sur la date souhaitée, pressez ►.
FILTRES	NOMBRE ET JOUR	Pressez ▼▲ pour faire défiler le nombre de filtrages du bac de cuisson durant ce jour de la semaine passée. Pressez ►.
FILTRAGES - SEMAINE PRÉCÉDENTE	NOMBRE ET JOUR	Pressez ▼▲ pour faire défiler le nombre de cycles de filtrage quotidien au cours de la semaine passée. Pressez ►. Pressez ✓ button once to return to Info Mode menu, or Exit/Scan button once to return the controller to OFF.
FILTRAGES NON EFFECTUÉS	NOMBRE ET JOUR	Pressez ▼▲ pour faire défiler le nombre de fois où l'invite de filtrage a été ignorée durant ce jour de la semaine précédente. Pressez ►.
CUISSONS	NOMBRE ET JOUR	Pressez ▼▲ pour faire défiler le nombre de cycles de cuisson durant ce jour de la semaine précédente. Pressez ►.
QUITTER	QUITTER	Appuyez une fois sur le bouton ✓ et pressez le bouton Parcourir (Scan) jusqu'au choix voulu. Une fois sur le choix voulu, pressez ✓, ou appuyez sur le bouton Quitter/Parcourir (Exit/Scan) trois fois pour remettre le contrôleur sur Arrêt.
STATISTIQUES SUR UNE PÉRIODE SÉLECTIONNÉE	Vide	Presse ► pour faire défiler le menu Mode info : Statistiques de dernière mise au rebut, Statistiques quotidiennes, Statistiques sur une période sélectionnée, Statistiques de dernier chargement ; une fois sur les statistiques souhaitées, pressez ✓.

1.5 Mode INFO Affichage des statistiques d'utilisation (suite)

Affichage gauche	Affichage droit	Action
USAGE DEPUIS	HEURE	Pressez ►. (Il s'agit de la date et de l'heure de départ de la période sélectionnée.)
CUISSONS	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de cuissons depuis le début de la période sélectionnée.)
NB INTERRUPT CUISS	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre de cuissons annulées depuis le début de la période sélectionnée.)
HEURES (HOURS) D'USAGE	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit du nombre total d'heures d'usage depuis le début de la période sélectionnée.)
RÉINITIALISATION DES DONNÉES D'USAGE	OUI NON	Pressez ► pour faire défiler sinon ▲ pour définir le début d'une nouvelle période statistique.
RÉINITIALISATION DES DONNÉES D'USAGE	SAISIR LE CODE	Entrez 1656.
TERMINÉ	Vide	
QUITTER	QUITTER	Appuyez une fois sur le bouton ✓ et pressez le bouton Parcourir (Scan) jusqu'au choix voulu. Une fois sur le choix voulu, pressez ✓ ou appuyez sur le bouton Quitter/Parcourir (Exit/Scan) trois fois pour remettre le contrôleur sur Arrêt.
STATISTIQUES DE DERNIER CHARGEMENT	Vide	Une fois que l'article souhaité s'affiche, appuyez sur ✓.
DÉPART CUISSON	Nombre minutes	Pressez ►. (Il s'agit de l'heure du commencement de la dernière cuisson.)
TEMPS RÉEL DE CUISSON	Nombre minutes	Pressez ►. (Il s'agit du temps de cuisson réel incluant la durée de prolongation.)
TEMPS DE CUISSON PROGRAMMÉ	Nombre minutes	Pressez ►. (Il s'agit du temps de cuisson programmé.)
TEMP MAXIMUM (MAX TEMP)	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit de la température maximum de l'huile durant la dernière cuisson.)
TEMP MINIMUM (MIN TEMP)	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit de la température minimum de l'huile durant la dernière cuisson.)
TEMP MOYENNE (AVG TEMP)	Nombre	Pressez ►. (Il s'agit de la température moyenne de l'huile durant la dernière cuisson.)
DURÉE DE CHAUFFAGE (HEAT ON)	%	Pressez ►. (Il s'agit du pourcentage de temps de cuisson durant lequel la source de chaleur était active pendant la dernière cuisson.)
PRÊT POUR LA CUISSON (READY FOR COOK)	OUI OU NON	Pressez ►. (Ceci affiche oui si la friteuse est revenue à la température de consigne avant de démarrer le cycle de cuisson.)
QUITTER	QUITTER	Appuyez une fois sur le bouton ✓ et pressez le bouton Parcourir (Scan) jusqu'au choix voulu. Une fois sur le choix voulu, pressez ✓ ou appuyez sur le bouton Quitter/Parcourir (Exit/Scan) trois fois pour remettre le contrôleur sur Arrêt.

1.6 Menu principal : Configuration des aliments (Cuisson à point de consigne unique)

La programmation des aliments est indiquée ci-dessous. La colonne de droite indique l'action nécessaire pour continuer. Quittez à tout moment une étape de programmation en pressant la touche Parcourir / Quitter (Scan/Exit) jusqu'à ce que l'affichage revienne à son état de pré-programmation. Assurez-vous que le contrôleur est arrêté et suivez les étapes ci-dessous. Pour accéder à la bande de menu, enlevez les vis fixant l'encadrement. Abaissez le cadre et retirez la bande à l'arrière du contrôleur. Une fois que la bande de menu est actualisée, inversez les étapes. Pour annuler l'assignation d'un bouton, réglez le temps de cuisson sur 0:00 et pressez QUITTER/PARCOURIR.

Affichage gauche	Affichage droit	Action
HORS TENSION (OFF)	HORS TENSION (OFF)	Pressez ✓ jusqu'à ce que le contrôleur passe au bout de 3 secondes de l'affichage du Menu principal. à celui de la CONFIGURATION DES ALIMENTS.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ✓.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	ENTREZ LE CODE	Entrez 1650.
SÉLECTIONNEZ L'ALIMENT	Vide	Appuyez sur le bouton d'aliment souhaité.
NOM NON ABRÉGÉ (LONG NAME)	NOM DE L'ALIMENT OU NUMÉRO DE BOUTON	Saisissez le nom de l'aliment à l'aide des touches alphabétiques. Déplacez le curseur avec ▲▼. Pressez ► pour avancer à la prochaine fonction de configuration d'aliment.
NOM ABRÉGÉ	NOM D'ALIMENT ABRÉGÉ OU NUMÉRO DE BOUTON	Saisissez un nom d'aliment sur quatre lettres qui alternera avec l'affichage de la minuterie durant une cuisson. Pressez ►.
MODE CUISSON	POINT DE CONSIGNE UNIQUE	Pressez ►. Si des points de consigne multiples ou une cuisson segmentée sont souhaités, pressez ▼ POINTS DE CONSIGNE MULTIPLES (MULTIPLE SETPOINT) puis allez à la page 1.8 et suivez les instructions. (POINT DE CONSIGNE UNIQUE par défaut).
1 DURÉE	0:00 OU DURÉE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisissez la durée totale de cuisson à l'aide des touches numérotées. Pressez ►.
1 TEMPR	TEMPR	Saisissez la température de cuisson. Pressez ►. Consultez le tableau de sensibilité à la page 1-17.
1 SENSIBILITÉ	Nombre	Entrez le niveau de sensibilité, de 0 à 9 pour l'aliment. Pressez ►.
1 DÉLAI D'ALARME (DÉLAI POUR SECOUER - Shake Time)	0:00 OU DURÉE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir le délai dans le cycle de cuisson du signal sonore pour secouer. Pressez ►. Si réglé sur 0:00, passez à l'INVITE DE FILTRAGE.
INTITULÉ DE L'ALARME (ALARM NAME)	SECOUER (SHAKE)	Pressez ▼▲ pour faire défiler les intitulés d'alarme (ex. secouer, remuer). Pressez ►.
1 MODE ALARME (Mode alarme secouer)	AUTO	Pressez ►. Auto par défaut. Si une secousse manuelle est souhaitée pressez ▼▲ pour faire défiler jusqu'au mode d'alarme secousse manuelle. Pressez ►. Le mode alarme (Secouer), lorsqu'il est réglé sur auto, arrête l'alarme automatiquement au bout de quelques secondes. Le mode manuel requiert l'action de l'utilisateur.
TONALITÉ DE SIGNAL SONORE (ALARM TONE) (TONALITÉ D'ALARME POUR SECOUER)	COURTE	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix de tonalité d'alarme pour secouer. Pressez ►. (Courte par défaut)
2 DÉLAI D'ALARME	0:00	Pressez ►. Laissez sur 0:00 si une seconde alarme n'est pas requise.
INVITE DE FILTRAGE	0 ou le nombre précédemment entré.	Saisissez le nombre de cycles de cuisson avant une invite au filtrage et pressez ►.
MARCHE INSTANTANÉE (INSTANT ON)	5 ou numéro précédemment saisi	C'est le délai en secondes durant lequel la friteuse chauffe à 100 % après avoir pressé le bouton d'aliment et avant que le contrôleur ne règle la température. Saisissez une valeur et pressez ►. (5 par défaut, 0 = désactivé). REMARQUE : La marche instantanée peut devoir être ajustée pour les charges de cuisson légères.
DURÉE DE CONSERVATION	0 ou le délai précédemment entré	Saisissez en minutes le délai de conservation des aliments avant mise au rebut. Pressez ►.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ pour sauvegarder les changements.
SÉLECTIONNEZ L'ALIMENT	Vide	Pour des programmations supplémentaires reportez-vous à la configuration des aliments ci-dessus. Pour quitter pressez 2 fois le bouton Quitter / Parcourir sur Arrêt.

Pour accéder à la bande de menu, enlevez les vis fixant l'encadrement. Abaissez le cadre et retirez la bande à l'arrière du contrôleur. Une fois la bande de menu actualisée, inversez les étapes pour remonter. Pour annuler l'assignation d'un bouton, réglez le temps de cuisson sur 0:00 et pressez QUITTER/PARCOURIR (EXIT/SCAN).

1.7 Aperçu général de la cuisson (segmentée) à points de consigne multiples

Le contrôleur peut gérer une cuisson (séparée) à points de consigne multiples, fonction qui permet de séparer le cycle de cuisson en plusieurs parties, chacune avec sa propre température de cuisson et durée.

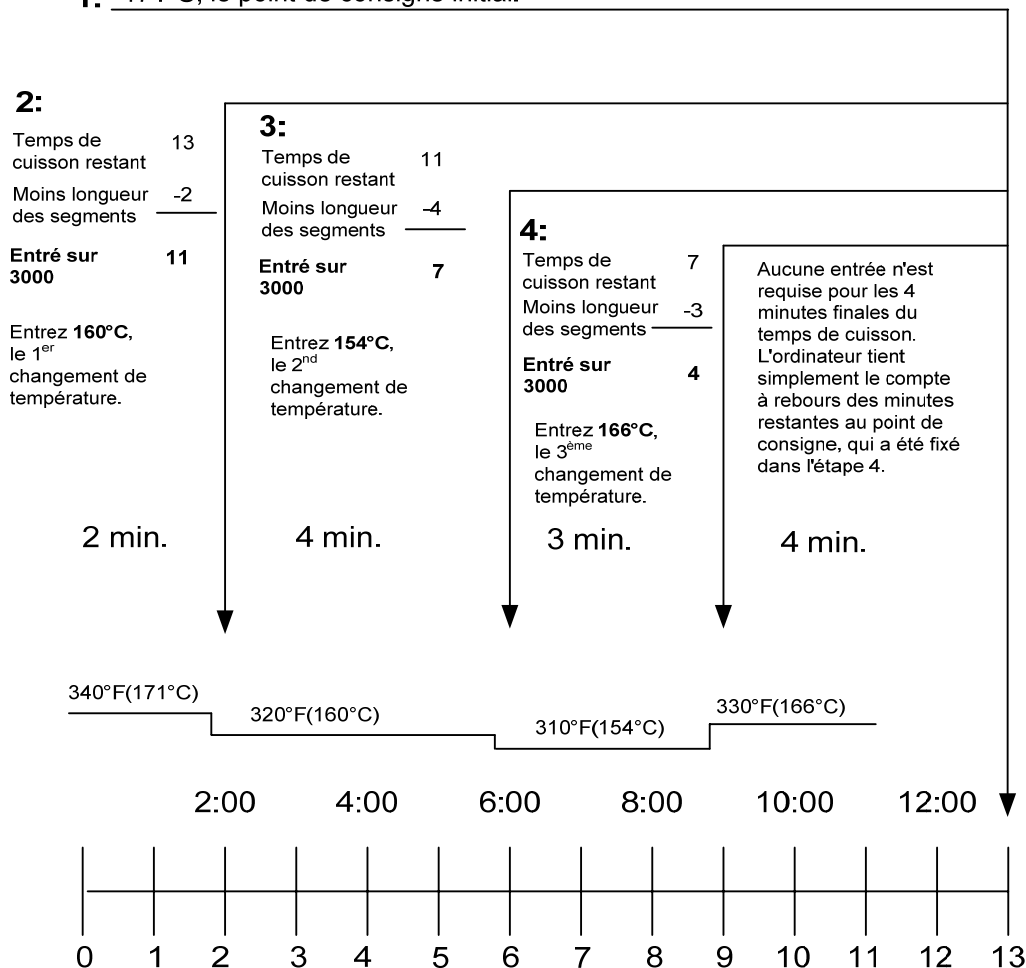
Une version abrégée de la programmation pour un cycle de cuisson de 13 minutes avec quatre températures de cuisson est présentée ci-dessous. Les étapes sont résumées pour plus de clarté. Les délais de cuisson indiquent à quel moment sur le temps du cycle total de cuisson le segment intervient. Dans cet exemple, le premier changement de température intervient lorsqu'il reste 11 minutes de temps de cuisson total ; on saisira donc 11 à l'invite pour le second délai de cuisson. À deux minutes dans le cycle de cuisson total, la température changera, pour les 11 minutes restantes. On obtient les délais de cuisson pour les segments restants en soustrayant la longueur du segment du temps de cuisson restant. Les étapes complètes de programmation sont indiquées aux pages 10 et 11.

- L'étape 1 règle le temps total de de cuisson et un point de consigne initial.
- L'étape 2 définit la durée du premier segment de cuisson, 2 minutes, ainsi que le point de consigne du premier changement de température.
- L'étape 3 définit la durée du second segment de cuisson, 4 minutes, ainsi que le point de consigne du second changement de température
- L'étape 4 définit la durée du troisième segment de cuisson, 3 minutes, ainsi que le point de consigne du troisième changement de température

Les quatre dernières minutes de la durée de cuisson se déroulent à la température finale. Aucune saisie n'est requise quant à l'utilisation des minutes finales.

Entrez 13:00, le temps combiné de tous les cycles de cuisson, et

1: 171°C, le point de consigne initial.



1.8 Menu principal : Configuration des ingrédients (cuisson (segmentée) à points de consigne multiples)

Affichage gauche	Affichage droit	Action
ARRÊT	ARRÊT	Pressez ✓ jusqu'à ce que le contrôleur passe au bout de 3 secondes de l'affichage du Menu principal. à celui de la CONFIGURATION DES ALIMENTS.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	Vide	Pressez ✓.
CONFIGURATION DES ALIMENTS	ENTREZ LE CODE	Entrez 1650
SÉLECTIONNEZ L'ALIMENT	Vide	Appuyez sur le bouton d'aliment souhaité
NOM NON ABRÉGÉ (LONG NAME)	NOM DE L'ALIMENT OU NUMÉRO DE BOUTON	Saisissez le nom de l'aliment à l'aide des touches alphabétiques. Déplacez le curseur avec ▲▼. Pressez ► pour avancer à la prochaine fonction de configuration d'aliment.
NOM ABRÉGÉ	NOM D'ALIMENT ABRÉGÉ OU NUMÉRO DE BOUTON	Saisissez le nom abrégé de l'aliment sur quatre caractères qui alterneront avec la durée durant une cuisson. Pressez ►.
MODE CUISSON	POINT DE CONSIGNE UNIQUE	Pressez ►. Si des points de consigne multiples ou une cuisson segmentée sont souhaités, pressez ▼ points de consigne multiples (multiple setpoint) (segmenté) et suivez les instructions de la section suivante. (POINT DE CONSIGNE UNIQUE par défaut)
1 DURÉE :	0:00 OU DURÉE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisissez le temps total de cuisson pour l'élément segmenté et pressez ►.
1 TEMPR	TEMPÉRATURE	Saisissez la température de cuisson initiale et pressez ►.
1 SENSIBILITÉ	Nombre	Entrez le niveau de sensibilité, de 0 à 9 pour l'aliment. Pressez ►.
2 DURÉE :	0:00 OU DURÉE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisissez le temps restant après le premier changement de température (voir la page 1-9) et pressez ►.
2 TEMPR	0:00 OU LA TEMPÉRATURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez le premier changement de température et pressez ►.
2 SENSIBILITÉ	0 OU LA VALEUR PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez la valeur d'infléchissement de 0 à 9 pour l'aliment et pressez ►.
3 DURÉE :	0:00 OU LA DURÉE PRÉCÉDEMMENT PROGRAMMÉE	Saisissez le temps restant après le second changement de température et pressez ►.
3 TEMPR	0:00 OU LA TEMPÉRATURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez la température du second segment et pressez ►.
3 SENSIBILITÉ	0 OU LA VALEUR PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez la valeur d'infléchissement de 0 à 9 pour l'aliment et pressez ►.
4 DURÉE :	0 OU LA VALEUR PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez le temps restant après le troisième changement de température et pressez ►.
4 TEMPR	0:00 OU LA TEMPÉRATURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez la température du troisième segment et pressez ►.
4 SENSIBILITÉ	0 OU LA VALEUR PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez la valeur d'infléchissement de 0 à 9 pour l'aliment et pressez ►.
5 DURÉE :	0 OU LA DURÉE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Laisser sur zéro si aucun autre segment n'est requis et pressez ►. Si d'autres segments sont requis, 10 au maximum, continuez la programmation ainsi qu'indiqué ci-dessus.
TEMPS D'ALARME	0 OU LA DURÉE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisir le délai dans le cycle de cuisson du signal sonore pour secouer. Pressez ►.
1 INTITULÉ DE L'ALARME	SECOUER	Pressez ▼▲ pour faire défiler les intitulés d'alarme (ex. Secouer). Pressez ►.
1 MODE ALARME	AUTOMATIQUE PAR DÉFAUT	Pressez ▼▲ pour faire défiler et confirmer le mode d'alarme de secousse manuel ou auto. Pressez ►.
1 TONALITÉ D'ALARME	COURTE	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix de tonalité d'alarme pour secouer. Pressez ►.
2 TEMPS POUR SECOUER	:00 OU LA DURÉE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez le temps dans le cycle de cuisson du signal sonore pour secouer. Pressez ►.
2 INTITULÉ DE L'ALARME	SECOUER	Pressez ▼▲ pour faire défiler les intitulés d'alarme (ex. Secouer). Pressez ►.
2 MODE ALARME	AUTOMATIQUE PAR DÉFAUT	Pressez ▼▲ pour faire défiler et confirmer le mode d'alarme de secousse manuel ou auto. Pressez ►.

1.8 Menu principal : Configuration des ingrédients (cuisson (segmentée) à points de consigne multiples) (suite)

Affichage gauche	Affichage droit	Action
2 TONALITÉ D'ALARME	COURTE	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix de tonalité d'alarme pour secouer. Pressez ►.
3 TEMPS	0 OU LA DURÉE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisissez le temps du troisième signal sonore pour secouer. Pressez ►.
3 INTITULÉ DE L'ALARME	SECOUER	Pressez ▼▲ pour faire défiler les intitulés d'alarme (ex. Secouer). Pressez ►.
3 MODE ALARME	AUTOMATIQUE PAR DÉFAUT	Pressez ▼▲ pour faire défiler et confirmer le mode d'alarme de secousse manuel ou auto. Pressez ►.
3 TONALITÉ D'ALARME	COURTE	Pressez ▼▲ pour faire défiler les choix de tonalité d'alarme pour secouer. Pressez ►.
INVITE DE FILTRAGE	0 ou le nombre précédemment entré.	Saisissez le nombre de cycles de cuisson avant une invite au filtrage et pressez ►.
MARCHE INSTANTANÉE (INSTANT ON)	5	C'est le délai en secondes durant lequel la friteuse chauffe à 100 % après avoir pressé le bouton d'aliment et avant que le contrôleur ne règle la température. Saisissez une valeur et pressez ►. (5 par défaut, 0 = désactivé).
DURÉE DE CONSERVATION	0 ou le délai précédemment entré	Saisissez en minutes le délai de conservation des aliments avant mise au rebut. Pressez ►.
QUITTER	QUITTER	Pressez le bouton ✓ pour sauvegarder les changements.
SÉLECTIONNEZ L'ALIMENT	Vide	Pour des programmations supplémentaires reportez-vous à la configuration des aliments ci-dessus. Pour quitter pressez 2 fois le bouton Quitter/Parcourir sur Arrêt.

Pour accéder à la bande de menu, enlevez les vis fixant l'encadrement. Abaissez le cadre et retirez la bande à l'arrière du contrôleur. Une fois la bande de menu actualisée, inversez les étapes pour remonter. Pour annuler l'assignation d'un bouton, réglez le temps de cuisson sur 0:00 et pressez QUITTER/PARCOURIR (EXIT/SCAN).

1.9 Menu filtrage

⚠ 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.

⚠ DANGER

La vidange et le filtrage de l'huile doivent être accomplis avec précaution pour éviter tout risque de brûlure grave causée par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 °C. Assurez-vous que tous les tuyaux sont correctement connectés et que les poignées de vidange sont dans la position adéquate avant de manipuler des boutons ou des robinets. Portez tout l'équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage d'huile.

⚠ DANGER

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

⚠ 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

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

Le contrôleur 3000 dispose de cinq options de filtrage : Filtre, Nettoyage et Filtre, Mise au rebut, Remplissage du bac de cuisson avec vrac (seulement option Vrac) et nettoyage (seulement en mode arrêté). Toutes les options sont accessibles en pressant le bouton de filtrage jusqu'à ce que l'affichage change pour le menu de filtrage. Si la friteuse n'a pas atteint le point de consigne, le contrôleur indique d'attendre pour le filtrage. Le contrôleur doit être en marche et au point de consigne pour les options Filtrage ainsi que Filtrage et nettoyage.

Accès au Mode menu de filtrage

Affichage gauche	Affichage droit	Action
PRÊT	PRÊT	Pressez le bouton de filtrage jusqu'à ce que le MENU DE FILTRAGE se change en Filtrage au bout de 3 secondes.
FILTRAGE	Vide	Pressez ► pour faire défiler Nettoyage et Filtre, Mise au rebut, Remplissage du bac de cuisson avec vrac (seulement option Vrac), nettoyage (seulement si le contrôleur est arrêté) ou Quitter. Une fois sur le choix désiré pressez ✓. Suivez les instructions ci-dessous pour naviguer entre les modes.

1.9.1 Filtrage

Affichage gauche	Affichage droit	Action
FILTRAGE	Vide	Pressez ✓ et maintenez enfoncé jusqu'à ce que FILTRAGE s'affiche (ou GAUCHE / DROITE sur les cuves doubles)
GAUCHE (seulement cuves doubles)	DROITE (seulement cuves doubles)	Pressez le bouton du côté à filtrer
FILTRAGE	Vide	Pressez le bouton ✓.
FILTRE MAINTENANT ?	OUI / NON	Pressez ▲ (OUI) pour continuer. Une réponse négative diffère le filtrage et la cuisson peut continuer.
BAC DE FILTRAGE PRÊT ? (FILTER PAN READY?)	CONFIRMER	Assurez-vous que le bac de filtrage est en place et propre. Pressez ▲.
OUVRIR ROBINET ÉVAC (OPEN DRAIN VALVE)	Vide	Ouvrez le robinet de vidange.
VIDANGE	Compte à rebours de 40 secondes	Aucune action requise. Si le robinet d'évacuation se bouche avec des particules alimentaires, utilisez l'outil Fryer's Friend ("l'ami des friteuses" - outil en forme de tisonnier) pour le déboucher.



DANGER

N'essayez JAMAIS de déboucher un robinet de vidange par l'avant ! De l'huile chaude risque de sortir d'un coup et de causer des brûlures graves.

Ne tapez PAS sur le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets. Cela peut endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

ACTIVEZ LE FILTRAGE	CONFIRMER	Activez le filtrage et pressez ▲.
VIDANGE EN COURS	Compte à rebours de 30 secondes	Aucune action requise.
FERMER LE ROBINET DE VIDANGE	Vide	Fermez le robinet de vidange.
REPLISSAGE	Compte à rebours de 45 secondes	Aucune action requise.
ARRÊTEZ LE FILTRAGE LORSQU'IL EST SATURÉ	CONFIRMER	Arrêtez le système de filtrage et pressez ▲.
ARRÊT	ARRÊT	



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 pas cogner les paniers à friture ou d'autres ustensiles sur la bande de jointure de la friteuse. 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.

1.9.2 Nettoyage et filtrage

Affichage gauche	Affichage droit	Action
Suivez les étapes pour accéder au Mode menu de filtrage à la page 1-12.		
NETTOYAGE ET FILTRAGE	Vide	Pressez ✓.
NETTOYER MAINTENANT ?	OUI NON	Pressez ▲. La réponse Oui éteint le bac de cuisson. Une réponse négative diffère le nettoyage-filtrage et la cuisson peut continuer.
BAC DE FILTRAGE PRÊT ?	CONFIRMER	Assurez-vous que le bac de filtrage est en place et propre. Pressez ▲.
OUVREZ LE ROBINET DE VIDANGE.	Vide	Ouvrez le robinet de vidange.
VIDANGE	Compte à rebours de 40 secondes	Aucune action requise.
NETTOYAGE DU BAC DE CUISSON TERMINÉ ?	OUI	Pressez ▲.
ACTIVEZ LE FILTRAGE	CONFIRMER	Activez le filtrage et pressez ▲
CHASSE	Compte à rebours de 5:00	Aucune action requise.
REMPLIR BAC DE CUISSON	OUI	Pressez ▲.
FERMER LE ROBINET DE VIDANGE	Vide	Fermez le robinet de vidange.
REPLISSAGE	Compte à rebours de 1:30 secondes	Aucune action requise.
ARRÊTER LE FILTRAGE LORSQU'IL EST SATURÉ	CONFIRMER	Arrêtez le système de filtrage et pressez ▲.
ÉTEINT	ÉTEINT	

1.9.3 Mise au rebut (Paramètres (JIB - "jug in a box") et aucun)



DANGER

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

(Pour vidanger et mettre au rebut l'huile ou la graisse végétale usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU) Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.

Affichage gauche	Affichage droit	Action
Suivez les étapes pour accéder au Mode menu de filtrage à la page 1-12.		
MISE AU REBUT	Vide	Pressez ✓.
METTRE AU REBUT MAINTENANT ?	OUI NON	Pressez ▲. La réponse Oui coupe la friteuse. La réponse Non reporte la mise au rebut et la cuisson peut continuer.
RETIREZ LE BAC DE FILTRAGE	CONFIRMER	Retirez le bac de filtrage et pressez ▲.
INSÉRER L'UNITÉ DE MISE AU REBUT	CONFIRMER	Insérer l'unité de mise au rebut sous la vidange et pressez ▲.
OUVRIR ROBINET ÉVAC (OPEN DRAIN VALVE)	Vide	Ouvrez le robinet de vidange.
MISE AU REBUT	Compte à rebours de 60 secondes	Aucune action requise.
BAC CUISS VIDE ?	CONFIRMER	Pressez ▲
BAC CUISS NETTOYÉ ?	CONFIRMER	Pressez ▲ lorsque nettoyé.
FERMER LE ROBINET DE VIDANGE	Vide	Fermez le robinet de vidange.
RETIREZ L'UNITÉ DE MISE AU REBUT	CONFIRMER	Retirez l'unité de mise au rebut et pressez ▲.
INSÉRER LE BAC DE FILTRAGE	CONFIRMER	Insérez le bac et pressez ▲.
REPLISSAGE CUVE	CONFIRMEZ	Remplissez le bac de cuisson avec de l'huile fraîche et pressez ▲ lorsque plein.
ÉTEINT	ÉTEINT	



DANGER

LORSQUE VOUS UTILISEZ DE LA GRAISSE VÉGÉTALE SOLIDE, TASSEZ-LA AU FOND DE LA CUVE. N'UTILISEZ PAS LA FRITEUSE AVEC UN BLOC SOLIDE DE GRAISSE VÉGÉTALE SUR LA PARTIE SUPÉRIEURE DE LA CUVE. CECI ENDOMMAGERAIT LA CUVE ET PEUT CAUSER UN INCENDIE.

1.9.4 Mise au rebut (paramètre RÉSERV)

Affichage gauche	Affichage droit	Action
Suivez les étapes pour accéder au Mode menu de filtrage à la page 1-12.		
MISE AU REBUT	Vide	Pressez ✓.
METTRE AU REBUT MAINTENANT ?	OUI NON	Pressez ▲. La réponse Oui coupe la friteuse. La réponse Non reporte la mise au rebut et la cuisson peut continuer.
BAC DE FILTRAGE PRÊT ?	CONFIRMER	Assurez-vous que le bac de filtrage est prêt à servir et pressez ▲.
OUVRIR ROBINET ÉVAC	Vide	Ouvrez le robinet de vidange.
VIDANGE	Compte à rebours	Aucune action requise.
ACTIVEZ LE FILTRAGE	CONFIRMER	Activez le filtrage et pressez ▲.
LAVAGE	Compte à rebours de 60 secondes.	Aucune action requise.
ARRÊTEZ LE FILTRAGE	CONFIRMER	Arrêtez le système de filtrage et pressez ▲.
BAC CUISS VIDE ?	CONFIRMER	Pressez ▲
PASSAGE AU MODE HUILE DE RÉSERVE	CONFIRMER	En utilisant le commutateur de mode, passez au MODE HUILE DE RÉSERVE et pressez ▲.
FERMER LE ROBINET DE VIDANGE	Vide	Ouvrez le robinet de vidange.
OUVRIR ROBINET ÉVAC	CONFIRMER	Ouvrez le robinet d'évacuation et pressez ▲.
ÉVACUATION	Compte à rebours de 4:00	Aucune action requise.
FERMER ROBINET ÉVAC	CONFIRMER	Fermez le robinet d'évacuation et pressez ▲.
ENLEVER BAC FILTRAGE	Vide	Ouvrez la porte et retirez le bac de filtrage de l'armoire.
BAC VIDE ?	OUI / NON	Assurez-vous que le bac est vide et pressez OUI(▲), sinon pressez NON et suivez les invites.
INSÉRER LE BAC DE FILTRAGE	CONFIRMER	Insérez le bac et pressez ▲.
REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERVE ?	OUI / NON	Pressez Oui pour remplir le bac à partir de la réserve et passez à l'étape OUVRIR ROBINET RETOUR sous REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERVE dans la section qui suit. Sinon pressez NON (▼).
ÉTEINT	ÉTEINT	

1.9.5 Remplir le bac de cuisson depuis la réserve (seulement option réserve)

Affichage gauche	Affichage droit	Action
Suivez les étapes pour accéder au Mode menu de filtrage à la page 1-12.		
REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERVE	Vide	Pressez ✓.
REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERVE ?	OUI NON	Pressez ▲.
PASSEZ AU MODE HUILE DE RÉSERVE	CONFIRMER	En utilisant le commutateur de mode, passez au MODE HUILE DE RÉSERVE et pressez ▲↵
OUVRIR ROBINET RETOUR HUILE	CONFIRMER	Ouvrez le robinet de retour d'huile et pressez ▲.
APPUYER SUR BOUTON REEMPLISSAGE CUVE	Vide	Appuyez en continu sur le bouton de remplissage de la cuve pour remplir le bac de cuisson.
BAC CUISS PLEIN ?	OUI NON.	Pressez OUI (▲) lorsque plein, sinon pressez NON (▼) et suivez l'invite.
FERMER ROBINET RETOUR HUILE	CONFIRMER	Fermez le robinet de retour d'huile et pressez ▲.
PASSEZ AU MODE FRITEUSE.	CONFIRMER	En utilisant le commutateur de mode, passez au MODE FRITEUSE et pressez ▲↵
ÉTEINT	ÉTEINT	

1.9.6 Nettoyage (boil out) (NOTE : pour accéder au mode nettoyage, le contrôleur doit être arrêté)



DANGER

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance au cours du processus de nettoyage. Si la solution de dégraissage déborde, éteignez immédiatement la friteuse et laissez la solution refroidir pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure.



AVERTISSEMENT

Ne vidangez pas la solution de dégraissage dans un récipient de mise au rebut (SDU), une unité de filtration intégrée ou une unité de filtrage portable. Ces récipients ne sont pas conçus à cette fin et ils seront endommagés par la solution.

Affichage gauche	Affichage droit	Action
Suivez les étapes pour accéder au Mode menu de filtrage page 1-12. Le contrôleur doit être arrêté.		
NETTOYAGE	Vide	Pressez ✓.
NETTOYER MAINTENANT ? (BOIL OUT NOW?)	OUI NON	Pressez ▲ pour continuer.
BAC CUISS PRÉPARÉ ?	CONFIRMER	Assurez-vous que le bac de cuisson est vide et que la vidange est fermée, puis pressez ▲.
ENLEVER BAC FILTRAGE	CONFIRMER	Enlevez le bac à filtre et pressez ▲.
SOLUTION DANS LE BAC DE CUISSON ? (IS SOLUTION IN THE VAT?)	CONFIRMER	Assurez-vous que la solution se trouve bien dans le bac de cuisson pressez ▲.
DÉMARRAGE DU NETTOYAGE	CONFIRMER	Pressez ▲. Allumage et chauffage à 91° C. Le compte à rebours du nettoyage démarre.
NETTOYAGE	30:00	Le compte à rebours débute.
NETTOYAGE EFFECTUÉ	CONFIRMER	Pressez ▲ pour confirmer et arrêter l'alarme.
SOLUTION ENLEVÉE	CONFIRMER	Une fois la solution retirée, pressez ▲ pour confirmer.
ARRÊT	ARRÊT	



DANGER

Il ne doit plus rester une 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.

1.10 Traitement

Le contrôleur 3000 affiche une série d'invites durant le cycle de traitement par filtrage. Pour initier un traitement, pressez les flèches ◀▶ et maintenez-les enfoncées simultanément. Les étapes sont détaillées ci-dessous. Un message "en attente de traitement" peut s'afficher jusqu'à réception du signal indiquant que le bac de cuisson est prêt et que le cycle de traitement peut commencer.

Affichage gauche	Affichage droit	Explication / Action
TRAITER MAINTENANT ? (POLISH NOW?)	OUI NON	Répondez à l'invite par une pression de bouton. Pressez en dessous de OUI ou NON. Oui démarre un traitement décrit ci-dessous. Non diffère le traitement de 30 minutes et la cuisson peut continuer. Répondre NON à deux invites annule le traitement.
BAC DE FILTRAGE PRÊT ?	CONFIRMER	Presser ▲.
OUVRIR LE ROBINET DE VIDANGE.	Vide	Ouvrez le robinet de vidange.
VIDANGE	Compte à rebours de 40 secondes	Aucune action requise.
ACTIVEZ LE FILTRAGE	CONFIRMER	Activez le filtrage et pressez ▲.
TRAITEMENT	COMPTE À REBOURS DE 15 MINUTES	Aucune action requise. L'huile s'écoule du bac de filtrage vers la cuve de friture.
FERMEZ LE ROBINET DE VIDANGE.	Vide	Fermez le robinet de vidange.
REMPLISSAGE	Compte à rebours de 45 secondes	Aucune action requise.
ARRÊTER LE FILTRAGE LORSQUE PLEIN (TURN FILTER OFF WHEN FULL)	CONFIRMER	Arrêtez le filtrage et pressez ▲.
ÉTEINT	ÉTEINT	

1.11 Mode INFO

Le mode Statistiques quotidiennes permet de consulter les statistiques courantes à propos d'un ingrédient quelconque tout au long de la journée. Suivez les étapes ci-dessous pour afficher les statistiques.

Affichage gauche	Affichage droit	Explication / Action
VEILLE	VEILLE	Pressez le bouton Quitter/Parcourir. (Exit/Scan)
SÉLECT ALIM	Vide	Pressez le bouton d'un aliment pour consulter les statistiques quotidiennes.
NOM NOM ABRÉGÉ	Intitulé de l'ingrédient sur 8 caractères	Pressez ► pour passer aux statistiques de l'aliment suivant.
NOM ABRÉGÉ	Intitulé abrégé de l'ingrédient sur 4 caractères	Pressez ► pour passer aux statistiques de l'aliment suivant.
CUISS RESTANTES	Nombre	Nombre de cuissons restantes avant l'invite de filtrage. Pressez ►.
CUISSONS AUJOURD'HUI	Nombre	Nombres de cuissons effectuées aujourd'hui. Pressez ►.
CUISSONS DEPUIS DERNIÈRE MISE AU REBUT	Nombre	Nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut. Pressez ►.
1 DURÉE	Heure	Durée de cuisson programmée pour l'aliment. Pressez ►.
1 TEMP	Température	Température de cuisson programmée pour l'aliment. Pressez ►.
1 SENSIBILITÉ	Nombre	Niveau de sensibilité de cuisson programmée pour l'aliment. Pressez ►.
DÉLAI ALARME	Secouer maintenant (Shake Time)	Durant la cuisson, durée avant qu'une alarme pour secouer la friture se produise. Pressez ►.
1 NOM DE L'ALARME	SECOUER, REMUER, ALARME NUMÉROTÉE	Il s'agit de l'intitulé de l'alarme. Pressez ►.
1 MODE ALARME	AUTO OU MANUEL	Mode d'alarme programmé pour l'aliment. Pressez ►.
1 TONALITÉ D'ALARME	COURTE, MOYENNE, LONGUE DOUBLE OU LONGUE COURTE, AUCUNE	Tonalité de l'alarme de secousse programmée pour l'aliment. Pressez ►.
INVITE FILTRAGE	Nombre	Nombre de cycles de cuisson avant qu'une invite de filtrage n'intervienne. Pressez ►.
MARCHE INSTANTANÉE (INSTANT ON)	0	Il s'agit de la durée, en secondes, durant laquelle la friteuse chauffe avant que l'ordinateur ne contrôle la température. REMARQUE : Une entrée incorrecte peut amener la friteuse à dépasser la température et à trop cuire les aliments. Pressez ►.
DURÉE DE CONSERVATION	0:00 ou la durée précédemment entrée.	Délai de conservation de l'aliment avant mise au rebut. Pressez ►.
QUITTER	QUITTER	Pressez deux fois le bouton Quitter/Parcourir (Exit/Scan) pour quitter.

1.12 Tableau des paramètres de sensibilité

Paramètres de sensibilité pour différents aliments

Aliment	176° C	Paramètre de sensibilité
Poulet		
Filet de poulet, 567 gr.	3:25	5
Filet de poulet (congelé) , 1,8 KG	04:20	5
Poulet haché (congelé), 142 gr.	06:15	5
Poulet congelé		5
Poulet frais, 9 morceaux		5
Pommes de terre		
Pommes frites	03:43	5
Frites standards, 12,7 mm	03:16	5
Frites extra fines, 6,35 mm	01:50	5
Frites extra fines, 8,52 mm	02:40	5
Croquettes	02:05	5
Pommes de terre rissolées	02:05	5
Frites fermières	01:14	5
Fruits de mer		
Croquettes de crabe	04:00	3
Beignets de palourde	04:00	3
Grandes coquilles Saint-Jacques	03:25	3
Petites coquilles Saint-Jacques	01:10	3
Crevettes (35 par 500 gr.)	02:15	3
Crevettes (40 à 75 par 500 gr.)	01:45	3
Crevettes (75 à 100 par 500 gr.)	01:10	3
Morue, 70 gr.	03:25	7
Filet de plie, 198 gr.	04:35	3
Plie, entière, 283 gr. à 340 gr.	06:25	3
Filet de morue, 100 gr.	04:35	7
Perche, 141 gr.	04:30	3
Haddock, 198 gr.	06:25	7
Palourdes	02:00	3
Huîtres	01:10	4
Chair à palourde (fraîche)	00:35	4
Chair à palourde (congelée)	00:45	4
Légumes		
Gombo	04:30	4
Aubergine	04:00	4
Zucchini	03:00	4
Champignons	03:45	4
Rondelles d'oignon (congelées)	03:00	4
Chou fleur	01:45	4
Autres		
Saucisses sur bâtonnet		4
Escalope de poulet frite	05:00	5

Remarque : Ce tableau est fourni pour aider à choisir un paramètre de sensibilité. Il s'agit seulement d'un guide et les paramètres peuvent être changés pour correspondre à des goûts différents.

CHAPITRE 2 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR POUR CONTRÔLEURS 3000

2.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire 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. 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-récurrence 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.

En cas de doute sur la mesure correcte à prendre, n'hésitez pas à appeler le service technique Frymaster ou votre agence de SAV agréée Frymaster pour assistance.

Avant d'appeler un réparateur ou la permanence téléphonique Frymaster (1-800-551-8633) :

- Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.
- Assurez-vous que les raccords à gaz à démontage rapide sont correctement connectés.
- Assurez-vous que tous les robinets à gaz sont ouverts.
- Assurez-vous que les robinets de vidange de la cuve sont fermés 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 une friteuse qui contient de l'huile végétale chaude, ni de transférer de l'huile de cuisson d'un récipient à un autre.

DANGER

Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf si des tests des circuits électriques sont requis. Usez 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.

2.2 Dépannage des friteuses

2.2.1 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Rien ne s'affiche sur le contrôleur.	A. Le contrôleur n'est pas sous tension. B. La friteuse n'est pas alimentée. C. Panne de contrôleur ou d'un autre composant	A. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre le contrôleur sous tension. B. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté. C. Appelez votre agence SAV pour obtenir de l'assistance.
La friteuse s'allume et s'éteint de façon répétitive depuis sa première mise sous tension en affichant MLT CYCL.	La friteuse est en mode de cycle de fonte.	Ceci est normal si la friteuse est allumée avec une température d'huile inférieure à 38°C.
Le voyant de chauffe est allumé et la soufflerie fonctionne, mais le brûleur ne s'allume pas.	Fusible grillé sur la carte d'interface ou le module d'allumage.	Contactez votre SAV agréé
La friteuse ne chauffe pas après le filtrage.	Le robinet de vidange est ouvert.	Vérifiez que le robinet de vidange est bien fermé.
Le contrôleur affiche HOT HI-1.	La température dans la cuve est supérieure à 210 °C ou, dans les pays de CE, à 202 °C.	Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre agence SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur affiche HI TEMP.	La température de la cuve dépasse le point de consigne de plus de 4°C.	Pressez le bouton d'alimentation pour couper la friteuse et la laisser refroidir avant de rétablir l'alimentation de la friteuse. Si le problème persiste, contactez votre réparateur agréé.
Le contrôleur affiche RECOVERY FAULT/ YES et une alarme retentit.	La durée de reprise a dépassé le temps limite.	Effacez l'erreur et inhibez l'alarme en appuyant sur le bouton u (OUI). Si l'erreur continue appelez votre réparateur agréé pour assistance.
La température n'apparaît pas dans l'unité choisie dans l'affichage du M3000 (Celsius ou Fahrenheit).	Option d'affichage incorrecte.	Consulter la configuration du bac de cuisson page 1-3 pour le réglage de l'échelle de température.
Le contrôleur affiche HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER.	Surchauffe	Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre agence SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur affiche TEMPR PROBE FAILURE.	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 agence SAV pour obtenir de l'aide.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le contrôleur affiche HEATING PANNE.	Problème de contacteur, robinet de gaz fermé, contrôleur en panne, transformateur en panne, thermostat de protection surchauffe ouvert.	Il est normal que ce message s'affiche au démarrage si les conduites ne sont pas exemptes d'air. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert. Si le problème persiste, arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre agence SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur affiche CONDUCTEURS REQUIRED suivi d'un message d'erreur.	Une erreur s'est produite qui exige l'intervention d'un réparateur.	Appuyez sur ▼ (NON) pour continuer la cuisson et appelez votre agence SAV pour obtenir de l'aide. Dans certains cas, la cuisson ne pourra pas être possible.

2.2.2 Problèmes de filtration

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le contrôleur affiche BAC PLEIN ? OUI NON après un filtrage.	A. Normal après filtrage ou remplissage.	A. Pressez ▲ (OUI) si le bac de cuisson est plein, sinon pressez ▼ (NON) et suivez les invites.
NETTOYAGE. TRAITEMENT. FILTRAGE OU MISE AU REBUT ne démarre(nt) pas.	La température est trop basse ou le contrôleur affiche Arrêt.	Assurez-vous que la friteuse est à 121°C ou au point de consigne avant de démarrer ; assurez-vous que le contrôleur est sur MARCHE.
Le contrôleur affiche WAIT FOR FILTRAGE.	A. Une autre fonction est en cours d'exécution. B. La carte MIB n'a pas terminé la vérification du système	A. Attendez la fin du cycle de filtrage en cours avant d'en lancer un autre. B. Patientez une minute et réessayez.
Le contrôleur affiche CHANGEMENT PAPIER FILTRE ?	Il s'agit de l'invite au changement du papier du filtre quotidien	Pressez ▲ (OUI), suivez les invites et changer le papier du filtre. N'ignorez PAS les invites CHANGER PAPIER FILTRE prompts.
Le contrôleur affiche INSERER BAC.	A. Normal durant un changement de routine du papier du filtre..	A. Insérer le bac de cuisson et pressez le bouton ▲ (CONFIRMER).
Le contrôleur affiche HUILE DANS LE BAC DE VIDANGE / CONFIRMER	Robinet de vidange ouvert ou possibilité de présence d'huile dans le bac de vidange.	Pressez ▲ (CONFIRMER) et suivez les instructions pour REPLIR LE BAC DE CUISSON DEPUIS LE DE VIDANGE.
Le contrôleur affiche FLT DYLD	Un cycle de filtrage a été reporté.	Il s'agit d'un affichage normal lorsqu'un filtrage a été retardé. Lors de la prochaine invite de filtrage, pressez OUI pour filtrer.
Le contrôleur affiche POL DYLD	Un cycle de traitement a été reporté.	Il s'agit d'un affichage normal lorsqu'un traitement a été retardé. Lors de la prochaine

		invite de traitement, pressez OUI.
--	--	------------------------------------

2.2.3 Codes du journal d'erreur

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E03	PANNE DE LA SONDÉ TEMP	La lecture de la sonde 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 à 202°C dans les pays de l'UE.
E06	SURCHAUFFE (HEATING FAILURE)	Panne d'un composant tel que contrôleur, carte d'interface, contacteur, robinet de gaz, module d'allumage ou protection contre la surchauffe.
E21	ERREUR DE PROCEDURE DU TAMPON DE FILTRE (changes le tampon du filtre).	La minuterie de 24h00 a expiré.
E22	ERREUR DE BAC	Présence possible d'huile dans le bac de filtrage.
E25	ANOMALIE DE RÉCHAUFFEMENT	La durée de reprise a dépassé le temps limite.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TÉL. + 1-318-865-1711

FAX (Pièces) 1-318-688-2200

FAX (Assistance technique)
1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ETATS-UNIS

PERMANENCE
TÉLÉPHONIQUE
Appelez le 1-800-551-8633.

819-6908
JUN 2011

CANADIEN FRANÇAIS / FRENCH CANADIAN