Contrôleur 3000

ver. 3, 4, 5

Manuel d'utilisation

FRYMASTER®

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

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

07/2022

8 1 9 7 1 6 9

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

FRANÇAIS / FRENCH

AVIS

SI, PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT, FRYMASTER DEAN 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

Versions de logiciel 3,4

Manuel d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Instructions du contrôleur 3000 version 3

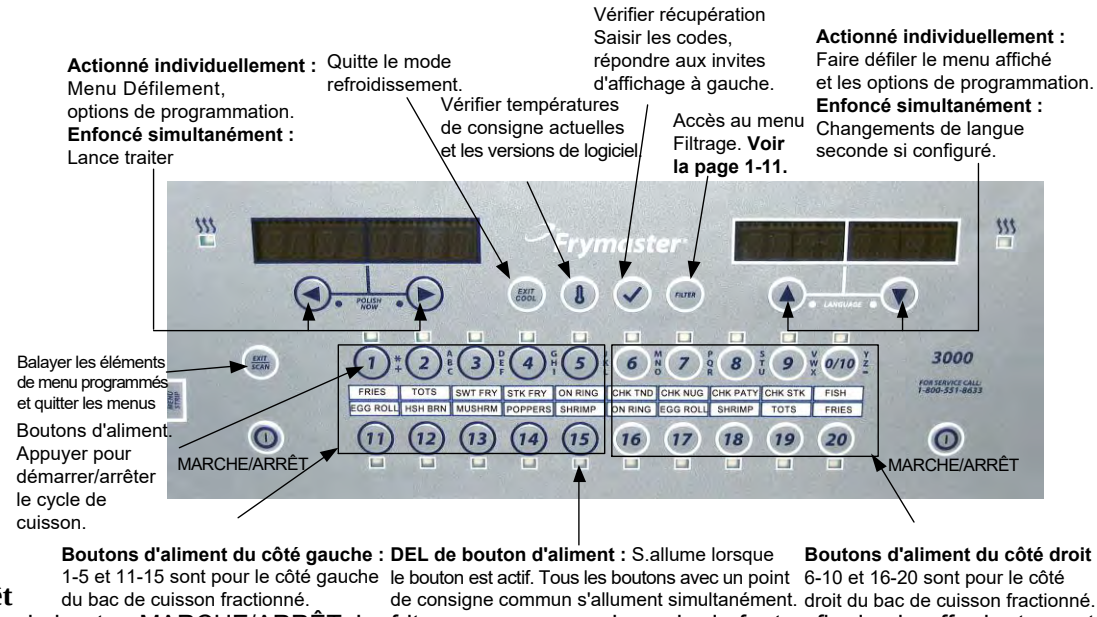
1.1 Utilisation de 3000 Version 3 1-1
1.2 3000 Version 3 – Modes 1-2
1.3 3000 Version 3 – Aperçu d'arborescence de Menu 1-3
1.4 Configuration du menu principal 1-4
1.5 Configuration de bac de cuisson 1-4
1.6 Mode Info 1-8
1.7 Paramétrage d'aliment (point de consigne unique) 1-10
1.8 Aperçu de cuisson à points de consigne multiples 1-12
1.9 Paramétrage d'aliment (point de consigne multiples) 1-13
1.10 Menu Filtrage 1-15
1.10.1 Filtrage 1-15
1.10.2 Nettoyer et filtrer 1-17
1.10.3 Mise au rebut 1-17
1.10.4 Mise au rebut (Réservoir) 1-18
1.10.5 Remplir bac de cuisson depuis réservoir (option Réservoir seulement) 1-19
1.10.6 Porter à ébullition 1-19
1.11 Traitement 1-20
1.12 Mode BALAYAGE 1-20
1.13 Diagramme de réglage de sensibilité 1-22

CHAPITRE 2 : Dépannage de 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 filtration 2-3
2.2.3 Utilisation de modes Tech 2-4
2.2.4 Codes d'erreur 2-5

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS CONTRÔLEUR 3000

1.1 Utilisation du 3000



Marche/Arrêt

- Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT. La friteuse commence le cycle de fonte afin de chauffer lentement le shortening solide à la température programmée avant de basculer à la pleine température et chauffer à la température de point de consigne ou la température au repos et affiche : PRÊTE
- Quitter le cycle Fonte, lors de l'utilisation de l'huile liquide, en appuyant et relâchant le bouton Exit Cool (Quitter refroidissement) ou tout bouton d'aliment programmé. Affichage indique Exit Melt? (Quitter mode Fonte?) sur la gauche et YES NO (OUI NON) sur la droite. Appuyer sur ▲ pour quitter.

Cuisson

- **COOL (Refroidissement) affiché :** Appuyer sur le bouton d'aliment ou le bouton Exit Cool (Quitter le mode Refroidissement); la friteuse chauffe jusqu'à la valeur de consigne et affiche le message PRÊTE.
- **READY (Prêt) affiché :** Appuyer sur le bouton d'aliment et plonger l'aliment.
- **----- affiché:** La température du bac de cuisson est hors de la zone PRÊTE.
- **DONE (Terminé) affiché :** Appuyer sur le bouton d'aliment clignotant pour annuler l'alarme et terminer une cuisson.
- **HOLD (Retenue) affiché :** Appuyer sur le bouton d'aliment clignotant pour annuler l'alarme de retenue.
- **Annuler une Cuisson :** Appuyer et maintenir enfoncé le bouton d'aliment pour annuler le cycle CUIRE.

Modification du point de consigne : Appuyer sur un bouton d'aliment avec la température désirée. Appuyer sur le bouton d'aliment de nouveau et la cuisson démarre. **REMARQUE :** Lorsqu'un bouton d'aliment avec un point de consigne différent d'un aliment actuellement en cours de cuisson est enfoncé, une faible tonalité se fait entendre et la nouvelle cuisson ne démarre pas tant que la cuisson n'est pas terminée.

Navigation avec le bouton de commande

- **Product (Aliment) :** Appuyer pour démarrer le cycle CUIRE. Actif lorsque le voyant DEL adjacent est allumé. La DEL clignote pendant un cycle CUIRE. Appuyer et maintenir enfoncé pour annuler un cycle CUIRE. Appuyer à la fin du cycle CUIRE pour annuler une alarme. Appuyer et maintenir enfoncé un aliment avec un point de consigne différent pour modifier la température du point de consigne.
- **Exit/Scan (Quitter/Balayage) :** Appuyer une fois; tous les boutons d'aliment sont allumés. SELECT ALIM s'affiche. Appuyer sur le bouton d'aliment pour afficher nom de l'aliment. Appuyer sur ▶ pour défiler à travers tous les paramètres de l'aliment. Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) à nouveau pour répéter. Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) deux fois pour quitter.
- **Les flèches gauche/droite :** Naviguer dans les options de l'affichage de gauche. Appuyer simultanément sur ces deux boutons pour démarrer un cycle Traiter.
- **Flèches vers le haut/vers le bas :** Naviguer dans les options de l'affichage de droite. Appuyer simultanément sur ces deux boutons pour changer de langue seconde si l'une est sélectionnée dans le menu de configuration.
- **Exit Cool (Quitter refroidissement) :** Mode Exit Cool, renvoie la friteuse à sa température de point de consigne.
- **Thermomètre : Friteuse en MARCHE :** Appuyer et relâcher pour le point de consigne à gauche de l'écran et la température du bac de cuisson à la droite de l'affichage.
- **Thermomètre, friteuse ARRÊTÉ :** Appuyer pour afficher la température, l'heure, la date, la version du système, le contrôleur et les versions logicielles de la carte de circuit imprimé.
- **Crochet : Friteuse ARRÊTÉ :** Appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes : Faire défiler utilisation du filtre; appuyer et maintenir enfoncé pendant 10 secondes : PRODUCT setup (paramétrage ALIMENT)
- **Crochet : Friteuse en MARCHE :** SAISIR CODES, répondre aux invites sur l'affichage de gauche.
- **Filter (Filtrer) : Appuyer et relâcher :** Nombre de cuissons restantes au cycle de filtrage. **Appuyer et maintenir enfoncé :** Options de filtrage : Filter (Filtrage), Clean and Filter (Nettoyer et filtrer), Dispose (Mise au rebut), Fill Vat from Bulk (Remplir bac à cuisson depuis le réservoir (réservoir seulement), Boil Out (Porter à ébullition) (seulement avec la friteuse arrêtée).

1.2 Modes 3000

La série 3000 comporte des modes facultatifs. Un mode, CUIRE, permet à des aliments d'être cuits avec de multiples points de consigne, une fonctionnalité utilisée principalement pour les os de poulet. Un autre mode, FILTER, permet des invites de filtrage programmable (attribution d'un nombre de cycles CUIRE avant qu'une invite de filtrage ne survienne). Des invites pour guides les étapes de filtrage apparaissent également sur le contrôleur. Les deux modes peuvent être utilisés ensemble ou séparément.
Que l'un ou l'autre de ces modes soit désactivé (CUIRE est désactivé dans la configuration standard), les étapes de programmation qui leur sont associés n'apparaissent pas sur le contrôleur.

REMARQUE : Les Cuissons et les Filtres sont des fonctions facultatives programmables. Dans le menu de configuration standard du contrôleur, le filtrage est activé; les cuissons sont désactivées.
Les étapes associées à la programmation de ces fonctionnalités, qui ne s'affichent pas dans la séquence de programmation si désactivé, sont indiquées en gris dans ce manuel.

Lorsque ces modes sont activés, dans le Mode tech de l'ordinateur, leurs étapes de programmation apparaissent sur le contrôleur.

Les étapes associées à la programmation des ces fonctions facultatives sont en gris dans ce manuel. Si vous utilisez le 3000 avec les options Cuire et Filter désactivées, vous ne pourrez pas voir les éléments affichés en gris dans les étapes de la programmation. Si les fonctions Cuire et Filter sont activées, les éléments affichés en gris dans ce manuel apparaîtront dans les étapes de programmation sur le contrôleur.

Suivre ces étapes pour activer ou désactiver les options Cuire et Filter. Le paramètre par défaut du contrôleur est désactivé.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRÊT	ARRÊT	Commencer avec le contrôleur le plus à GAUCHE. Appuyer sur✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
Product setup (paramétrage Aliment)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Mode Tech. Appuyer sur ✓.
Mode tech	Saisir code	Saisir 3000
Supprimer Jrnl Err	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Enable Filters (Activer les filtres). Appuyer sur ✓.
Enable Filters (Activer les filtres)	Oui Non	Appuyer sur ▲pour activer, appuyer sur ▼ pour désactiver.
Enable Filters (Activer les filtres)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Enable Cooks (Activer les cuissons). Appuyer sur ✓.
Enable Cooks (Activer les cuissons)	Oui Non	Appuyer sur ▲ pour activer, appuyer sur ▼ pour désactiver.
Enable Cooks (Activer les cuissons)	Aucun	Appuyer sur Exit/Scan (Quitter/Balayage) à deux reprises, l'affichage indique maintenant OFF.

1.3 Arborescence du menu de configuration du 3000

REMARQUE : Les éléments en gris sont associés aux modes facultatifs CUIRE et FILTER de l'ordinateur. Si ces modes sont désactivés, les étapes indiquées en gris n'apparaissent pas dans les étapes de la programmation.

- Menu Filtrage 1.9
  - [Une fois l'ordinateur en fonction, appuyer et maintenir enfoncé le bouton FILTER]
  - Filtrer
  - Nettoyer et filtrer
  - MISE AU REBUT
  - Remplir le bac de cuisson depuis réservoir (option Réservoir seulement)
  - Porter à ébullition [une fois l'ordinateur hors fonction, appuyer et maintenir enfoncé le bouton FILTER]
- Mode Info 1.5
  - [Appuyer et maintenir enfoncé le bouton ✓ (crochet)]
  - Last Dispose Stats (Dernières stats de mise au rebut)
  - Daily Stats (Stats quotidiennes)
  - Selected Period Stats (Stats périodiques sélectives)
  - Last Load Stats (Stats de dernière charge)
- Menu principal et Modes Tech
  - [Une fois l'ordinateur hors fonction, appuyer et maintenir enfoncé le bouton ✓ (crochet) pendant 10 secondes, cela affiche le Menu principal – paramétrage de l'aliment]
  - Paramétrage de l'aliment 1.6-1.8
    - [Saisir 1650]
    - Sélectionner aliment
      - Nom long
      - Nom bref
      - Mode de cuisson
      - 1 Time (Heure)
      - 1 Tempr
      - 1 SENSIBILITÉ
      - 1 Heure de l'alarme (Agiter)
      - 1 Nom de l'alarme (Agiter)
      - 1 Mode d'alarme (Agiter)
      - 1 Tonalité d'alarme (Agiter)
      - 2 Heure de l'alarme (Agiter) Heure saisie ici, produit une 3ème heure d'alarme.
      - Invite du filtre
      - Fonction de démarrage instantané
      - Temps de retenue
    - Charger Standard (Charger le menu d'aliment par défaut)
  - Vat Setup (configuration du bac de cuisson) 1.4
    - [Saisir 1656]
    - Système 1.4
      - Langue
      - 2ème Langue
      - Paramètres régionaux (CE ou non homologué CE)
      - Énergie (Gaz ou Électr)
      - Type (bac de cuisson)
      - Volume système (niveau sonore)
      - Format de Temp. (F ou C)
      - Quitter Fonte – Temp.
      - Mode Refroidissement – Temp.
      - Défauts du mode Refroidissement
      - Huile fraîche
      - Déchets
      - Commutateur de vidange
      - Alarme de récupération
      - Système de remontée de panier
      - Temps de retenue
    - Heure/Date 1.4
    - Configuration de l'heure d'été 1.4
    - Filtre 1.4
      - Filtre de cuissons
      - MINUTERIE FILTRAGE de fin de journée
      - MINUTERIE FILTRAGE de fin de journée
      - Minuterie de rinçage
      - Minuterie d'ébullition
      - 1 Minuterie du mode Traiter
      - 1 Invite d'heure pour mode Traiter
      - 1 Durée du mode Traiter
      - 1 Temp. de départ du mode Traiter
    - JRNL ERR Liste des 10 derniers codes d'erreur 1.4
    - Modification du mot de passe 1.4
  - Mode tech
    - [Saisir 3000]
    - Supprimer jrnl err
    - Effacer les mots de passe
    - Dénombrement de couloir
    - Mode Retenue
    - Temp. de cuisson max.
    - Test temp limite
    - Activer les filtres
    - Activer la cuisson

REMARQUE : Trois alarmes d'heure sont programmables. Les étapes pour la programmation de la 2ème alarme sont exactement comme la première. Une invite de troisième alarme suit la fin de la 2ème.

1.4 Configuration : MENU PRINCIPAL

Appuyer et maintenir enfoncée la touche marquée d'un crochet pour 10 secondes amène le mode de configuration, qui affiche d'abord Product Setup (paramétrage d'aliment). Mettre le contrôleur hors tension et suivre les étapes ci-dessous pour naviguer dans les options.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRÊT	ARRÊT	Commencer avec le contrôleur le plus à GAUCHE sur une friteuse OCF, sur tout contrôleur sur un modèle classique (legacy). Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (Paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Product Setup (paramétrage du produit), Vat Setup (paramétrage du bac de cuisson), MODE TECH, et Quitter. Une fois la sélection effectuée, appuyer sur ✓.
PRODUCT SETUP (paramétrage aliment)	Aucun	Utilisé pour programmer les éléments d'un menu et les paramètres de cuisson.
VAT SETUP (configuration du bac de cuisson)	Aucun	La configuration du bac de cuisson est décrite ci-dessous dans la section 1.5.
MODE TECH	Aucun	MODE TECH est utilisé pour activer et désactiver les options Cuire et Filter.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.

1.5 Configuration du bac de cuisson

Le mode Vat Setup (paramétrage du bac de cuisson) permet de définir la langue d'affichage, les tailles de bac de cuisson et la plage de température, au contrôleur. Une fois le contrôleur hors tension, suivre les étapes ci-dessous. ***REMARQUE : La plupart des choix du système sont disponibles uniquement sur le contrôleur le plus à gauche.**

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRÊT	ARRÊT	Commencer avec le contrôleur le plus à GAUCHE sur une friteuse OCF, sur tout contrôleur sur un modèle classique (legacy). Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (Paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
VAT SETUP (Configuration du bac de cuisson)	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTÈME	Aucun	Appuyer sur ✓.
LANGUES	ENGLISH (Anglais)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix et appuyer sur ▶.
2ÈME LANGUE	ESPANOL	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix et appuyer sur ▶. (Cette option permet de basculer vers une autre langue à partir du panneau avant. ex : Espagnol comme langue seconde.) Valeur par défaut est ESPANOL.
LOCAL	NON-CE	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix : CE (normes européennes de conformité), CE Belgique ou Non-CE (normes non-européennes) et appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur l'ordinateur le plus à gauche sur un OCF à plusieurs piles et sur toute série 3000 montée sur une friteuse classique (legacy)..
ÉNERGIE	GAZ	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix : Gaz ou électrique et appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur l'ordinateur le plus à gauche sur un OCF à plusieurs piles et sur toute série 3000 montée sur une friteuse classique (legacy)..
TYPE*	GL30 INTÉGRAL	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix : **Gaz-** GL30 Intégral, GL30 Fractionné, Électrique- EL30-14 Intégral, EL30-14 Fractionné, EL30-17 Intégral et EL30-17 Fractionné. Dès que le type de bac de cuisson actuel est affiché, appuyer sur ▶.
VOLUME DU SYSTÈME	5	Définit le niveau sonore pour le contrôleur. Saisir le niveau, 1-9 (1 =plus faible/ 9 =plus fort). Appuyer sur ▶.
FORMAT TEMP	F	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix : F pour Fahrenheit; C pour Celsius. Appuyer sur ▶.
EXIT MELT TEMPR (Quitter Temp. Fonte)	82 °C	Utiliser les touches numérotées pour modifier les paramètres par défaut. Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température de la friteuse pour quitter le cycle Fonte.) La plage est 38 °C à 93 °C. Valeur par défaut est 82 °C

1.5 Configuration du bac de cuisson (suite)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
COOL MODE TEMPR (Temp. Mode Refroidissement)	121 °C	Utiliser les touches numérotées pour modifier les paramètres par défaut. Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température pendant le mode rétrogradation ou mode Repos.) Valeur par défaut est 121 °C
COOL MODE DEFAULT (Défauts du mode Refroidissement)	0	Utiliser les touches numérotées pour modifier les paramètres par défaut. (Il s'agit du nombre de minutes où les friteuses sont inactives avant de passer en mode refroidissement. La valeur par défaut, 0, désactive la fonction.) Appuyer sur ▶.
FRESH OIL (Huile fraîche)	BIDON EN BOÎTE	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix Aucun, Bidon En boîte ou RéserV. Valeur par défaut est Aucun. Appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur l'ordinateur le plus à gauche sur un OCF à plusieurs piles et sur toute série 3000 montée sur une friteuse classique (legacy)..
WASTE (Déchets)	AUCUN	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix Aucun ou Réserv. Valeur par défaut est AUCUN. Appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur l'ordinateur le plus à gauche sur un OCF à plusieurs piles et sur toute série 3000 montée sur une friteuse classique (legacy).
DRAIN SWITCH (Contacteur de vidange)	NON	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix OUI et NON. Appuyer sur ▶. (Définir sur Oui si la friteuse a un contacteur de vidange installé.)
RECOVERY ALARM (Alarme de récupération)	DÉSACTIVÉ	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ. Appuyer sur ▶. (Il s'agit d'une alarme de récupération qui verrouille la friteuse si il ne chauffe pas correctement. Valeur par défaut est désactivé.
BASKET LIFT (Système de remontée de panier)	DÉSACTIVÉ	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ. Si la friteuse dispose d'un système de remontée de panier, définir à activé. Appuyer sur▶. Valeur par défaut est désactivé.
HOLD TIME (Temps de retenue)	AUTO	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix AUTO et MANUAL. Appuyer sur ▶. (Il s'agit de l'annulation d'alarme de la minuterie de retenue) Si l'option est définie sur auto, l'alarme est automatiquement annulée. Valeur par défaut est auto.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur ✓une fois sur le bouton pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.
HEURE/DATE DE PROGRAMMATION		
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (Paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
VAT SETUP (Configuration du bac de cuisson)	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTÈME	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Heure/date.
HEURE/DATE	Aucun	Appuyer sur✓.
SAISIE DE L'HEURE	Heure	Utiliser les touches numérotées pour régler l'heure. Saisir l'heure au format 24 heures. Appuyer sur ▶.
FORMAT DATE	MM/JJ/AA	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix. Dès que le format de date désiré s'affiche, appuyer sur ▶.
SAISIR DATE	DATE	Utiliser les touches numérotées pour régler la date. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) à trois reprises pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.

*Une liste étendue de paramètres est disponible, si nécessaire, en MODE TECH.

1.5 Configuration du bac de cuisson (suite)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
DST SETUP (Configuration de l'heure d'été)	Il s'agit de la configuration de l'heure d'été. Aux ÉTATS-UNIS , l'heure d'été commence à 2 h 00, le deuxième dimanche de mars. On avance l'heure d'une heure. L'heure d'été se termine à 2 h 00. le premier dimanche de novembre. On recule l'heure d'une heure. Pour les deux états américains et les emplacements internationaux qui n'utilisent pas l'heure d'été, définir à désactivé.	
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (Paramétrage ALIMENT)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
VAT SETUP (Configuration du bac de cuisson)	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTÈME	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à DST Setup (paramétrage de l'heure d'été).
DST SETUP (Paramétrage de l'heure d'été)	Aucun	Appuyer sur ✓
DST (HEURE D'ÉTÉ)	Activé	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ. Appuyer sur ▶. (La valeur par défaut est activée.) Si Désactivé est sélectionné, en appuyant sur le bouton, Quitter s'affiche. Appuyer sur Exit/Scan (Quitter/balayage) à trois reprises pour quitter.
DST START MONTH (Mois de début de l'heure d'été)	3	Saisir le mois de début de l'heure d'été en utilisant les touches 1 à 10. (La valeur par défaut est le mois de début aux É.-U. : 3.) Appuyer sur ▶.
DST START SUNDAY (Dimanche de début de l'heure d'été)	2	Saisir le dimanche de début de l'heure d'été en utilisant les touches 1 à 10. (La valeur par défaut est le dimanche 2 (É.-U.)) Appuyer sur ▶.
DST END MONTH (Mois de fin de l'heure d'été)	11	Saisir le mois de fin de l'heure d'été en utilisant les touches 1 à 10. (La valeur par défaut est le mois de fin 11 (É.-U)) Appuyer sur ▶.
DST END SUNDAY (Dimanche de fin de l'heure d'été)	1	Saisir le dimanche de fin de l'heure d'été en utilisant les touches 1 à 10. (La valeur par défaut est US se terminant le dimanche 1.) Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) à trois reprises pour que l'affichage du contrôleur revienne à OFF.
FILTER		Fonction disponible uniquement si FILTER est activé en MODE TECH.
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (Paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
VAT SETUP (Configuration du bac de cuisson)	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTÈME	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler vers FILTER.
FILTER	Aucun	Appuyer sur ✓.
COOKS TIL FILTER (Nombre de cuissons avant le filtrage)	0	(Il s'agit du nombre total de cuissons restantes avant une invite de filtrage. La valeur par défaut est 0.) Saisir le nombre de cuissons avant qu'une invite de filtrage soit affichée. Appuyer sur ▶.
MINUTERIE FILTRAGE DE FIN DE JOURNÉE	DÉSACTIVÉ	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix activer ou désactiver et appuyer sur ▶. Valeur par défaut est désactivé)
MINUTERIE FILTRAGE DE FIN DE JOURNÉE	23:59	Utiliser les touches numérotées pour programmer l'heure d'alarme de filtrage de fin de journée. Saisir l'heure au format 24 heures. Après avoir saisi l'heure, le contrôleur demande pour le filtrage lorsque l'utilisateur appuie sur le bouton d'alimentation pour passer à ARRÊT. Saisir 23:59 si aucune invite de filtrage de fin de journée est souhaitée. Appuyer sur ▶.
FLUSHING TIMER (Minuterie de rinçage)	5	Utiliser les touches numérotées pour modifier les paramètres par défaut de la minuterie de rinçage. Saisir la durée en minutes. Valeur par défaut est cinq minutes. Appuyer sur ▶.
BOIL OUT TIMER (Minuterie d'ébullition)	30	Utiliser les touches numérotées pour modifier les paramètres par défaut de la minuterie d'ébullition. Saisir la durée en minutes. Valeur par défaut est 30 minutes. Appuyer sur ▶.

1.5 Configuration du bac de cuisson (suite)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
1 POLISH TIMER (Minuterie du mode Traiter)	DÉSACTIVÉ	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix activer ou désactiver et appuyer sur ▶. Valeur par défaut est (DÉSACTIVÉ). Appuyer sur ▶.
1 POLISH PROMPT TIME (Invite d'heure pour mode Traiter)	23:59	Utiliser les touches numérotées pour saisir l'invite d'heure du mode Traiter. (Il s'agit de l'heure à laquelle l'invite du mode Traiter s'affichera chaque jour.) 23:59 est désactivé. Saisir l'heure au format 24 heures. Appuyer sur ▶.
1 POLISH DURATION (Durée du mode Traiter)	15	Utiliser les touches numérotées pour modifier la durée. (Il s'agit de la durée, en minutes, du mode Traiter.) Valeur par défaut est 15 minutes. Appuyer sur ▶.
1 POLISH START TEMPR (Temp. de départ du mode Traiter)	149 °C	Utiliser les touches numérotées pour modifier la température. (Il s'agit de la température minimum requise pour que le mode Traiter démarre.) Valeur par défaut est de 149 °C. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.
JRNL ERR		
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat Setup (Configuration du bac de cuisson) Appuyer sur✓.
VAT SETUP (configuration du bac de cuisson)	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTÈME	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à JRNL ERR.
JRNL ERR	Aucun	Appuyer sur✓. (Il s'agit d'un journal des dix codes d'erreur les plus récents.)
HEURE	TIME/DATE (Heure/Date)	Appuyer sur ▶. (Date et heure actuelles)
A E#	TIME/DATE (Heure/Date)	Erreurs répertoriées A-J. Appuyer sur ▶ pour faire défiler les erreurs. Codes d'erreur sont listés à la page 2-4. S'il n'y a aucune erreur, appuyer sur ▶ affichera AUC ERR. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) à trois reprises pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.
MODIFIER LE MOT DE PASSE (Change Password)		
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat Setup (Configuration du bac de cuisson) Appuyer sur✓.
VAT SETUP (configuration du bac de cuisson)	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTÈME	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Change Password (changer mot de passe) et appuyer sur✓.
PRODUCT SETUP (Configuration aliment)	1650	Utiliser les touches numérotées pour changer le code. Appuyer sur ▶.
VAT SETUP (configuration du bac de cuisson)	1656	Utiliser les touches numérotées pour changer le code. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) à trois reprises pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.

1.6 Mode Info : Affichage des stats d'exploitation

La série 3000 recueille et stocke des informations sur les cycles CUIRE et FILTER. Ces données se trouvent dans le MODE INFO, et sont accessibles en appuyant sur la touche marquée d'un crochet que le contrôleur soit actif ou non. Les étapes ci-dessous permettent d'afficher les données. **REMARQUE : Avec l'option FILTER désactivée, toutes les données ci-dessous ne sont pas nécessairement recueillies.**

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRÊT/MARCHE	ARRÊT/MARCHE	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que INFO MODE soit affiché et puis relâcher.
LAST DISPOSE STATS (Dernières stats de mise au rebut)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler : Last Dispose Stats (Dernières stats de mise au rebut), Daily Stats (Stats quotidiennes), Selected Period Stats (Stats périodiques sélectives), Last Load Stats (Stats de dernière charge). Dès que les stats souhaitées s'affichent, appuyer sur✓.
NB TOTAL CUISS	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut.)
LAST DISPOSE (Dernière mise au rebut)	DATE	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la date de la dernière mise au rebut.)
FILTERS–SINCE DISPOSE (Depuis la mise au rebut)	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de filtres depuis la mise au rebut de l'huile.)
FILTERS BY-PASSED – SINCE DISPOSE (Filtres contournés - depuis la mise au rebut	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de filtres contournés depuis la mise au rebut de l'huile.)
TRAITEMENT–DEPUIS LA MISE AU REBUT	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de traitements depuis la mise au rebut de l'huile.)
POLISHES BY-PASSED –SINCE DISPOSE (Traitements contournés – depuis la mise au rebut)	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de traitements effectués depuis la mise au rebut de l'huile.)
OIL LIFE (Durée de vie de l'huile)	Nombre de jours	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de jours depuis la dernière mise au rebut.)
OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR (Durée de vie de l'huile - 1 mettre au rebut avant)	Nombre de jours	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la durée de vie de l'huile en jours 1 mettre au rebut avant.)
OIL LIFE- 2 DISPOSE PRIOR (Durée de vie de l'huile - 2 mettre au rebut avant)	Nombre de jours	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la durée de vie de l'huile en jours 2 mettre au rebut avant.)
AVG OIL LIFE (Durée de vie moyenne de l'huile)	Nombre de jours	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la durée de vie moyenne de l'huile des 3 dernières mises au rebut.)
AVG COOKS (Cuissons moyennes)	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la moyenne des cuissons durant les 3 dernières mises au rebut.)
RESET LAST DISPOSER STATS (Réinitialiser les stats de la dernière mise au rebut)	OUI NON	Appuyer sur ▶ pour faire défiler ou ▲ pour réinitialiser les stats de la dernière mise au rebut.
RESET LAST DISPOSER STATS (Réinitialiser les stats de la dernière mise au rebut)	SAISIR CODE	Saisir 1656
TERMINÉ	Aucun	
QUITTER	QUITTER	Presse sur le bouton ✓ une fois et appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'au choix désiré. Dès que votre choix est affiché, appuyer sur le bouton ou appuyer sur le bouton Scan (Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT..
DAILY STATS (Stats quotidiennes)	Aucun	Dès que les stats souhaitées s'affichent, appuyer sur✓.
LUN	DATE	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler un jour de la semaine précédente. Dès que la date souhaitée s'affiche, appuyer sur ▶ .
FILTER	NUMBER AND DAY (Nombre et jour)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler le nombre de fois que le bac de cuisson a été filtré ce jour de la semaine précédente. Appuyer sur ▶.
FILTERS – PRIOR WEEK (Filter – semaine précédente)	NUMBER AND DAY (Nombre et jour)	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler le nombre de cycles de filtrage quotidien lors de la semaine précédente. Appuyer sur ▶. bouton une fois sur le bouton ✓ pour revenir au menu du Mode Info ou sur le bouton Exit/Scan (Quitter/Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.

1.6 MODE INFO : Affichage des stats d'exploitation (suite)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FILTERS BYPASS (Filtres contournés)	NUMBER AND DAY (Nombre et jour)	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler nombre de fois où l'invite de filtre a été contournée ce jour de la semaine précédente. Appuyer sur ▶.
COOKS (Cuissons)	NUMBER AND DAY (Nombre et jour)	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler le nombre de cycles CUIRE qui a eu lieu ce jour de la semaine précédente. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Presse une fois sur le bouton ✓ et appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'au choix désiré. Dès que votre choix est affiché, appuyer sur le bouton ✓ ou appuyer sur le bouton Scan (Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.
SELECTED PERIOD STATS (Stats périodiques sélectives)	Aucun	Appuyer sur ▶ pour faire défiler le menu MODE INFO : Last Dispose Stats (Stats de la dernière mise au rebut), Daily Stats (Stats quotidiennes), Selected Period Stats (Stats périodiques sélectives), Last Load Stats (Stats de dernière charge) avec les stats désirées affichées, appuyer sur ✓
DATE	TIME (Heure)	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la date et l'heure où la période sélectionnée a démarré.)
CUIRE	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre total de cuissons depuis de début de la période sélectionnée.)
NB INTERRUPT CUISS	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre total de cuissons qui ont été annulés depuis le début de la période sélectionnée.)
ON HOURS (Heures en fonction)	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre total d'heures où la friteuse était en fonction depuis le début de la période sélectionnée.)
RÉINIT DONN USAGE	OUI NON	Appuyer sur ▶ pour faire défiler ou▲ pour définir le début de la nouvelle période de stats sélectionnée.
RÉINIT DONN USAGE	SAISIR CODE	Saisir 1656.
TERMINÉ	Aucun	
QUITTER	QUITTER	Une fois sur le bouton ✓ et appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'au choix désiré. Dès que votre choix est affiché, appuyer sur le bouton ✓ ou appuyer sur le bouton Scan (Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.
LAST LOAD STATS (Stats de dernière charge)	Aucun	Dès que les stats souhaitées s'affichent, appuyer sur✓.
PRODUIT	Nombre de produit	Appuyer sur ▶.
CUISS DÉMARRÉE	Nombre de minutes	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de l'heure où la dernière cuisson a commencée.)
TEMPS RÉEL CUISS	Nombre de minutes	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du temps de cuisson réel y compris le temps d'étalement)
DURÉE DU PROGRAMME	Nombre de minutes	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du temps de cuisson programmée.)
TEMP MAXI	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température maximale de l'huile pendant la dernière cuisson.)
TEMP MINI	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température minimale de l'huile pendant la dernière cuisson.)
TEMP MOYENNE	Numéro	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température moyenne de l'huile pendant la dernière cuisson.)
CHAUFF ACTIVÉ	%	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du pourcentage du temps de cuisson où la source de chaleur était active pendant la dernière cuisson.)
PRÊT À CUIRE	YES OR NO (Oui ou non)	Appuyer sur ▶. (Cela affiche yes (oui) si la friteuse était de retour à la température définie avant le démarrage du cycle CUIRE.)
QUITTER	QUITTER	Presse une fois sur le bouton ✓ et appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'au choix désiré. Dès que votre choix est affiché, appuyer sur le bouton ✓ ou appuyer sur le bouton Scan (Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.

1.7 Menu principal : Configuration de l'aliment (Cuisson avec point de consigne unique)

La programmation des articles alimentaires est illustrée ci-dessous. S'assurer que le contrôleur affiche ARRÊT et suivre les étapes. La colonne de droite comporte l'action nécessaire pour continuer. Quitter une étape de programmation à tout moment en appuyant sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) jusqu'à ce que l'écran affiche ARRÊT. Les éléments affichés en gris type n'apparaissent pas si l'option qui les active n'est pas activée. Les éléments affichés dans la colonne grise sont uniques à la programmation d'un contrôleur réglé à Legacy (classique).

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur✓.
PRODUCT SETUP (paramétrage aliment)	SAISIR CODE	Saisir 1650. Si en train de charger un menu par défaut sur une friteuse classique (legacy), utiliser les étapes suivantes identifiées dans les champs gris. Si ce n'est pas le cas, ignorer les champs gris.
SELECT ALIM Legacy Programming (Programmation de Legacy (classique)) : Affiché uniquement si le contrôleur est réglé à Legacy.	Aucun	Appuyer sur ▶. (**NE PAS** utiliser cette option sur une friteuse OCF. Si rencontré lors de la programmation d'une friteuse OCF, voir les instructions d'installation et réinitialiser le contrôleur à OCF.)
LOAD STANDARD (Charger Standard)	oUI non	Choisir OUI si un menu par défaut de charge est désiré. Choisir NON pour continuer la saisie des aliments comme illustré ci-dessous.
ARRÊT	Arr t	REMARQUE : Cette option est disponible uniquement si le contrôleur est configuré pour les friteuses Legacy (classique). **NE PAS** utiliser cette option sur une friteuse OCF.
SELECT ALIM	Aucun	Appuyer sur la touche d'aliment appropriée
NOM LONG	PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER (Nom d'aliment ou numéro de bouton)	Saisir le nom d'aliment avec les touches de lettre. Avancer le curseur avec ▲▼. Appuyer sur ▶ pour passer à la prochaine fonction de configuration d'aliment.
SHORT NAME (Nom bref)	ABBREVIATED PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER (Nom d'aliment abrégé ou numéro de bouton)	Saisir les quatre caractères de nom d'aliment qui alterne avec le minuteur pendant une cuisson. Appuyer sur ▶.
COOKING MODE (modes de cuisson)	SINGLE SETPOINT (point de consigne unique)	Appuyer sur ▶. Si un point de consigne multiple ou une cuisson segmentée est désiré appuyer sur▼ MULTIPLE SETPOINT (point de consigne multiple) et aller à 1.8 et suivre les instructions. (La valeur par défaut est SINGLE SETPOINT (POINT DE CONSIGNE UNIQUE.) Ne s'affiche pas si le mode Cuisson est désactivé.
1 TIME (Heure)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 ou heure précédemment entrée)	Saisir le temps total de cuisson avec les touches numérotées. Appuyer sur ▶.
1 TEMP	TEMP	Saisir la température de cuisson Appuyer sur ▶.
1 SENSIBILITÉ	Numéro	Saisir le niveau de sensibilité, 0-9, pour l'aliment. Appuyer sur ▶. Se référer au diagramme de sensibilité à la page 1-17.
1 Heure de l'alarme (Agiter)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 ou heure précédemment entrée)	Saisir l'heure en cycle Cook (Cuisson) pour définir l'alarme sonore pour le mode Agiter. Appuyer sur▶. Si défini à 0:00 aller à FILTER PROMPT (invite de filtre).
1 ALARM NAME (nom de l'alarme)	SHAKE (AGITER)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake (agiter), Stir (secouer)). Appuyer sur ▶.
1 ALARM MODE (Shake Alarm Mode) (mode alarme (mode alarme pour Agiter))	AUTO	Appuyer sur ▶. Valeur par défaut est auto. Appuyer sur▼▲ pour faire défiler jusqu'à Manuel shake alarm mode (mode d'alarme pour agiter manuellement). Appuyer sur ▶. Le mode d'alarme (agiter) lorsqu'il est en mode automatique, annule l'alarme automatiquement après quelques secondes. Manuel nécessite une action de l'utilisateur.

1.7 Menu principal : Configuration de l'aliment (Cuisson avec point de consigne unique) (suite)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
1 ALARM TONE (Shake Alarm tone) - tonalité d'alarme (tonalité d'alarme pour Agiter)	SHORT (Court)	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler le choix de tonalités d'alarme pour agiter. Appuyer sur ▶. Valeur par défaut est SHORT (court).
2 ALARM TIME (Heure de l'alarme)	00:00 (AM)	Appuyer sur ▶. Laisser à 0:00 si une deuxième alarme n'est pas nécessaire. Saisir l'heure si nécessaire et suivre les étapes ci-dessus pour saisir d'autres paramètres. Répéter pour la troisième heure de l'alarme. (Si 0:00 est saisi pour la deuxième alarme, les étapes pour la troisième alarme n'apparaissent pas.)
FILTER PROMPT (Invite de filtre)	0 OU numéro saisi précédemment.	Saisir le nombre de cycles de cuisson avant une invite de filtre et appuyer sur ▶. Ne s'affiche pas si le mode FILTER est désactivé en MODE TECH.
INSTANT ON (Fonction de démarrage instantané)	5 ou numéro précédemment défini	Il s'agit du temps, en secondes, où la friteuse chauffe à 100 %, après avoir appuyé sur le bouton d'aliment avant que le contrôleur ajuste la température. Saisir la valeur et appuyer sur ▶. (La valeur par défaut est 5. 0=ARRÊT). **REMARQUE : Le temps de démarrage instantané peut avoir besoin d'être ajustée pour les charges légères de cuisson. Ne s'affiche pas si le mode Cuisson est désactivé.**
HOLD TIME (temps de retenue)	0 ou temps précédemment saisi.	Saisir la durée de retenue de l'aliment en minutes avant de le jeter. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur le bouton □ pour enregistrer les modifications.
SELECT ALIM	Aucun	Pour toute programmation supplémentaire, se référer à la Configuration de l'aliment ci-dessus. Pour quitter, appuyer sur le bouton EXIT/SCAN (Quitter/Balayage) à deux reprises jusqu'à ce que l'affichage indique ARRÊT.

Pour accéder à la bande de menu, retirer les vis de fixation du cadran. Abaisser le cadre et retirer la bande à partir de l'arrière du contrôleur. Dès que la bande de menu est mise à jour, suivre la procédure inverse pour la remettre en place. Pour annuler l'attribution d'un aliment à partir d'un bouton, définir le temps de cuisson à 0:00 et appuyer sur la touche EXIT/SCAN (Quitter/Balayage).

1.8 Aperçu de cuisson avec point de consigne multiples (segmenté)

REMARQUE : La cuisson segmentée est une option qui doit être activée dans le MODE TECH de l'ordinateur en activant le cycle CUIRE. La séquence de

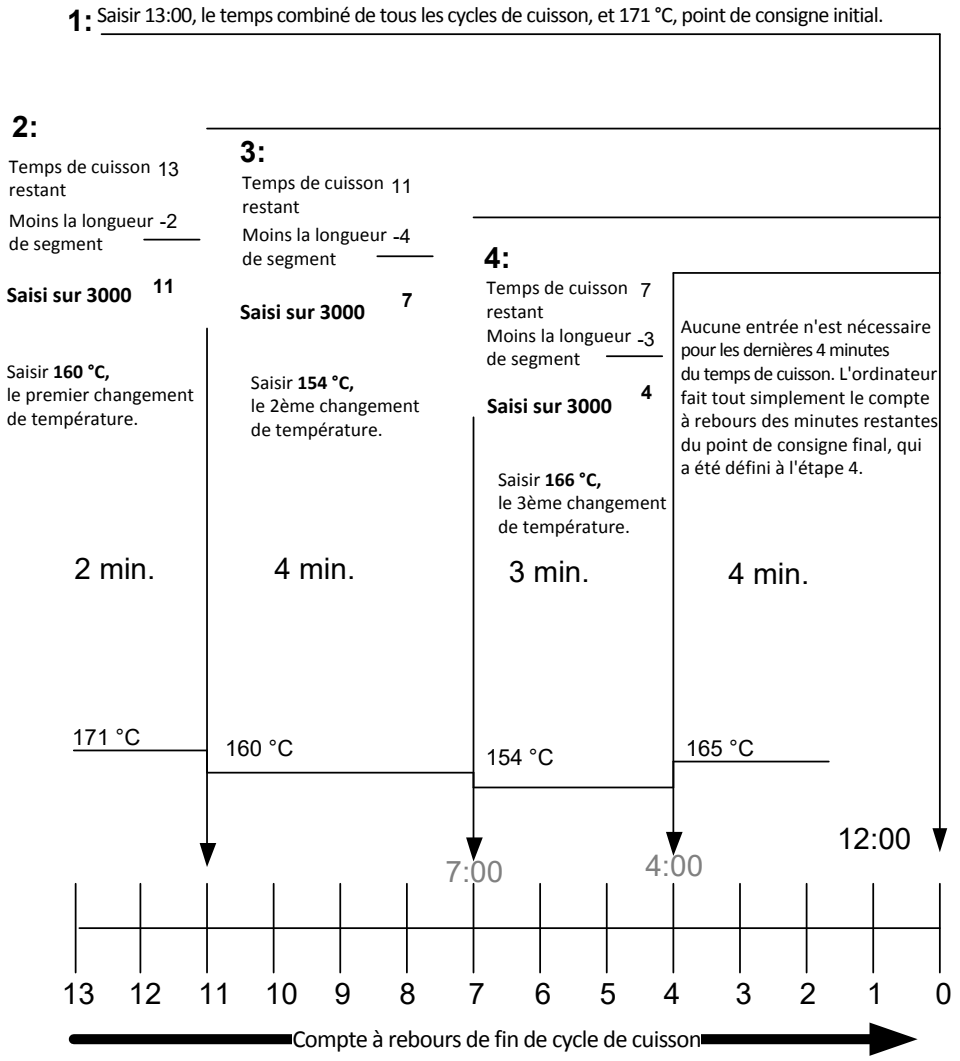
Lorsque le cycle Cuire est activé dans le 3000, la cuisson segmentée est possible. Cela signifie que l'aliment peut cuire à une variété de températures de cuisson avec les changements de température programmés par l'utilisateur à différents points du cycle Cuire.

Lors de la programmation de cuisson segmentée, il est plus facile de visualiser l'ensemble du cycle Cuire comme un compte à rebours. Le cycle Cuire débute avec sa pleine allocation de temps, disons, 13 minutes et il se termine lorsque le compte à rebours atteint zéro. Les changements de température désirés sont entrés en fonction du moment où ils devraient se produire par rapport au temps de cuisson restant.

Les entrées de temps pour les changements de température le sont pour le temps restant dans le cycle Cuire, non pour le temps écoulé. Le graphique ci-dessous décompose un cycle Cuire de 13 minutes Il est préférable de créer un tableau similaire de changement de temps/température avant le début du processus de programmation.

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

Les quatre minutes restantes dans le temps de cuisson s'écoulent à la température finale. Aucune entrée n'est nécessaire pour utiliser les dernières minutes



1.9 Menu principal : Configuration de l'aliment (Cuisson à point de consigne multiples (Segmenté*))

*Non disponible avec l'option de Cuisson désactivée

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à Mode Info, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
PRODUCT SETUP (paramétrage aliment)	Aucun	Appuyer sur✓.
PRODUCT SETUP (paramétrage aliment)	SAISIR CODE	Saisir 1650.
SELECT ALIM	Aucun	Appuyer sur la touche d'aliment appropriée
NOM LONG	PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER (Nom d'aliment ou numéro de bouton)	Saisir le nom d'aliment avec les touches de lettre. Avancer le curseur avec ▲▼. Appuyer sur ▶ pour passer à la prochaine fonction de configuration d'aliment.
SHORT NAME (nom bref)	ABBREVIATED PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER (Nom d'aliment abrégé ou numéro de bouton)	Saisir le nom d'aliment abrégé de 4 caractères avec les touches alphabétiques, qui alterne avec le temps de cuisson. Appuyer sur ▶.
COOKING MODE (modes de cuisson)	SINGLE SETPOINT (point de consigne unique)	Appuyer sur ▶. Si un point de consigne multiples ou cuisson segmentée est désiré, appuyer sur▼ Multiple Setpoint (Segmented) (point de consigne multiples (segmenté)) et suivre les instructions de la section suivante. (La valeur par défaut est SINGLE SETPOINT (Point de consigne unique.))
1 TIME (Heure)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 ou heure précédemment entrée)	Saisir le total temps de cuisson pour l'élément segmenté et appuyer sur ▶.
1 TEMP	TEMPÉRATURE	Saisir la température de cuisson initiale et appuyer sur ▶.
1 SENSIBILITÉ	Numéro	Saisir le niveau de sensibilité, 0-9, pour l'aliment. Appuyer sur ▶.
2 TIME (Heure)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 ou heure précédemment entrée)	Saisir le temps restant après le premier changement de température (voir page 1-9) et appuyer sur ▶.
2 TEMP	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE (0:00 ou température précédemment saisie)	Saisir le premier changement de température et appuyer sur ▶.
2 SENSIBILITÉ	0 OU VALEUR PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir la valeur flex, 0-9, pour l'aliment et appuyer sur ▶.
3 TIME (Heure)	0:00 OU LE TEMPS PRÉCÉDEMMENT PROGRAMMÉ	Saisir le temps restant après le deuxième changement de température et appuyer sur ▶.
3 TEMP	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE (0:00 ou température précédemment saisie)	Saisir la température du deuxième segment et appuyer sur ▶.
3 SENSIBILITÉ	0 OU VALEUR PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir la valeur flex, 0-9, pour l'aliment et appuyer sur ▶.
4 TIME (Heure)	00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir le temps restant après le troisième changement de température et appuyer sur ▶.
4 TEMP	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE (0:00 ou température précédemment saisie)	Saisir la température du troisième segment et appuyer sur ▶.
4 SENSIBILITÉ	0 OU VALEUR PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir la valeur flex, 0-9, pour l'aliment et appuyer sur ▶.

1.9 Menu principal : Configuration de l'aliment (Cuisson à point de consigne multiples (Segmenté*)) (suite)

*Non disponible avec l'option de Cuisson désactivée

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
5 TIME (Heure)	00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Laisser à zéro si aucuns autres segments ne sont nécessaires et appuyer sur ▶ *Si d'autres segments sont nécessaires, continuer la programmation comme indiqué ci-dessus. La limite est de cinq.*
1 Alarm TIME (Heuere de l'alarme)	:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir l'heure en cycle Cuire pour définir l'alarme sonore pour le mode Agiter. Appuyer sur ▶.
1 ALARM NAME (Nom de l'alarme)	SHAKE (Agiter)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake (Agiter)) Appuyer sur ▶.
1 ALARM MODE (Mode d'alarme)	AUTO PAR DÉFAUT	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à confirmer le mode d'alarme pour Agiter manuellement ou automatiquement. Appuyer sur ▶.
1 TONALITÉ D'ALARME	SHORT (Court)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler le choix de tonalités d'alarme pour agiter. Appuyer sur ▶.
2 SHAKE TIME (Temps pour agiter)	:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir l'heure en cycle Cuire pour définir la deuxième alarme sonore pour le mode Agiter. Appuyer sur ▶.
2 ALARM NAME (Nom de l'alarme)	SHAKE (Agiter)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake (Agiter)) Appuyer sur ▶.
2 ALARM MODE (Mode d'alarme)	AUTO PAR DÉFAUT	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à confirmer le mode d'alarme pour Agiter manuellement ou automatiquement. Appuyer sur ▶.
2 ALARM TONE (tonalité d'alarme)	SHORT (Court)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler le choix de tonalités d'alarme pour agiter. Appuyer sur ▶.
3 TIME (HEURE)	:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir l'heure de la troisième alarme sonore pour Agiter. Appuyer sur ▶.
3 ALARM NAME (nom de l'alarme)	SHAKE (Agiter)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake (Agiter)) Appuyer sur ▶.
3 ALARM MODE (Mode d'alarme)	AUTO PAR DÉFAUT	Appuyer sur ▼▲pour faire défiler jusqu'à confirmer le mode d'alarme pour Agiter manuellement ou automatiquement. Appuyer sur ▶.
3 TONALITÉ D'ALARME	SHORT (Court)	Appuyer sur▼▲ pour faire défiler jusqu'au choix de tonalités d'alarme. Appuyer sur ▶.
FILTER PROMPT (Invite de filtre)	0 OU numéro saisi précédemment.	Saisir le nombre de cycles CUIRE avant une invite de filtre et appuyer sur ▶.
FONCTION DE DÉMARRAGE INSTANTANÉ	5	Il s'agit du temps, en secondes, où la friteuse chauffe à 100 %, après avoir appuyé sur le bouton d'aliment avant que le contrôleur ajuste la température. Saisir la valeur et appuyer sur ▶. (La valeur par défaut est 5. 0=ARRÊT).
HOLD TIME (temps de retenue)	0 ou temps précédemment saisi.	Saisir la durée de retenue de l'aliment en minutes avant de le jeter. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur le bouton ▶ pour enregistrer les modifications.
SELECT ALIM	Aucun	Pour toute programmation supplémentaire, se référer à la Configuration de l'aliment ci-dessus. Pour quitter, appuyer sur le bouton EXIT/SCAN (Quitter/Balayage) à deux reprises jusqu'à ce que l'affichage indique ARRÊT.
PRET	PRET	Appuyer sur le bouton FILTER jusqu'à ce que MENU FILTRAGE soit affiché pendant trois secondes, se changeant à FILTER.
FILTER (FILTRE)	Aucun	Appuyer sur ▶ et faire défiler jusqu'à Filter (Filtrage), Clean and Filter (Nettoyer et filtrer), Dispose (Mise au rebut), Fill Vat from Bulk (Remplir bac à cuisson depuis le réservoir (réservoir seulement), Boil Out (Porter à ébullition) (seulement avec la friteuse en mode ARRÊT). Avec l'option désirée affichée, appuyer sur ✓. Suivre les instructions ci-dessous pour parcourir les modes.

Pour accéder à la bande de menu, retirer les vis de fixation du cadran. Abaisser le cadre et retirer la bande à partir de l'arrière du contrôleur. Dès que la bande de menu est mise à jour, suivre la procédure inverse pour la remettre en place. Pour annuler l'attribution d'un aliment à partir d'un bouton, définir le temps de cuisson à 0:00 et appuyer sur la touche EXIT/SCAN (Quitter/Balayage).

1.10 MENU FILTRAGE*

* Non disponible avec option filtres désactivée.

Les fonctions du filtre détaillées ci-dessous sont uniquement disponibles si l'option Filtres est activé dans le C3000. Lorsque la fonction Filter (Filtrage) est désactivée, le bouton Filter n'a aucune fonction. Appuyer sur ce bouton tandis que la friteuse est sur MARCHE ou ARRÊT n'aura aucun effet. Voir la page 1-2 du manuel pour une explication de l'activation des options de la série 3000.

⚠ 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 de cuisson doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 ºC. S'assurer que tous les tuyaux sont correctement connectés et que les poignées de vidanges sont dans la bonne position avant de manipuler des boutons ou des robinets. Porter tout l'équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l'huile.

⚠ DANGER
Laisser refroidir l'huile à 38 ºC avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER
Ne pas vidanger plus d'un bassin de friture 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 pas remplir au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

Le 3000 a cinq options de Menu filtrage : Filter (Filtrage), Clean and Filter (Nettoyer et filtrer), Dispose (Mise au rebut), Fill Vat from Bulk (Remplir bac à cuisson depuis le réservoir (réservoir seulement), Boil Out (Porter à ébullition) (seulement avec la friteuse en mode ARRÊT). Tous sont accessibles en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton Filter jusqu'à ce que l'écran revienne au Menu Filtrage. Si la friteuse n'est pas au point de consigne, le contrôleur affiche Wait for filter (attendre pour le filtrage). Le contrôleur doit être sur marche et au point de consigne pour les options Filtrage et Nettoyer et Filtrer.

REMARQUE : La programmation des séquences indiquées en gris n'apparaissent pas si le mode Filtrage est désactivé.
Voir la page 1-2.

Mode Menu filtrage*

*Non disponible si l'option de filtrage est désactivée.

1.10.1 FILTER*

*Non disponible si l'option de filtrage est désactivée.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FILTER (FILTRE)	Aucun	Appuyer et maintenir enfoncé ✓ jusqu'à ce que FILTER soit affiché (ou GAUCHE DROIT sur les bacs fractionnées).
GAUCHE (bac fractionné uniquement)	DROIT (bac fractionné uniquement)	Appuyer sur l'un ou l'autre des boutons sous le côté à filtrer.
FILTER (FILTRE)	Aucun	Appuyer sur le bouton ✓
FILTRER MAINTENANT?	OUI NON	Appuyer sur▲ (OUI) pour continuer. Une absence de réponse contourne le filtrage et la cuisson continue.
FILTER PAN READY? (Récipient de filtre prêt?)	CONFIRM	S'assurer que le récipient de filtre est en place et propre. Appuyer sur▼ ou ▲.
OPEN DRAIN VALVE (Ouvrir la soupape de vidange)	Aucun	Open drain valve (Ouvrir la soupape de vidange)
VIDANGE	Minuterie de 40 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise. Si la soupape de vidange se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

⚠ DANGER

Ne JAMAIS essayer de déboucher une soupape de vidange par l'avant! De l'huile chaude risque de sortir et ainsi causer des brûlures graves.
Ne PAS taper sur la soupape de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets Des dommages à la bille intérieure, produiraient des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

TURN FILTER ON (Mettre le filtre en marche)	CONFIRM	Mettre le filtre en marche et appuyer sur▼ ou ▲.
FLUSHING (Rinçage)	Minuterie de 30 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
CLOSE DRAIN VALVE (Fermer la soupape de vidange)	Aucun	Close drain valve (Fermer la soupape de vidange)
REMPLISSAGE	Minuterie de 45 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
TURN FILTER OFF WHEN FULL (Mettre le filtre hors fonction lorsque plein)	CONFIRM	Mettre hors tension le filtre et appuyer sur▼ ou ▲.
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 taper 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 allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

1.10.2 Nettoyer et filtrer*

*Non disponible si l'option de filtrage est désactivée.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE à la page 1-13.		
NETTOYER ET FILTRER	Aucun	Appuyer sur ✓.
NETTOYER MAINTENANT?	OUI NON	Appuyer sur ▶. Répondre Oui arrête le bac de cuisson. Une absence de réponse contourne Nettoyer et filtrer et la cuisson continue
FILTER PAN READY? (Récipient de filtre prêt?)	CONFIRM	S'assurer que le récipient de filtre est en place et propre. Appuyer sur▼ ou ▲.
OPEN DRAIN VALVE (Ouvrir la soupape de vidange)	Aucun	Open drain valve (Ouvrir la soupape de vidange)
VIDANGE	Minuterie de 40 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
NETTOY BAC CUISS TERMINÉ?	OUI	Appuyer sur ▶.
TURN FILTER ON (Mettre le filtre en marche)	CONFIRM	Mettre le filtre en marche et appuyer sur ▼ ou▲.
FLUSHING (Rinçage)	MINUTERIE de 5:00 avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
REMPL BAC CUISS	OUI	Appuyer sur ▶.
CLOSE DRAIN VALVE (Fermer la soupape de vidange)	Aucun	Fermer la soupape de vidange.
REMPLISSAGE	Minuterie de 1:30 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
TURN FILTER OFF WHEN FULL (Mettre le filtre hors fonction lorsque plein)	CONFIRM	Arrêter le filtre et appuyer sur▼ ou ▲.
ARRÊT	ARRÊT	

1.10.3 MISE AU REBUT* (Réglages JIB et Aucun)

*Non disponible si l'option de filtrage est désactivée.

⚠ DANGER

Laisser refroidir l'huile à 38 ºC avant de vider dans un récipient approprié en MÉTAL pour la mise au rebut.

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

(Pour vider et mettre au rebut l'huile ou le shortening usagé facilement et en toute sécurité, ***Frymaster*** recommande l'utilisation du *Récipient de mise au rebut du shortening* (SDU) Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE à la page 1-12.		
MISE AU REBUT	Aucun	Appuyer sur ✓.
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI NON	Appuyer sur ▶. Répondre Oui arrête la friteuse. Une absence de réponse retarde la mise au rebut et la cuisson continue
REMOVE FILTER PAN (Retirer le récipient de filtre)	CONFIRM	Retirer le récipient de filtre et appuyer sur▼ ou ▲.
INSÉRER UNITÉ MISE AU REBUT	CONFIRM	Insérer l'unité de mise au rebut et appuyer sur▼ ou ▲.
OPEN DRAIN VALVE (Ouvrir la soupape de vidange)	Aucun	Open drain valve (Ouvrir la soupape de vidange)
MISE AU REBUT	Minuterie de 60 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
BAC CUISS VIDE?	CONFIRM	Appuyer sur▼ ou ▲ lorsqu'il est vide.

BAC CUIS PROPRE?	CONFIRM	Appuyer sur▼ ou▲ lorsque c'est propre.
CLOSE DRAIN VALVE (Fermer la soupape de vidange)	Aucun	Close drain valve (Fermer la soupape de vidange)
RETIRER L'UNITÉ DE MISE AU REBUT	CONFIRM	Retirer l'unité de mise au rebut et appuyer sur ▼ ou▲.
INSÉRER BAC ÉVAC	CONFIRM	Insérer le bac et appuyer sur▼ ou▲.
REMPL BAC CUISS?	CONFIRM	Remplir le bac de cuisson avec de l'huile fraîche et appuyer sur▼ou▲lorsqu'il est plein.
ARRÊT	ARRÊT	

⚠ DANGER

QUAND VOUS UTILISEZ DU SHORTENING SOLIDE, LE TASSER AU FOND DU BASSIN DE FRITURE. NE PAS UTILISER LA FRITEUSE AVEC UN BLOC SOLIDE DE SHORTENING SUR LA PARTIE SUPÉRIEURE DU BASSIN DE FRITURE. CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE BASSIN DE FRITURE ET PROVOQUER UN EMBRASEMENT ÉCLAIR.

1.10.4 MISE AU REBUT* (Paramètres; huile fraîche : AUCUN; déchets : RÉSERV)

*Non disponible si l'option de filtrage est désactivée.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE à la page 1-12.		
MISE AU REBUT	Aucun	Appuyer sur ✓.
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI NON	Appuyer sur ▶. Répondre Oui arrête la friteuse. Une absence de réponse retarde la mise au rebut et la cuisson continue
FILTER PAN READY? (Récipient de filtre prêt?)	CONFIRM	S'assurer que le récipient de filtre est préparé et appuyer sur▼ ou▲.
OPEN DRAIN VALVE (Ouvrir la soupape de vidange)	CONFIRM	Open drain valve (Ouvrir la soupape de vidange)
VIDANGE	Compte à rebours	Aucune action n'est requise.
METTRE LE FILTRE EN MARCHE	CONFIRM	Mettre le filtre en marche et appuyer sur▼ ou▲.
LAVAGE	Minuterie de 60 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
ARRÊTER LE FILTRE	CONFIRM	Arrêter le filtre et appuyer sur▼ ou▲.
BAC CUISS VIDE?	CONFIRM	Appuyer sur▼ ou▲ lorsqu'il est vide.
SWITCH TO BULK OIL MODE (basculer au mode de réservoir d'huile)	CONFIRM	En utilisant le commutateur de mode, basculer au MODE DE RÉSERVOIR D'HUILE et appuyer sur▼ ou▲.
CLOSE DRAIN VALVE (Fermer la soupape de vidange)	CONFIRM	Close drain valve (Fermer la soupape de vidange)
OUVRIR ROBINET ÉVAC	CONFIRM	Ouvrir le robinet d'évacuation et appuyer sur▼ ou▲.
MISE AU REBUT	MINUTERIE de 4:00 avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
FERMER ROBINET ÉVAC	CONFIRM	Fermer le robinet d'évacuation et appuyer sur▼ ou▲.
REMOVE FILTER PAN (Retirer le récipient de filtre)	Aucun	Ouvrir la porte et sortir le récipient de filtre hors de l'armoire.
BAC ÉVAC VIDE?	OUI NON	S'assurer que le bac est vide et appuyer sur OUI (▲), sinon appuyer sur NON (▼) et suivre les invites.
INSÉRER BAC ÉVAC	CONFIRM	Insérer le bac et appuyer sur▼ ou▲.
REMPL BAC CUISS	CONFIRM	Appuyer sur▼ ou▲.
SWITCH TO FRYER MODE (Basculer en mode friteuse)	CONFIRM	Appuyer sur▼ ou▲.
ARRÊT	ARRÊT	

1.10.5 Remplir bac de cuisson depuis réservoir (option Réservoir seulement)

*Non disponible si l'option de filtrage est désactivée.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-1?.		
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV	Aucun	Appuyer sur ✓.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	OUI NON	Appuyer sur ▶.
BASCULER AU MODE DE RÉSERVOIR D'HUILE	CONFIRM	En utilisant le commutateur de mode, basculer au Mode de réservoir d'huile et appuyer sur ▼ ou▲.
OPEN OIL RETURN VALVE (ouvrir la soupape de retour d'huile)	CONFIRM	Ouvrir la soupape de retour d'huile et appuyer sur ▼ ou▲.
PRESS AND HOLD FILL POT BUTTON (Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de remplissage de bac)	Aucun	Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de remplissage de bac pour remplir le bac de cuisson.
BAC CUISS PLEIN?	OUI NON	Appuyer sur OUI (▲) lorsqu'il est plein, sinon appuyer sur NON (▼) et suivre les instructions de l'invite.
CLOSE OIL RETURN VALVE (fermer la soupape de retour d'huile)	CONFIRM	Fermer la soupape de retour d'huile et appuyer sur▼ ou ▲.
BASCULER EN MODE FRITEUSE	CONFIRM	En utilisant le commutateur de mode, basculer en mode friteuse et appuyer sur▼ ou ▲.
ARRÊTÉ	ARRÊTÉ	

1.10.6 Porter à ébullition* (REMARQUE : Pour entrer en mode ébullition, le contrôleur doit être arrêté)

*Non disponible si l'option de filtrage est désactivée.

⚠ DANGER

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant l'ébullition. Si la solution déborde, éteindre immédiatement la friteuse et laisser refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas vider la solution dans une unité de mise au rebut (SDU) ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE à la page 1-14. Le contrôleur doit être éteint.		
PORTER À ÉBULLITION	Aucun	Appuyer sur ✓.
PORTER À ÉBULLITION MAINTENANT?	OUI NON	Appuyer sur ▲ pour continuer.
BAC CUISS PRÉPARÉ?	CONFIRM	S'assurer que le bac de cuisson est vide et que le drain est fermé; appuyer sur▼ ou ▲.
REMOVE FILTER PAN (Retirer le récipient de filtre)	CONFIRM	Retirer le récipient de filtre et appuyer sur ▼ ou▲.
IS SOLUTION IN THE VAT? (Est-ce que la solution est dans le bac?)	CONFIRM	S'assurer que la solution est dans le bac de cuisson et appuyer sur▼ ou▲.
START BOIL OUT (démarrer l'ébulition)	CONFIRM	Appuyer sur ▼ ou▲.S'allume et chauffe à 195 ºF (91 ºC). La minuterie pour l'ébullition démarre.
PORTER À ÉBULLITION	30:00	Le compte à rebours commence.
BOIL OUT DONE (Ébullition terminée)	CONFIRM	Appuyer sur▼ ou ▲ pour confirmer ou annuler l'alarme.
SOLUTION ENLEVÉE?	CONFIRM	Une fois la solution retirée appuyer sur▼ ou ▲.
ARRÊTÉ	ARRÊTÉ	

⚠ DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bassin de friture avant de le remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne pourrait causer l'éclaboussement de liquide chaud lorsque l'huile est chauffée à la température de cuisson.

1.11 TRAITEMENT

Le 3000 affiche une série d'invites lorsqu'un cycle de filtrage de traitement est en cours. Pour lancer le traitement, appuyer et maintenir enfoncé les flèches ◀ ▶ de manière simultanée. Les étapes sont détaillées ci-dessous. Un message « waiting to polish » (en attente de traitement) peut s'afficher jusqu'à ce que le signal soit reçu que le bac de cuisson est prêt pour le cycle de traitement.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Explication/Action
TRAITER MAINTENANT?	OUI NON	Répondre à l'invite à l'aide du bouton poussoir. Appuyer sur ▲ sous OUI ou▼ sous NON. Oui démarre le traitement, qui est détaillé ci-dessous. Aucun retards de filtre pendant 30 minutes et la cuisson continue. Répondre NON après deux invites annule le traitement.
FILTER PAN READY? (Récipient de filtre prêt?)	CONFIRM	Appuyer sur▼ ou ▲ lorsque le bac est remplacé après l'inspection.
OPEN DRAIN VALVE (Ouvrir la soupape de vidange)	Aucun	Open drain valve (Ouvrir la soupape de vidange)
VIDANGE	Minuterie de 40 sec avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
TURN FILTER ON (Mettre le filtre en marche)	CONFIRM	Tourner le filtre sur et appuyez sur ▼ ou ▲
TRAITEMENT	MINUTERIE DE 15 MIN. AVEC COMPTE À REBOURS	Aucune action n'est requise. L'huile s'écoule du récipient de filtre vers le bassin de friture et revient au récipient de filtre pendant 15 minutes.
CLOSE DRAIN VALVE (Fermer la soupape de vidange)	Aucun	Fermer la soupape de vidange.
REMPLISSAGE	Minuterie de :45 sec.	Aucune action n'est requise.
Turn Filter Off When Full (Mettre le filtre hors fonction lorsque plein)	CONFIRM	Arrêter le filtre et appuyer sur▼ ou ▲.
ARRÊTÉ	ARRÊTÉ	

1.12 Mode BALAYAGE

Le mode de stats quotidiennes peut être utilisé pour afficher les stats courantes sur tout aliment, rapidement tout au long de la journée. Suivre les étapes ci-dessous pour afficher les statistiques.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Explication/Action
PRÊT	PRÊT	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage).
SELECT ALIM	Aucun	Appuyer sur un bouton d'aliment pour vérifier les stats quotidiennes.
LONG NAME (Nom long)	Nom d'aliment de 8 caractères	Appuyer sur ▶ pour avancer aux stats quotidiennes du prochain aliment.
SHORT NAME (Nom bref)	Nom abrégé d'aliment de 4 caractères	Appuyer sur ▶ pour avancer aux stats quotidiennes du prochain aliment.
NB. CUISS RESTANTES	Numéro	Nombre de cuissons restantes jusqu'à l'invite du filtre. Appuyer sur ▶.
CUISSONS AUJOURD'HUI	Numéro	Nombre de cuissons terminées aujourd'hui. Appuyer sur ▶.

COOKS SINCE LAST DISPOSE (Cuissons depuis la dernière mise au rebut)	Numéro	Nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut. Appuyer sur ▶.
1 TIME (HEURE)	Heure	Durée de cuisson programmée de l'aliment Appuyer sur ▶.
1 TEMP	Température	Température de cuisson programmée de l'aliment. Appuyer sur ▶.
1 SENSIBILITÉ	Numéro	Le niveau de sensibilité de cuisson programmée de l'aliment. Appuyer sur ▶.
1 ALARM TIME (HEURE de l'alarme)	Shake Time (Délai pour Agiter)	La durée de cuisson jusqu'à ce qu'une alarme d'agitation d'aliment se produise. Appuyer sur ▶.
1 ALARM NAME (nom de l'alarme)	SHAKE, STIR, NUMBERED ALARM (Agiter, remuer, alarme numérotés)	Il s'agit du nom de l'alarme. Appuyer sur ▶.
1 ALARM MODE (Mode d'alarme)	AUTO OR MANUAL (Automatique ou manuel)	Le mode d'alarme programmé de l'aliment. Appuyer sur ▶.
1 ALARM TONE (Tonalité d'alarme)	SHORT, MEDIUM, LONG DOUBLE OR LONG SHORT, NONE (Court, moyen, long double ou long court, aucun)	La tonalité d'alarme d'agitation programmé de l'aliment. Appuyer sur ▶.
FILTER PROMPT (Invite de filtre)	Numéro	Le nombre de cycles CUIRE avant qu'une invite de filtre se produise. Appuyer sur ▶.
INSTANT ON (Fonction de démarrage instantané)	0	Il s'agit du temps, en secondes, pendant lequel la friteuse chauffe avant que l'ordinateur ne vérifie la température. **REMARQUE : Une saisie incorrecte peut avoir comme effet le dépassement de température de la friteuse et la surcuisson de certains aliments.** Appuyer sur ▶.
HOLD TIME (Temps De Retenue)	0:00 or previously entered time (0:00 ou heure précédemment entrée)	Le temps de retenue de l'aliment avant de le jeter. Appuyer sur▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) à deux reprises pour quitter.

1.13 Tableau de réglages de la sensibilité

Réglages de sensibilité pour divers aliments

ALIMENT	350 °F/ 176 °C	Réglage de la sensibilité
Poulet		
Filet de poulet, 35 g.	03:25	5
Filet de poulet (congelé), 110 g.	04:20	5
Galette de poulet (congelé), 140 g.	06:15	5
Poulet congelé		5
Poulet frais, 9 mcx		5
Pommes de terre		
Steak frites	03:43	5
Frites régulières, 127 cm	03:16	5
allumettes, 0,64 cm	01:50	5
allumettes, 1 cm	02:40	5
Tater tots	02:05	5
pommes de terre rissolées	02:05	5
farm fries	01:14	5
Fruits de Mer		
Beignets de crabe	04:00	3
Beignets de palourdes	04:00	3
Gros pétoncles	03:25	3
Petits pétoncles	01:10	3
Crevettes (35 à une 450 g.)	02:15	3
Crevettes (40 à 75 pour une450 g.)	01:45	3
Crevettes (75 à 100 pour une 450 g.)	01:10	3
morue, 70 g.	03:25	7
filet de flet, 200 g.	04:35	3
Flet, entier, 250- 340 g.	06:25	3
Filet de morue, 100 g.	04:35	7
perchaude, 140 g.	04:30	3
aiglefin, 200 g.	06:25	7
palourdes	02:00	3
Huîtres	01:10	4
Bande de palourdes (fraîche)	00:35	4
Bande de palourdes (congelé)	00:45	4
Légumes		
gombo	04:30	4
aubergine	04:00	4
zucchini	03:00	4
champignons	03:45	4
Rondelles d'oignon (congelés)	03:00	4
Chou-fleur	01:45	4
Autre		
Saucisse sur bâtonnet		4
Galette de poulet frit	05:00	5

Remarque : Ce tableau est fourni pour aider à choisir un paramètre de sensibilité. Il est conçu comme guide seulement et les paramètres peuvent être modifiés pour répondre à différents besoins.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197169 07/2022