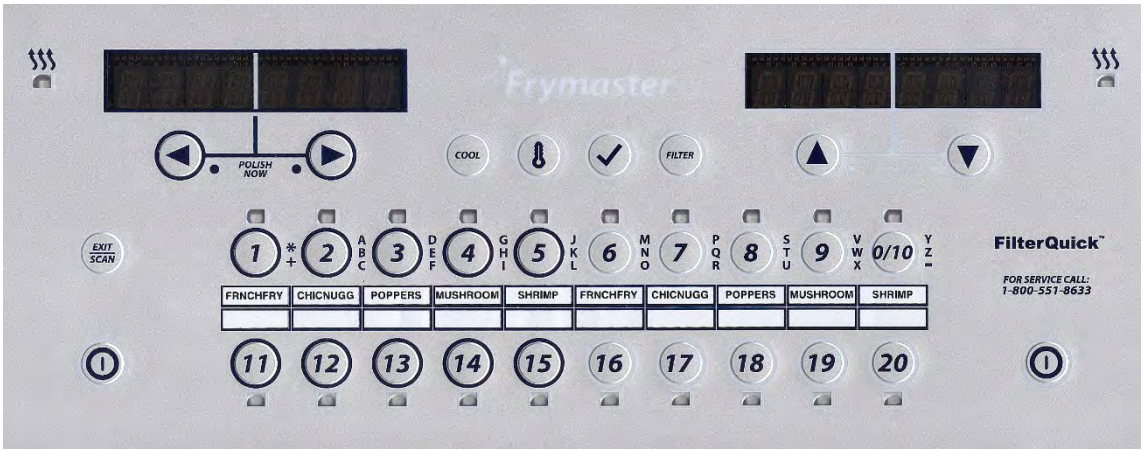
FRYMASTER®

FilterQuick™

Contrôleur Version 2 (pour friteuses FilterQuick™ à bouton-poussoir)

Manuel d'utilisation

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et des modèles sont présentés. Visiter notre site Web pour les derniers manuels.



FRY_IOM_8197218 06/2022

Canadien Français / French Canadian

AVIS

SI, AU COURS DE LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT FRYMASTER AUTRE QU'UNE PIÈCE NOUVELLE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE L'UN DE SES RÉPARATEURS AGRÉÉS OU SI LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE PAR RAPPORT À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA NULLE. QUI PLUS EST, FRYMASTER ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTE RÉCLAMATION, TOUT DOMMAGE OU TOUTE DÉPENSE ENCOURUE PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SERVICE NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. 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 ou de la région d'installation.

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS

ÉTATS-UNIS

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

CANADA

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

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

⚠ DANGER

Avant de déplacer, tester, effectuer la maintenance ou toute réparation sur votre friteuse Frymaster, veuillez débrancher TOUS les cordons électriques de l'alimentation électrique.

AVIS

Les instructions de ce manuel pour l'utilisation d'un système de réservoir d'huile pour le remplissage et le rejet d'huile concernent les systèmes RTI ou Frontline. Ces instructions peuvent ne pas être applicables à d'autres gros systèmes de réservoir d'huile.

⚠ DANGER

Conserver tous les éléments hors des drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un JIB.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS vidanger de solution bouillante dans un SDU. Toute solution bouillante pourrait causer des dommages à un SDU et annuler la garantie.

⚠ DANGER
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.

⚠ DANGER
Laisser refroidir l'huile à 100 °F (38 °C) avant de vider dans un récipient approprié en MÉTAL pour la mise au rebut.

⚠ DANGER
Lors de la vidange d'huile dans un conteneur SDU ou métallique approprié, s'assurer que le conteneur retiendra au moins QUATRE gallons (15 litres) ou plus. Sinon, l'huile pourrait déborder et provoquer des blessures.

⚠ DANGER
Lors de la vidange de la solution d'huile bouillante dans un conteneur métallique approprié, s'assurer que le conteneur retiendra au moins QUATRE gallons (15 litres) ou plus. Sinon, la solution pourrait déborder et provoquer des blessures.

⚠ DANGER
Ouvrir le bac de filtre lentement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer de graves brûlures, glissades et chutes.

⚠ DANGER
S'assurer que le bassin de friture et le bac de filtre sont complètement secs et exempts d'eau avant d'effectuer le remplissage 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.

⚠ 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
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 qui pourrait causer de graves brûlures, glissades et chutes.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne jamais vider l'eau dans le bac du filtre, L'eau causera des dommages à la pompe de filtrage.

⚠ AVERTISSEMENT
S'assurer qu'un papier/tampon filtre est en place avant le filtrage, la vidange ou la mise au rebut de l'huile. Le non-respect de cette consigne pourrait boucher les conduites ou les pompes.

⚠ DANGER
NE PAS vidanger plus d'un bassin de friture plein ou deux bassins de friture fractionnés dans le SDU en une seule fois pour éviter le débordement et déversement d'huile chaude qui pourraient provoquer de graves brûlures, glissades et chutes.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser le système de filtrage sans huile dans le système.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser le bac du filtre pour transporter l'huile usée jusqu'à la zone de mise au rebut.

⚠ AVERTISSEMENT

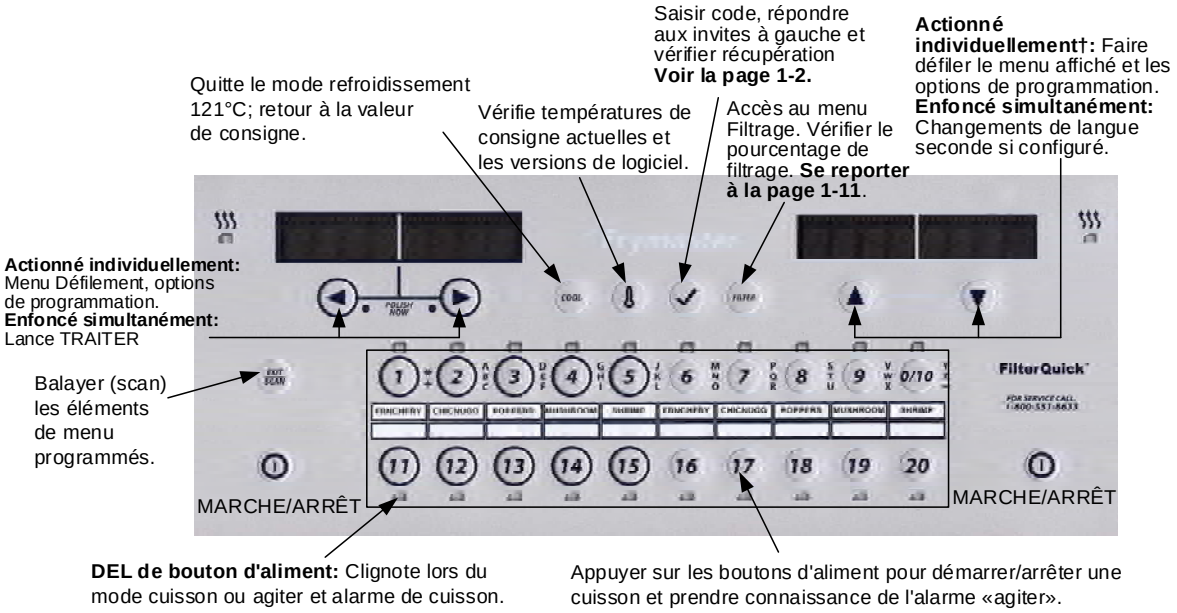
Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le processus d'ébullition. Si la solution déborde, mettre immédiatement l'interrupteur marche/arrêt sur OFF.

FilterQuick™
Manuel du contrôleur
TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Instructions du contrôleur FilterQuick™
1.1 Utilisation de FilterQuick 1-1
1.2 Arborescence de menu FilterQuick....1-2
1.3 Configuration du menu principal 1-3
1.4 Vat Setup (configuration du bac de cuisson) 1-3
1.5 Mode info....1-6
1.6 Paramétrage d'aliment (point de consigne unique) 1-8
1.7 Aperçu de cuisson à points de consigne multiples....1-9
1.8 Configuration d'aliment (points de consigne multiples) 1-10
1.9 Menu Filtrage....1-11
1.9.1 Filtre....1-12
1.9.2 Nettoyer et filtrer....1-12
1.9.2.1 OQS....1-12
1.9.3 Mettre au rebut (SDU ou autre conteneur/remplissage depuis le JIB)....1-13
1.9.4 Mettre au rebut (réservoir ou avant/remplissage depuis le JIB) 1-13
1.9.5 Mettre au rebut (réservoir/remplissage depuis réservoir) 1-14
1.9.6 Vidange dans le bac d'évacuation 1-15
1.9.7 Remplir le bac de cuisson depuis le bac d'évacuation 1-15
1.9.8 Remplir bac de cuisson depuis réservoir (option Réservoir seulement)....1-16
1.9.9 Bac d'évacuation vers réservoir d'huile usagée (réservoir seulement)....1-16
1.9.10 Nettoyer (Chaud [Ébullition] ou Froid [imprégnation par le froid]) (mise au rebut SDU ou autre conteneur / remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB)....1-17
1.9.11 Nettoyer (Chaud [Ébullition] ou Froid [imprégnation par le froid]) (mise au rebut vers réservoir ou avant / remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB)....1-18
1.9.12 Nettoyer (Chaud [Ébullition] ou Froid [imprégnation par le froid]) (mise au rebut vers réservoir / remplir bac de cuisson depuis réservoir) 1-19
1.10 Traitement....1-20
1.11 Mode de balayage (SCAN)....1-21
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 filtrage 2-3
2.2.3 Utilisation des modes Tech....2-5
2.2.4 Codes d'erreur....2-5
2.2.4 OQS (Quality Sensor Oil) Dépannage....2-7
CHAPITRE 3 : Capteur Qualité Huile (OQS) du FilterQuick
3.1 Config filtrage OQS....3-1
3.2 Mode Info : Affichage stats Matériel Polaire Total (TPM) OQS 3-2
3.3 Menus filtrage OQS 3-2
3.3.1 Nettoyage et filtrage avec OQS (réglé à numéro)....3-2
3.3.2 Nettoyage et filtrage avec OQS (réglé à texte) 3-3
3.3.3 Filtrage avec OQS (réglé à numéro) 3-4
3.3.4 Filtrage avec OQS (réglé à texte)....3-5

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS CONTRÔLEUR FILTERQUICK™

1.1 Utilisation du contrôleur du FilterQuick™



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 Quitter mode Fonte? sur la gauche et OUI NON sur la droite. Appuyer sur la flèche (OUI) pour quitter.

Cuisson

- **REFROIDISSEMENT affiché :** Appuyer sur le bouton d'aliment ou le bouton Quitter le mode Refroidissement; la friteuse chauffe jusqu'à la valeur de consigne et affiche le message PRÊTE.
- **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.
- **TERMINÉ affiché :** Appuyer sur le bouton d'aliment clignotant pour annuler l'alarme et terminer une cuisson.
- **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.

Changement de température de cuisson : Appuyer et maintenir enfoncé un bouton d'aliment avec la différente température de cuisson souhaitée pendant 3 secondes. Un signal sonore confirme que la température a changé. Appuyer sur le bouton de l'aliment à nouveau pour démarrer une cuisson à la nouvelle température.

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 et que la température de cuisson est changée.

Navigation avec le bouton de commande

- **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.
- **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 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.
- **Quitter refroidissement :** Mode, renvoie la friteuse à sa température de point de consigne.
- **Thermomètre : Friteuse 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 ARRÊTE :** 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.
- **Thermomètre : Friteuse ARRÊTE :** Appuyer et maintenir enfoncé. Affiche Temp AIF/ATO
- **Crochet : Friteuse ARRÊTE :** Vérifier le rétablissement; appuyer et maintenir enfoncé la touche pendant 3 secondes : Faire défiler l'utilisation du filtre; appuyer et maintenir enfoncé pendant 10 secondes : paramétrage ALIMENT
- **Crochet : Friteuse MARCHE** : Appuyer sur cette touche pour vérifier le rétablissement; saisir les codes et répondre aux invites à gauche.
- **Filtrer : Appuyer et relâcher :** Affiche le pourcentage d'aliments cuits et les cuissons restantes au cycle filtrer. **Appuyer et maintenir enfoncé :** Options de filtrage : Filtre, nettoyer et remplacer le filtre, OQS, mettre au rebut, vidange dans le bac d'évacuation, remplissage depuis bac d'évacuation, nettoyage chaud ou froid, remplir bac de cuisson depuis réservoir (réservoir seulement) et bac d'évacuation à réservoir d'huile usagée (réservoir seulement).

1.2 Arborescence de menu de paramétrage du contrôleur du FilterQuick™

- Menu Filtrage 1.9
  - [Appuyer et maintenir enfoncé le bouton FILTRE]
  - [Appuyer et maintenir enfoncé le bouton FILTRE]
  - Filtre (disponible uniquement lorsque le contrôleur est activé.)
  - Nettoyer et filtrer (disponible uniquement lorsque le contrôleur est activé.)
  - Mise au rebut (disponible lorsque le contrôleur est activé ou désactivé.)
    - (Mettre au rebut au SDU / Remplissage depuis JIB)
    - (Mettre au rebut au réservoir ou avant / Remplissage depuis JIB)
    - (Mettre au rebut au réservoir / Remplissage depuis JIB)
  - Vidange dans bac évacuation (disponible lorsque le contrôleur est activé ou désactivé.)
  - Nettoyage Chaud ou Froid (disponible uniquement lorsque le contrôleur est désactivé.)
    - (Mettre au rebut au SDU / Remplissage depuis JIB)
    - (Mettre au rebut au réservoir ou avant / Remplissage depuis JIB)
    - (Mettre au rebut au réservoir / Remplissage depuis JIB)
  - Bac évacuation à réservoir huile usagée (réservoir seulement) (disponible lorsque le contrôleur est activé ou désactivé.)
  - Remplir le bac de cuisson depuis le bac d'évacuation (disponible uniquement lorsque le contrôleur est désactivé.)
  - Remplir le bac de cuisson depuis réservoir (réservoir seulement) (disponible uniquement lorsque le contrôleur est désactivé.)

- 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)
  - TPM

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]

- Product setup (paramétrage ALIMENT) 1.6
  - [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 3e heure d'alarme.
    - Invite du filtre
    - Instant On (Fonction de démarrage instantané)
    - Temps de retenue
  - Charger Standard (Charger le menu d'aliment par défaut)

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.

- Vat Setup (configuration du bac de cuisson) 1.4
  - [Saisir 1656]
  - Système
    - Langue
    - 2e 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
    - Waste (Déchets)
    - Alarme de récupération
    - Basket Lift (Système de remontée de panier)
    - Temps de retenue
  - Heure/Date 1.4
  - Configuration de l'heure d'été 1.4
  - Filtre 1.4
    - Cooks til Filter (Nombre de cuissons avant le filtrage)
    - VERR FILTRE
    - Minuterie Filtrage de fin de journée
    - Minuterie Filtrage de fin de journée
    - Minuterie de rinçage
    - Nettoyer (à chaud ou à froid)
    - Minuterie Nettoyage à chaud ou à froid
    - Verr. Traitement
    - 1 Minuterie du mode Traiter
    - 1 Invite d'heure pour mode Traiter
    - 1 Minuteur de traitement
    - 1 Durée du mode Traiter
    - Activer pourcentage des filtres
    - 1 Temp. de départ du mode Traiter
    - Minuterie pour nettoyer et filtrer
    - Heure invite pour nettoyer et filtrer
    - Minuterie pour nettoyer et filtrer
    - Tempér démarr pour nettoyer et filtrer
    - OQS
  - Liste des 10 derniers codes d'erreur du journal des erreurs 1.4
  - Modification du mot de passe 1.4
- Mode Tech
  - [Saisir 3000]
  - Effacer journal des erreurs
  - Effacer les mots de passe
  - Dénombrement de couloir
  - Mode Retenue
  - Test temp limite

REMARQUE: Si le nombre de files ne change pas, définir le levage de panier à désactivé dans le paramétrage de bac de cuisson.

- Traitement 1.10

1.3 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
ARRET	ARRET	Commencer avec le contrôleur le plus à gauche. Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à PRINCIPAL puis PARAMÉTRAGE D'ALIMENT.
PARAMETRAGE ALIMENT		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Product Setup (paramétrage du produit), Vat Setup (paramétrage du bac de cuisson), MODE TECH, Quitter. Une fois la sélection effectuée, appuyer sur ✓.
PARAMETRAGE ALIMENT		Utilisé pour programmer les éléments d'un menu et les paramètres de cuisson.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON		La configuration du bac de cuisson est décrite ci-dessous dans la section 1.4.
MODE TECH		Mode tech est utilisé pour activer et désactiver les options cuire et filter.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Quitter/Balayage pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.

1.4 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 (maître).**

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
OFF	OFF	Commencer avec le contrôleur le plus à GAUCHE. Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Principal puis paramétrage d'aliment.
CONFIGURATION ALIMENT		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.
SYSTEME		Appuyer sur ✓.
LANGUE	ANGLAIS	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à votre choix et appuyer sur ▶.
2ÈME LANGUE	ESPAGNOL	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'aux options : CE (normes européennes de conformité) ou Non-CE (normes non-européennes) et appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur le contrôleur à l'extrême gauche.
ENERGIE	PRESSION	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux options : Gaz ou électrique et appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur le contrôleur à l'extrême gauche.
TYPE	GL30 INTEGRAL	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux options : **Gaz**- GL30 plein, GL30 fractionné, GL30 OSP plein, GL30 OSP fractionné **Électrique**- EL30-14 plein, EL30-14 fractionné, EL30-17 plein, EL30-17 fractionné. Dès que le type de bac de cuisson actuel est affiché, appuyer sur ▶.
VOLUME DU SYSTEME	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'aux options : F pour Fahrenheit; C

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
		pour Celsius. Appuyer sur ▶.
QUITTER FONTE TEMP.	82ºC	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 180 °F.
TEMP. MODE REFROIDISSEMENT	121ºC	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 (250°F).
DEFAUTS 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 ▶.
HUILE FRAÎCHE	BIDON EN BOÎTE	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix BIDON EN BOÎTE ou RÉSERV. Valeur par défaut est BIDON EN BOÎTE. Appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur le contrôleur à l'extrême gauche.
DÉCHETS	SDU	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix SDU, RÉSERV ou AVANT. Valeur par défaut est SDU. Appuyer sur ▶. Cette option est disponible uniquement sur le contrôleur à l'extrême gauche.
ALARME DE RETABLISSEMENT	DÉSACTIVÉ	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ. Appuyer sur ▶. (Il s'agit d'une alarme de rétablissement qui verrouille la friteuse si celle-ci ne chauffe pas correctement. Valeur par défaut est désactivé.
SYSTÈME DE LEVAGE DE PANIER	DÉSACTIVÉ	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix ACTIVÉ et DÉSACTIVÉ. Appuyer sur ▶. Valeur par défaut est désactivé.
TEMPS DE RETENUE	AUTO	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les choix AUTO et MANUEL. 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 OFF.
Heure/date de programmation		
ARRET	ARRET	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Principal puis PARAMETRAGE D'ALIMENT.
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTEME		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à HEURE/DATE.
HEURE/DATE		Appuyer sur ✓.
SAISIE DE L'HEURE	TIME (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 options. Dès que le format de date désiré s'affiche, appuyer sur ▶.
DATE	DATE	Utiliser les touches numérotées pour régler la date. Appuyer sur ▶.
EXIT	QUITTER	Appuyer sur la touche Quitter/Balayage à trois reprises pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRET.
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.	
ARRET	ARRET	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO,

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
		changeant à Main (Principal) puis PARAMETRAGE D'ALIMENT.
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTEME		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à DST Setup (paramétrage de l'heure d'été).
CONFIGURATION DE L'HEURE D'ETE		Appuyer sur ✓
HEURE D'ETE	ACTIVE	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 ▶, Exit (Quitter) s'affiche. Appuyer sur Exit/Scan (Quitter/balayage) à trois reprises pour quitter.
MOIS DE DEBUT DE L'HEURE D'ETE	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 ▶.
DIMANCHE DE DEBUT DE L'HEURE D'ETE	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 ▶.
MOIS DE FIN DE L'HEURE D'ETE	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 ▶.
DIMANCHE DE FIN DE L'HEURE D'ETE	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.
FILTRE		
ARRET	ARRET	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTEME		Appuyer sur ▶ pour faire défiler vers FILTRE.
FILTRE		Appuyer sur ✓.
VERR FILTRE	AUCUN	Appuyez sur ▼▲ pour faire défiler jusqu' choix NONE, MAX ou MIN et appuyer sur ▶. (Valeur par défaut est NONE) NONE = Désactivé, Min = filtration doit se produire à chaque invite. Pas de contournements sont autorisés. MAX = permet à un filtre à contourner une fois. Lors de la prochaine filtre invite la cuve doit être filtré.
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	DESACTIVE	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix activer ou désactiver et appuyer sur ▶. (Valeur par défaut est DÉSACTIVÉ)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
DE JOURNEE		
MINUTERIE FILTRAGE DE FIN DE JOURNEE	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 OFF. Saisir 23:59 si aucune invite de filtrage de fin de journée est souhaitée. Appuyer sur ▶.
MINUTERIE DE RINCAGE	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 ▶.
NETTOYER	CHAUD	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'au choix CHAUD ou FROID et appuyer sur ▶. (La valeur par défaut est CHAUD)
NETTOYER MINUTEUR	30	Utiliser les touches numérotées pour modifier les paramètres par défaut pour la minuterie de nettoyage chaud (ébullition) ou froid (imprégnation par le froid). Saisir la durée en minutes. Valeur par défaut est 30 minutes. Appuyer sur ▶.
VERR. TRAITEMENT	DÉSACTIVE	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix activer ou désactiver et appuyer sur ▶. (Valeur par défaut est DÉSACTIVÉ) Si activé, permet à un traitement d'être contourné une fois. Au prochain invite de traitement, le bac de cuisson doit être filtré.
MINUTERIE DU MODE TRAITER	DÉSACTIVE	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix activer ou désactiver et appuyer sur ▶. (Valeur par défaut est DÉSACTIVÉ) Appuyer sur ▶.
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 MINUTEUR DE TRAITEMENT	00:30	Utiliser les touches numérotées pour changer l'heure (utiliser 10 pour 0). (C'est la durée à laquelle un opérateur peut retarder le démarrage d'un traitement.) Appuyer sur ▶. Aprèes le délai, l'opérateur doit effectuer le traitement.
1 DUREE 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 ▶.
ACTIVER POURCENTAGE DES FILTRES		Appuyer sur ✓. Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix OUI ou NON et appuyer sur ▶. Valeur par défaut est NON. Appuyer sur ▶. Affiche le pourcentage d'aliments cuits et les cuissons restantes au cycle filtrer.
1 TEMP. DE DEPART 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 ▶.
MINUTERIE NETTOY ET FILTR	DÉSACTIVE	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix activer ou désactiver et appuyer sur ▶. (Valeur par défaut est DÉSACTIVÉ) Appuyer sur ▶. C'est un invite pour effectuer un nettoyage et filtrage.
HEURE D'INVITE POUR NETTOYER ET FILTRER	14:00	Utiliser les touches numérotées pour saisir l'invite d'heure du mode nettoyer et filtrer. (C'est l'heure où l'invite pour nettoyer et filtrer s'affichera chaque jour si activé.) 23:59 est désactivé. Saisir l'heure au format 24 heures. Appuyer sur ▶. (La valeur par défaut est 14:00).
MINUTERIE POUR NETTOYER ET FILTRER	01:00	Utiliser les touches numérotées pour changer l'heure (utiliser 10 pour 0). (C'est la durée à laquelle un opérateur peut retarder le démarrage d'un cycle de nettoyage et filtrage.) Si le délai est 0, aucun délai n'est permis. Appuyer sur ▶. Après le délai l'opérateur doit effectuer un cycle nettoyer et filtrer.
TEMPER-DEMARR POUR NETTOYER ET FILTRER	(149□C)	Utiliser les touches numérotées pour modifier la température. (C'est la température minimum requise pour le démarrage de nettoyer et filtrer.) (Valeur par défaut est 149 C. Appuyer sur ▶.
OQS	DÉSACTIVE	Si installé, voir la section 3.1 du chapitre 3.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) pour que l'affichage du

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
		contrôleur revienne à ARRÊT.
JRNL ERR		
ARRET	ARRET	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat Setup (Configuration du bac de cuisson). Appuyer sur ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTEME		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à JRNL ERR.
JRNL ERR		Appuyer sur ✓. (Il s'agit d'un journal des dix codes d'erreur les plus récents.)
HEURE	HEURE/DATE	Appuyer sur ▶. (Date et heure actuelles)
A JUSQU'A J	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 Quitter/Balayage à trois reprises pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.
Modifier le mot de passe		
ARRET	ARRET	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Principal puis PARAMÉTRAGE D'ALIMENT.
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat Setup (Configuration du bac de cuisson). Appuyer sur ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTEME		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Change Password (modifier le mot de passe).
MODIFIER LE MOT DE PASSE		Appuyer sur ✓.
CONFIGURATION ALIMENT	1650	Utiliser les touches numérotées pour changer le code. Appuyer sur ▶.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	1656	Utiliser les touches numérotées pour changer le code. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Quitter/Balayage à trois reprises pour que l'affichage du contrôleur revienne à ARRÊT.

1.5 MODE INFO : Affichage des stats d'exploitation

Le FilterQuick[MC] recueille et stocke des informations sur les cycles CUIRE et FILTRER. 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.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRET/MARCHE	ARRET/MARCHE	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que MODE INFO soit affiché et puis relâché.
DERNIERES STATS DE MISE AU REBUT		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), TPM. Dès que les stats souhaitées s'affichent, appuyer sur ✓.
NB TOTAL CUISS	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut.)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
DERNIERE MISE AU REBUT	DATE	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la date de la dernière mise au rebut.)
FILTRES -DEPUIS MISE AU REBUT	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de filtres depuis la mise au rebut de l'huile.)
FILTRES CONTOURNES - DEPUIS LA MISE AU REBUT	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de filtres contournés depuis la mise au rebut de l'huile.)
DEPUIS MISE AU REBUT	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de traitements depuis la mise au rebut de l'huile.)
TRAITEMENTS CONTOURNES □ DEPUIS LA MISE AU REBUT	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de traitements effectués depuis la mise au rebut de l'huile.)
DUREE DE VIE DE L'HUILE	NOMBRE DE JOURS	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre de jours depuis la dernière mise au rebut.)
(Duree 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.)
2 (Duree 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.)
DUREE 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.)
CUISSONS MOYENNES	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la moyenne des cuissons durant les 3 dernières mises au rebut.)
Réinitialiser les stats de la derniere mise au rebut	OUI NON	Appuyer sur ▶ pour faire défiler ou ▲ pour réinitialiser les stats de la dernière mise au rebut.
Réinitialiser les stats de la derniere mise au rebut	SAISIR CODE	Saisir 1656
TERMINE		
QUITTER	QUITTER	Appuyer 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 ARRET.
STATS QUOTIDIENNES		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 ▶.
FILTRES	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 ▶.
FILTRES□ SEMAINE PRECEDENTE	NOMBRE ET JOUR	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler le nombre de cycles de filtrage quotidien lors de la semaine précédente. Appuyer sur ▶. Appuyer 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 ARRET.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FILTRES CONTOURNES	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 ▶.
CUISSONS	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	Appuyer 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.
STATS PERIODIQUES SELECTIVES		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	HEURE	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la date et l'heure où la période sélectionnée a démarré.)
CUIRE	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre total de cuissons depuis de début de la période sélectionnée.)
NB INTERRUPT CUISS	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre total de cuissons qui ont été annulés depuis le début de la période sélectionnée.)
HEURES EN FONCTION	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du nombre total d'heures où la friteuse était en fonction depuis le début de la période sélectionnée.)
REINIT DONN USAGE	OUI NON	Appuyer sur ▶ pour faire défiler ou ▲ pour définir le début de la nouvelle période de stats sélectionnée.
REINIT DONN USAGE	SAISIR CODE	Saisir 1656.
TERMINE		
QUITTER	QUITTER	Appuyer 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 ARRET.
STATS DE DERNIERE CHARGE		Dès que les stats souhaitées s'affichent, appuyer sur ✓.
ALIMENT	NOM DE L'ALIMENT	Appuyer sur ▶.
CUISS DEMARREE	NOMBRE DE MINUTES	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de l'heure où la dernière cuisson a commencée.)
TEMPS REEL CUISS	NOMBRE DE MINUTES	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du temps de cuisson réel y compris le temps d'étalement)
DUREE DU PROGRAMME	NOMBRE DE MINUTES	Appuyer sur ▶. (Il s'agit du temps de cuisson programmée.)
TEMP MAXI	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température maximale de l'huile pendant la dernière cuisson.)
TEMP MINI	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température minimale de l'huile pendant la dernière cuisson.)
TEMP MOYENNE	NUMERO	Appuyer sur ▶. (Il s'agit de la température moyenne de l'huile pendant la dernière cuisson.)
CHAUFF ACTIVE	%	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	OUI OU NON	Appuyer sur ▶. (Cela affiche (oui) si la friteuse était de retour à la température définie avant le démarrage du cycle CUIRE.)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
TPM		Dès que les stats souhaitées s'affichent, appuyer sur ✓.
JOURNEE ACTUELLE	DATE ACTUELLE	Appuyer sur ▼ pour afficher le TPM.
TPM	NUMERO/ JOURNEE ACTUELLE	Appuyer sur ▼▲ pour défiler vers la dernière valeur TPM mesurée cette journée. Appuyer sur ▶. REMARQUE Si non installé; ou non valide ou aucune lecture n'est prise, des lignes pointillées sont affichées.
TPM	DATE	Appuyer sur ◀ pour défiler aux valeurs TPM de la semaine précédente. Appuyer sur ▲ pour afficher les dates.
QUITTER	QUITTER	Appuyer deux fois sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à OFF.

1.6 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.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRET	ARRET	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Main (Principal) puis PRODUCT SETUP (paramétrage d'aliment).
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ✓.
PARAMETRAGE 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.
SELECTIONNER ALIMENT		Appuyer sur la touche d'aliment appropriée
NOM LONG	NOM D'ALIMENT OU NUMERO 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.
NOM BREF	NOM D'ALIMENT ABREGE OU NUMERO DE BOUTON	Saisir les quatre caractères de nom d'aliment qui alterne avec le minuteur pendant une cuisson. Appuyer sur ▶.
MODE DE CUISSON	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 POINT DE CONSIGNE UNIQUE.
HEURE	0:00 OU HEURE PRECEDEMMENT ENTREE	Saisir le temps total de cuisson avec les touches numérotées. Appuyer sur ▶.
1 TEMP	350 OU TEMPERATURE PRECEDEMMENT SAISIE	Saisir la température de cuisson Appuyer sur ▶.
1 SENSIBILITE	NUMERO	Saisir le niveau de sensibilité, 0-9, pour l'aliment. Appuyer sur ▶.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
1 HEURE DE L'ALARME (AGITER)	0:00 OU HEURE PRECEDEMMEN T ENTREE	Saisir l'heure dans le cycle cuisson pour définir l'alarme sonore pour le mode Agiter. Appuyer sur ▶. Si défini à 0:00 aller à INVITE DE FILTRE.
NOM DE L'ALARME	AGITER	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake (agiter), Stir (secouer)). Appuyer sur ▶.
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.
TONALITÉ D'ALARME POUR AGITER	COURT	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler le choix de tonalités d'alarme pour agiter. Appuyer sur ▶. Valeur par défaut est SHORT (court).
HEURE DE L'ALARME	0:00	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.)
INVITE DE FILTRE	0 OU NÚMERO SAISI PRECEDEMMEN T.	Saisir le nombre de cycles CUIRE avant une invite de filtre et appuyer sur ▶.
FONCTION DE DEMARRAGE INSTANTANE	5 OU NÚMERO PRECEDEMMEN T DEFINI	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=OFF). **REMARQUE : Le temps de démarrage instantané peut avoir besoin d'être ajusté pour les charges légères de cuisson.**
TEMPS DE RETENUE	0:00 OU HEURE PRECEDEMMEN T ENTREE	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.
SÉLECTIONNER ALIMENT		Pour toute programmation supplémentaire, se référer à la Configuration de l'aliment ci-dessus. Pour quitter, appuyer sur le bouton QUITTER/BALAYAGE à deux reprises jusqu'à ce que l'affichage indique ARRÊT.

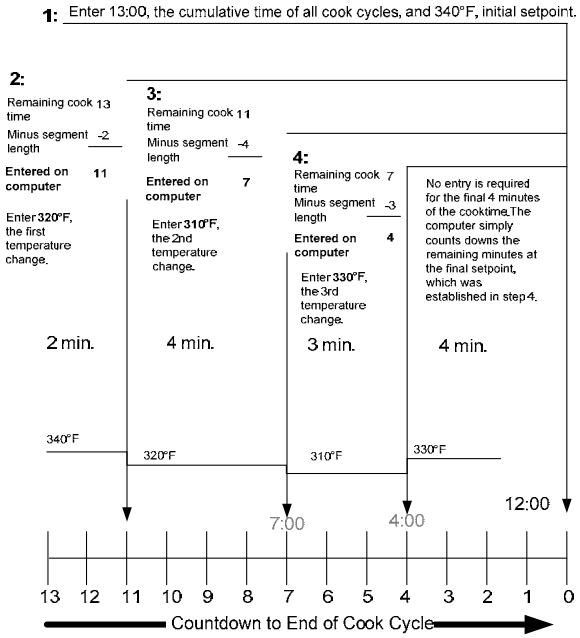
Pour accéder à la bande de menu, retirer les vis de fixation du cadran. Abaisser le cadre et retirer la bande à partir de l'arrière du contrôleur. Dès que la bande de menu est mise à jour, suivre la procédure inverse pour la remettre en place. Pour annuler l'attribution d'un aliment à partir d'un bouton,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

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

Lorsque la cuisson segmentée est sélectionnée, 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

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

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRÊT	ARRÊT	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, geant à Principal puis PARAMÉTRAGE D'ALIMENT.
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ✓.
PARAMETRAGE ALIMENT	SAISIR CODE	Saisir 1650.
SELECTIONNER ALIMENT		Appuyer sur la touche d'aliment appropriée
NOM LONG	NOM D'ALIMENT OU NUMERO 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.
NOM BREF	NOM D'ALIMENT ABREGE OU NUMERO DE BOUTON	Saisir le nom d'aliment abrégé de 4 caractères avec les touches alphabétiques, qui alterne avec le temps de cuisson. Appuyer sur ▶.
MODE DE CUISSON	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.))
HEURE	0:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT	Saisir le total temps de cuisson pour l'élément segmenté et appuyer sur ▶.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
	ENTRÉE	
1 TEMP	350 OU TEMPÉRATURE PRÉCÉDEMMENT SAISIE	Saisir la température de cuisson initiale et appuyer sur ▶.
1 SENSIBILITE	Numéro	Saisir le niveau de sensibilité, 0-9, pour l'aliment. Appuyer sur ▶. La valeur par défaut est 0.
2 HEURE	0:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisir le temps restant après le premier changement de température (voir page 1-9) et appuyer sur ▶.
2 TEMPR	0 ou température saisi précédemment.	Saisir le premier changement de température et appuyer sur ▶.
2 SENSIBILÍTE	0 ou valeur précédemment saisie	Saisir la valeur flex, 0-9, pour l'aliment et appuyer sur ▶. La valeur par défaut est 0.
3 HEURE	0:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisir le temps restant après le deuxième changement de température et appuyer sur ▶.
3 TEMPR	0 ou température saisi précédemment.	Saisir la température du deuxième segment et appuyer sur ▶.
3 SENSIBILÍTE	0 ou valeur précédemment saisie	Saisir la valeur flex, 0-9, pour l'aliment et appuyer sur ▶. La valeur par défaut est 0.
4 HEURE	0:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisir le temps restant après le troisième changement de température et appuyer sur ▶.
4 TEMPR	0 ou température saisi précédemment.	Saisir la température du troisième segment et appuyer sur ▶.
4 SENSIBILÍTE	0 ou valeur précédemment saisie	Saisir la valeur flex, 0-9, pour l'aliment et appuyer sur ▶. La valeur par défaut est 0.
5 HEURE	0:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	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.*
5 TEMPR	0 ou température saisi précédemment.	Saisir la température du troisième segment et appuyer sur ▶.
5 SENSIBILÍTE	0 ou valeur précédemment saisie	Saisir la valeur flex, 0-9, pour l'aliment et appuyer sur ▶. La valeur par défaut est 0.
HEURE DE L'ALARME	0:00 OU HEURE PRECEDEMMENT ENTREE	Saisir l'heure dans le cycle cuisson pour définir l'alarme sonore pour le mode Agiter. Appuyer sur ▶.
NOM DE L'ALARME	AGITER	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake (Agiter)) Appuyer sur ▶.
MODE D'ALARME	AUTO	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à confirmer le mode d'alarme pour Agiter manuellement ou automatiquement. Appuyer sur ▶. La valeur par défaut est auto.
1 TONALIT E D'ALARME	COURT	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler le choix de tonalités d'alarme pour agiter. Appuyer sur ▶.
TEMPS POUR AGITER	0:00 OU HEURE PRECEDEMMENT ENTREE	Saisir l'heure en cycle CUIRE pour définir la deuxième alarme sonore pour le mode Agiter. Appuyer sur ▶.
NOM DE	AGITER	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
L'ALARME		(Agiter)) Appuyer sur ▶.
MODE D'ALARME	AUTO	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à confirmer le mode d'alarme pour Agiter manuellement ou automatiquement. Appuyer sur ▶. La valeur par défaut est auto.
TONALITÉ D'ALARME	COURT	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler le choix de tonalités d'alarme pour agiter. Appuyer sur ▶.
3 HEURE	0:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	Saisir l'heure de la troisième alarme sonore pour Agiter. Appuyer sur ▶.
3 NOM DE L'ALARME	AGITER	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les noms d'alarme (ex. Shake (Agiter)) Appuyer sur ▶.
3 MODE D'ALARME	AUTO	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'à confirmer le mode d'alarme pour Agiter manuellement ou automatiquement. Appuyer sur ▶. La valeur par défaut est auto.
3 TONALITÉ D'ALARME	COURT	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'au choix de tonalités d'alarme. Appuyer sur ▶.
INVITE DE FILTRE	0 OU NÚMERO SAISI PRÉCÉDEMMENT.	Saisir le nombre de cycles CUIRE avant une invite de filtre et appuyer sur ▶.
FONCTION DE DÉMARRAGE INSTANTANÉ	0	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 0.
TEMPS DE RÉTENUE	0:00 OU HEURE PRÉCÉDEMMENT ENTRÉE	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.
SÉLECTIONNER ALIMENT		Pour toute programmation supplémentaire, se référer à la Configuration de l'aliment ci-dessus. Pour quitter, appuyer sur le bouton 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).

1.9 Menu Filtrage

Le contrôleur FilterQuick^{MC} dispose des options de MENU FILTRAGE suivantes : Filtre, nettoyer et remplacer le filtre, mettre au rebut (SDU ou autre conteneur / remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB, mise au rebut au réservoir ou en avant/ remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB, mise au rebut au réservoir/ remplissage du réservoir), vidange dans bac d'évacuation, nettoyage chaud ou froid (mise au rebut au SDU ou autre conteneur / remplir manuellement le bac à cuisson depuis JIB, mise au rebut au réservoir ou en avant / remplir manuellement le bac à cuisson depuis JIB, mise au rebut au réservoir/ remplir depuis réservoir), remplir depuis bac d'évacuation, bac d'évacuation vers déchets (avant ou réservoir seulement), et remplir bac de cuisson depuis réservoir (réservoir seulement). Tous sont accessibles en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton FILTER jusqu'à ce que l'écran revienne au MENU FILTRAGE. Si la température de la friteuse est inférieure à 300 °F, le contrôleur affiche ATTENDRE POUR FILTRE ou filtrer Occupé. Le contrôleur doit indiquer une température d'au moins 300 °F pour exécuter un filtre, un nettoyage et filtrage ou un traitement. Tous les messages doivent être confirmés ou effacés sur tous les contrôleurs avant de commencer un processus de filtrage. **REMARQUE : Certaines fonctions sont disponibles uniquement lorsque le contrôleur est activé, tandis que d'autres sont uniquement disponibles lorsque le contrôleur est hors tension. Certaines sont disponibles lorsqu'il est en**

fonction ou hors fonction. Voir arborescence des menus à la page 1-2.

Mode menu filtrage

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
PRET	PRET	Appuyer sur le bouton FILTER jusqu'à ce que MENU FILTRAGE soit affiché pendant trois secondes, se changeant à FILTER.
FILTRE		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à nettoyer et filtrage, OQS (si installé), mettre au rebut, vidange dans bac d'évacuation, remplir bac de cuisson depuis bac d'évacuation, remplir bac de cuisson depuis réservoir (réservoir seulement), bac d'évacuation à réservoir huile usagée (réservoir et avant seulement), nettoyer, ou quitter. Avec l'option désirée affichée, appuyer sur ✓. Suivre les instructions des pages suivantes pour naviguer dans les modes. Si le bac de filtre n'est pas complètement engagé, le contrôleur affiche INSÉRER BAC ÉVAC. Dès que le bac de filtre est complètement inséré, et la carte MIB affiche un « A », la fonction de filtrage continue.

1.9.1 Filtre

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FILTRE		Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que FILTER soit affiché.
BAC DE CUISSON FRACTIONNE UNIQUEMENT	Bac de cuisson fractionné uniquement	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
FILTRE		Appuyer sur le bouton ✓.
FILTRER MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour contourner le filtrage et retourner à l'état précédent. Si l'invite de filtrage a été initié par le contrôleur, elle sera affichée de nouveau dès que le compteur de cuisson atteint une fraction du compte de filtrage. Si (NON) est sélectionné pour l'invite de filtrage initié par le contrôleur et le verrouillage de filtrage est activé, DÉLAI FILTR (FIL DYLD) sera affiché. Appuyer sur le bouton Check pour plus de 3 secondes lorsque FIL DLYD est affiché affichera un filtre. Si le contrôleur est arrêté pendant l'invite FILTR MAINTEN ou lorsque FIL DYLD est affiché, l'invite s'affichera dès que le contrôleur est mis sous tension de nouveau. Si le verrouillage de filtre est activé, un filtre doit être complété lors de la prochaine invite.
ECUMER BAC CUISS OU NIVEAU HUILE TROP BAS.	CONFIRM OU NIVEAU HUILE TROP BAS	Écumer le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM. Si le niveau d'huile est trop faible, le contrôleur affiche NIVEAU HUILE TROP BAS. Remplir le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
START FILTRATION (DEMARRER FILTRAGE)		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
RINCAGE		Aucune action n'est requise.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
-------- OU TMP BASS EN ALTERNANCE AVEC LA TEMPERATURE.	-------- Ou TMP BASS en alternance avec la température.	La friteuse commence à chauffer vers le point de consigne. Une fois de retour à la valeur de consigne, le contrôleur affiche le message PRÊTE.

1.9.2 Nettoyer et filtrer

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode menu filtrage de la page 1-11.		
BAC DE CUISSON FRACTIONNÉ UNIQUEMENT	DROIT (bac de cuisson fractionné uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
NETTOYER ET FILTRER		Appuyer sur ✓.
NETTOYER MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent. Si (NON) est sélectionné pour un nettoyage programmé et le verrouillage de filtrage est activé, DÉLAI FILTR (FIL DYLD) sera affiché. Appuyer sur le bouton Check pour plus de 3 secondes lorsque FIL DLYD est affiché affichera un filtre. Si le contrôleur est arrêté pendant l'invite NETTOY MAINTEN ou lorsque FIL DYLD est affiché, l'invite s'affichera dès que le contrôleur est mis sous tension de nouveau. Si le verrouillage de filtre est activé, un cycle nettoyer et filtrer doit être complété lors de la prochaine invite.
ÉCUMER BAC CUISS		Écumer le bac de cuisson.
DEMARRER FILTRAGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
NETTOYAGE DU CAPTEUR D'HUILE	CONFIRM	**(Gaz uniquement)** Nettoyer le capteur d'huile avec un tampon non abrasif et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RINCAGE		Utiliser une brosse et de l'huile chaude pour laver les miettes et les résidus sur les murs du bassin de friture et le plateau de mousse. Utiliser un tampon non abrasif pour enlever les résidus. La surface du bassin de friture sera chaude, utiliser des gants thermiques et soyez extrêmement prudent.
NETTOY BAC CUISS TERMINE?	CONFIRM	Nettoyez la cuve avec une brosse à récurer. Nettoyez les sédiments du monde AIF et capteurs ATO avec un tournevis ou un objet similaire pour enlever tous les sédiments autour des capteurs. Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
TRAITEMENT	5:00 TIMER	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 5 minutes.
FERMER ROB VIDANGE	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein. Appuyer sur (NON) pour continuer le remplissage.
OFF	OFF	

1.9.2.1 OQS (capteur de qualité d'huile) voir chapitre 3

1.9.3 Mise au rebut (au SDU ou autre conteneur / remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB)

(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 de la page 1-11. **DANGER : Lors de la vidange de l'huile dans un conteneur métallique, s'assurer que le conteneur retiendra au moins QUATRE gallons (15 litres) ou plus, sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.**		
GAUCHE (bac de cuisson fractionné uniquemen)	DROIT (bac de cuisson fractionné uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
MISE AU REBUT		Appuyer sur ✓.
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent.
RETIRER LE LE BAC DE FILTRE		Remove FILTER Pan (Retirer le le bac de filtre).
INSERER UNIT E MISE AU REBUT	CONFIRM	Insérer (SDU) ou récipient en MÉTAL assez grand pour contenir QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous le drain et appuyer sur flèche sous CONFIRM.
DÉMARRER MISE AU REBUT		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
MISE AU REBUT		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
BAC CUISS VIDE ET PROPRE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RETIRER L'UNIT E DE MISE AU REBUT	CONFIRM	Retirer le SDU et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
INSERER BAC EVAC		Insérer le bac de filtre
REMPL BAC CUISS	CONFIRM	Remplir manuellement le bac de cuisson avec de l'huile fraîche et appuyer sur la flèche sous CONFIRM lorsqu'il est plein.
ARRET	ARRET	

1.9.4 Mise au rebut (au réservoir ou en avant / remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11.		
GAUCHE (bac de cuisson fractionné uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionné uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
MISE AU REBUT		Appuyer sur ✓.
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent.
RÉSERVOIR HUILE USAGEE PLEIN	CONFIRM	Si le réservoir d'huile usagée est plein, ce message est affiché. Appuyer sur le bouton pour confirmer et appeler le fournisseur d'huile usagée. Contrôleur affiche ARRÊT.
DÉMARRER MISE AU REBUT		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
BAC CUISS VIDE ET PROPRE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
OUVRIR ROBINET EVAC		Tirer sur la poignée de mise au rebut. **(Remarque : Si vous utilisez la mise au rebut avant, s'assurer que la baguette est connecté à l'orifice de raccord à démontage rapide. Appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur après avoir tiré sur la poignée de mise au rebut afin de jeter l'huile.)**
MISE AU REBUT	Minuterie de 4:00 avec compte à rebours	Aucune action n'est requise.
RETIRER LE LE BAC,DE FILTRE		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.
BAC EVAC VIDE?	OUI / NON	S'assurer que le bac est vide et appuyer sur (OUI), sinon appuyer sur (NON) et suivre les invites (retour à MISE AU REBUT).
INSERER BAC FILTRE		Insérer le bac.
FERMER ROBINET EVAC		Pousser la poignée de mise au rebut. **(Remarque : Si vous utilisez la mise au rebut avant, déconnecter la baguette de mise au rebut.)**
REMPL BAC CUISS?	CONFIRM	Remplir manuellement le bac de cuisson avec de l'huile fraîche et appuyer sur la flèche sous CONFIRM lorsqu'il est plein.
ARRÊT	ARRÊT	

1.9.5 Mise au rebut (au réservoir ou avant / Remplissage de bac à cuisson depuis réservoir)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11.		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionné uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
MISE AU REBUT		Appuyer sur ✓.
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent.
RÉSERVOIR HUILE USAGEE PLEIN	CONFIRM	Si le réservoir d'huile usagée est plein, ce message est affiché. Appuyer sur le bouton pour confirmer et appeler le fournisseur d'huile usagée. Contrôleur affiche ARRÊT.
DÉMARRER MISE AU REBUT		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
BAC CUISS VIDE ET PROPRE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM quand il est vide.
OUVRIR ROBINET EVAC		Tirer sur la poignée de mise au rebut. **(Remarque : Si vous utilisez la mise au rebut avant, s'assurer que la baguette est connecté à l'orifice de raccord à démontage rapide. Appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur après avoir tiré sur la poignée de mise au rebut afin de jeter l'huile.)**
MISE AU REBUT	MINUTERIE DE 4:00 AVEC COMPTE A REBOURS	Non requis alors que l'huile est à la mise au rebut comme la minuterie effectue le compte à rebours.
RETIRER LE LE		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
BAC DE FILTRE		
BAC´EVAC VIDE?	OUI / NON	S'assurer que le bac est vide et appuyer sur la flèche (OUI), sinon appuyer sur la flèche (NON) et suivre les invites (retour à MISE AU REBUT).
INSÉRER BÁC EVAC		Insérer le bac.
FERMER ROBINET EVAC		Pousser la poignée de mise au rebut. **(Remarque : Si vous utilisez la mise au rebut avant, déconnecter la baguette de mise au rebut.)**
REMPL BAC CUISS DEPUIS RESERV?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour remplir le bac de cuisson ou la flèche (NON) pour passer à ARRET.
APPUYER SUR OUI POUR REMPLIR	OUI	Appuyer et maintenir enfoncé la flèche (OUI) pour remplir.
REMPLISSAGE		S'affiche lors du remplissage du bac de cuisson.
CONTINUER REMPLISSAGE?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (NON) lorsque celui-ci est plein, sinon appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer le remplissage.
ARRET	ARRET	

1.9.6 Vidange dans le bac d'évacuation

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11.		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
VIDANGER DANS LE FITRE		Appuyer sur ✓.
VIDANGER MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent.
OUVRIR LA SOUPAPE DE VIDANGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Affiché pendant la vidange. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
BAC CUISS VIDE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
REMPLIR A PARTIR DU BAC	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) pour remplir le bac de cuisson depuis le bac d'évacuation Appuyer sur (NON) pour passer à ARRÊT.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein, sinon appuyer sur (NON) et suivre les instructions de l'invite (retour sur REMPLISSAGE pour un autre 45 secondes). Si le bac de cuisson n'est pas plein après deux tentatives, aller à la ligne suivante.
RETIRER LE LE BAC DE FILTRE		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.
BAC´EVAC VIDE?	OUI / NON	S'assurer que le bac est vide et appuyer sur la flèche (OUI) et passer à la ligne suivante, sinon appuyer sur la flèche (NON) et suivre l'invite pour changer le tampon filtre.
INSÉRER BÁC EVAC		Insérer le bac.
ARRET	ARRET	

1.9.7 Remplir le bac de cuisson depuis le bac d'évacuation

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11. **AVERTISSEMENT : S'assurer que l'huile est à peu près à la température de fonctionnement afin d'éviter d'endommager la pompe.**		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
FILL FROM PAN (REMPLIR À PARTIR DU BAC)		Appuyer sur ✓.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RESERV?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à ARRÊT.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) si le bac de cuisson est plein, sinon appuyer sur la flèche (NON) et suivre l'invite (retour à REMPLISSAGE).
ARRET	ARRET	

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

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11.		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RESERV		Appuyer sur ✓.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RESERV?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à ARRÊT.
APPUYER SUR OUI POUR REMPLIR	OUI	Appuyer et maintenir enfoncé la flèche (OUI) pour remplir.
REMPLISSAGE		S'affiche lors du remplissage du bac de cuisson.
CONTINUER REMPLISSAGE?	OUI / NON	Dès que le bouton est relâché pendant le remplissage, ce message est affiché. Appuyer sur la flèche (NON) lorsque celui-ci est plein, sinon appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer le remplissage.
ARRET	ARRET	

1.9.9 Bac d'évacuation vers réservoir d'huile usagée (réservoir seulement)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11.		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
BAC EVAC A RESERV HUILE USAGEE		Appuyer sur ✓.
BAC EVAC A RESERV HUILE USAGEE?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
RÉSERVOIR HUILE USAGEE PLEIN	CONFIRM	Si le réservoir d'huile usagée est plein, ce message est affiché. Appuyer sur le bouton pour confirmer et appeler le fournisseur d'huile usagée. Contrôleur affiche ARRÊT.
OUVRIR ROBINET EVAC		Tirer sur la poignée de mise au rebut.
MISE AU REBUT		Aucun requis alors que l'huile est mise au rebut.
RETIRER LE LE BAC DE FILTRE		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.
BAC EVAC VIDE?	OUI / NON	S'assurer que le bac est vide et appuyer sur la flèche (OUI), sinon appuyer sur la flèche (NON) et suivre les invites (retour à MISE AU REBUT).
INSERER BAC EVAC		Insérer le bac.
FERMER ROBINET EVAC		Pousser la poignée de mise au rebut.
ARRET	ARRET	

1.9.10 Nettoyer (Chaud [Ébullition] ou Froid [imprégnation par le froid]) (mise au rebut vers SDU ou autre conteneur / remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11. **AVERTISSEMENT : Pour éviter les blessures, s'assurer que les bacs adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant de procéder à un nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid).**		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
NETTOYER		Appuyer sur ✓.
PORTER A EBULLITION MAINTENANT? OUNETTOY FROID MAINTEN?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à ARRÊT.
HUILE MISE AU REBUT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) et passer à EST-CE QUE LA SOLUTION SE TROUVE DANS LE BAC DE CUISSON? Appuyer sur la flèche (NON) pour continuer à la ligne suivante.
RETIRER LE LE BAC DE FILTRE		Retirer le bac de filtre et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
INSÉRER UNÍT E MISE AU REBUT	CONFIRM	Insérer (SDU) ou récipient en MÉTAL assez grand pour contenir QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous le drain et appuyer sur flèche sous CONFIRM.
DÉMARRER MISE AU REBUT		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
MISE AU REBUT		Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
BAC CUISS VIDE ET PROPRE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RETIRER L'UNIT E DE MISE AU REBUT	CONFIRM	Retirer le SDU et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
EST-CE QUE LA SOLUTION SE TROUVE DANS LE BAC DE CUISSON?	CONFIRM	S'assurer que la solution se trouve dans le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
PORTER A EBULLITION OUNETTOY FROID	MINUTERIE DE 30:00 AVEC COMPTE A REBOURS	La minuterie démarre et si un nettoyage chaud réchauffe le bac de cuisson à 91 ºC.
EBULLITION TERMINEE ounettoy froid termine	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM pour annuler l'alarme.
INSERER BAC MISE AU REBUT	CONFIRM	Insérer un bac de mise au rebut suffisamment grand pour contenir QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous le drain et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
OPEN DRAIN VALVE (OUVRIR LA SOUPAPE DE VIDANGE)		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise.
SOLUTION ENLEVEE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RINCAGE TERMINE?	CONFIRM	Rincer le bac de cuisson avec de l'eau et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
BAC CUISS ET EVAC SECS?	CONFIRM	S'assurer que le bac de cuisson et le bac de filtre sont complètement secs et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RETIRER BAC MISE AU REBUT	CONFIRM	Retirer le bac de mise au rebut et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
INSERER BAC FILTRE		Insérer le bac de filtre
REMPL BAC CUISS	CONFIRM	Remplir le bac de cuisson avec de l'huile fraîche et appuyer sur la flèche sous CONFIRM lorsqu'il est plein.
ARRET	ARRET	

1.9.11 Nettoyer (Chaud [Ébullition] ou Froid [imprégnation par le froid]) (mise au rebut vers réservoir ou avant / remplir manuellement le bac de cuisson depuis JIB)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11. **AVERTISSEMENT : Pour éviter les blessures, s'assurer que les bacs adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant de procéder à un nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid).**		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
NETTOYER		Appuyer sur ✓.
PORTER A EBULLITION MAINTENANT? OUNETTOY FROID MAINTEN?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à ARRÊT.
RESERVOIR HUILE USAGEE PLEIN	CONFIRM	Si le réservoir d'huile usagée est plein, ce message est affiché. Appuyer sur le bouton pour confirmer et appeler le fournisseur

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
		d'huile usagée. Contrôleur affiche ARRÊT.
HUILE MISE AU REBUT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) et passer à EST-CE QUE LA SOLUTION SE TROUVE DANS LE BAC DE CUISSON? Appuyer sur la flèche (NON) afin de continuer à l'invite DÉMARRER MISE AU REBUT.
DEMARRER MISE AU REBUT		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
BAC CUISS VIDE ET PROPRE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM quand il est vide.
OUVRIR ROBINET EVAC		Tirer sur la poignée de mise au rebut. **(Remarque : Si vous utilisez la mise au rebut avant, s'assurer que la baguette est connecté à l'orifice de raccord à démontage rapide. Appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur après avoir tiré sur la poignée de mise au rebut afin de jeter l'huile.)**
MISE AU REBUT	MINUTERIE DE 4:00 AVEC COMPTE A REBOURS	Aucune action n'est requise.
REMOVE FILTER PAN (RETIRER LE LE BAC DE FILTRE)		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.
BAC EVAC VIDE?	OUI / NON	S'assurer que le bac est vide et appuyer sur la flèche (OUI), sinon appuyer sur la flèche (NON) et suivre les invites (retour à MISE AU REBUT).
INSERER BAC EVAC		Insérer le bac.
FERMER ROBINET EVAC		Pousser la poignée de mise au rebut.
EST-CE QUE LA SOLUTION SE TROUVE DANS LE BAC DE CUISSON?	CONFIRM	S'assurer que la solution se trouve dans le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
PORTER A EBULLITION OUNETTOY FROID	MINUTERIE DE 30:00 AVEC COMPTE A REBOURS	La minuterie démarre. Si nettoyage chaud, le bac de cuisson chauffe à 195 ºF (91 ºC).
EBULLITION TERMINEE ounettoy froid termine	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM pour annuler l'alarme.
RETIRER LE LE BAC DE FILTRE		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.
INSERER BAC MISE AU REBUT	CONFIRM	Insérer un bac de mise au rebut suffisamment grand pour contenir QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous le drain et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
OUVRIR LA SOUPAPE DE VIDANGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise.
SOLUTION ENLEVEE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RINCAGE TERMINE?	CONFIRM	Rincer le bac de cuisson avec de l'eau et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
BAC CUISS ET EVAC SECS?	CONFIRM	S'assurer que le bac de cuisson et le bac de filtre sont complètement secs et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RETIRER BAC MISE AU REBUT	CONFIRM	Retirer le bac de mise au rebut et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
INSERER BAC FILTRE		Insérer le bac de filtre
REMPL BAC CUISS	CONFIRM	Remplir le bac de cuisson avec de l'huile fraîche et appuyer sur la flèche sous CONFIRM lorsqu'il est plein.
ARRET	ARRET	

1.9.12 Nettoyer (Chaud [Ébullition] ou Froid [imprégnation par le froid]) (mise au rebut vers réservoir ou avant / remplir le bac de cuisson depuis réservoir)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 1-11. **AVERTISSEMENT : Pour éviter les blessures, s'assurer que les bacs adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant de procéder à un nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid).**		
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
NETTOYER		Appuyer sur ✓.
PORTER À EBULLITION MAINTENANT? OÚ NETTOY FROID MAINTEN?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à ARRÊT.
RESERVOIR HUILE USAGEE PLEIN	CONFIRM	Si le réservoir d'huile usagée est plein, ce message est affiché. Appuyer sur le bouton pour confirmer et appeler le fournisseur d'huile usagée. Contrôleur affiche ARRÊT.
HUILE MISE AU REBUT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) et passer à EST-CE QUE LA SOLUTION SE TROUVE DANS LE BAC DE CUISSON? Appuyer sur la flèche (NON) afin de continuer à l'invite DÉMARRER MISE AU REBUT.
DÉMARRER MISE AU REBUT		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
BAC CUISS VIDE ET PROPRE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM quand il est vide.
OUVRIR ROBINÉT EVAC		Tirer sur la poignée de mise au rebut. **(Remarque : Si vous utilisez la mise au rebut avant, s'assurer que la baguette est connecté à l'orifice de raccord à démontage rapide. Appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur après avoir tiré sur la poignée de mise au rebut afin de jeter l'huile.)**
MISE AU REBUT	MINUTERIE DE 4:00 AVEC COMPTE À REBOURS	Aucune action n'est requise.
RETIRER LE LE BAC DE FILTRE		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
BAC EVAC VIDE?	OUI / NON	S'assurer que le bac est vide et appuyer sur (OUI), sinon appuyer sur (NON) et suivre les invites (retour à MISE AU REBUT).
INSÉRER BAC EVAC		Insérer le bac.
FERMER ROBINET EVAC		Pousser la poignée de mise au rebut.
EST-CE QUE LA SOLUTION SE TROUVE DANS LE BAC DE CUISSON?	CONFIRM	S'assurer que la solution se trouve dans le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
PORTER À EBULLITION OUNETTOY FROID	MINUTERIE DE 30:00 AVEC COMPTE À REBOURS	La minuterie démarre. Si nettoyage chaud, le bac de cuisson chauffe à 91 ºC.
EBULLITION TERMINEE ounettoy froid termine	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM pour annuler l'alarme.
RETIRER LE LE BAC DE FILTRE		Ouvrir la porte et sortir le bac de filtre hors du cabinet.
INSÉRER BAC MISE AU REBUT	CONFIRM	Insérer un bac de mise au rebut suffisamment grand pour contenir QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous le drain et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
OUVRIR LA SOUPAPE DE VIDANGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise.
SOLUTION ENLEVEE?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RINCAGE TERMINE?	CONFIRM	Rincer le bac de cuisson avec de l'eau et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
BAC CUISS ET EVAC SECS?	CONFIRM	S'assurer que le bac de cuisson et le bac de filtre sont complètement secs et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RETIRER BAC MISE AU REBUT	CONFIRM	Retirer le bac de mise au rebut et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
INSRER BAC FILTRE		Insérer le bac de filtre
REEMPL BAC CUISS DEPUIS RESERV?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour remplir le bac de cuisson ou la flèche (NON) pour passer à ARRET.
APPUYER SUR OUI POUR REMPLIR	OUI	Appuyer et maintenir enfoncé la flèche (OUI) pour remplir.
REMPLISSAGE		S'affiche lors du remplissage du bac de cuisson.
CONTINUER REMPLISSAGE?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (NON) lorsque celui-ci est plein, sinon appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer le remplissage.
ARRET	ARRET	

1.10 Traitement

Le contrôleur FilterQuick™ affiche une série d'invites lorsqu'un cycle de filtrage de traitement est en cours. Pour lancer un traitement, appuyer et maintenir enfoncé les flèches ◀ ▶simultanément lorsque le contrôleur affiche le message PRÊTE. 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	Action
GAUCHE (bac de cuisson fractionne uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionne uniquement)	Appuyer sur l'une ou l'autre des flèches sous le côté à filtrer.
TRAITER MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour contourner un traitement et revenir à l'état précédent; TRAIT RETARDÉ (POL DYLD) sera affiché. Appuyer et maintenir enfoncé les flèches ◀ ▶ simultanément lorsque le contrôleur affiche TRAIT RETARDÉ affichera un traitement. Si le contrôleur est arrêté pendant l'invite TRAIT MAINTEN, une invite de traitement est affichée. Si NON est sélectionné, l'invite de traitement reviendra dès que le contrôleur sera mis sous tension de nouveau. Si le contrôleur est arrêté pendant l'invite TRAIT RETARDÉ, l'invite de traitement s'affichera dès que le contrôleur est mis sous tension de nouveau. Si le verrouillage de traitement est activé, un traitement doit être complété lors de la prochaine invite.
ÉCUMER BAC CUISS OU NIVEAU HUILE TROP BAS.	AFFICHAGE DE CONFIRM OU NIVEAU HUILE TROP BAS	Écumer le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM. Si le niveau d'huile est trop faible, le contrôleur affiche NIVEAU HUILE TROP BAS. Remplir le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
DEMARRER TRAITEMENT		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise.
TRAITEMENT	MINUTERIE DE 15:00 AVEC COMPTE A 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. Valeur par défaut est 15 minutes.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
-------- OU TMP BASS EN ALTERNANCE AVEC LA TEMPERATURE.	-------- OU TMP BASS EN ALTERNANCE AVEC LA TEMPERATURE.	La friteuse commence à chauffer à la température.

1.11 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
PRET	PRET	Appuyer sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage).
SELECT ALIM		Appuyer sur un bouton d'aliment pour vérifier les stats quotidiennes.
NOM LONG	NOM D'ALIMENT	Appuyer sur ▶ pour avancer aux stats quotidiennes du prochain aliment.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Explication/Action
	DE 8 CARACTERES	
NOM BREF	NOM ABREGE D'ALIMENT DE 4 CARACTERES	Appuyer sur ▶ pour avancer aux stats quotidiennes du prochain aliment.
NB. CUISS RESTANTES	NOMBRE OU DÉSACTIVE	Nombre de cuissons restantes jusqu'à l'invite du filtre. Appuyer sur ▶.
CUISSONS AUJOURD'HUI	NUMERO	Nombre de cuissons terminées aujourd'hui. Appuyer sur ▶.
CUISSONS DEPUIS LA DERNIERE MISE AU REBUT	NUMERO	Nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut. Appuyer sur ▶.
1 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	NUMERO	Le niveau de sensibilité de cuisson programmée de l'aliment. Appuyer sur ▶.
1 HEURE DE L'ALARME *	DÉLAI POUR AGITER	La durée de cuisson jusqu'à ce qu'une alarme d'agitation d'aliment se produise. Appuyer sur ▶.
1 NOM DE L'ALARME *	AGITER. REMUER. ALARME NUMEROTÉS	Il s'agit du nom de l'alarme. Appuyer sur ▶.
1 MODE D'ALARME *	AUTOMATIQUE OU MANUEL	Le mode d'alarme programmé de l'aliment. Appuyer sur ▶.
1 TONALIT E D'ALARME *	COURT. MOYEN. LONG DOUBLE OU LONG COURT. AUCUN	La tonalité d'alarme d'agitation programmée de l'aliment. Appuyer sur ▶.
INVITE DE FILTRE	NUMERO	Le nombre de cycles CUIRE avant qu'une invite de filtre se produise. Appuyer sur ▶.
FONCTION DE DEMARRAGE INSTANTANE	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 ▶.
TEMPS DE RETENUE	0:00 OU HEURE PRECEDEMMENT ENTREE	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.

* REMARQUE : Si aucune heure d'alarme n'est programmée alors ces champs sont masqués.

CHAPITRE 2 : FilterQuick™ : DÉPANNAGE DE L'OPÉRATEUR

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 de problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera son possible pour vous aider à identifier et résoudre le problème.

Pour solutionner un problème, toujours procéder 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, vérifier toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, chercher à savoir pourquoi. Toujours garder à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou système plus important.

En cas de doute sur la mesure correcte à prendre, ne pas hésiter à appeler le service technique Frymaster ou votre centre de service autorisé Frymaster pour assistance.

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

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **S'assurer que les conduites de gaz à démontage rapide sont correctement raccordées.**
- **S'assurer que toutes les soupapes d'arrêt de conduite de gaz sont ouvertes.**
- **S'assurer que la soupape de vidange du bassin de friture est complètement fermée.**
- **Avoir à portée de main le numéro de modèle et le numéro de série de la friteuse afin de les fournir au technicien.**

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

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

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

2.2 Dépannage des friteuses

2.2.1 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Aucun affichage sur le contrôleur	A. Le contrôleur n'est pas sous tension. B. La friteuse n'est pas alimentée. C. Contrôleur ou autre composant défectueux	A. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (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. Appeler votre service après-vente pour assistance.
La friteuse fait de manière répétitive des cycles de marche/arrêt lors du démarrage tout en affichant MLT CYCL.	La friteuse est en mode Cyclique de Fonte.	Ce phénomène est normal lorsque la friteuse est mise en marche avec une température d'huile inférieure à 38 °C .
L'indicateur de la chaleur est allumé et le ventilateur fonctionne, mais le brûleur ne s'allume pas.	Fusible grillé sur la carte d'interface ou le module d'allumage.	Contacter votre service après-vente pour entretien.
Friteuse ne chauffe pas après le filtrage.	Soupape de vidange ouverte	S'assurer que la soupape de vidange est complètement fermée.
Contrôleur affiche HOT HI-1.	La température du bassin de friture est supérieure à 210 ºC ou, dans les pays de la CE, 202 ºC.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.
Contrôleur affiche TEMP MAX (HI TEMP).	La température du bassin de friture est supérieure à 4 ºC au-dessus du point de consigne.	Appuyer sur le bouton d'alimentation pour mettre hors tension la friteuse et laisser refroidir avant de mettre la friteuse sous tension. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
Le contrôleur affiche ANOMALIE RÉCHAUFF/ OUI et l'alarme retentit.	Le temps de rétablissement a dépassé la limite de temps.	Effacer l'erreur et neutraliser l'alarme en appuyant sur le bouton ▲ (OUI). Si l'erreur persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
L'affichage du contrôleur est dans la mauvaise échelle de température (Fahrenheit ou Celsius).	Affichage incorrect de l'option programmée.	Basculer entre °F et °C en appuyant sur le bouton ✓ jusqu'à ce que le réglage d'aliment s'affiche. Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à MODE TECH et appuyer sur ✓. Saisir 1658 Appuyer sur la touche Scan (Balayage). Le contrôleur affiche ARRÊT. Mettre le contrôleur sous tension pour vérifier la température. Si l'échelle désirée n'apparaît pas, répéter.
CONTROLEUR AFFICHE LIMITE SUPERIEURE Défaillance – débrancher l'alimentation.	Défaillance de limite supérieure	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.
Contrôleur affiche PANNE SONDE TEMP.	Problème avec le circuit de mesure de la température, y compris la sonde ou le faisceau de câblage du contrôleur ou le connecteur.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Contrôleur affiche PANNE.	Problème de contacteur, désactivation de la soupape de gaz, transformateur défectueux, thermostat à haute limite ouvert.	Il est normal que ce message s'affiche au démarrage si les conduites de gaz de la friteuse sont remplies d'air. Vérifier que la soupape de gaz est ouverte. Si cela continue, arrêter la friteuse et appeler votre service après-vente pour assistance.
Contrôleur affiche SERVICE REQUIS **suivi d'un message d'erreur.**	Une erreur s'est produite qui requiert les services d'un technicien.	Appuyer sur ▼ (NO) pour poursuivre la cuisson et appeler votre service après-vente pour assistance. Dans certains cas, la cuisson peut ne pas être autorisée.
Contrôleur affiche BAC CUISS PLEIN? OUI NON **pendant une cuisson ou en mode repos avec une alarme sonore.**	A. Une erreur s'est produite à cause d'une accumulation de carbone sur le capteur de niveau d'huile. B. Problèmes de communications CAN, défaillance de composant.	A. Si répondre Oui vous dirige à CAPTEUR HUILE PROPRE? (IS OIL SENSOR CLEAN?) CONFIRM, nettoyer le capteur de niveau d'huile avec un tampon à récurer et arrêter/démarrer le contrôleur. B. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
Contrôleur affiche CAPTEUR HUILE PROPRE? CONFIRM **pendant une cuisson ou en mode repos avec une alarme sonore.**	A. Le capteur de niveau d'huile peut être recouvert d'huile caramélisée. B. Problèmes de communications CAN, défaillance de composant.	A. Nettoyer le capteur avec un tampon à récurer. B. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.

2.2.2 Problèmes de filtrage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
CONTRÔLEUR AFFICHE BAC CUISS PLEIN? OUI NON **après une fonction de filtre.**	A. Une erreur s'est produite à cause d'une accumulation de carbone sur le capteur de niveau d'huile. Normal après quelques fonctions de menu de filtrage lors du remplissage. B. Toute l'huile n'est peut-être pas de retour pendant une fonction de filtrage à cause du filtre en papier sale ou bouché, pompe à filtre bouchée, surcharge thermique de pompe à filtre, composants du filtre de bac évac. mal installés, joints toriques usés ou manquants, huile froide ou problèmes d'actuateur.	A. Si répondre Oui vous amène à nettoyer le capteur d'huile, nettoyer le capteur de niveau d'huile avec un tampon à récurer et essayer de nouveau. Sinon, appuyer sur ▲ (OUI) si le bac de cuisson est plein, sinon appuyer sur ▼ (NON) et suivre les invites. B. Vérifier que les causes probables sont corrigées. Suivre les invites à l'écran pour remplir le bac de cuisson.
NETTOYER. TRAITER. FILTRER OU MISE AU REBUT	A. Température trop basse ou le contrôleur affiche ARRÊT. B. Messages ou erreurs sur d'autres contrôleurs.	A. S'assurer que la friteuse est à 121 °C ou point de consigne avant le démarrage; s'assurer que le contrôleur est activé. B. Effacer les messages et les erreurs sur les

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
ne démarre pas .	C. Bac de filtre non complètement enclenché	autres contrôleurs. C. S'assurer que le bac de filtre est en position et entièrement inséré dans la friteuse et « A » est affiché sur la carte MIB.
Contrôleur affiche ATTENTE Filtrage, FILTR NON DISP, NETTOYAGE ET FILTRAGE, MISE AU REBUT, VIDANGER DANS BAC, TRAITEMENT, REMPL CUVE DEPUIS RESERV, REMPL CUVE DEPUIS BAC, EBULLITION, BAC EVAC À RESERV HUILE USAGÉE	A. Une autre fonction est toujours en cours. B. MIB n'a pas effacé le contrôle système. C. Messages ou erreurs sur d'autres contrôleurs. D. Bac de filtre non complètement enclenché	A. Attendre jusqu'à ce que la fonction précédente se termine pour démarrer un autre cycle de filtrage. B. Attendre une minute et essayer de nouveau. C. Effacer les messages et les erreurs sur les autres contrôleurs. D. S'assurer que le bac de filtre est en position et entièrement inséré dans la friteuse et « A » est affiché sur la carte MIB.
Contrôleur affiche CHANGER TAMPON FILTRE?	Une erreur de filtrage s'est produite, le tampon filtre est obstrué, une invite de changement de tampon filtre 25 heures s'est produite ou changer tampon filtre a été ignoré sur une invite précédente.	Appuyer sur ▲ (OUI), suivre les invites et changer le tampon filtre. S'assurer que le bac de filtre a été retiré de la friteuse pour un minimum de 30 secondes. Ne **PAS** ignorer les invites CHANGER TAMPON FILTRE.
Contrôleur affiche INSERER BAC EVAC.	A. Normal lors de la routine du changement du papier filtre.	A. Insérer le bac d'évacuation et appuyer sur le bouton ▲ (CONFIRM).
Le contrôleur affiche (HUILE DANS BAC EVAC. / CONFIRMER	Soupape de vidange ouverte ou possibilité d'huile dans le bac d'évacuation.	Appuyer sur ▲ (CONFIRM) et suivre les indications pour REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC.
Contrôleur affiche ILTRAGE RETARDE	Un cycle de filtrage a été retardé.	C'est un affichage normal lorsqu'un filtrage a été retardé. Après l'invite suivant de filtrage, appuyer sur OUI pour le filtrage.
Contrôleur affiche TRAITER RETARDE	Un cycle TRAITER a été retardé.	C'est un affichage normal quand un cycle TRAITER a été retardé. Après l'invite suivant de TRAITER, appuyer sur OUI.
Contrôleur affiche ANNULER FILTRE? OUI / NON	La fonction MENU FILTRAGE a été demandée alors qu'une autre fonction est en cours de traitement.	Appuyer sur Oui pour conserver la fonction souhaitée dans la mémoire. Dès que la fonction actuelle est terminée, la deuxième fonction demandée vous invite à démarrer. Appuyer sur NON pour annuler la fonction demandée et revenir à ARRÊT.

2.2.3 Utilisation des modes Tech

Le contrôleur FilterQuick[MC] dispose d'un menu MODE TECH accessible avec le code 3000, qui permet l'effacement du JRNL ERR, la réinitialisation du mot de passe, le nombre de files, le mode Retenue et le test de limite supérieure.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
OFF	OFF	Commencer avec le contrôleur le plus à GAUCHE. Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Principal puis PARAMÉTRAGE D'ALIMENT.
PARAMETRAGE ALIMENT	AUCUN	Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Mode Tech. Appuyer sur ✓.
MODE TECH	SAISIR CODE	**Saisir 3000**
EFFACER JOURNAL DES ERREURS	AUCUN	Appuyer sur ✓ pour effacer les codes d'erreur. Appuyer sur ▶. Efface les codes d'erreur.
EFFAC MOTS DE PASSE	AUCUN	Appuyer sur ✓ pour effacer les mots de passe. Appuyer sur ▶.
NOMBRE DE FILES	2	Appuyer sur ▲▼ pour changer le nombre de files. Appuyer sur ▶.
MODE RETENUE	STANDARD	Appuyer sur ▲▼ pour changer à Lane (file). Appuyer sur ▶.
TEST TEMP LIMITE*	AUCUN	Appuyer sur ✓ pour lancer le TEST TEMP LIMITÉ.
TEST TEMP LIMITE*	OUI NON	Appuyer sur ▲ pour démarrer; appuyer sur ▼ pour refuser. Appuyer sur ▶.
QUITTER	QUITTER	Appuyer sur la touche Quitter/Balayage à deux reprises.
OFF	OFF	

*Ce test va gâcher l'huile et doit uniquement être effectué par un technicien.

2.2.4 Codes d'erreur

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E03	ERREUR PANNE SONDE TEMP.	Lecture de sonde de temp. hors de portée
E04	HI 2 DEFECT	Lecture de limite supérieure hors de portée.
E05	HI 1 CHAUD	La limite de haute de température a dépassé (210 °C), ou dans les pays CE, (202°C)
E06	HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE)	Une défaillance de composant a été détectée, tel que contrôleur, carte d'interface, contacteur, soupape de gaz, module d'allumage ou limite supérieure ouverte.
E07	ERREUR LOGICIEL MIB	Erreur logicielle MIB interne
E08	ERREUR CARTE ATO	MIB détecte une perte de connexion de la carte ATO; panne de carte ATO

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E09	ERREUR NON REMPL PAR POMPE	Le tampon est sale et doit être remplacé ou contourné; problème de pompe du filtre
E10	ERREUR ROBINET ÉVAC NON OUVERT	Vanne de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante
E11	ERREUR ROBINET ÉVAC NON FERMÉ	Vanne de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante
E12	ERREUR ROBINET RETOUR NON OUVERT	Vanne de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante
E13	ERREUR ROBINET RETOUR NON FERMÉ	Vanne de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante
E14	ERREUR CARTE AIF	MIB détecte carte AIF manquante; panne de carte AIF
E15	ERREUR CARTE MIB	L'ordinateur de cuisson détecte une perte de connexion MIB; panne de carte MIB
E16	ERREUR SONDE AIF	La lecture RTD AIF est hors plage
E17	ERREUR SONDE ATO	La lecture RTD ATO est hors plage
E20	EMPLACEMENT DE CODE NON VALIDE	Carte SD supprimée pendant la mise à jour
E21	ERREUR DE CHANGEMENT DE PAPIER FILTRE	Minuterie de 24 heures a expiré
E22	ERREUR D'HUILE DANS LE BAC	Il peut y avoir de l'huile dans le bac de filtre.
E23	ÉVACUATION BOUCHÉE (gaz)	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du filtrage
E24	PANNE DE CAPTEUR DE NIVEAU D'HUILE (gaz)	Panne du capteur de niveau d'huile.
E25	ANOMALIE RÉCHAUFF	Le temps de rétablissement a dépassé la limite de temps.
E26	ANOMALIE RÉCHAUFF FAIRE RÉPARER	Le temps de réchauffement a dépassé le délai maximal de deux ou plusieurs tests de réchauffement.
E28	ALARME HAUTE TEMP.	L'huile a dépassé 4 °C au point de consigne.
E70	HAUTE TEMP. OQS	Température de l'huile est trop élevé pour une lecture de OQS valide. Filtrez à une température entre 300 ° F (149 ° C) et 375 ° F (191ºC).
E71	BASSE TEMP. OQS	Température de l'huile est trop faible pour une lecture de OQS valide. Filtrez à une température entre 300 ° F (149 ° C) et 375 ° F (191ºC).
E72	PLAGE BASSE TPM	Le TPM est trop faible pour une lecture de OQS valide. Le type d'huile incorrect peut être sélectionné dans le menu de configuration. Le capteur ne peut être étalonné pour le type d'huile. Voir le type d'huile graphique. Si le problème persiste, contactez un FAS.
E73	PLAGE ÉLEVÉE TPM	La lecture de TPM est trop élevé pour une lecture de OQS valide. Jetez l'huile.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E74	ERREUR OQS	Le OQS a une erreur interne. Si le problème persiste, contactez un FAS.
E75	ERREUR AIR OQS	Le OQS détecte l'air dans l'huile. Vérifiez les joints toriques et vérifier / serrez filtre à présélectionner pour assurer l'air ne pénètre dans le capteur OQS. Si le problème persiste, contactez un FAS..
E76	ERREUR OQS	Le capteur OQS a une erreur de communication. Vérifiez les connexions au capteur OQS. Cycle de puissance de la batterie de la friteuse entier. Si le problème persiste, contactez un FAS.

2.2.5 OQS (Quality Sensor Oil) Dépannage

Difficulté	Action corrective
Aucun résultat de TPM affichés.	**Vérifiez les points suivants et effectuer un autre filtre OQS.** • Veiller à la cuve est à la température de consigne. • Inspecter le filtre de pré-écran et vous assurer qu'elle est bien vissée. • Inspectez les joints toriques sur le bac du filtre et assurez-vous qu'ils sont tous les deux présents et qu'ils ne sont pas absents, fissurés ou usés. Si donc les remplacer. • Assurer le papier filtre ne soit pas bouché et le papier filtre propre est utilisée. La cuve ne recharge la première fois pour le filtre précédente? Si pas changer le papier filtre.

CHAPITRE 3 : CAPTEUR QUALITÉ HUILE (OQS) DU FILTERQUICK[MC]

3.1 Config filtrage OQS

Une fois le contrôleur hors tension, suivre les étapes ci-dessous. ***REMARQUE : Cela devrait seulement être effectué sur le contrôleur le plus à gauche (Maître).**

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRET	ARRET	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que le contrôleur défile jusqu'à MODE INFO, changeant à Main (Principal) puis PARAMÉTRAGE D'ALIMENT.
CONFIGURATION ALIMENT		Appuyer sur ▶ pour faire défiler jusqu'à Vat setup (paramétrage de bac de cuisson) et appuyer sur ✓.
CONFIGURATION DU BAC DE CUISSON	SAISIR CODE	Saisir 1656.
SYSTEME		Appuyer sur ▶ pour faire défiler vers FILTRE.
FILTRE		Appuyer sur ✓.
NOMBRE DE CUISSONS AVANT LE FILTRAGE	0	Appuyer sur ◀ à deux reprises pour défiler à OQS et appuyer sur ✓.
OQS	DESACTIVE	Appuyer sur ▼ pour faire défiler jusqu'à ACTIVÉ et appuyer sur ▶. (Valeur par défaut est DÉSACTIVÉ)
TYPE OQS	OC01	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler les types d'huile OC01, OC02, etc. Utilisez le tableau sur la feuille d'instruction 8197316 pour déterminer le type d'huile. S'assurer que le type d'huile correspond à celui du magasin. Une fois terminé, appuyer sur ▶.
TYPE AFFICHEUR	NUMERO	Appuyer sur ▼▲ pour faire défiler jusqu'aux choix NUMÉRO ou TEXTE et appuyer sur ▶. (Valeur par défaut est NUMÉRO.) REMARQUE Si réglé à NUMÉRO, le TPS est affiché comme un numéro. Si réglé à TEXTE, seulement MISE AU REBUT BIENTÔT/CONFIRM, HUILE EST BONNE ou MISE AU REBUT MAINTEN est affiché.
REBUT MAINTENANT	24	Utiliser les touches numérotées pour changer les réglages par défaut de METTRE AU REBUT TPM MAINTEN et appuyer sur ▶. (La valeur par défaut est 24. La valeur minimum est 15, le maximum est 30.)
REBUT BIENTÔT	4	Utiliser les touches numérotées pour changer les réglages par défaut de METTRE AU REBUT TPM BIENTÔT et appuyer sur ▶. C'est la valeur décalée de METTRE AU REBUT MAINTEN où REBUT BIENTÔT est affiché. Exemple : Si REBUT MAINTENANT est réglé à 24, et REBUT BIENTÔT est désiré à 4 valeurs TPM en dessous, régler REBUT BIENTÔT à 4. (La valeur par défaut est 4. La valeur minimum est 0 (désactivé), le maximum est 15.) Réglé à 0 pour désactiver REBUT BIENTÔT.
MINUTEUR DE MISE AU REBUT	30	Utiliser les touches numérotées pour modifier les paramètres par défaut de la minuterie pour MISE AU REBUT MAINTEN et appuyer sur ▶. C'est la durée à laquelle l'invite METTRE AU REBUT MAINTEN est affichée et contournée avant que le message METTRE AU REBUT MAINTEN revienne. (La valeur par défaut est : 30 minutes, La valeur minimum est :00 (désactivé), le maximum est 4:00.)
QUITTER	QUITTER	Appuyer deux fois sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à OFF.

3.2 MODE INFO : Affichage Stats Matériel Polaire Total (TPM) OQS

Le FilterQuick[MC] recueille et stocke des informations sur les valeurs TPM. 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.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
ARRET/MARCHE	ARRET/MARCHE	Appuyer sur ✓ jusqu'à ce que MODE INFO soit affiché et puis relâché.
DERNIERES STATS DE MISE AU REBUT		Appuyer sur ◀ à deux reprises pour défiler à TPM.
TPM		Dès que les stats souhaitées s'affichent, appuyer sur ✓.
JOURNEE ACTUELLE	DATE ACTUELLE	Appuyer sur ▼ pour afficher le TPM.
TPM	NUMERO/-- JOURNEE ACTUELLE	Appuyer sur ▼▲ pour défiler vers la dernière valeur TPM mesurée cette journée. Appuyer sur ▶. **REMARQUE :** Si OQS n'est pas installé; ou non valide ou aucune lecture n'est prise, des lignes pointillées sont affichées.
TPM	NUMERO/-- JOURNEE ACTUELLE	Appuyer sur ◀ pour défiler aux valeurs TPM de la semaine précédente. Appuyer sur ▲ pour afficher les dates.
QUITTER	QUITTER	Appuyer deux fois sur la touche Exit/Scan (Quitter/Balayage) pour que l'affichage du contrôleur revienne à OFF.

3.3 Menus filtrage OQS

Pour accéder aux options du menu Filtre OQS, suivre les étapes ci-dessous. Tous sont accessibles en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton FILTER jusqu'à ce que l'écran revienne au MENU FILTRAGE. Si la température de la friteuse est inférieure à 300 °F, le contrôleur affiche ATTENDRE POUR FILTRE. Le contrôleur doit indiquer une température d'au moins 300 °F pour exécuter un filtre, un nettoyage et filtrage OQS. Tous les messages doivent être confirmés ou effacés sur tous les contrôleurs avant de commencer un processus de filtrage.

Mode MENU FILTRAGE

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
PRET	PRET	Appuyer sur le bouton FILTER jusqu'à ce que MENU FILTRAGE soit affiché pendant trois secondes, se changeant à FILTER.
FILTRE		Appuyer sur ▶ pour défiler vers NETTOY ET FILTR, OQS ou QUITTER. Avec l'option désirée affichée, appuyer sur ✓. Suivre les instructions des pages suivantes pour naviguer dans les modes. Si le bac de filtre n'est pas complètement engagé, le contrôleur affiche INSÉRER BAC ÉVAC. Dès que le bac de filtre est complètement inséré, et la carte MIB affiche un « A », la fonction de filtrage continue.

3.3.1 Nettoyage et filtrage avec OQS (réglé à numéro)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 3.3.		
GAUCHE (bac de cuisson fractionnE uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionnE uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
NETTOYER ET FILTRER		Appuyer sur ✓.
NETTOYER MAINTENANT?	OUI NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent. Voir la section 1.9.2 pour des informations supplémentaires.
ECUMER BAC CUISS		Écumer le bac de cuisson.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
DEMARRER FILTRAGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
NETTOYAGE DU CAPTEUR D'HUILE	CONFIRM	**(Gaz uniquement)** Nettoyer le capteur d'huile avec un tampon non abrasif et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RINÇAGE		Utiliser une brosse et de l'huile chaude pour laver les miettes et les résidus sur les murs du bassin de friture et le plateau de mousse. Utiliser un tampon non abrasif pour enlever les résidus. La surface du bassin de friture sera chaude, utiliser des gants thermiques et soyez extrêmement prudent.
NETTOY BAC CUISS TERMINÉ?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
FILTRAGE OQS	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour avancer vers l'étape TRAITEMENT ci-dessous. (Suivre les flèches vers la gauche.)
TRAITEMENT	5:00 TIMER	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 5 minutes.
FERMER ROB VIDANGE	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
TPM	X- / – X EN ALTERNANCE	Aucune action n'est requise. La pompe arrête et le capteur QOS calcule la valeur TPM de l'huile.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise. La pompe continue de remplir le bassin de friture.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein. Appuyer sur (NON) pour continuer le remplissage.
ATTENTE FILTRAGE	TPM ###	Affiche la valeur TPM. Si la lecture TPM est dans les limites, aller à l'étape OFF ci-dessous, sinon procéder à l'étape suivante.
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI / NON	Affiché si la valeur dans CONFIG OQS - REBUT MAINTENANT est atteint. Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer à la fonction MISE AU REBUT. Appuyer sur la flèche (NON) pour revenir au fonctionnement normal et aller à OFF (ci-dessous).
TRAITEMENT	5:00 TIMER	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 5 minutes.
FERMER ROB VIDANGE	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein. Appuyer sur (NON) pour continuer le remplissage.
ARRET	ARRET	

3.3.2 Nettoyage et filtrage avec OQS (réglé à texte)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
Suivre les étapes du Mode MENU FILTRAGE de la page 3.3.		
GAUCHE (bac de cuisson fractionnE uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionnE uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
NETTOYER ET		Appuyer sur ✓.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FILTRER		
NETTOYER MAINTENANT?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour annuler et retourner à l'état précédent. Voir la section 1.9.2 pour des informations supplémentaires.
ECUMER BAC CUISS		Écumer le bac de cuisson.
DEMARRER FILTRAGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
NETTOYAGE DU CAPTEUR D'HUILE	CONFIRM	**(Gaz uniquement)** Nettoyer le capteur d'huile avec un tampon non abrasif et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
RINÇAGE		Utiliser une brosse et de l'huile chaude pour laver les miettes et les résidus sur les murs du bassin de friture et le plateau de mousse. Utiliser un tampon non abrasif pour enlever les résidus. La surface du bassin de friture sera chaude, utiliser des gants thermiques et soyez extrêmement prudent.
NETTOY BAC CUISS TERMINÉ?	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
FILTRAGE OQS	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour avancer vers l'étape TRAITEMENT ci-dessous. (Suivre les flèches vers la gauche.)
TRAITEMENT	5:00 TIMER	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 5 minutes.
FERMER ROB VIDANGE	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
TPM	X- / – X EN ALTERNANCE	Aucune action n'est requise. La pompe arrête et le capteur QOS calcule la valeur TPM de l'huile.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise. La pompe continue de remplir le bassin de friture.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein. Si la lecture TPM est sous les limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTEN et METTRE AU REBUT BIENTÔT, procéder à l'étape HUILE EST BONNE. Si la lecture TPM est sous les limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTEN mais au-dessus des limites de METTRE AU REBUT BIENTÔT, procéder à l'étape REBUT BIENTÔT. Si la lecture TPM est au-dessus des limites de CONFIG OQS - MISE AU REBUT, procéder à l'étape MISE AU REBUT MAINTEN.
HUILE EST BONNE		Aucune action n'est requise. Revenir au fonctionnement normal et avancer à OFF (ci-dessous).
REBUT BIENTÔT	CONFIRM	Affiché si la lecture TPM est sous les limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTEN, mais la valeur TPM a atteint les limites de METTRE AU REBUT BIENTÔT, appuyer sur la flèche sous CONFIRM et avancer à OFF (ci-dessous).
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI / NON	Affiché si la valeur dans CONFIG OQS - REBUT MAINTENANT est atteinte. Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer à la fonction MISE AU REBUT MAINTEN. Appuyer sur la flèche (NON) pour revenir au fonctionnement normal et avancer à ARRÊT (ci-dessous).
TRAITEMENT	5:00 TIMER	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 5 minutes.

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FERMER ROB VIDANGE	CONFIRM	Appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein. Appuyer sur (NON) pour continuer le remplissage.
ARRET	ARRET	

3.3.3 Filtrage avec OQS (réglé à numéro)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FILTRE		Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que FILTER soit affiché.
GAUCHE (bac de cuisson fractionnE uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionnE uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
OQS		Appuyer sur le bouton ✓.
FILTRAGE OQS MAINTEN?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour contourner le filtrage et retourner à l'état précédent.
ECUMER BAC CUISS OU NIVEAU HUILE TROP BAS.	AFFICHAGE DE CONFIRM OU NIVEAU HUILE TROP BAS	Écumer le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM. Si le niveau d'huile est trop faible, le contrôleur affiche NIVEAU HUILE TROP BAS. Remplir le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
DEMARRER FILTRAGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
RINÇAGE		Aucune action n'est requise.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
TPM	X- / – X EN ALTERNANCE	Aucune action n'est requise. La pompe arrête et le capteur QOS calcule la valeur TPM de l'huile.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise. La pompe continue de remplir le bassin de friture.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein. Appuyer sur (NON) pour continuer le remplissage.
ATTENTE FILTRAGE	TPM ###	Affiche la valeur TPM. Si la lecture TPM est dans les limites, avancer à ----------ou l'étape BAS TEMP ci-dessous.
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI / NON	Affiché si la valeur dans CONFIG OQS - REBUT MAINTENANT est atteint. Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer à la fonction MISE AU REBUT MAINTEN. Appuyer sur la flèche (NON) pour revenir au fonctionnement normal et avancer à l'étape suivante.
-------- OU TMP BASS EN ALTERNANCE AVEC LA TEMPERATURE.	-------- OU TMP BASS EN ALTERNANCE AVEC LA TEMPERATURE.	Aucune action n'est requise. La friteuse commence à chauffer vers le point de consigne.
PRET	PRET	Aucune action n'est requise. Affiché dès que la température revient au point de consigne.

3.3.4 Filtrage avec OQS (réglé à texte)

Affichage de gauche	Affichage de droite	Action
FILTRE		Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que FILTER soit affiché.
GAUCHE (bac de cuisson fractionnE uniquement)	DROIT (bac de cuisson fractionnE uniquement)	Appuyer sur la flèche appropriée pour sélectionner le côté.
OQS		Appuyer sur le bouton ✓.
FILTRAGE OQS MAINTEN?	OUI / NON	Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer. Appuyer sur la flèche (NON) pour contourner le filtrage et retourner à l'état précédent.
ECUMER BAC CUISS OU NIVEAU HUILE TROP BAS.	AFFICHAGE DE CONFIRM OU NIVEAU HUILE TROP BAS	Écumer le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM. Si le niveau d'huile est trop faible, le contrôleur affiche NIVEAU HUILE TROP BAS. Remplir le bac de cuisson et appuyer sur la flèche sous CONFIRM.
DEMARRER FILTRAGE		Appuyer sur le bouton avec le DEL clignotant.
VIDANGE		Aucune action n'est requise. Si le drain se bouche, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.
RINÇAGE		Aucune action n'est requise.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise.
TPM	X- / – X EN ALTERNANCE	Aucune action n'est requise. La pompe arrête et le capteur QOS calcule la valeur TPM de l'huile.
REMPLISSAGE		Aucune action n'est requise. La pompe continue de remplir le bassin de friture.
BAC CUISS PLEIN?	OUI / NON	Appuyer sur (OUI) si le bac de cuisson est plein. Si la lecture TPM est sous les limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTEN et METTRE AU REBUT BIENTÔT, procéder à l'étape HUILE EST BONNE. Si la lecture TPM est sous les limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTEN mais au-dessus des limites de METTRE AU REBUT BIENTÔT, procéder à l'étape REBUT BIENTÔT. Si la lecture TPM est au-dessus des limites de CONFIG OQS - MISE AU REBUT, procéder à l'étape MISE AU REBUT MAINTEN. Si la lecture TPM est hors gamme ou une erreur survient, procéder à l'étape finale ci-dessous.
HUILE EST BONNE		Aucune action n'est requise. Revenir au fonctionnement normal et aller à l'étape BAS TEMP (ci-dessous).
REBUT BIENTÔT	CONFIRM	Affiché si la lecture TPM est sous les limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTEN, mais la valeur TPM a atteint les limites de METTRE AU REBUT BIENTÔT, appuyer sur la flèche sous CONFIRM et avancer à l'étape BAS TEMP (ci-dessous).
MISE AU REBUT MAINTENANT?	OUI / NON	Affiché si la valeur dans CONFIG OQS - REBUT MAINTENANT est atteinte. Appuyer sur la flèche (OUI) pour continuer à la fonction MISE AU REBUT MAINTEN (voir la fonction MISE AU REBUT au chapitre 2). Appuyer sur la flèche (NON) pour revenir au fonctionnement normal et avancer à l'étape suivante.
-------- OU TMP BASS EN ALTERNANCE AVEC LA TEMPERATURE.	-------- OU TMP BASS EN ALTERNANCE AVEC LA TEMPERATURE.	Aucune action n'est requise. La friteuse commence à chauffer vers le point de consigne.
PRET	PRET	Aucune action n'est requise. Affiché dès que la température revient au point de consigne.

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®, fitkitchen®, 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_8197218 06/2022