FRYMASTER

Série BIELA14-T

Friteuse électrique Gen III LOV^{MC}

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et de nouveaux modèles sont disponibles. Visiter notre site Web pour les plus récents manuels.
Ce chapitre doit être installé dans la section Friteuse du *Manuel de l'équipement*.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS ET AVIS ..... Page ii
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE ..... Page v
INTRODUCTION ..... Page 1-1
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ..... Page 2-1
MODE D'EMPLOI ..... Page 3-1
INSTRUCTIONS DU CONTRÔLEUR M4000 ..... Page 4-1
DÉPANNAGE DU SYSTÈME DE FILTRAGE INTÉGRÉ ..... Page 5-1
ENTRETIEN PRÉVENTIF ..... Page 6-1
DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR ..... Page 7-1
INSTRUCTIONS DU SYSTÈME RTI (RÉSERVOIR D'HUILE EN VRAC) ..... Page A-1
PRÉPARATION DU BIDON EN BOÎTE AVEC OPTION DE SHORTENING SOLIDE ..... Page B-1
UTILISATION DU DISPOSITIF DE FONTE DE SHORTENING SOLIDE ..... Page C-1
UTILISATION DU CAPTEUR DE QUALITÉ D'HUILE (OQS) ..... Page D-1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ MISE EN GARDE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE.

8197592

Numéro de pièce : FRY_IOM_8197592 09/2022

Instructions de traduction originales Canadien Français / French Canadian

WELBILT

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE POUR CET ÉQUIPEMENT DE CUISINE FRYMASTER DEAN UNE PIÈCE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. DE PLUS, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES RESPONSABLES DES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES 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 (FAS) ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. L'installation, l'entretien ou la réparation effectués par du personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition de « personnel qualifié », se reporter au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Cet équipement doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux applicables du pays ou de la région d'installation. Se reporter aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX au chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES É.-U.

Cet équipement doit être installé conformément au Code de la plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au manuel sanitaire relatif aux services alimentaires de la U.S. Food and Drug Administration (FDA).

AVIS

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des situations commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, boucheries, etc., mais non pour la production continue en série de nourriture.

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS À ÉCRAN TACTILE

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 doit 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 démontré 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 radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 établie par le ministère des Communications du Canada.

⚠ DANGER

Lorsqu'il est installé, cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code électrique national, ANSI/NFPA 70, le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, ou le code national du pays dans lequel il a été installé.

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé et utilisé de manière à ce que de l'eau ne puisse pas entrer en contact avec la graisse ou l'huile.

⚠ DANGER

L'installation, le réglage, l'entretien ou la réparation incorrects et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dommages matériels et des blessures, voire la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de faire l'entretien de cet appareil.

⚠ DANGER

La bordure avant de cet appareil n'est pas un marchepied! Ne pas monter sur la friteuse. Il y a un risque de blessures graves en cas de glissade ou de contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Le ramasse-miettes des friteuses munies d'un système de filtrage doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certains types de shortening.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas taper sur la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les bacs de cuisson. Si les paniers sont frappés sur cette bande afin de déloger du shortening, cela risque de déformer la bande et de compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

⚠ DANGER

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si le kit de retenue est manquant, contacter le KES local.

⚠ DANGER

La friteuse est munie d'un cordon d'alimentation (triphasée) pour chaque bac de cuisson, mais il peut aussi avoir un seul cordon à cinq conducteurs pour le système complet. Avant de déplacer, tester, faire l'entretien ou réparer la friteuse Frymaster, débrancher TOUS les cordons électriques de l'alimentation électrique.

⚠ DANGER

Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 16 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins de supervision de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser des enfants jouer avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'assurer le fonctionnement sécuritaire et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique d'alimentation 120 V du contrôleur qui alimente la hotte doit être complètement enfoncée et verrouillée dans sa prise à porte-contacts.

AVIS

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

⚠ DANGER

Cet appareil doit être branché à une alimentation de même tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque signalétique située derrière la porte de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Faire attention et utiliser de l'équipement de protection individuelle approprié pour éviter le contact avec de l'huile chaude ou les surfaces qui peuvent causer des brûlures ou des blessures graves.

⚠ DANGER

Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction.

⚠ DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être modifiée ni enlevée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions? Appeler la ligne directe Frymaster au 1 800 551-8633.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas bloquer la zone autour de la base ou sous les friteuses.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser des jets d'eau pour nettoyer cet équipement.

⚠ AVERTISSEMENT

L'utilisation, l'installation et l'entretien de ce produit peuvent exposer les personnes à des produits chimiques, incluant du bisphénol A (BPA), des fibres de laine de verre ou de céramique et de la silice cristalline, qui sont connus dans l'État de la Californie comme causant le cancer, des déficiences de naissance ou d'autres troubles reproductifs. Pour plus d'informations, visiter www.P65Warnings.ca.gov**.**

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE DE LA FRITEUSE LOV-T^{MC} ÉLECTRIQUE

Frymaster L.L.C. offre à l'acheteur d'origine uniquement les garanties limitées suivantes sur l'équipement et les pièces de rechange ci-dessous :

A. GARANTIE – FRITEUSES

1. Frymaster L.L.C. garantit tous les composants contre tout vice de matériaux et de fabrication pour une période de deux ans.

2. Toutes les pièces, à l'exception des fusibles, sont garanties pour une période de deux ans à compter de la date d'installation de l'appareil.

3. Si une pièce, sauf les fusibles et les joints toriques du filtre, s'avère défectueuse au cours des deux premières années à compter de la date d'installation, Frymaster paiera également les frais de main-d'œuvre standard pour le remplacement de la pièce, en plus des frais de déplacement de 160 km/100 mi (80 km/50 mi dans chaque sens).

B. GARANTIE – BACS DE CUISSON

Les bacs de cuisson sont couverts par une garantie à vie sur les pièces et la main-d'œuvre. Si un bac de cuisson développe une fuite après l'installation, Frymaster remplacera le bac de cuisson en allouant le temps maximal de réparation selon les tables de main-d'œuvre de Frymaster. Les composants raccordés au bac de cuisson, tels que le contacteur de haute limite, les sondes, les joints d'étanchéité et les fixations connexes, sont également couverts par cette garantie à vie si leur remplacement est nécessaire lors du remplacement du bac de cuisson. Les fuites résultant d'un usage abusif ou aux raccords filetés comme les sondes, les capteurs, les interrupteurs de haute limite, les robinets de vidange ou les conduites de retour ne sont pas comprises.

C. GARANTIE – CONTRÔLEUR À ÉCRAN TACTILE EASY TOUCH

Frymaster L.L.C. garantit les contrôleurs à écran tactile Easy Touch contre les défauts de matériaux ou de fabrication pour une période de trois ans à compter de la date d'installation d'origine.

D. RETOUR DE PIÈCES

Toute pièce défectueuse sous garantie doit être renvoyée à un Centre de service après-vente agréé Frymaster dans les 60 jours pour l'obtention d'un crédit. Après 60 jours, aucun crédit ne sera accordé.

E. EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas l'équipement qui a été endommagé à la suite d'une utilisation incorrecte ou abusive, d'une altération ou d'un accident, tel que :

- réparation incorrecte ou non autorisée (y compris tout bac de cuisson qui a été soudé sur le terrain);

- non-respect des instructions d'installation et/ou des procédures de maintenance prévues, selon les indications des fiches MRC. Une preuve de l'entretien programmé est requise afin de maintenir la validité de la garantie;
- entretien incorrect;
- dommages durant le transport;
- utilisation anormale;
- dépose, modification ou oblitération de la plaque signalétique ou du code de date sur les éléments chauffants;
- l'utilisation du bac de cuisson sans qu'il contienne de shortening ou d'autre liquide;
- l'utilisation de la friteuse sans qu'un formulaire de mise en service dûment rempli n'ait été reçu.

De plus, cette garantie ne couvre pas :

- le transport ou les déplacements de plus de 160 km/100 mi (80 km/50 mi dans chaque sens) ou les trajets de plus de deux heures;
- les heures supplémentaires ou les suppléments pour jours fériés;
- les dommages indirects (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés); la perte de temps, de bénéfices, d'utilisation; ou tout autre dommage accessoire.

Il n'existe aucune garantie implicite ni garantie quant à la qualité marchande ou à l'aptitude à un usage particulier.

Cette garantie est offerte au moment de l'impression et peut être modifiée.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV^{MC}
CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE : La friteuse Frymaster BIELA14-T nécessite une mise en service, une démonstration et une formation avant que les opérations normales du restaurant puissent débuter.

1.1 Généralités

Lire les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser cet équipement. Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles BIELA14-T LOV^{MC} de McDonald. Les friteuses faisant partie de cette gamme de modèles partagent la plupart de leurs pièces et, lorsque référées en groupe, elles seront appelées les friteuses LOV^{MC}.

Les friteuses BIELA14-T LOV offrent un bassin de friture à faible volume d'huile, l'appoint d'huile automatique, un système de filtrage intermittent et un écran tactile. La conception Euro-Look incorpore un revêtement supérieur arrondi et un grand drain arrondi, ce qui garantit que les frites et autres débris seront aspirés dans le bac du filtre. Les friteuses BIELA14-T LOV^{MC} sont commandées par un contrôleur à écran tactile M4000. Les friteuses de cette série sont fournies avec des bacs de cuisson pleins ou divisés et peuvent être achetées en batteries allant jusqu'à cinq bacs de cuisson.

Chaque bac de cuisson est équipé d'une sonde de température permettant le contrôle précis de la température.

Les friteuses BIELA14-T LOV^{MC} sont expédiées complètement assemblées. Toutes les friteuses sont expédiées avec un ensemble d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant d'être emballée pour l'expédition.

1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

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

⚠ MISE EN GARDE

Les encadrés ***MISE EN GARDE*** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement de votre système*.**

⚠ AVERTISSEMENT

Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou de produire des dommages à votre système*** et qui pourraient entraînent des défauts de fonctionnement.

⚠ DANGER

Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui ***risquent de causer ou produire des blessures au personnel*** et qui pourraient causer des dommages ou une défaillance de votre système.

Les friteuses BIELA14-T LOVMC incorporent une fonction de détection de haute température qui coupe l'alimentation aux éléments si les commandes de température font défaut.
Le contrôleur est équipé d'une pile au lithium. Remplacer la pile seulement par une pile au lithium Panasonic CR2032 de 3 V, numéro de pièce 8074674. L'utilisation de toute autre pile peut présenter un risque d'incendie ou d'explosion. La pile peut être achetée auprès du représentant local agréé.

⚠ MISE EN GARDE

La pile peut exploser si elle est maltraitée. Ne pas la recharger, la démonter ou la jeter au feu.

1.3 Informations sur le contrôleur M4000

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

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

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

L'utilisateur peut trouver utile la brochure suivante, publiée par la Commission fédérale des communications (FCC) : « How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems » (Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférences radio-télé). Cette brochure est disponible en anglais auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informations relatives à l'Union européenne

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

Norme CE

Exemple d'encadré servant à distinguer les informations propres à CE et non CE.

1.5 Personnel d'installation, d'utilisation et d'entretien

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

1.6 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

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

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

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

PERSONNEL D'ENTRETIEN QUALIFIÉ
Le personnel d'entretien qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien l'équipement Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter l'entretien de l'équipement. Tout le personnel d'entretien autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels d'entretien et de pièces de rechange et avoir en stock un nombre minimum de pièces pour les appareils Frymaster. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) se trouve sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com. ***Il faut utiliser du personnel d'entretien qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster de l'appareil.***

1.7 Procédure de réclamation à la suite de dommages durant le transport

Que faire si l'équipement arrive endommagé?

Prière de noter que l'appareil a été soigneusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. L'entreprise de transport assume l'entière responsabilité de la sécurité de la livraison lors de l'acceptation de l'appareil.

1. **Soumettre immédiatement une réclamation pour dommages** – indépendamment de l'ampleur des dégâts.

2. **Il faut inspecter le matériel et consigner tout signe visible de perte ou de dommages** et s'assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui doit être signé par le livreur.

3. **Perte ou avarie non apparente** – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, aviser **immédiatement** le transporteur et soumettre une réclamation pour avarie non apparente. Il faut soumettre cette réclamation dans les 15 jours à partir de la date de livraison. Conserver l'emballage pour inspection.

Frymaster **N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES OU PERTES SUBIS DURANT LE TRANSPORT.**

1.8 Informations d'entretien

Pour les tâches d'entretien ou les réparations inhabituelles, ou pour obtenir des informations de service, contacter un réparateur agréé Frymaster (FAS). Pour obtenir de l'aide rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster demandera certains renseignements sur l'appareil. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel d'entretien et des pièces. Passer les commandes de pièces directement auprès d'un centre de service après-vente (FAS) ou du distributeur. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) se trouve sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com. Si l'accès à cette liste est impossible, contacter le Service technique Frymaster au 1 800 551-8633 ou au 1-318-865-1711, ou par courriel à fryservice@welbilt.com.

Prière de fournir les renseignements suivants pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

_____

_____

CONSERVER ET RANGER CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

L'installation correcte est essentielle pour le fonctionnement sécuritaire, efficace et sans problème de cet appareil.

Un personnel d'installation ou d'entretien qualifié, agréé et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'installation et l'entretien de l'équipement Frymaster.

Le manquement à faire installer ou entretenir cet équipement par un personnel d'installation ou d'entretien qualifié, agréé et/ou autorisé (comme défini à la section 1.6 de ce manuel) annulera la garantie de Frymaster et risque de causer des dommages à l'équipement ou des blessures au personnel.

En cas de divergences entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et règlements locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer à ces codes et règlements.

Pour tout entretien, contacter le centre de service Frymaster agréé local.

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

AVIS
Toutes les friteuses expédiées sans ensemble de cordons et de fiches fourni par l'usine doivent être câblées en utilisant un conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses devraient être câblées selon les spécifications du NEC. Les appareils câblés doivent comprendre des dispositifs de retenue.

⚠ DANGER
Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si le kit de retenue est manquant, contacter un réparateur agréé Frymaster (FAS).

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

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

AVIS
Si cet appareil est branché en permanence à du câblage fixe, il doit être branché au moyen de fils de cuivre ayant une température nominale d'au moins 75 °C (167 °F).

AVIS
Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il faut le faire remplacer par un technicien d'un centre de service agréé Frymaster ou par une personne qualifiée de même compétence afin d'écarter tout danger.

⚠ DANGER
Cet appareil doit être branché à une alimentation de tension et fréquence identiques à celles spécifiées sur la plaque signalétique située derrière la porte de l'appareil.

⚠ DANGER

Tout le câblage de cet appareil doit être réalisé conformément aux schémas fournis. Se reporter aux schémas de câblage fournis avec l'appareil lors de l'installation ou de l'entretien de cet équipement.

⚠ DANGER

Ne pas fixer d'égouttoir-tablier à une friteuse simple. Cela peut la rendre instable, la faire basculer et causer des blessures. L'appareil doit rester à l'écart de matières combustibles en tout temps.

Dans l'éventualité d'une panne de courant, la friteuse s'arrêtera automatiquement. Si cela se produit, mettre le commutateur d'alimentation à OFF. Ne pas essayer de faire démarrer la friteuse avant que l'alimentation soit rétablie.

Les matières combustibles doivent être gardées à l'écart de cet appareil, sauf qu'il peut être installé sur des planchers combustibles.

2.1.1 Dégagement et ventilation

Un dégagement de 15 cm (6 po) doit être fourni des deux côtés et à l'arrière adjacent à une construction combustible. Un minimum de 61 cm (24 po) doit être maintenu à l'avant de l'appareil pour l'entretien et le bon fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas bloquer la zone autour de la base ou sous les friteuses.

⚠ DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni enlevée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions? Appeler la ligne directe Frymaster Dean au 1 800 551-8633.

2.1.2 Exigences de mise à la terre électrique

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. En l'absence de codes locaux, l'appareil doit être mis à la terre conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, tel qu'applicable. Tous les appareils (cordon d'alimentation branché ou branché en permanence) doivent être reliés à une alimentation mise à la terre. Des schémas de câblage sont fournis avec la friteuse. Pour les tensions correctes, se reporter à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse.

La borne de mise à la terre équipotentielle permet à tous les équipements dans le même emplacement d'être reliés électriquement afin de s'assurer qu'il n'y a aucune différence de potentiel électrique entre les appareils, ce qui pourrait être dangereux.

⚠ DANGER

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui protège contre les décharges électriques et doit être branchée directement sur une prise mise à la terre. Ne pas couper, enlever ou contourner la broche de mise à la terre de cette fiche!

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'assurer le fonctionnement sécuritaire et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique d'alimentation du contrôleur qui alimente la hotte doit être complètement enfoncée et verrouillée dans sa prise à porte-contacts.

2.1.3 Exigences pour l'Australie

La friteuse doit être installée conformément aux normes AS 5601/AG 601 ainsi qu'aux codes locaux, de gaz, et d'électricité, ainsi qu'à tout règlement applicable.

2.2 Exigences en matière d'alimentation

La fiche d'alimentation triphasée des éléments est cotée à 60 ampères, 250 V CA et est configurée selon NEMA L15-60P. La fiche de commande et de filtrage est cotée à 20 ampères, 120/208 V CA et est configurée selon NEMA L21-20P. Le cordon d'alimentation de l'élément de chaque friteuse doit avoir son propre circuit, ainsi que le cordon de commande.

TENSION	PHASES	FILS DE SERVICE	CAL. MIN.	AWG (mm^2)	A PAR BRANCHE		
					B1	B2	B3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

AVIS

Si cet appareil est branché en permanence à du câblage fixe, il doit être branché au moyen de fils de cuivre ayant une température nominale d'au moins 75 °C (167 °F).

⚠ DANGER

Cet appareil doit être branché à une alimentation de tension et fréquence identiques à celles spécifiées sur la plaque signalétique située derrière la porte de l'appareil.

⚠ DANGER

Tout le câblage de cet appareil doit être réalisé conformément aux schémas fournis. Se reporter aux schémas de câblage fournis avec l'appareil lors de l'installation ou de l'entretien de cet équipement.

2.3 Après avoir positionné les friteuses au poste de friture

⚠ DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni enlevée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions? Appeler la ligne directe Frymaster au 1 800 551-8633.

1. Une fois que la friteuse est placée au poste de friture, utiliser un niveau de menuisier placé en travers de la partie supérieure des bacs de cuisson afin de vérifier que l'unité est au niveau, à la fois d'un côté à l'autre et d'avant en arrière.

   Pour mettre les friteuses au niveau, régler les roulettes en veillant à s'assurer que la friteuse se trouve à la hauteur appropriée du poste de friture.

   La roulette avant droite peut être verrouillée à l'aide de vis sans tête qui peuvent devoir être desserrées afin de mettre la friteuse en place. Une fois la friteuse en place, les vis sans tête de la roulette peuvent être serrées pour verrouiller la roulette parallèle à l'axe avant-arrière de la friteuse afin de pouvoir facilement tirer et pousser la friteuse sous la hotte pour le nettoyage et afin d'éviter que la roulette percute le réservoir d'huile.

   Lorsque la friteuse est au niveau dans sa position définitive, installer les retenues prévues par la KES afin de limiter ses mouvements, de sorte qu'elle ne transmette pas de stress au conduit ou au raccordement électrique. Installer les retenues conformément aux instructions fournies. Si les retenues sont déconnectées pour l'entretien ou pour d'autres raisons, elles doivent être reconnectées avant que la friteuse soit utilisée.

⚠ DANGER

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si le kit de retenue est manquant, contacter un réparateur agréé Frymaster (FAS).

⚠ DANGER

L'huile chaude peut causer des brûlures graves. Éviter tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter des déversements d'huile, des chutes et des brûlures graves. Cette friteuse risque de basculer et de causer des blessures si elle n'est pas fixée en position stationnaire.

2. Nettoyer et remplir les bacs de cuisson avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne inférieure de niveau d'huile. (Voir ***Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt*** au chapitre 3.)

2.4 Installation du panier du bidon en boîte

Ouvrir la porte de la friteuse (généralement la porte à l'extrême droite ou la troisième porte) et déposer le renfort transversal utilisé pour l'expédition en retirant les quatre vis (voir Figure 1). Installer le panier du bidon en boîte livré dans l'ensemble d'accessoires (peut être d'une apparence différente de l'illustration) à l'aide des vis qui ont été retirées dans l'étape de retrait du renfort transversal (voir Figure 2). Dans certaines configurations, le panier est facultatif. Installer le bouclier d'éclaboussures facultatif du bidon en boîte pour protéger la partie inférieure du bidon en boîte (voir Figure 3). Si du shortening solide est utilisé, voir l'annexe A à la fin de ce manuel pour les instructions d'installation.

Figure 1

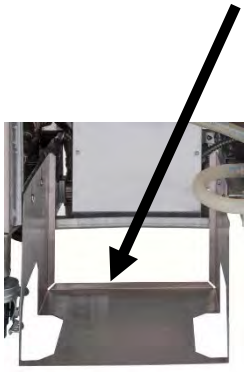


Figure 2

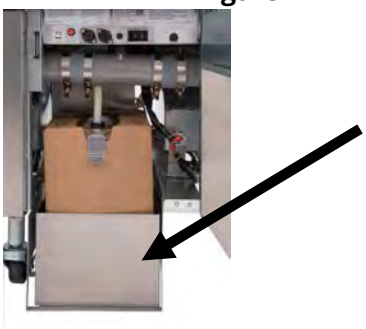
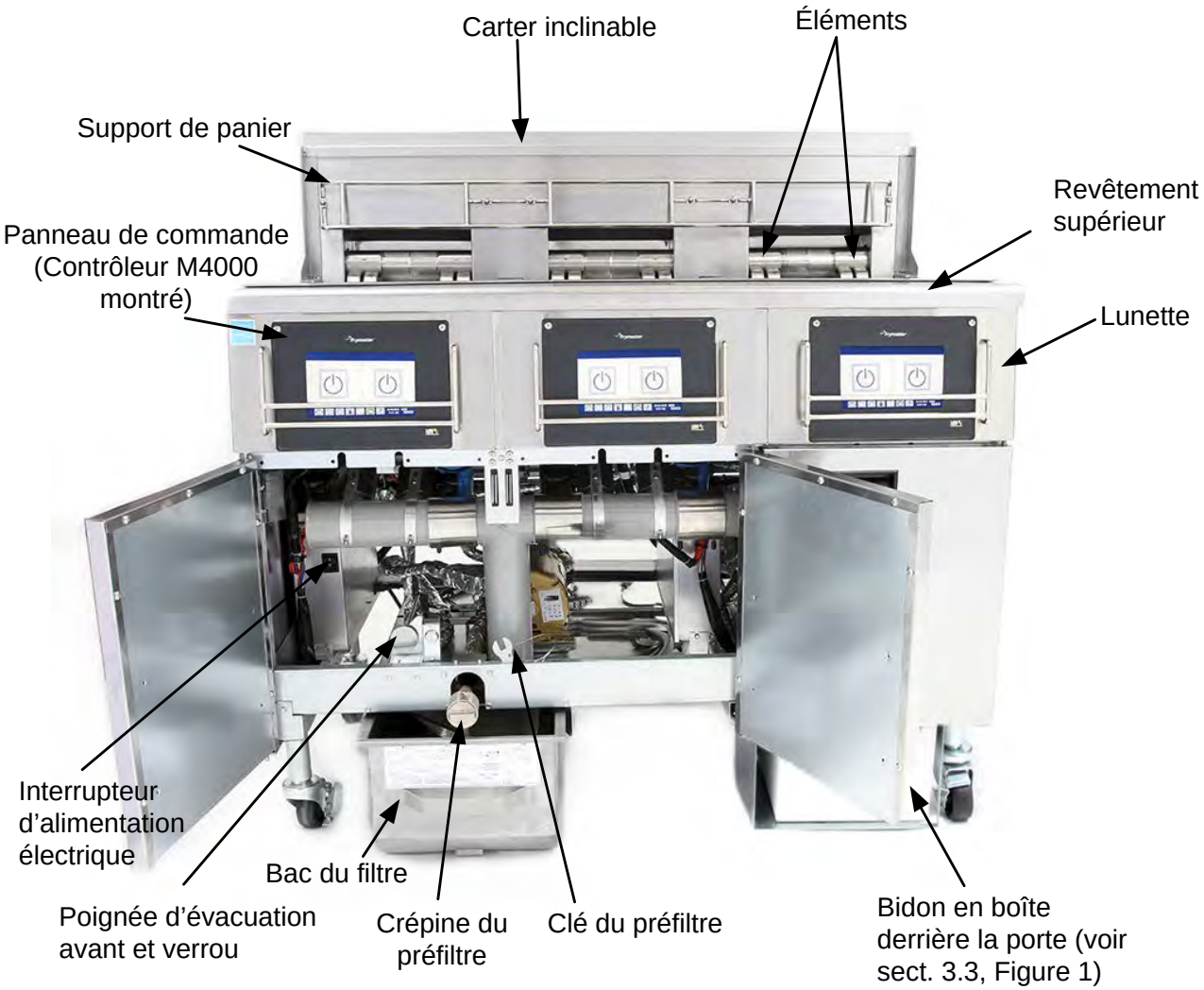


Figure 3

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

COMPOSANTS DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T LOV[MC]



CONFIGURATION TYPIQUE (BIELA314-T MONTRÉE)

REMARQUE : L'apparence de votre friteuse peut différer légèrement de celle indiquée en fonction de la configuration et de la date de fabrication.

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

⚠ AVERTISSEMENT

Le superviseur en service a la 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, de vidange et de nettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

Avant de mettre la friteuse en marche, s'assurer que les robinets de vidange du bac de cuisson sont fermés. Retirer le(s) support(s) du panier, le cas échéant, et remplir le bac de cuisson jusqu'à la ligne OIL-LEVEL inférieure. Si du shortening solide est utilisé, s'assurer qu'il est tassé au fond du bac de cuisson.

3.1.1 Configuration

⚠ DANGER

Ne jamais utiliser l'appareil avec un bac de cuisson vide. Le bac de cuisson doit être rempli jusqu'à la ligne OIL-LEVEL inférieure avec de l'eau ou de l'huile avant de mettre les éléments sous tension. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments et causer un incendie.

⚠ DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bac de cuisson 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

La BIELA14-T n'est pas conçue pour utiliser le shortening solide sans l'installation d'un kit pour shortening solide. L'utilisation de shortening solide sans un kit pour shortening solide bouchera les conduites d'huile du système d'appoint. La capacité d'huile de la friteuse électrique BIELA14-T LOV^{MC} est de 14,5 kg (32 lb) (14,5 litres/3,8 gallons) à 21 °C (70 °F) pour un bac de cuisson plein et de 8,2 kg (18 lb) (8,3 litres/2,2 gallons) à 21 °C (70 °F) pour chaque moitié d'un bac de cuisson double.

1. Remplir le bac de cuisson avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne OIL LEVEL inférieure située à l'arrière du bac de cuisson. Cela permet la dilatation de l'huile avec l'application de chaleur. Ne pas remplir d'huile froide au-dessus de la ligne inférieure, car il y a un risque de débordement en raison de la dilatation de l'huile. Pour les systèmes d'huile en vrac, se reporter à la section 5.3.9 pour les instructions du remplissage du bac à partir du réservoir. Si du shortening solide est utilisé, s'assurer qu'il est tassé au fond du bac de cuisson.
2. S'assurer que le(s) cordon(s) est(sont) branché(s) et verrouillé(s) (le cas échéant) dans la(les) prise(s) appropriée(s). Vérifier que la face de la fiche est au ras de la plaque de sortie, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
3. S'assurer que le système est sous tension. L'interrupteur principal est situé derrière la porte gauche de la friteuse à l'avant de la boîte de contact gauche.
4. S'assurer que le contrôleur est mis sous tension en tenant enfoncée la touche d'alimentation pendant 3 secondes. La friteuse passe automatiquement au mode de cycle de fonte si la température du bac de cuisson est inférieure à 82 °C (180 °F) et affiche **CYCLE FONTE EN COURS**. **(REMARQUE :** durant le cycle de fonte, les éléments sont mis sous tension plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent pour une période plus longue.) Le shortening doit être remué occasionnellement durant le processus de chauffage afin de s'assurer que tout le shortening dans le bac est liquéfié. Quand la température du bac de cuisson atteint 82 °C (180 °F), l'appareil passe automatiquement au mode de chauffage et **PRÉCHAUFFAGE** est affiché jusqu'à ce que la température arrive à moins de 9 °C (15 °F) du point de consigne. Les éléments chauffants restent allumés jusqu'à ce que la température du bac de cuisson atteigne la température de cuisson programmée. Dès que la friteuse atteint son point de consigne, l'écran du contrôleur affiche **DÉMARR** et la friteuse est prête à l'emploi.
5. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne OIL LEVEL *supérieure* lorsque l'huile *est à sa température de cuisson*.
6. La charge maximum par lot pour les frites dans l'huile ou la graisse ne doit pas être supérieure à 0,7 kilogramme ou 1½ livre.

Arrêt

1. Mettre l'interrupteur marche/arrêt (ON/OFF) du contrôleur à la position d'arrêt pour mettre la friteuse hors tension.
2. Filtrer l'huile et nettoyer les friteuses (voir chapitres 5 et 6).
3. Nettoyer le bac du filtre et remplacer le papier ou le tampon de filtre. Ne pas laisser de shortening solide dans le bac du filtre toute la nuit.
4. Placer les couvercles de bac de cuisson sur les bacs de cuisson.

CONTRÔLEUR M4000

3.2 Fonctionnement

Cette friteuse est équipée de contrôleurs M4000 (illustré à droite). Se reporter aux *instructions d'utilisation du contrôleur M4000 au chapitre 4* afin de connaître les procédures de programmation et d'utilisation.

Se reporter au chapitre 5 de ce manuel pour les instructions de fonctionnement du système de filtrage intégré.

3.3 Appoint automatique pour volume d'huile bas

Lorsque le système de volume d'huile bas (LOV[MC]) est installé sur la friteuse, le niveau d'huile du bac de cuisson est continuellement vérifié et ajusté au besoin à partir d'un réservoir dans l'armoire. Le réservoir contient un récipient d'huile de 15,9 kg (35 lb). Dans des conditions de fonctionnement normal, le récipient devrait durer deux jours environ.
Les composants du système sont indiqués à droite (voir Figure 1).

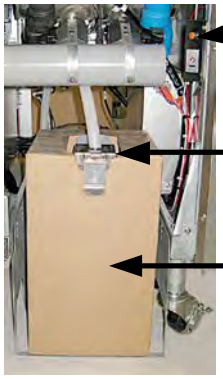


Figure 1

REMARQUE : le système est conçu pour faire l'appoint des bassins de friture et non pour les remplir. Il faut remplir manuellement les bacs de cuisson au démarrage et après un nettoyage complet (ébullition) à moins qu'un système de réservoir d'huile fraiche soit utilisé.

3.3.1 Préparation du système pour l'utilisation

Une fois que la friteuse est placée sous la hotte, installer le panier de bidon en boîte livré avec l'ensemble d'accessoires (voir Figure 2). Si l'option de shortening solide est utilisée, voir les annexes B et C.

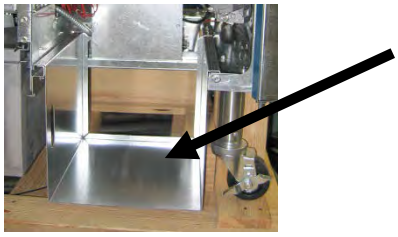


Figure 2

3.3.2 Installation du réservoir d'huile

Retirer le couvercle original du réservoir d'huile et l'opercule métallique. Les remplacer par le capuchon fourni, qui contient la plomberie d'aspiration. S'assurer que le tuyau d'aspiration du capuchon atteint la partie inférieure du récipient d'huile.

Placer le récipient d'huile à l'intérieur de l'armoire et le faire glisser en place (comme illustré à la page suivante). Éviter d'accrocher le dispositif d'aspiration sur l'intérieur de l'armoire alors que le conteneur est placé dans la friteuse.

Le système est maintenant prêt à l'emploi.

3.3.3 Vidanges d'huile ordinaires

Lorsque le niveau du réservoir d'huile est bas, un témoin jaune est activé (voir Figure 3) et le contrôleur affiche HUILE SYS APPOINT VIDE. Appuyer sur la touche du crochet pour effacer l'écran. Une fois que le réservoir est rempli et/ou remplacé, tenir enfoncé le bouton orange de réinitialisation à côté du réservoir d'huile jusqu'à ce que le témoin jaune s'éteigne. Si du shortening solide est utilisé, se reporter aux annexes B et C à la fin de ce manuel pour les instructions.

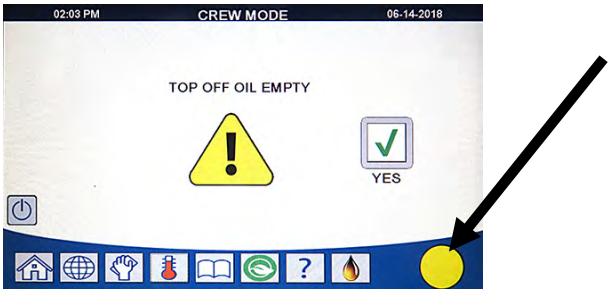


Figure 3
Témoin jaune indiquant que le réservoir d'huile est vide

1. Ouvrir l'armoire et glisser le bidon en boîte hors de l'armoire (voir Figure 4).

Figure 4

2. Enlever le capuchon et verser uniformément l'huile restante du récipient dans tous les bacs de cuisson (voir Figure 5).

Figure 5

3. Avec le bidon de rechange à la verticale, retirer le bouchon et l'opercule métallique (voir Figure 6).

Figure 6

> **⚠ AVERTISSEMENT**
> **Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un bidon en boîte.**

4. Placer le tube dans le nouveau récipient plein (voir Figure 7).

Figure 7

5. Glisser le bidon en boîte sur la tablette à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (comme montré à la Figure 4).

6. Appuyer sur le bouton de réinitialisation pour éteindre le témoin jaune du contrôleur M4000 (voir Figure 8).

Figure 8

3.3.4 Systèmes d'huile en vrac ou de vidange avant

Les instructions pour l'installation et l'utilisation des systèmes de réservoir d'huile se trouvent à l'annexe A située à la fin de ce manuel.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV^{MC}
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS POUR LE CONTRÔLEUR M4000

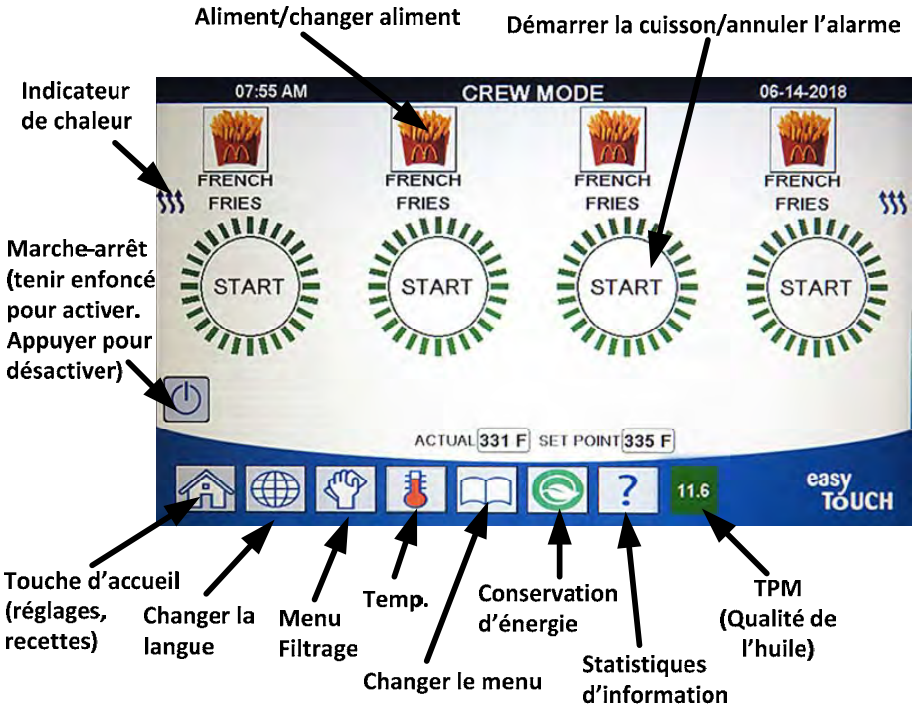
4.1 Informations générales sur le M4000

Bienvenue au M4000, un contrôleur à écran tactile facile à utiliser avec une capacité de menu de 40 aliments. Une touche démarre le cycle de cuisson pour l'aliment sélectionné. Il suffit de choisir un article de menu à l'aide d'une des touches d'aliment et puis d'appuyer sur la touche DÉMARR sous l'affichage de l'article désiré. Le contrôleur peut passer facilement de McCroquettes à Poulet croustillant ou à toute autre article du menu programmé.

Le M4000 fonctionne avec les friteuses électriques et à gaz, avec bac complet ou demi-bac.

4.2 Description des touches et fonctions du M4000

4.2.1 Touches de navigation



4.2.1.1 Barre de touches du menu principal

La barre de touches du menu principal au bas de l'écran et sert à naviguer dans les divers menus du M4000 (voir la Figure 1).

Figure 1

4.2.1.2 Touche Accueil

La touche Accueil est utilisée pour passer à l'écran d'accueil (voir la Figure 2). L'écran d'accueil possède les touches de mode Équipe, de menus, de recettes, de configuration et d'entretien.

Figure 2

4.2.1.3 Touche de mode Équipe

La touche de mode Équipe passe de l'écran d'accueil au mode de cuisson (voir la Figure 3).

Figure 3

4.2.1.4 Touche de menus

La touche de menus sert à configurer divers menus avec des aliments particuliers comme des menus pour le déjeuner et le dîner et des menus de transition (voir la Figure 4).

Figure 4

4.2.1.5 Touche de recettes

La touche de recettes permet de modifier ou d'ajouter des aliments (voir la Figure 5).

Figure 5

4.2.1.6 Touche de configuration

La touche de configuration permet de modifier la configuration de la friteuse (voir la Figure 6).

4.2.1.7 Touche d'entretien

La touche d'entretien permet d'accéder aux fonctions d'entretien de la friteuse (voir la Figure 7).

Si aucune activité ne se produit dans une minute lors de la programmation ou de l'utilisation d'autres fonctions, le contrôleur revient au mode de fonctionnement précédent.

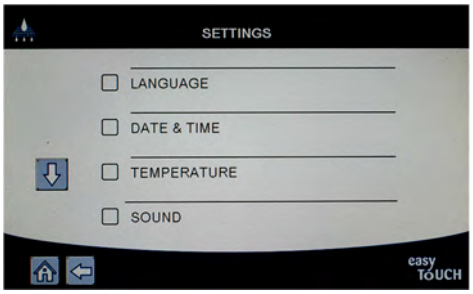


Figure 6

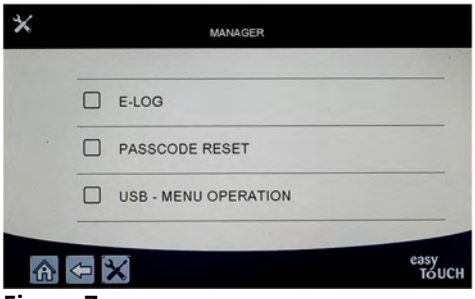


Figure 7

4.2.1.8 Touche de mise en marche

Tenir enfoncé la touche de mise en marche fait un démarrage à chaud de l'interface d'utilisateur et de la friteuse. Appuyer sur la touche de mise en marche alors que la friteuse est en marche la met hors tension (voir la Figure 8).

4.2.1.9 Touche de langue

Appuyer sur la touche de langue permet de passer de la langue principale à une langue secondaire si cette fonction est configurée dans la configuration du gestionnaire (voir la Figure 9).

Figure 8

Figure 9

4.2.1.10 Touche de menu de filtre

La pression de la touche de menu de filtrage donne accès aux fonctions liées au filtrage, à l'évacuation, à la vidange, au remplissage et au nettoyage à fond des bacs de cuisson (voir la Figure 10).

Figure 10

4.2.1.11 Touche de température

Appuyer sur la touche de température affiche la température réelle du bac de cuisson et le point de consigne de température (voir la Figure 11).

Figure 11

4.2.1.12 Touche de menu

Appuyer sur la touche de menu permet de basculer entre divers menus s'ils sont configurés (voir la Figure 12).

Figure 12

4.2.1.13 Touche de conservation d'énergie

Appuyer sur la touche de conservation d'énergie fait basculer la friteuse d'un point de consigne standard à un point de consigne plus bas, lorsque la friteuse n'est pas en usage afin de réduire les frais d'énergie (voir la Figure 13).

Figure 13

4.2.1.14 Touche d'information et statistiques

Appuyer sur la touche d'information et statistiques affiche les statistiques du filtre, de l'huile, de durée de vie, d'utilisation, de temps de récupération, de la dernière charge et les versions de logiciel (voir la Figure 14).

Figure 14

4.2.1.15 Quitter les articles du menu

Pour quitter les MENUS ET SOUS-MENUS, appuyer sur la touche Accueil ou la flèche de retour (voir la Figure 15).

Figure 15

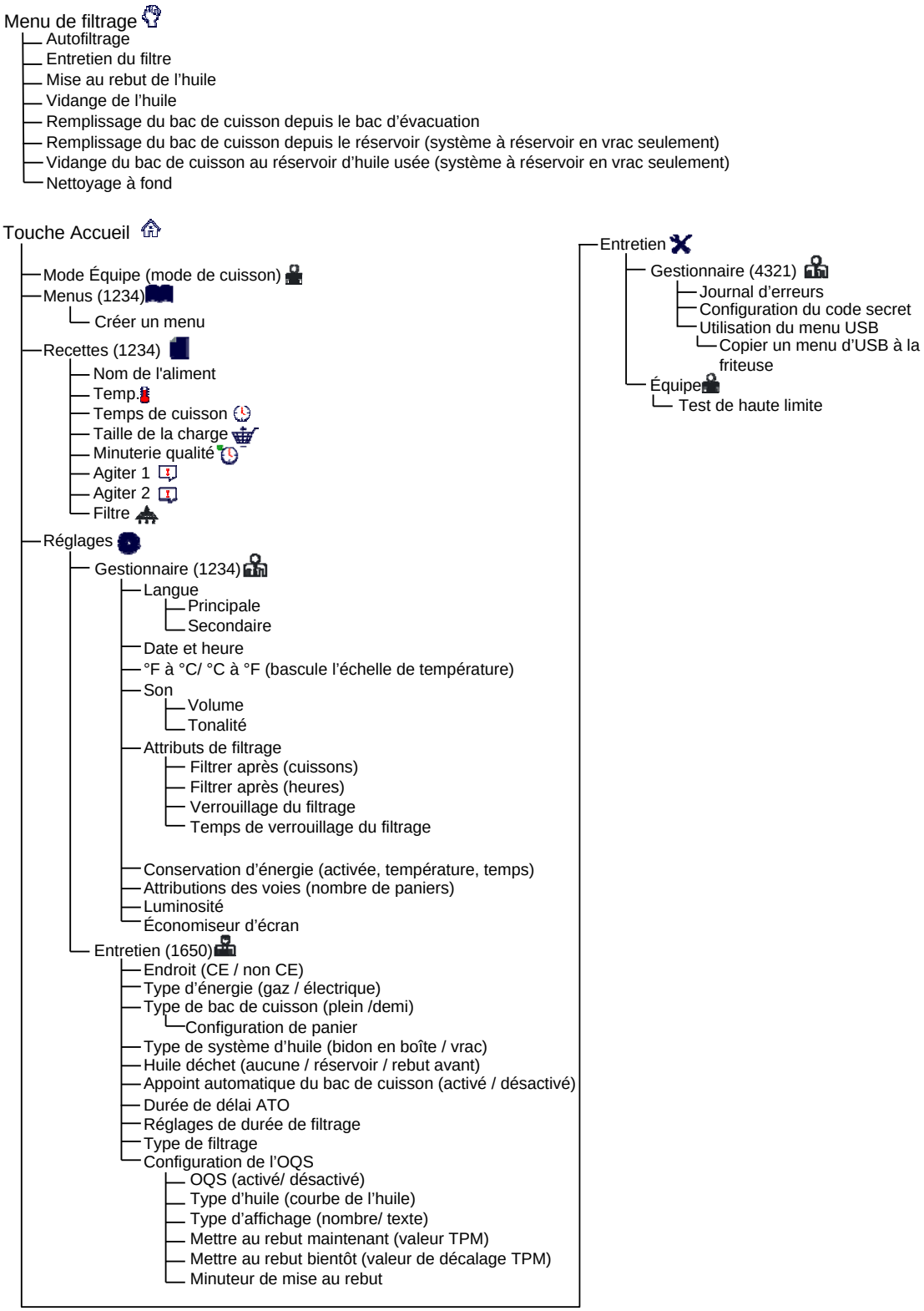
4.2.1.16 Touche TPM (Total des matières polaires) OQS (Capteur de qualité de l'huile)

Figure 16

Appuyer sur la touche TPM lorsqu'elle est active, affiche les mesures de TPM/OQS des 30 derniers jours (voir la Figure 17). Appuyer sur la touche TPM lorsqu'elle clignote, ce qui indique qu'il s'est écoulé plus de 24 heures depuis le dernier filtrage OQS, active la demande d'un filtrage OQS.

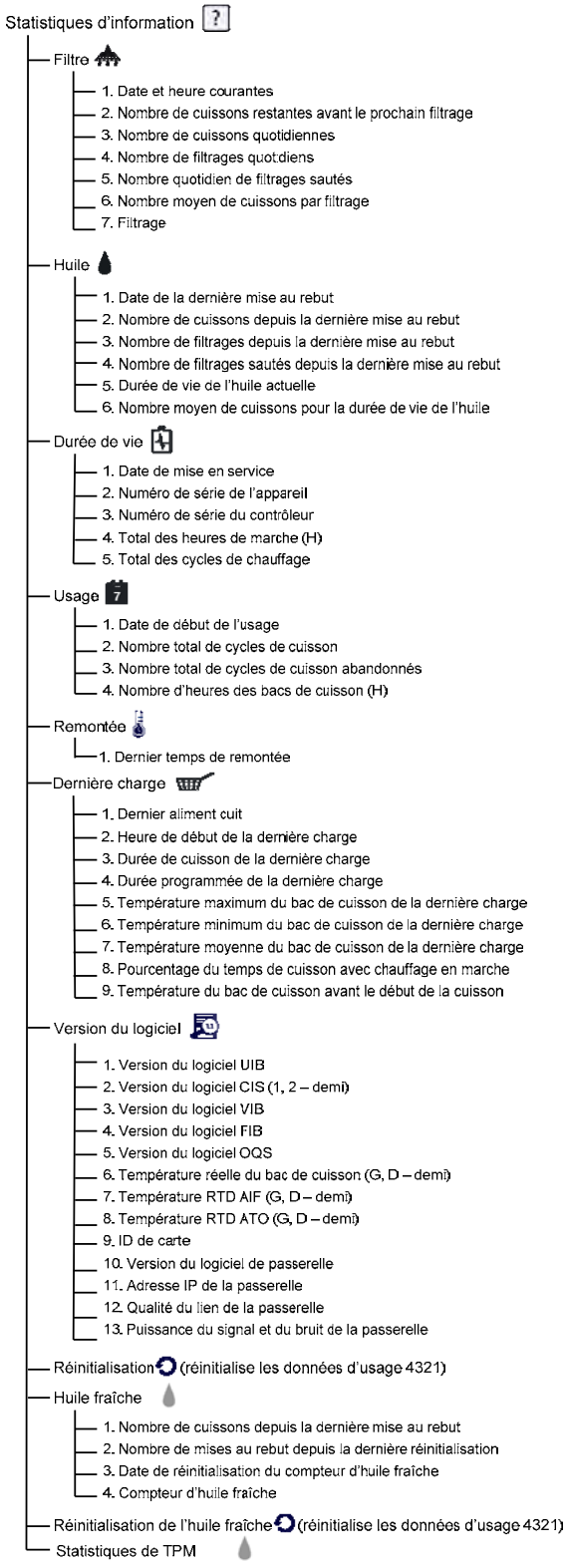
4.3 Arborescence sommaire du menu du M4000

Les principales sections de programmation du M4000 sont présentées ci-dessous dans l'ordre dans lequel les titres des sous-menus se retrouvent dans les diverses sections du manuel d'installation et d'utilisation.



4.4 M4000 Arborescence sommaire de l'information

Les statistiques d'information du M4000 sont présentées ci-dessous dans l'ordre dans lequel les titres des sous-menus se retrouvent dans le contrôleur.



Fonctionnement de base du M4000

Mettre la friteuse sous tension

Tenir la touche enfoncée pour activer. Appuyer sur la touche pour désactiver. Sélectionner la touche du côté désiré d'un demi-bac de cuisson.

Changer un aliment

Appuyer sur l'icône de l'aliment associé à la voie afin de changer d'aliment. Appuyer ensuite sur l'icône du nouvel aliment.

Démarrer un cycle de cuisson

Appuyer sur la touche DÉMARR sous l'aliment désiré.

Annuler un cycle de cuisson

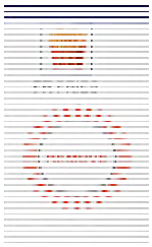
Appuyer sur la touche du X ROUGE à côté de l'aliment désiré dans les 30 premières secondes d'une cuisson.

Annuler l'alarme de tâche ou d'agitation

Appuyer sur la touche sous l'affichage actif.

Annuler une alarme de fin de cuisson (RETIRER)

Appuyer sur la touche sous l'affichage actif.



Vérifie la température et le point de consigne

Appuyer sur la touche de température. Affiche la température actuelle et le point de consigne.

Changer la langue

Menu Filtrage

Temp.

Menu

Conservation d'énergie

Statistiques d'information

Touche d'accueil (réglages, recettes)

Cuisson avec le M4000

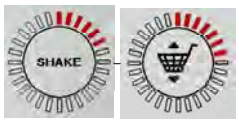
1 Un aliment est affiché. Pour choisir un autre aliment, appuyer sur l'icône de l'aliment et en choisir un autre.

2 Appuyer sur la touche DÉMARR sous l'aliment pour commencer le cycle de cuisson.

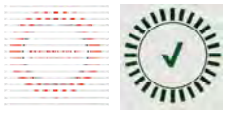
3 L'affichage passe à CUISSON avec la durée de cuisson restante.

4 Le mot AGITER alternant avec l'image d'un panier s'affiche lorsqu'il est temps d'agiter le panier de friture.

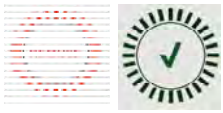
5 Appuyer sur la touche AGITER/PANIER pour annuler l'alarme d'agitation.



6 RETIRER alternant avec le CROCHET s'affiche lorsque le cycle de cuisson est terminée.



7 Appuyer sur la touche RETIRER/CROCHET pour annuler l'alarme.



8 MINUT QUALITÉ s'affiche sous la touche DÉMARR à mesure que le compte-à-rebours de la minuterie de qualité continue.

9 Appuyer sur la touche DÉMARR maintenant lance un cycle de cuisson et met fin au compte-à-rebours.

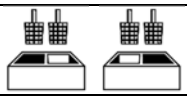
10 MAINTIEN EXPIRÉ alternant avec le CROCHET s'affiche lorsque la minuterie de qualité est écoulée.

11 Appuyer sur la touche MAINTIEN EXPIRÉ/CROCHET restaure l'affichage de l'aliment actuellement sélectionné et l'appareil est prêt pour la cuisson.

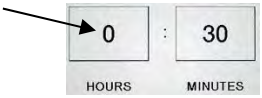
4.7 Programmation de configuration de la friteuse (entretien)

Lors de la mise en marche initiale de la friteuse ou lors du remplacement d'un contrôleur, il est nécessaire de configurer la friteuse. La configuration comprend l'emplacement, le type d'énergie, le type de bac de cuisson, le type d'huile fraîche, le type d'huile déchet et la configuration d'appoint automatique. Cette configuration **NE DOIT ÊTRE MODIFIÉE** que par un technicien.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Avec le contrôleur en position OFF/veille, appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Configuration.
	3. Appuyer sur la touche Service.
1 6 5 0	4. Entrer **1650**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **LOCAL**	6. Appuyer sur la touche Local.
CE NON-CE	7. Sélectionner **CE** ou **NON-CE**. CE (normes européennes de conformité) ou Non-CE (normes non-européennes)
CONFIG TERMINÉE RÉINIT SYSTÈME	8. Aucune action.
	9. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **TYPE ÉNERGIE**	10. Appuyer sur la touche du type d'énergie
GAZ ÉLECTRIQUE	11. Sélectionner **GAZ** ou **ÉLECTRIQUE**
CONFIG TERMINÉE RÉINIT SYSTÈME	12. Aucune action.
	13. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **TYPE BAC CUIS**	14. Appuyer sur la touche du type de bac.
BAC CUISSON PLEIN BAC CUIS FRACT	15. Choisir **BAC CUISSON PLEIN** ou **BAC CUIS FRACT**.
4	16. Sélectionner la configuration des paniers. La valeur par défaut est **4**.
	17. Appuyer sur l'icône d'aliment et choisir l'aliment désiré. Répéter pour les autres voies.
	18. Appuyer sur la touche Enregistrer lorsque la sélection est terminée.
CONFIG TERMINÉE RÉINIT SYSTÈME	19. Aucune action.
	20. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	21. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **TYPE SYSTÈME HUILE**	22. Appuyer sur la touche de type de système d'huile.
BIDON EN BOÎTE VRAC	23. Sélectionner **BIDON EN BOÎTE** ou **VRAC**. **REMARQUE :** Un bidon en boîte ou un sac en boîte est un contenant d'huile jetable. Un système d'huile en vrac comporte de grands réservoirs d'huile raccordés à la friteuse et remplit un réservoir embarqué.

AFFICHAGE	ACTION
CONFIG TERMINÉE RÉINIT SYSTÈME	24. Aucune action.
	25. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **HUILE DÉCHET**	26. Appuyer sur la touche Huile déchet.
AUCUN VRAC MISE AU REBUT AVANT	27. Sélectionner **AUCUN**, **VRAC** ou **MISE AU REBUT AVANT**. **REMARQUE :** Sélectionner AUCUN si l'huile est mise au rebut dans un MSDU ou autre contenant en MÉTAL. Sélectionner VRAC si l'huile est mise au rebut dans un système d'huile en vrac qui comporte de grands réservoirs d'huile qui sont raccordés à la friteuse. Sélectionner MISE AU REBUT AVANT si la mise au rebut est faite à l'avant.
CONFIG TERMINÉE RÉINIT SYSTÈME	28. Aucune action.
	29. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **SYS APPT BC CUIS AUTO**	30. Sélectionner la touche d'appoint automatique du bac de cuisson.
	31. Sélectionner **BAC CUIS GAUCHE** ou **BAC CUIS DROIT** pour les bacs de cuisson divisés.
MARCHE OFF	32. Sélectionner **ON** à moins que l'appoint ne soit pas désiré pour ce bac de cuisson. La valeur par défaut est **ON**.
	33. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **DURÉE DÉLAI ATO**	34. Appuyer sur la touche Durée délai ATO.
30 MINUTES 	35. Appuyer sur la durée pour modifier le délai après le changement de réservoir d'huile d'appoint avant que le système commence à faire l'appoint. Appuyer sur la touche √ (crochet). Entrer une valeur supérieure à 0 pour le shortening solide. La valeur par défaut est 30 minutes afin de permettre au shortening de commencer à fondre avant que l'appoint commence. Régler la valeur à 0 pour le shortening liquide.
CONFIG TERMINÉE	36. Aucune action.
	37. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **RÉGLAGES DURÉE FILTRAGE**	38. Appuyer sur la touche Réglages durée filtrage.
□ **MINUTERIE TRAITEMENT** □ **DURÉE NETTOYAGE COMPLET** □ **DURÉE LAVAGE FILTRAGE AUTOMATIQUE** □ **DURÉE LAVAGE FILTRE MAINTENANCE** 	39. Ces réglages ne doivent être modifiés que si des instructions sont envoyées par l'usine. Les valeurs par défaut sont : □ MINUTERIE TRAITEMENT - 300 □ DURÉE NETTOYAGE COMPLET - 3600 □ DURÉE LAVAGE FILTRAGE AUTOMATIQUE - 5 □ DURÉE LAVAGE FILTRE MAINTENANCE - 30 Appuyer sur la touche Retour lorsque la sélection est terminée.

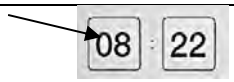
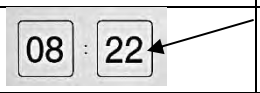
AFFICHAGE	ACTION
□ **TYPE DE FILTRAGE**	40. Appuyer sur la touche du type de filtrage.
SOLIDE LIQUIDE	41. Sélectionner SOLIDE si du shortening solide est utilisé. Sélectionner LIQUIDE si du shortening liquide est utilisé. Appuyer sur la touche Retour lorsque la sélection est terminée.
□ **CONFIG OQS**	42. Appuyer sur la touche Config OQS si un capteur OQS est installé.
□ **ACTIVER/DÉSACTIVER OQS**	43. Appuyer sur la touche ACTIVER/DÉSACTIVER OQS pour activer ou désactiver le capteur OQS.
ACTIVER DÉSACTIVER	44. Sélectionner **ACTIVER** pour activer le capteur OQS ou **DÉSACTIVER** pour le désactiver.
CONFIG TERMINÉE	45. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **TYPE HUILE**	46. Appuyer sur la touche du type d'huile.
OC01v01, OC02v02, etc.	47. Sélectionner la courbe de type d'huile adéquate. Appuyez sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres courbes de type d'huile. OC01vO1=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 S'assurer que le type d'huile correspond à celui du magasin.
CONFIG TERMINÉE	48. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **TYPE AFFICHEUR**	49. Appuyer sur la touche du type d'afficheur.
NUMÉRO TEXTE	50. Sélectionner **NUMÉRO** ou **TEXTE**. REMARQUE : Si réglé à NUMÉRO, le Total matières polaires est affiché comme un nombre. Si réglé à TEXTE, seulement MISE AU REBUT BIENTÔT/CONFIRM, HUILE EST BONNE ou METTRE AU REBUT MAINTEN est affiché.
CONFIG TERMINÉE	51. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **REBUT MNTNT?**	52. Appuyer sur la touche Mettre au rebut maintenant.
VALEUR TPM	53. Appuyer sur le nombre au-dessus de Valeur TPM. Une fois la valeur TPM (total des matières polaires) de l'huile atteinte, la friteuse invite à mettre l'huile au rebut.
	54. Utiliser le clavier pour entrer la valeur de mise au rebut maintenant pour le TPM.
	55. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque la valeur est entrée.
	56. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer la valeur.

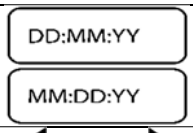
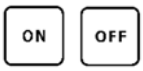
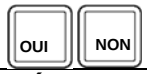
AFFICHAGE	ACTION
CONFIG TERMINÉE	57. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	58. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **REBUT BIENTÔT**	59. Appuyer sur la touche Mettre au rebut bientôt.
VALEUR TPM	60. Appuyer sur le nombre au-dessus de la valeur TPM Mettre au rebut bientôt. En général, cette valeur est typiquement un nombre inférieur à la valeur Mettre au rebut maintenant. Cette valeur affiche le message Mettre au rebut bientôt lorsque la valeur de TPM réglée est atteinte. Cette fonction sert à aviser le personnel que l'huile devra être changée sous peu.
	61. Utiliser le clavier pour entrer la valeur de mise au rebut bientôt pour le TPM.
	62. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque la valeur est entrée.
	63. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer la valeur.
CONFIG TERMINÉE	64. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **MINUTEUR MISE AU REBUT**	65. Appuyer sur la touche Minuteur de mise au rebut. C'est la durée pour 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 (heures).)
	66. Appuyer sur la case des heures pour entrer un délai en heures.
	67. Utiliser le clavier pour entrer les heures.
	68. Appuyer sur la case des minutes pour entrer un délai en minutes.
	69. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.

AFFICHAGE	ACTION
	70. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer la valeur.
CONFIG TERMINÉE	71. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	72. Appuyer sur la touche Accueil.
MODE ÉQUIPE	73. Appuyer sur la touche Mode équipe.
	74. Tenir enfoncé le bouton de réinitialisation à l'intérieur de la porte gauche pendant trente (30) secondes.
	75. Le système redémarre après 45 secondes environ et revient au mode arrêt/veille.

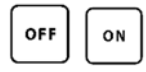
4.8 Programmation de la configuration de la friteuse (gestionnaire)

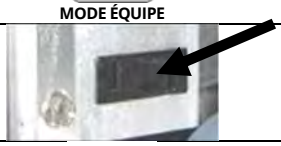
Lors de la mise en marche initiale de la friteuse ou lors du remplacement d'un contrôleur, il est nécessaire de configurer la friteuse. La configuration comprend la langue, la date et l'heure, l'échelle de température, les réglages de son, les réglages de filtrage, la conservation d'énergie, l'attribution des voies et la luminosité de l'écran. Cette configuration NE DOIT ÊTRE MODIFIÉE que par un gestionnaire ou un technicien.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Avec le contrôleur en position OFF/veille, appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Configuration.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
1 2 3 4	4. Entrer **1234**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **LANGUE**	6. Appuyer sur la touche langue.
	7. Appuyer sur la touche de la langue principale.
□ **ENGLISH**	8. Sélectionner la langue principale désirée.
	9. Appuyer sur la touche de la langue secondaire.
□ **SPANISH**	10. Sélectionner la langue secondaire désirée.
	11. Appuyer sur la touche Retour.
□ **DATE ET HEURE**	12. Appuyer sur la touche Date et heure.
	13. Appuyer sur la touche Régler heure.
	14. Appuyer sur la case de l'heure.
	15. Utiliser le clavier pour entrer les heures.
	16. Appuyer sur la case des minutes.
	17. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
	18. Appuyer sur la touche AM, PM ou 24hr.
	19. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	20. Aucune action.

AFFICHAGE	ACTION
	21. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	22. Appuyer sur la touche Régler date.
	23. Appuyer sur la case Format date pour choisir entre MM-JJ-AA ou JJ-MM-AA.
	24. L'année est affichée au haut de l'écran. Appuyer sur la flèche gauche ou droite pour sélectionner l'année.
	25. Le mois apparaît sous l'année. Appuyer sur la flèche gauche ou droite pour sélectionner le mois.
	26. Sélectionner la date à l'aide du clavier numérique et appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	27. Aucune action.
	28. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	29. Appuyer sur la touche CONFIGURATION DST (HEURE AVANCÉE) SETUP.
□ **DST ON/OFF**	30. Appuyer sur la touche **DST ON/OFF**.
	31. Sélectionner ON pour activer l'heure avancée ou OFF pour la désactiver.
CONFIG TERMINÉE	32. Aucune action.
	33. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **CONFIG DST**	34. Appuyer sur la touche CONFIG DST.
□ **DST MOIS DE DÉBUT** □ **DST DIMANCHE DE DÉBUT** □ **DST MOIS DE FIN** □ **DST DIMANCHE DE FIN**	35. Sélectionner un de ces réglages et le modifier à l'aide du clavier numérique. Les réglages par défaut pour les É.-U. sont : DST MOIS DE DÉBUT - 3 DST DIMANCHE DE DÉBUT - 2 DST MOIS DE FIN - 11 DST DIMANCHE DE FIN - 1
	36. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
CONFIG TERMINÉE	37. Aucune action.
	38. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	39. Appuyer à trois (3) reprises sur la touche Retour.
□ **F° À C°**	40. Appuyer sur la touche F° À C° ou F° À C°. **REMARQUE : F** indique Fahrenheit et **C**, Celsius
CONFIRMER 	41. Sélectionner Oui pour basculer l'échelle de température.
TERMINÉ AVEC SUCCÈS 	42. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
□ **SON**	43. Appuyer sur la touche Son.

AFFICHAGE	ACTION
	44. Utiliser les flèches vers le haut ou le bas pour modifier le volume et la tonalité. Il y a neuf niveaux de volume, 1 étant le plus faible et 9 le plus fort. La tonalité peut être réglée à trois fréquences de 1 à 3. Utiliser des fréquences différentes pour distinguer entre les postes de protéines et les postes de frites.
	45. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
CONFIG TERMINÉE	46. Aucune action.
	47. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	48. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **ATTR FILTRAGE**	49. Appuyer sur la touche Attributs filtrage. Le mode de filtrage automatique utilise deux mesures avant de demander le filtrage. L'une vérifie le nombre de cycles de cuisson qui est réglé dans la configuration FILTR APRÈS et l'autre vérifie le temps écoulé qui est réglé dans la configuration TEMPOR FILTR. La demande de filtrage est amorcée lorsqu'une de ces deux éventualités se produit, soit le nombre de cycles, soit le temps écoulé depuis le dernier filtrage.
□ **FILTR APRÈS**	50. Appuyer sur la touche Filtrer après. L'option FILTR APRÈS est utilisée pour régler le nombre de cycles de cuisson qui doit se produire avant que la demande de filtrage soit affichée.
	51. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer ou appuyer sur la touche du nombre et entrer le nombre de cuissons désiré et appuyer sur la touche √ (crochet). (Par défaut, le bac de cuisson plein est réglé à 12 cuissons et le bac divisé est réglé à 6.)
	52. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	53. Aucune action.
	54. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **TEMPOR FILTR**	55. Appuyer sur la touche Tempor filtr. L'option de temporisation de filtrage est utilisée pour régler le temps écoulé avant une demande de filtrage. Cette option est utile pour les restaurants à volume inférieur où le filtrage est désiré plus souvent que le nombre de cycles de cuisson ne le justifierait.
	56. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer ou appuyer sur la touche du nombre et entrer le nombre d'heures entre les demandes de filtrage (p. ex., pour toutes les deux heures, entrer 2) et appuyer sur la touche √ (crochet). (Par défaut, la durée est réglée à 0 heure.)
	57. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	58. Aucune action.
	59. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **VERROUILLAGE FILTRE**	60. Appuyer sur la touche de Verrouillage du filtre. L'option de verrouillage du filtre est utilisée pour régler les périodes lors desquelles la demande de filtrage est désactivée (p. ex., à l'heure du midi).
	61. Sélectionner ON pour activer le VERROUILLAGE FILTRE. Sélectionner OFF pour désactiver le VERROUILLAGE FILTRE.
□ **TEMPS VERROUIL FILTRAGE**	62. Appuyer sur la touche de Temps de verrouillage du filtrage. L'option de temps de verrouillage du filtrage est utilisée pour régler les périodes lors desquelles la demande de filtrage est désactivée (p. ex., à l'heure du midi). **REMARQUE : si le VERROUILLAGE FILTRE est désactivé (OFF), cette option est grisée et n'est pas disponible.**

AFFICHAGE	ACTION
	63. Utiliser les flèches vers le haut ou le bas pour faire défiler entre L-V 1 à DIM 4. Un maximum de 12 périodes peut être programmé pour le verrouillage de la demande de filtrage. Sélectionnez le champ pour modifier les heures de début et de fin de suspension de la demande de filtrage. Sélectionner AM ou PM. Une fois les heures sélectionnées, appuyer sur la touche de crochet pour enregistrer la configuration. (L'exemple ci-contre montre qu'aucun filtrage n'est désiré du lundi au vendredi de 11 h à 13 h (1 h PM).
	64. Une fois les heures réglées, appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	65. Aucune action.
	66. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
CONFIG TERMINÉE 	67. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	68. Appuyer sur la touche Retour.
□ **CONSERV ÉNERGIE**	69. Appuyer sur la touche Conserve énergie. L'option de conservation d'énergie est utilisée durant les périodes de ralenti afin de réduire la température du bassin de friture afin de conserver l'énergie.
	70. Appuyer sur la touche Activer afin d'activer ou de désactiver la fonction de conservation d'énergie.
	71. Appuyer sur la touche Régler dern. temp afin de modifier le point de consigne de la fonction de conservation d'énergie. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température du point de consigne de conservation d'énergie et appuyer sur la touche √ (crochet).
	72. Appuyer sur la touche Temps ralenti pour modifier la durée en minutes pour laquelle le bac de cuisson est au repos avant d'entrer automatiquement en mode de conservation d'énergie. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température du point de consigne de conservation d'énergie et appuyer sur la touche √ (crochet).
	73. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	74. Aucune action.
	75. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **ATTRIBUTIONS VOIE**	76. Appuyer sur la touche Attributions voie. Cette fonction est utilisée pour régler le nombre de voies ou de paniers utilisés dans chaque bac. (La valeur par défaut est 4.)
	77. Appuyer sur la touche du numéro 4.
	78. Appuyer sur l'icône sous chaque voie et choisir l'aliment à cuire dans cette voie.
	79. Appuyer sur la touche Enregistrer.
CONFIG TERMINÉE RÉINIT SYSTÈME	80. Aucune action.
	81. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE RÉINIT SYSTÈME.
□ **LUMINOSITÉ**	82. Appuyer sur la touche Luminosité. Cette fonction sert à régler la luminosité de l'écran. Utiliser les flèches vers le haut et le bas pour faire le réglage. (La valeur par défaut est 100.)

AFFICHAGE	ACTION
	83. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	84. Aucune action.
	85. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **ÉCO. ÉCRAN**	86. Appuyer sur la touche Économiseur d'écran. Cette fonction est utilisée pour régler la période après la désactivation de la commande avant que l'écran passe en mode d'économiseur d'écran. Utiliser les flèches vers le haut et le bas pour régler la période. (La valeur par défaut est 15 minutes.)
	87. Utiliser les flèches vers le haut ou le bas pour modifier la luminosité de l'écran. Il y a neuf niveaux de luminosité avec 100 comme luminosité maximale et 10 comme luminosité minimale.
	88. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
CONFIG TERMINÉE	89. Aucune action.
	90. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	91. Appuyer sur la touche Retour.
	92. Appuyer sur la touche Accueil.
 MODE ÉQUIPE	93. Appuyer sur la touche Mode équipe.
	94. Tenir enfoncé le bouton de réinitialisation à l'intérieur de la porte gauche pendant trente (30) secondes.
	95. Le système redémarre après 45 secondes environ et revient au mode arrêt/veille.

4.9 Ajout d'aliments ou modification des aliments existants

Cette fonction sert à ajouter des aliments ou à modifier des aliments existants.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Recettes.
1 2 3 4	3. Entrer **1234**.
	4. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	5. Choisir l'icône de l'aliment à modifier ou appuyer sur la touche + pour ajouter un nouvel aliment.
	6. Appuyer sur l'icône du crayon au bas de l'écran pour modifier un aliment existant.
	7. Entrer ou changer le nom de l'aliment à l'aide du clavier.
	8. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	9. L'écran affiche les valeurs actuelles de point de consigne, de durée de cuisson, de compensation de charge ou de sensibilité, de minuterie qualité, de minuteries d'agitation et des réglages de filtrage. Pour modifier un paramètre, appuyer sur l'article.
	10. Pour modifier la température, appuyer sur la touche de température.
	11. Utiliser le clavier pour entrer ou modifier la température de cuisson de l'aliment.
	12. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	13. Appuyer sur la touche durée de cuisson.
	14. Utiliser le clavier pour entrer ou modifier la durée de cuisson en minutes et secondes.

AFFICHAGE	ACTION
	15. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	16. Appuyer sur la touche de compensation de charge ou de sensibilité.
	17. Utiliser les flèches vers le haut ou le bas pour modifier le réglage de compensation de charge ou de sensibilité recommandé pour cet aliment. Cette fonction permet de modifier la compensation (sensibilité) de l'aliment. Il peut être nécessaire de faire des ajustements pour certains articles de menu, en fonction de leurs caractéristiques de cuisson. **REMARQUE : Il est fortement conseillé de ne PAS modifier ce réglage, car cela pourrait avoir des effets négatifs sur les cycles de cuisson des aliments.** La valeur par défaut pour la compensation de l'aliment est réglée à 4.
	18. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	19. Appuyer sur la touche Minuterie qualité.
	20. Entrer le temps de retenue de l'aliment en minutes et secondes.
	21. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	22. Appuyer sur la touche Minuterie agiter 1.
	23. Entrer en minutes et secondes le temps qui doit s'écouler avant la première agitation.
	24. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	25. Appuyer sur la flèche vers le bas pour passer d'autres réglages.
	26. Appuyer sur la touche Minuterie agiter 2 si une autre agitation est requise. Sinon, sauter à l'étape 30.
	27. Entrer en minutes et secondes le temps qui doit s'écouler avant la seconde agitation.
	28. Appuyer sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
	29. Appuyer sur la touche Filtre.
	30. S'assurer que la touche de filtrage est à la position de marche afin d'activer l'autofiltrage pour cet aliment. Ce réglage sert à empêcher le mélange d'huiles spécifiques à des aliments particuliers. Pour des aliments comme le poisson, sélectionner NON pour empêcher l'autofiltrage.
	31. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	32. Choisir une icône à lier à la recette d'aliment en cours d'ajout ou de modification.
	33. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	34. Choisir les menus à lier à la recette d'aliment en cours d'ajout ou de modification.
	35. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	36. Le contrôleur affiche SAUVD.
	37. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	38. Sélectionner un autre aliment à modifier ou appuyer sur la touche + pour ajouter d'autres aliments. Lorsque l'ajout ou la modification est terminé, appuyer sur la touche Accueil.
 MODE ÉQUIPE	39. Appuyer sur la touche Mode équipe pour revenir à l'écran principal.

4.10 Ajout ou modification de menus

Cette fonction sert à ajouter ou à modifier des menus. Les menus permettent à l'opérateur de regrouper certains aliments. Par exemple, la configuration d'un menu de déjeuner permet de regrouper seulement des articles de déjeuner. Cette fonction est utile lors du changement d'aliments en réduisant le choix d'aliments.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Menus.
1 2 3 4	3. Entrer **1234**.
	4. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	5. Sélectionner un menu en appuyant sur la touche au-dessus des touches ON/OFF afin de modifier les aliments (en surbrillance verte) ou appuyer sur la touche + pour ajouter un nouveau menu. Si un nouveau menu est ajouté, entrer le nom du menu à l'écran suivant et appuyer sur la touche √ (crochet). Si un menu doit être supprimé, mettre le menu en surbrillance et appuyer sur la touche de la corbeille au bas de l'écran.
	6. Appuyer sur l'icône du crayon au bas de l'écran pour modifier un menu existant.
	7. Sélectionner les aliments désirés à ajouter au menu choisi en appuyant sur leurs icônes. Les aliments sélectionnés sont mis en surbrillance verte. Pour désélectionner un aliment, appuyer sur son icône et la surbrillance passe du vert au gris.
	8. Après avoir terminé, appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer les aliments sélectionnés dans le menu.
	9. Appuyer sur la touche Retour afin de modifier d'autres menus en commençant à l'étape 5, sinon, passer à l'étape suivante.
	10. Appuyer sur la touche Accueil.
 MODE ÉQUIPE	11. Appuyer sur la touche Mode équipe.

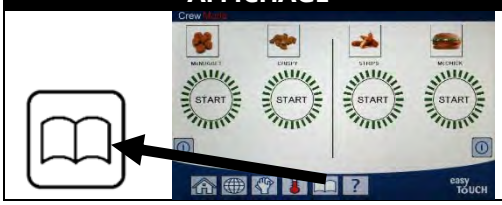
4.11 Passage du menu de déjeuner au menu de transition ou de dîner

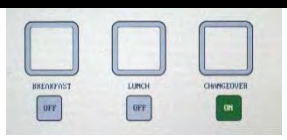
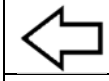
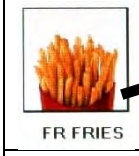
Si des menus distincts sont créés pour le déjeuner, la transition et le dîner, appuyer sur la touche MENU sur l'écran principal affiche les options de changement de menu. Appuyer sur le menu désiré pour changer de menu.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Menu.
	2. Appuyer sur la touche ON/OFF sous Transition ou Dîner pour changer de menu. **REMARQUE :** Seulement un menu peut être sélectionné à la fois.
	3. Une fois le menu désiré sélectionné, « ON » est mis en surbrillance sous le menu.
	4. Appuyer sur le bouton Retour pour revenir à l'écran principal.
	5. Appuyer sur l'icône de l'aliment pour changer d'aliment.
	6. L'affichage revient à l'écran principal.

4.12 Passage du menu de dîner au menu de transition ou de déjeuner

Si des menus distincts sont créés pour le déjeuner, la transition et le dîner, appuyer sur la touche MENU sur l'écran principal affiche les options de changement de menu. Appuyer sur le menu désiré pour changer de menu.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Menu.

AFFICHAGE	ACTION
	2. Appuyer sur la touche ON/OFF sous Déjeuner ou Transition pour changer de menu. **REMARQUE :** Seulement un menu peut être sélectionné à la fois.
	3. Une fois le menu désiré sélectionné, « ON » est mis en surbrillance sous le menu.
	4. Appuyer sur le bouton Retour pour revenir à l'écran principal.
	5. Appuyer sur l'icône de l'aliment pour changer d'aliment.
	6. L'affichage revient à l'écran principal.

4.13 Tâches d'entretien

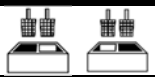
Cette section comprend les tâches d'entretien exécutées par l'équipe ou le gestionnaire dans les restaurants, comme l'essai haute limite, le journal d'erreurs et la configuration du mot de passe, ainsi que les fonctions de copie de menus entre la friteuse et une clé USB à l'aide de la connexion de menus.

4.13.1 Essai de haute limite

Le mode d'essai de haute limite est utilisé pour tester le circuit de limite supérieure. L'essai de haute limite détruit l'huile. Il devrait être effectué uniquement avec de l'huile usée. Si la température atteint 238 °C (460 °F) sans que le second capteur de limite supérieure soit déclenché et que l'ordinateur affiche ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION avec une tonalité d'alerte pendant l'essai, arrêter la friteuse et appeler le service de maintenance immédiatement.

L'essai peut être annulé en tout temps en mettant la friteuse hors tension. Lorsque la friteuse est rallumée, elle revient au mode de fonctionnement et affiche l'aliment.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Avec le contrôleur en position OFF/veille, appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Service.
	3. Appuyer sur la touche Équipe.

AFFICHAGE	ACTION
	4. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
MAINTENIR ENFONCÉ	5. Maintenir enfoncée la touche Maintenir enfoncé pour lancer l'essai de limite supérieure.
RELÂCHER	6. Alors que la touche est maintenue enfoncée, le bac de cuisson commence à chauffer. L'ordinateur affiche la température réelle du bac de cuisson pendant l'essai. Lorsque la température atteint 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, le contrôleur affiche HI-1 CHAUD (p. ex., 210C) et continue à chauffer. *REMARQUE : Pour les contrôleurs utilisés dans l'Union européenne (ceux avec le marquage CE), la température est de 202 °C (395 °F) lorsque le contrôleur affiche HI-1 CHAUD.
HI-1 CHAUD	7. En gardant la touche enfoncée, la friteuse continue à chauffer jusqu'à ce que le capteur de limite supérieur s'ouvre. Généralement, cela se produit lorsque la température atteint de 217 à 231 °C (423 à 447 °F) pour les limites supérieures non-CE et de 207 à 219 °C (405 à 426 °F) pour les limites supérieures CE.
AIDE HI-2	8. Relâcher la touche. Le bac de cuisson cesse de chauffer et le contrôleur affiche la température actuelle jusqu'à ce que la température baisse sous 204 °C (400 °F). Appuyer le bouton d'alimentation pour annuler l'alarme.
ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION	9. Si le contrôleur affiche ce message, couper l'alimentation à la friteuse et immédiatement appeler un technicien d'entretien.
	10. Lorsque la température du bac baisse sous 204 °C (400 °F) après l'essai de limite supérieure, mettre l'huile au rebut.

4.13.2 Fonctions du gestionnaire

4.13.2.1 JRNL ERR

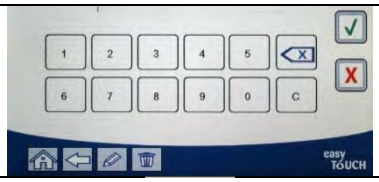
La fonction JRNL ERR sert à afficher les dix (10) plus récents codes d'erreur enregistrés par la friteuse. Ces codes sont affichés avec le plus récent en premier. Le code d'erreur, l'heure et la date sont affichés.

S'il n'y a pas d'erreur, le contrôleur n'affiche rien pour cette fonction. Pour les bacs de cuisson divisés, les erreurs affichent le côté du bac, le code d'erreur, l'heure et la date. Un code d'erreur avec la lettre L indique le côté gauche d'un bac divisé, alors que la lettre R indique le côté droit, selon le côté ayant duquel l'erreur s'est produite (R E19 06:34AM 04/22/2014). Un code d'erreur avec la lettre G indique une erreur globale qui n'est pas liée à un bac de cuisson particulier. Les codes d'erreur sont énumérés à la section 7.6 de ce manuel.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Service.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
4 3 2 1	4. Entrer **4321**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **JRNL ERR**	6. Appuyer sur la touche JRNL ERR. Les trois codes d'erreur les plus récents s'affichent.
	7. Appuyer sur la flèche vers le bas. Les trois prochains codes d'erreur s'affichent. Continuer à appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres codes d'erreur.
	8. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.
 MODE ÉQUIPE	9. Appuyer sur la touche Mode équipe.

4.13.2.2 Configuration du code secret

Le mode de code secret permet au gestionnaire du restaurant de changer les codes d'accès pour divers modes.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Service.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
4 3 2 1	4. Entrer **4321**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **CONFIG CODE SECRET**	6. Appuyer sur la touche CONFIG CODE SECRET.
□ **MENUS** □ **RECETTES** □ **RÉGLAGES - GESTINR** □ **DIAGNOSTICS - GÉRANT**	7. Sélectionner le code secret à modifier. Utiliser la flèche vers le bas pour faire défiler d'autres réglages. Les valeurs par défaut sont : MENUS 1234 RECETTES 1234 RÉGLAGES - GESTINR 1234 DIAGNOSTICS - GÉRANT 4321
	8. Utiliser le clavier pour entrer le nouveau code secret pour l'article sélectionné.
	9. Appuyer sur la touche √ (crochet).
RETAPER LE MOT DE PASSE	10. Utiliser le clavier pour entrer le nouveau code afin de le confirmer.
	11. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG CODE SECRET RÉUSSIE 	12. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **MENUS** □ **RECETTES** □ **RÉGLAGES - GESTINR** □ **DIAGNOSTICS - GÉRANT** 	13. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.
 MODE ÉQUIPE	14. Appuyer sur la touche Mode équipe.

4.13.2.3 USB – utilisation du menu

Cette option permet de téléverser des menus dans le contrôleur. Cela permet de créer des aliments dans MenuSync et de les enregistrer sur une clé USB pour ensuite les téléverser dans la friteuse.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Service.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
4 3 2 1	4. Entrer **4321**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **USB - FONCTIONNEMENT MENU**	6. Appuyer sur la touche USB - FONCTIONNEMENT MENU.
□ **COPIER MENU DE USB VERS FRITEUSE**	7. Appuyer sur la touche COPIER MENU DE USB VERS FRITEUSE.
INSÉRER USB...	8. Insérer la clé USB dans le connecteur derrière la porte d'extrême gauche de la friteuse.
USB INSÉRÉ? OUI NON	9. Appuyer sur la touche OUI une fois après avoir inséré la clé USB.
LECTURE FICHIER SUR USB NE PAS RETIRER USB PENDENT LA LECTURE	10. Aucune action requise.
UI-UI TRANSFERT DONNÉES MENU EN COURS	11. Aucune action requise durant le chargement du fichier.
MAJ MENU EN COURS	12. Aucune action requise durant la mise à jour.
MAJ TERMINÉE? OUI	13. Appuyer sur OUI.
MAJ MENU TERMINÉE, RETIRER USB ET REDÉMARRER LE SYSTÈME.	14. Retirer la clé USB et mettre la batterie de friteuses entière hors circuit et à nouveau en circuit à l'aide du commutateur de réinitialisation derrière la porte d'extrême gauche de la friteuse, sous le connecteur USB. **REMARQUE : S'assurer que le commutateur est maintenu enfoncé au moins 30 secondes.**

4.14 Statistiques d'information

4.14.1 Statistiques de filtrage

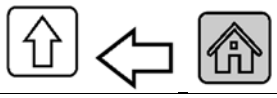
La fonction des statistiques de filtrage sert à afficher le nombre de cuissons restant avant le prochain filtrage, le nombre de cuissons par bac, le nombre de filtrages par bac, le nombre de filtrages sautés ou contournés par bac et le nombre moyen de cycles de cuisson par filtrage par jour.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Filtre.
□ **JOUR 1** □ **JOUR 2** □ **JOUR 3** □ **JOUR 4** 	3. Appuyer sur la touche du jour désiré. Appuyer sur la flèche vers le bas pour remonter d'autres jours.

AFFICHAGE	ACTION
1. **JOUR ET DATE** (le jour et la date des statistiques de filtrage affichées) 2. **NB CUISS RESTANTES AVANT PROCHAIN FILTRAGE** (nombre de cuissons restant avant la prochaine demande de filtrage) 3. **NB CUISSONS QUOTIDIENNES** (nombre de cuissons pour la journée) 4. **NB FILTRAGES QUOTIDIEN** (nombre de fois que le bac de cuisson a été filtré pendant une journée particulière)	4. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres statistiques.
5. **NB FILTRAGES QUOTIDIENS SAUTÉS** (nombre de fois que le filtrage a été sauté pendant la journée) 6. **CUISSONS MOY PAR FILTRAGE** (nombre moyen de cycles de cuisson par filtrage pendant la journée) 7. **FILTRAGE** (affiche si le filtrage est activé ou désactivé. Outil de diagnostic pour établir l'état de la carte FIB) 	5. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le haut ou sur la touche de retour pour sélectionner un autre jour.
	6. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

4.14.2 Statistiques sur l'huile

La fonction des statistiques sur l'huile sert à afficher la date de la dernière mise au rebut, le nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut, les filtrages sautés depuis la dernière mise au rebut, la durée de vie de l'huile actuelle et le nombre moyen de cuissons pour la durée de vie de l'huile.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Huile.
1. **DATE DERN MISE REBUT** 2. **NB CUISS DEPUIS DRNR MISE RBT** 3. **FILTRES DEPUIS DERNIÈRE MISE AU REBUT** 4. **FILTRES SAUTÉS DEPUIS DERN MISE REBUT** 	3. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres statistiques.
5. **DURÉE HUILE COURANTE** 6. **CUISSONS MOY SUR DURÉE HUILE** 	4. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le haut, sur la touche de retour pour revenir au menu ou la touche Accueil pour quitter cette fonction.

4.14.3 Statistiques de vie

La fonction des statistiques de vie sert à afficher la date de mise en service de la friteuse qui est réglée automatiquement lorsque la friteuse a terminé 25 cuissons, le numéro de série du contrôleur, le nombre total d'heures de fonctionnement de la friteuse et le nombre total de cycles de chauffages de la friteuse (le nombre de fois que le contrôleur a activé ou désactivé le chauffage).

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Statistiques vie.
1. DATE MISE EN SERVICE **2. NUMÉRO SÉRIE UNITÉ** **3. NUMÉRO SÉRIE CONTRÔLEUR** **4. HEURES DE MARCHE (H)** **5. COMPT TOTAL CYCLE CHALEUR**	3. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

4.14.4 Statistiques d'utilisation

Les statistiques d'utilisation affichent le nombre total de cuissons par bac, le nombre de cycles de cuisson par bac, le nombre de cycles de cuisson interrompus avant d'être terminés, le nombre d'heures durant lesquelles le bac était en marche et la date de la dernière réinitialisation de l'utilisation.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Statistiques utilisation.
1. DATE DÉMARR UTILISATION **2. NB TOTAL CYCLES CUISSON** **3. NB TOTAL INTERRUPT CYCLES CUISSON** **4. TOTAL BAC CUIS EN MARCHE (HRES)**	3. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

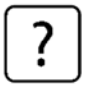
4.14.5 Temps de remontée

La remontée sert à établir si la friteuse fonctionne correctement. Le temps de remontée est la période requise par la friteuse pour augmenter la température de l'huile de 28 °C (50 °F) entre 121 °C (250 °F) et 149 °C (300 °F). La période de remontée maximum ne doit pas dépasser 1:40 pour une friteuse électrique ou 3:15 pour une friteuse au gaz.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Remontée. Le temps est affiché en minutes et secondes.
1. DERN TEMPS REMONTÉE	3. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

4.14.6 Statistiques de la dernière charge

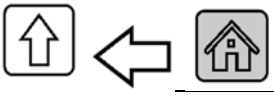
Les statistiques de la dernière charge fournissent des données sur le dernier cycle de cuisson.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Dernière charge.
1. DERN ALIMENT CUIT **2. TEMPS DÉMAR DERNIÈRE CHARGE** **3. TEMPS CUISS DENIÈRE CHARGE** **4. TEMPS PROGRAM DERNIÈRE CHARGE**	3. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres statistiques.
5. TEMP MAX DERNIÈRE CHARGE BAC CUIS **6. TEMP MIN DERNIÈRE CHARGE BAC CUIS** **7. TEMP MOY DERNIÈRE CHARGE BAC CUIS** 8. **% TEMPS CUIS, CHALEUR EN MARCHE**	4. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres statistiques.
9. **TEMP BAC AVANT DÉMARR CUISSON**	5. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le haut, sur la touche de retour pour revenir au menu ou la touche Accueil pour quitter cette fonction.

4.14.7 Version du logiciel

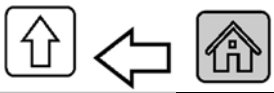
La fonction version du logiciel affiche la version des logiciels du contrôleur et des circuits imprimés dans le système de friteuse, les valeurs des sondes de température, RTD AIF et RTD ATO.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	3. Appuyer sur la touche Version du logiciel.
1. VERSION LOGICIEL UIB **2. VERSION LOGICIEL CIS** **3. VERSION LOGICIEL VIB** **4. VERSION LOGICIEL FIB** 	4. Appuyer sur la flèche vers le bas pour défiler à d'autres versions de logiciels, températures de sondes et informations. **REMARQUE : Les bacs fractionné ont un CIS2 et un AIF de bac gauche et droit, et des températures ATO.**
5. VERSION LOGICIEL OQS **6. TEMP COURANTE BAC CUISS** **7. TEMP RTD AIF** **8. TEMP RTD ATO** **9. ID CARTE** 	5. Appuyer sur la flèche vers le bas pour défiler à d'autres versions de logiciel et informations.

AFFICHAGE	ACTION
10. VERSION DU LOGICIEL DE PASSERELLE **11. ADRESSE IP DE LA PASSERELLE** **12. QUALITÉ DU LIEN DE LA PASSERELLE** **13. PUISSANCE SIGNAL & BRUIT PASSERELLE** 	6. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le haut, sur la touche de retour pour revenir au menu ou la touche Accueil pour quitter cette fonction.

4.14.8 Réinitialiser les statistiques d'utilisation

Cette fonction réinitialise toutes les données d'utilisation dans les statistiques d'utilisation.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	3. Appuyer sur la touche Reset.
4 3 2 1	4. Entrer **4321**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
TOUTES DONNÉES UTILISATION ONT ÉTÉ RÉINITIALISÉES	6. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	7. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le haut, sur la touche de retour pour revenir au menu ou la touche Accueil pour quitter cette fonction.

4.14.9 Statistiques sur l'huile fraîche

La fonction de statistiques sur l'huile fraîche est utilisée pour afficher l'information sur l'huile fraîche actuelle.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	3. Appuyer sur la touche Huile fraîche.
1. NB CUISS DEPUIS DRNR MISE AU REBUT **2. NB MISE REBUT DEPUIS DRNR RÉINITIAL** **3. DATE RÉINITIAL CMPTR HUILE FRCH** **4. COMPTEUR HUILE FRAÎCHE** 	4. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

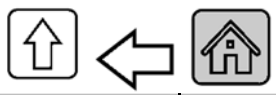
4.14.10 Réinitialisation des statistiques d'utilisation de l'huile fraîche

Cette fonction réinitialise toutes les données d'utilisation dans les statistiques d'utilisation de l'huile fraîche.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	3. Appuyer sur la touche Réinitialiser l'huile fraîche.
4 3 2 1	4. Entrer **4321**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
LES DONNÉES SUR L'HUILE FRAÎCHE ONT ÉTÉ RÉINITIALISÉES	6. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	7. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

4.14.11 Statistiques TPM (Total des matières polaires)

Les statistiques de TPM fournit des données provenant de l'OQS (capteur de qualité de l'huile). Les mêmes données sont accessible en appuyant sur la touche TPM sur le contrôleur lorsqu'elle ne clignote pas.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	3. Appuyez sur la touche Statistiques TPM. Les valeurs TPM des trente (30) jours valides précédents sont affichées.
	4. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le haut, sur la touche de retour pour revenir au menu ou la touche Accueil pour quitter cette fonction.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
CHAPITRE 5 : INSTRUCTIONS DU MENU DE FILTRAGE

5.1 Introduction

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sécuritaire et efficace de l'huile d'un bac de cuisson tandis que les autres bacs continuent à fonctionner.

La section 5.2 couvre la préparation du système de filtre à utiliser. Le fonctionnement du système est couvert dans la section 5.3.

⚠ AVERTISSEMENT

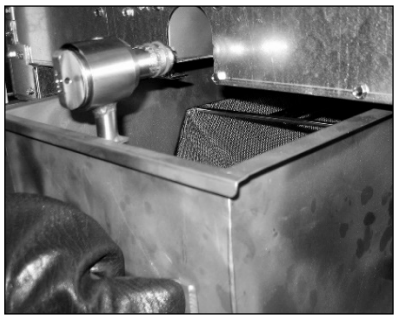
Le superviseur de service a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, de vidange et de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Le tampon ou papier-filtre DOIT être remplacé chaque jour.

5.2 Préparation du filtre pour l'utilisation

1. Sortir légèrement le bac du filtre de l'armoire et attendre que le dégouttement se termine avant de le retirer complètement (comme ci-dessous). Enlever le ramasse-miettes, l'anneau de retenue, le tampon (ou le papier) filtre et le tamis du filtre (voir la Figure 1). Nettoyer toutes les pièces métalliques à l'aide d'une solution de concentré tout usage et d'eau chaude et assécher complètement.



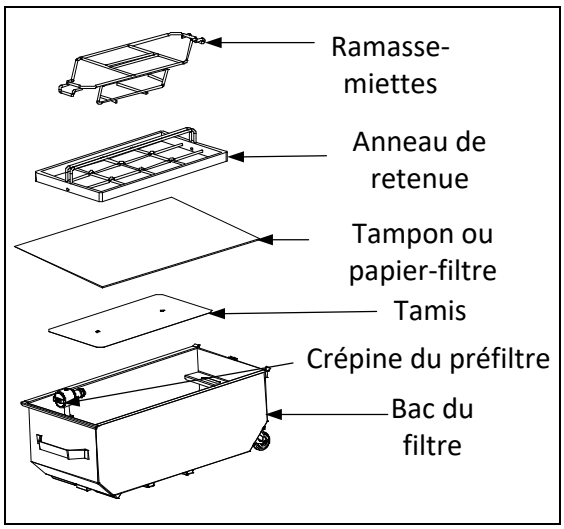


Figure 1

2. Inspecter le raccord du bac du filtre pour s' assurer que les deux joints toriques sont en bon état (voir la Figure 2). S'assurer que la crépine de préfiltrage est installée, propre et bien serrée.

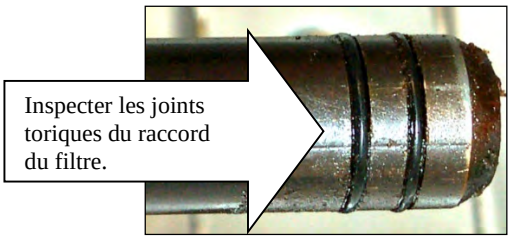


Figure 2

3. Dans l'ordre inverse, placer le tamis de filtre métallique au centre du fond du bac, placer ensuite un tampon de filtre sur le tamis en s'assurant que le côté **rugueux** du tampon est orienté vers le haut. S'assurer que le tampon est placé entre les nervures du bac du filtre. Positionner l'anneau de retenue sur le tampon. Si du papier-filtre est utilisé, poser une feuille de papier-filtre par-dessus le bac du filtre de manière à ce qu'elle chevauche tous les côtés. Positionner l'anneau de retenue sur le papier-filtre et l'abaisser dans le bac pour permettre au papier de se replier autour de l'anneau lorsque celui-ci est poussé au fond du bac. Saupoudrer ensuite 1 sachet (225 g [8 oz]) de poudre à filtre sur le papier-filtre.
4. Réinstaller le ramasse-miettes à l'avant du bac. (Voir la Figure 1)

   NE PAS UTILISER DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON!
5. Pousser le bac de filtre dans la friteuse, en le plaçant sous la friteuse. Vérifier tous les contrôleurs afin de confirmer que « **P** » n'est pas affiché dans le coin supérieur droit de l'écran. Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.

⚠ DANGER

Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas taper sur la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les bacs de cuisson. Si les paniers sont frappés sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, cela risque de déformer la bande et de compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un ajustement serré et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

5.3 Menu de filtrage

Les options du menu de filtrage sont utilisées pour le filtrage, la vidange, le remplissage, la mise au rebut et le nettoyage des bacs. Les éléments du menu de filtrage son énumérés ci-dessous :

- Autofiltrage page 5-2
- Demande de filtration automatique page 5-3
- Entretien du filtre page 5-5
- Mise au rebut de l'huile (systèmes sans réservoir en vrac) page 5-6
- Mise au rebut de l'huile (systèmes à réservoir en vrac) page 5-7
- Vidange de l'huile page 5-9
- Remplissage du bac de cuisson du bac d'évacuation page 5-10
- Remplissage du bac de cuisson depuis le réservoir (système à réservoir en vrac seulement) page 5-11
- Vidange du bac de cuisson au bac de rebut (système à réservoir en vrac seulement) page 5-11
- Nettoyage à fond (système sans réservoir en vrac) page 5-13
- Nettoyage à fond (système avec réservoir en vrac) page 5-15

5.3.1 Autofiltrage

L'autofiltrage est une fonction que invite automatiquement à filtrer les bacs de cuisson après un nombre de cycles de cuissons ou une période prédéterminés. Cette fonction peut également être exécutée sur demande, ce qui est expliqué à la section suivante. **Remarque :** le filtrage simultané de plusieurs bacs de cuisson est impossible.

AFFICHAGE	ACTION
FILTRAGE REQUIS - FILTRER MAINTENANT?	1. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour lancer le filtrage. Si la touche X est sélectionnée, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal. Le contrôleur affichera une autre invitation à filtre l'huile après un certain temps. Cette séquence se répète jusqu'à qu'un filtrage soit exécuté.
NIVEAU D'HUILE TROP BAS	2. S'affiche si le niveau d'huile est trop bas. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour reconnaître le problème et revenir au mode de cuisson ralentie. Vérifier le niveau d'huile dans le bidon en boîte. Si le niveau d'huile dans le bidon en boîte n'est pas bas et que cette situation se reproduit, contacter le FAS.
ÉCUMER DÉBRIS DU BAC - APPUYER CONFIRM LORSQUE TERMINÉ	3. Écumer les miettes de l'huile avec un mouvement de l'avant à l'arrière en enlevant autant de miettes que possible de chaque bac de cuisson. Cette opération est critique pour l'optimisation de durée de vie utile et de la qualité de l'huile. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
INSÉRER BAC	4. Pousser le bac du filtre jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Ce message est affiché si le bac du filtre n'est pas complètement inséré.
VIDANGE EN COURS	5. Aucune action requise.
LAVAGE EN COURS	6. Aucune action requise.
REMPLISSAGE EN COURS	7. Aucune action requise.
PRÉCHAUFFAGE	8. Aucune action requise. Ce message est affiché jusqu'à ce que la friteuse atteigne le point de consigne.
DÉMARR	9. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

Le processus de filtrage complet prend environ quatre minutes.

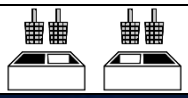
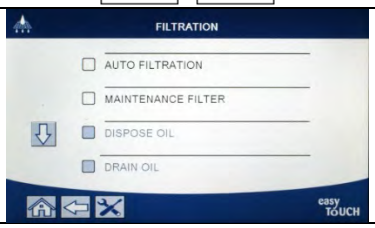
Si l'huile n'est pas complètement retournée durant le filtrage, le système procède alors à la fonction de filtrage incomplet. Voir la section 7.3.1.

REMARQUE : Si le bac du filtre est retiré pendant le filtrage, le processus de filtrage s'arrête et reprend après que le bac est remis en place.

⚠ DANGER
Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.

5.3.2 Demande de filtrage automatique

La demande de filtrage automatique est utilisée pour lancer manuellement le filtrage automatique. **Remarque :** le filtrage simultané de plusieurs bacs de cuisson est impossible.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La température de la friteuse **DOIT** être au point de consigne. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs fractionnés.
	3. Sélectionner AUTO FILTRAGE.
AUTO FILTRAGE?	4. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour lancer le filtrage. Si la touche X est sélectionnée, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal.
NIVEAU D'HUILE TROP BAS	5. S'affiche si le niveau d'huile est trop bas. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour reconnaître le problème et revenir au mode de cuisson ralentie. Vérifier le niveau d'huile dans le bidon en boîte. Si le niveau d'huile dans le bidon en boîte n'est pas bas et que cette situation se reproduit, contacter le FAS.
ÉCUMER DÉBRIS DU BAC - APPUYER CONFIRM LORSQUE TERMINÉ	6. Écumer les miettes de l'huile avec un mouvement de l'avant à l'arrière en enlevant autant de miettes que possible de chaque bac de cuisson. Cette opération est critique pour l'optimisation de durée de vie utile et de la qualité de l'huile. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
INSÉRER BAC	7. Pousser le bac du filtre jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Ce message est affiché si le bac du filtre n'est pas complètement inséré.
VIDANGE EN COURS	8. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée du bac du filtre.
LAVAGE EN COURS	9. Aucune action n'est requise alors que les débris sont rincés du bac de cuisson.
REMPLISSAGE EN COURS	10. Aucune action n'est requise alors que le bac de cuisson se remplit.
PRÉCHAUFFAGE	11. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
DÉMARR	12. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

Le processus de filtrage complet prend environ quatre minutes.

REMARQUE : Si le bac du filtre est retiré pendant le filtrage, le processus de filtrage s'arrête et reprend après que le bac est remis en place.

⚠ DANGER
Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.

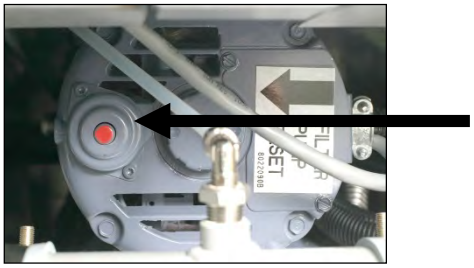
Si la procédure d'autofiltrage échoue, un message d'erreur est généré. Suivre les instructions affichées par le contrôleur pour effacer l'erreur.

Lorsque FILTR NON DISP s'affiche, la carte FIB attend qu'un autre bac de cuisson soit filtré ou est en attente qu'un autre problème soit réglé. Appuyer sur la touche √ (crochet) et attendre 15 minutes pour voir si le problème est corrigé. Si ce n'est pas le cas, appelez votre service après-vente local.

⚠ DANGER
Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.

⚠ AVERTISSEMENT
Le moteur du filtre est équipé d'un commutateur de réinitialisation manuelle en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne d'électricité. Si le disjoncteur du commutateur se déclenche, mettre le système de filtrage hors tension et laisser refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réinitialiser le commutateur (voir photo à la page suivante).

⚠ AVERTISSEMENT
Faire preuve de prudence et porter l'équipement de sécurité approprié lors de la réinitialisation du moteur du filtre. La réinitialisation doit être accomplie avec soin afin d'éviter la possibilité d'une brûlure grave due à une négligence de mouvement autour du tube de vidange et du bac de cuisson.



Commutateur de réinitialisation du moteur du filtre

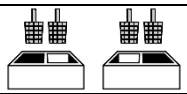
5.3.3 Filtrage d'entretien ou de fin de journée

S'assurer que le tampon ou le papier-filtre est remplacé chaque jour afin de garder le système en bon état de fonctionnement. Pour le bon fonctionnement dans les restaurants à grand volume ou ouverts 24 heures sur 24, le tampon ou le papier-filtre doit être remplacé deux fois par jour.

Si FERMER ROBINET ÉVAC s'affiche, fermer le robinet de mise au rebut. Appuyer sur la touche X pour quitter la fonction.

AVIS
Le tampon ou papier-filtre doit être remplacé chaque jour.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La température de la friteuse **DOIT** être au point de consigne. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
	3. Sélectionner FILTRE MAINTENANCE.
FILTRAGE MAINTENANCE?	4. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour lancer le filtrage. Si la touche X est sélectionnée, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal.
PORTER GANTS PROTECTEURS – APPUYER CONFIRM LORSQUE TERMINÉ	5. Appuyer sur la touche √ (crochet) une fois que tout l'équipement de protection individuel, y compris des gants résistants à la chaleur, est en place.
VÉRIFIER BAC HUILE COUVERCLE EN PLACE	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) si le bac d'huile et le couvercle sont en place.
VIDANGE EN COURS	7. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
FROTTER L'INTÉRIEUR DU BAC ET ENTRE LES ÉLÉMENTS – APPUYER CONFIRM LORSQUE TERMINÉ	8. Frotter le bac de cuisson. Pour les friteuses électriques, nettoyer entre les éléments chauffants. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
NETT. CAPTEURS – APPUYER CONFIRM LORSQUE TERMINÉ	9. (Gaz seulement) Nettoyer le capteur de niveau d'huile avec un tampon non abrasif (voir la section 6.6.2 à la page 6-4). (Toutes les friteuses) Nettoyer autour des capteurs AIF et ATO avec un tournevis ou un objet similaire afin d'enlever les sédiments autour des capteurs (voir à section 6.2.4 à la page 6-1) et appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque terminé.
LAVER BAC CUIS?	10. Appuyer sur la touche √ (crochet).
LAVAGE EN COURS	11. Aucune action n'est requise alors que le robinet de retour s'ouvre et que le bac de cuisson est rincé avec de l'huile du bac du filtre.
NETT. ENCORE?	12. La pompe du filtre s'arrête. Si le bac de cuisson est exempt de débris, appuyer sur la touche X pour continuer. Si des miettes sont présentes, appuyer sur la touche √ (crochet) et la pompe se remet en marche. Ce cycle se répète jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche X.
RINÇAGE EN COURS...	13. Aucune action requise alors que le robinet de vidange se ferme et que la pompe du filtre recharge le bac de cuisson. Le robinet de vidange s'ouvre et rince le bac de cuisson.
RINCER ENCORE?	14. Si le bac de cuisson est exempt de débris, appuyer sur la touche X pour continuer. Si un rinçage supplémentaire est requis, appuyer sur la touche √ (crochet) et le rinçage se répète jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche X.
TRAITER?	15. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
TRAITEMENT EN COURS...	16. Aucune action n'est requise alors que les robinets de vidange et de retour sont ouverts et que de l'huile est pompée dans le bac de cuisson pendant cinq minutes.
REMPL BAC CUISS?	17. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
REMPLISSAGE EN COURS	18. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson.

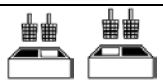
AFFICHAGE	ACTION
BAC CUISS PLEIN?	19. Appuyer sur la touche X pour actionner la pompe à nouveau si le niveau d'huile est en dessous de la ligne de niveau d'huile plein.* Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le niveau d'huile atteint la ligne. Si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli, vérifier le bac du filtre pour voir si la majorité de l'huile est revenue. Il pourrait y a voir une petite quantité d'huile dans le bac du filtre. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsqu'il ne reste plus d'huile dans le bac du filtre.
	20. Le contrôleur s'éteint.

***REMARQUE : Après le filtrage de maintenance, il est normal qu'il reste de l'huile dans le bac et que le niveau d'huile ne revienne pas au niveau antérieur au filtrage de maintenance. Répondre OUI après deux tentatives de remplir le bac de cuisson active l'appoint automatique afin de compenser toute perte d'huile lors du filtrage.**

5.3.4 Mise au rebut pour les systèmes sans réservoir d'huile en vrac

Cette fonction sert à mettre au rebut l'huile usée dans un PMSDU ou dans un récipient en **MÉTAL**.

Lorsque l'huile de cuisson est usée, vidanger l'huile dans un récipient approprié pour le transport au récipient de mise au rebut. Frymaster conseille d'utiliser un Dispositif de mise au rebut de shortening de McDonald (PMSDU). Se reporter à la documentation fournie avec le récipient de mise au rebut pour connaître le mode d'emploi. **REMARQUE :** si un MSDU fabriqué avant janvier 2004 est utilisé, ce récipient ne pourra pas être placé sous le drain. Si un dispositif de mise au rebut de shortening n'est pas disponible, laisser l'huile refroidir à 38 °C (100 °F), puis vidanger l'huile dans un récipient de **MÉTAL** d'une capacité de QUINZE litres (4 gallons) ou plus afin d'éviter un déversement d'huile.

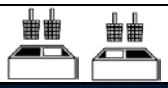
AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
	4. Sélectionner MISE AU REBUT HUILE.
MISE AU REBUT HUILE?	5. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage. **⚠ DANGER** **Laisser refroidir l'huile à 38 °C (100 °F) avant de vider dans un récipient approprié en MÉTAL pour la mise au rebut.**
INSÉRER UNITÉ MISE AU REBUT	6. Retirer le bac de filtrage et insérer le dispositif de mise au rebut. **⚠ DANGER** **Lors de la vidange de l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne pas remplir au-delà du trait maximal de remplissage sur le récipient.**
UNITÉ REBUT EN PLACE ?	7. S'assurer qu'un PMSDU ou un récipient en MÉTAL d'une capacité d'au moins QUINZE litres (4 gallons) est en place. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. **⚠ DANGER** **Lors de la vidange de l'huile dans un récipient métallique, s'assurer qu'il peut contenir au moins QUINZE litres (4 gallons), sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.**

AFFICHAGE	ACTION
MISE AU REBUT	8. Aucune action n'est requise alors que l'huile du bac de cuisson est mise au rebut.
BAC CUISS VIDE?	9. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
NETTOYAGE BC CUISS TERMN?	10. Nettoyer le bac avec une brosse à récurer et lorsque terminé, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
REMPL MANUEL BAC CUIS	11. Verser soigneusement de l'huile dans le bac de cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne la ligne de niveau bas de la friteuse. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le bac de cuisson est rempli.
	12. Le contrôleur s'éteint.

5.3.5 Mise au rebut pour les systèmes avec réservoir d'huile en vrac

Cette fonction est utilisée pour mettre au rebut l'huile usée dans un système muni d'un réservoir d'huile déchet comme un RTI. Les systèmes à réservoir d'huile en vrac utilisent une pompe pour déplacer l'huile usée de la friteuse à un réservoir de rétention. De la plomberie supplémentaire est utilisée pour raccorder le système de réservoir d'huile en vrac aux friteuses.

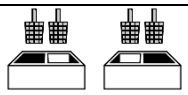
⚠ AVERTISSEMENT
S'assurer qu'un tampon-filtre est en place avant la vidange ou la mise au rebut de l'huile. Le non-respect de cette consigne pourrait boucher les conduites ou les pompes.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
	4. Sélectionner MISE AU REBUT HUILE.
MISE AU REBUT HUILE?	5. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage.
RÉSERVOIR RSRV PLEIN?	6. Ce message est affiché seulement si le réservoir d'huile en vrac est plein. Appuyer sur la touche √ (crochet) en reconnaissance et appeler l'entrepreneur en huile déchet en vrac. L'affichage se remet hors tension.
VIDANGE EN COURS	7. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
BAC CUISS VIDE?	8. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
NETTOYAGE BC CUISS TERMN?	9. Nettoyer le bac de cuisson avec une brosse à récurer et lorsque terminé, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
OUVRIR ROBINET ÉVAC	10. Ouvrir la porte d'armoire gauche et déverrouiller le robinet, au besoin. Tirer complètement sur le robinet de mise au rebut afin de lancer la mise au rebut.
MISE AU REBUT	11. Aucune action n'est requise alors que la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au réservoir d'huile déchet en vrac pendant quatre (4) minutes.
ENLEVER BAC ÉVAC	12. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.**

AFFICHAGE	ACTION
BAC ÉVAC VIDE?	13. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet). Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X et remonter à l'étape 11 après avoir inséré le bac du filtre.
INSÉRER BAC	14. Insérer le bac du filtre.
FERMER ROBINET ÉVAC	15. Fermer le robinet de mise au rebut en poussant complètement la poignée du robinet dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Au besoin, le gestionnaire doit verrouiller le robinet à nouveau.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	16. Le bac de cuisson est près à être rempli d'huile. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer ou appuyer sur la touche X pour sauter à l'étape 20.
DÉMARR REMPLIS.? MAINTENIR ENFONCÉ	17. Tenir enfoncé la touche de remplissage pour remplir le bac de cuisson. La pompe de remplissage d'huile en vrac emploie un interrupteur instantané. Elle ne fonctionne que si l'interrupteur est enfoncé.
RELÂCHER BOUTON QD PLEIN	18. Relâcher le bouton lorsque le bac de cuisson est rempli à la ligne de niveau d'huile inférieure.
CONTINUER REMPLISSAGE?	19. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour remonter à l'étape 17 et poursuivre le remplissage. Sinon, appuyer sur la touche X lorsque le bac de cuisson est plein afin de quitter la fonction et mettre le contrôleur hors-circuit.
	20. Le contrôleur s'éteint.

5.3.6 Vidanger l'huile dans le bac du filtre

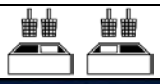
La fonction de vidange dans le bac du filtre draine l'huile du bac de cuisson au bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
	4. Sélectionner VIDANGER HUILE.
VDGR HUILE AU BC CUIS?	5. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche VÉRIFIER BAC ET COUVERCLE EN PLACE jusqu'à ce que le bac soit détecté.
VIDANGE EN COURS	6. Aucune action n'est requise durant la vidange du bac de cuisson au bac du filtre.
BAC CUISS VIDE?	7. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
REMPLIR BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?	8. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour remplir le bac de cuisson, sinon sauter à l'étape 10.
REMPLISSAGE	9. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
BAC CUISS PLEIN?	10. Appuyer sur la touche X pour actionner la pompe à nouveau si le niveau d'huile est sous la ligne niveau supérieure. Appuyez sur la touche √ (crochet) lorsque le bac de cuisson est rempli et sauter à l'étape 15 pour remettre le contrôleur hors tension.

AFFICHAGE	ACTION
ENLEVER BAC ÉVAC	11. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. ⚠ **DANGER** **Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.**
BAC ÉVAC VIDE?	12. **REMARQUE** : Une petite quantité d'huile peut demeurer dans le bac du filtre après le remplissage. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet) et sauter à l'étape 12. Si le bac du filtre n'est pas vide, appuyer sur la touche X et revenir à REMPLIR BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC? à l'étape 7. Si le bac du filtre n'est pas vide et que la friteuse utilise un système de réservoir d'huile en vrac, appuyer sur la touche X et passer à l'étape 13.
INSÉRER BAC	13. Insérer le bac du filtre et passer à l'étape 14 pour remettre le contrôleur hors tension.
BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE DÉCHET?	14. Appuyer sur la touche √ (crochet) afin de mettre l'huile au rebut dans le réservoir d'huile déchet. Sauter à la section 5.3.10 MISE AU REBUT AU RÉSERVOIR D'HUILE DÉCHET, étape 6
	15. Le contrôleur s'éteint.

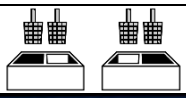
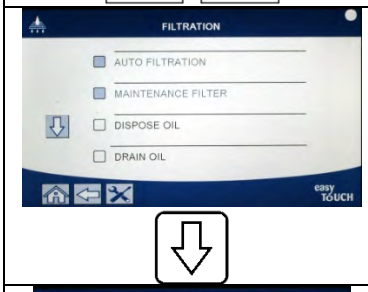
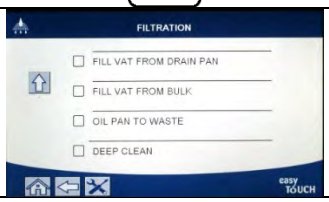
5.3.7 Remplissage du bac de cuisson du bac de vidange (filtre)

La fonction de vidange dans le bac du filtre draine l'huile du bac de cuisson au bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
 	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner REMPLIR BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?
REMPLIR BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSÉRER BAC jusqu'à ce que le bac soit détecté.
REMPLISSAGE	7. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
BAC CUISS PLEIN?	8. Appuyer sur la touche X pour actionner la pompe à nouveau si le niveau d'huile est sous la ligne niveau supérieure. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le bac est rempli et remettre le contrôleur hors tension.
	9. Le contrôleur s'éteint.

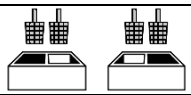
5.3.8 Remplir le bac du réservoir d'huile en vrac

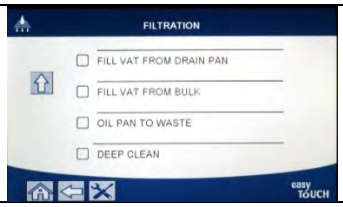
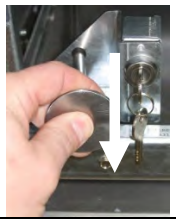
La fonction de vidange dans le bac du filtre draine l'huile du bac de cuisson au bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension.
DÉMARR REMPLIS.? MAINTENIR ENFONCÉ	7. Tenir enfoncé la touche de remplissage pour remplir le bac de cuisson. La pompe de remplissage d'huile en vrac emploie un interrupteur instantané. Elle ne fonctionne que si l'interrupteur est enfoncé.
RELÂCHER BOUTON QD PLEIN	8. Relâcher le bouton lorsque le bac de cuisson est rempli à la ligne de niveau d'huile inférieure.
CONTINUER REMPLISSAGE?	9. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer le remplissage. Sinon, appuyer sur la touche X lorsque le bac de cuisson est plein afin de quitter la fonction et mettre le contrôleur hors-circuit.
	10. Le contrôleur s'éteint.

5.3.9 Vidange du bac de cuisson au réservoir d'huile déchet

La fonction de vidange du bac de cuisson au réservoir d'huile déchet permet de pomper l'excédent d'huile dans le bac au réservoir d'huile déchet sans vidanger l'huile existante dans le bac.

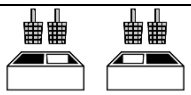
AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.

AFFICHAGE	ACTION
 	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner BAC ÉVAC HUILE À RÉSERV HUILE USAGÉE.
BAC ÉVAC HUILE À RÉSERV HUILE USAGÉE?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSÉRER BAC jusqu'à ce que le bac soit détecté.
RÉSERVOIR RSRV PLEIN?	7. Appuyer sur la touche √ (crochet) en reconnaissance et appeler l'entrepreneur en huile déchet en vrac. L'affichage se remet hors tension.
OUVRIR ROBINET ÉVAC 	8. Ouvrir la porte d'armoire gauche et déverrouiller le robinet, au besoin. Tirer complètement sur le robinet de mise au rebut afin de lancer la mise au rebut.
MISE AU REBUT	9. Aucune action n'est requise alors que la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au réservoir d'huile déchet en vrac pendant quatre (4) minutes.
ENLEVER BAC ÉVAC	10. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.**
BAC ÉVAC VIDE?	11. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet). Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X et remonter à l'étape 9.
INSÉRER BAC	12. Insérer le bac du filtre.
FERMER ROBINET ÉVAC 	13. Fermer le robinet de mise au rebut en poussant complètement la poignée du robinet dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Au besoin, le gestionnaire doit verrouiller le robinet à nouveau.
	14. Le contrôleur s'éteint.

5.3.10 Nettoyage à fond (ébullition) pour systèmes sans réservoir d'huile en vrac

Le mode de nettoyage à fond sert à éliminer l'huile carbonisée du bac de cuisson.

REMARQUE : se reporter aux instructions de Kay Chemical sur la procédure de nettoyage à fond de la friteuse pour nettoyer la friteuse LOV^{MC}.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner NETTOYAGE À FOND.
NETT. À FOND?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSÉRER BAC jusqu'à ce que le bac soit détecté.
HUILE BAC CUIS RETIRÉE?	7. Appuyer sur la touche X s'il y a de l'huile dans le bac. Appuyer sur la touche √ (check) si le bac est vide et sauter à l'étape 12.
INSÉRER UNITÉ MISE AU REBUT	8. Retirer le bac de filtrage et insérer le dispositif de mise au rebut. **⚠ DANGER** **S'assurer que le PMSDU (dispositif de mise au rebut de shortening McDonald) ou un contenant en métal adéquat d'une capacité d'au moins QUINZE litres (4 gallons) est placé sous le drain.**
UNITÉ REBUT EN PLACE ?	9. S'assurer qu'un PMSDU ou un récipient en MÉTAL d'une capacité d'au moins QUINZE litres (4 gallons) est en place. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. **⚠ DANGER** **Laisser refroidir l'huile à 38 °C (100 °F) avant de vider dans un récipient en MÉTAL adéquat pour la mise au rebut.** **⚠ DANGER** **Lors de la vidange de l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne pas remplir au-delà du trait maximal de remplissage sur le récipient.** **⚠ DANGER** **Lors de la vidange d'huile dans un PMSDU ou un récipient en MÉTAL adéquat, s'assurer que le récipient peut contenir au moins QUINZE litres (4 gallons). Sinon, l'huile pourrait déborder et provoquer des blessures.**
VIDANGE EN COURS	10. Aucune action n'est requise durant la vidange du bac de cuisson au récipient de mise au rebut.
BAC CUISS VIDE?	11. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
SOLUTION AJOUTÉE?	12. Remplir le bac de cuisson à nettoyer d'un mélange d'eau et de solution nettoyante. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour lancer le processus de nettoyage. Se reporter à la fiche des exigences en matière de nettoyage à fond et aux instructions de Kay Chemical sur la procédure de nettoyage à fond (ébullition) pour la friteuse McDonald.

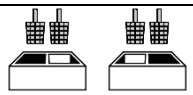
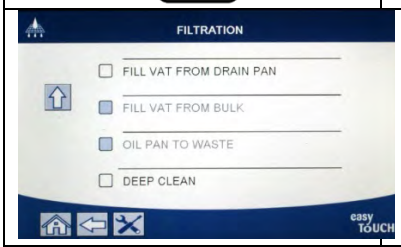
AFFICHAGE	ACTION
NETTOYAGE À FOND	13. Frotter le bac de cuisson et laisser la solution reposer alors que le bac chauffe à 91 °C (195 °F) pendant une heure.
NETTOYAGE TERMINÉ	14. Après une heure, le chauffage s'arrête. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour désactiver l'alarme.
SOLUTION ENLEVÉE?	15. Sortir le bac du filtre et enlever le ramasse-miettes, l'anneau de retenue, le tampon-filtre et le tamis. Replacer le bac du filtre dans la friteuse. Se reporter aux instructions de Kay Chemical sur la procédure de nettoyage à fond de la friteuse pour connaître la manière d'éliminer la solution nettoyante. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque la solution nettoyante a été éliminée. **⚠ DANGER** **Laisser la solution de nettoyage en profondeur (ébullition) refroidir à 38 °C (100 °F) avant de la mettre au rebut, sinon, le liquide chaud peut causer des blessures.**
NETTOY BAC CUISS TERMINÉ?	16. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le bac de cuisson est récuré.
VIDANGE EN COURS	17. Aucune action n'est requise alors que la petite quantité de solution nettoyante restant dans le bac de cuisson est vidangée.
RINÇAGE TERMINÉ?	18. Rincer la solution restante de le bac de cuisson. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le bac de cuisson est complètement rincé.
ENLEVER BAC ÉVAC	19. Retirer le bac du filtre et en jeter le contenu. Rincer le bac de toute solution résiduelle.
BAC CUISS ET ÉVAC SECS?	20. S'assurer que le bac de cuisson et le bac du filtre sont complètement secs. **⚠ DANGER** **S'assurer que le bac de cuisson 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.**
INSÉRER BAC	21. Réinstaller le tamis, le tampon-filtre, l'anneau de retenue et le ramasse-miettes retirés à l'étape 15. Insérer le bac du filtre.
REMPL MANUEL BAC CUIS	22. Verser soigneusement de l'huile dans le bac de cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne la ligne de niveau inférieure de la friteuse. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le bac de cuisson est rempli.
	23. Le contrôleur s'éteint.

5.3.11 Nettoyage à fond (ébullition) pour systèmes sans réservoir d'huile en vrac

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

Le mode de nettoyage à fond sert à éliminer l'huile carbonisée du bac de cuisson.

REMARQUE : se reporter aux instructions de Kay Chemical sur la procédure de nettoyage à fond de la friteuse pour nettoyer la friteuse LOV^{MC}.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse **DOIT** être hors tension.
	2. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	3. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs divisés.
 	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner NETTOYAGE À FOND.
NETT. À FOND?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSÉRER BAC jusqu'à ce que le bac soit détecté.
RÉSERVOIR RSRV PLEIN?	7. Ce message est affiché seulement si le réservoir d'huile en vrac est plein. Appuyer sur la touche √ (crochet) en reconnaissance et appeler l'entrepreneur en huile déchet en vrac. L'affichage se remet hors tension.
HUILE BAC CUIS RETIRÉE?	8. Appuyer sur la touche X s'il y a de l'huile dans le bac de cuisson. Appuyer sur la touche √ (crochet) si le bac de cuisson est vide et sauter à l'étape 17.
VIDANGE EN COURS	9. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
BAC CUISS VIDE?	10. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer.
OUVRIR ROBINET ÉVAC 	11. Ouvrir la porte d'armoire gauche et déverrouiller le robinet, au besoin. Tirer complètement sur le robinet de mise au rebut afin de lancer la mise au rebut.

AFFICHAGE	ACTION
MISE AU REBUT	12. Aucune action n'est requise alors que la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au réservoir d'huile déchet en vrac pendant quatre (4) minutes.
ENLEVER BAC ÉVAC	13. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.**
BAC ÉVAC VIDE?	14. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet). Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X et remonter à l'étape 9.
INSÉRER BAC	15. Insérer le bac du filtre.
FERMER ROBINET ÉVAC 	16. Fermer le robinet de mise au rebut en poussant complètement la poignée du robinet dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Au besoin, le gestionnaire doit verrouiller le robinet à nouveau.
SOLUTION AJOUTÉE?	17. Remplir le bac de cuisson à nettoyer d'un mélange d'eau et de solution nettoyante. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour lancer le processus de nettoyage. Se reporter à la fiche des exigences en matière de nettoyage à fond et aux instructions de Kay Chemical sur la procédure de nettoyage à fond (ébullition) pour la friteuse McDonald.
NETTOYAGE À FOND	18. Frotter le bac de cuisson et laisser la solution reposer alors que le bac chauffe à 91 °C (195 °F) pendant une heure.
NETTOYAGE TERMINÉ	19. Après une heure, le chauffage s'arrête. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour désactiver l'alarme.
SOLUTION ENLEVÉE?	20. Sortir le bac du filtre et enlever le ramasse-miettes, l'anneau de retenue, le tampon-filtre et le tamis. Replacer le bac du filtre dans la friteuse. Se reporter aux instructions de Kay Chemical sur la procédure de nettoyage à fond de la friteuse pour connaître la manière d'éliminer la solution nettoyante. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque la solution nettoyante a été éliminée. **⚠ DANGER** **Laisser la solution de nettoyage en profondeur (ébullition) refroidir à 38 °C (100 °F) avant de la mettre au rebut, sinon, le liquide chaud peut causer des blessures.**
NETTOY BAC CUISS TERMINÉ?	21. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le bac de cuisson est récuré.
VIDANGE EN COURS	22. Aucune action n'est requise alors que la petite quantité de solution nettoyante restant dans le bac de cuisson est vidangée.
RINÇAGE TERMINÉ?	23. Rincer la solution restante de le bac de cuisson. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le bac de cuisson est complètement rincé.
ENLEVER BAC ÉVAC	24. Retirer le bac du filtre et en jeter le contenu. Rincer le bac de toute solution résiduelle.
BAC CUISS ET ÉVAC SECS?	25. S'assurer que le bac de cuisson et le bac du filtre sont complètement secs. **⚠ DANGER** **S'assurer que le bac de cuisson 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.**
INSÉRER BAC	26. Réinstaller le tamis, le tampon filtre, l'anneau de retenue et le ramasse-miettes retirés à l'étape 15. Insérer le bac du filtre.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	27. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Si la touche X est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage.

AFFICHAGE	ACTION
DÉMARR REMPLIS.? MAINTENIR ENFONCÉ	28. Tenir enfoncé la touche de remplissage pour remplir le bac de cuisson. La pompe de remplissage d'huile en vrac emploie un interrupteur instantané. Elle ne fonctionne que si l'interrupteur est enfoncé.
RELÂCHER BOUTON QD PLEIN	29. Relâcher le bouton lorsque le bac de cuisson est rempli à la ligne de niveau d'huile inférieure.
CONTINUER REMPLISSAGE?	30. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer le remplissage. Sinon, appuyer sur la touche X lorsque le bac de cuisson est plein afin de quitter la fonction et mettre le contrôleur hors-circuit.
	31. Le contrôleur s'éteint.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
CHAPITRE 6 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

6.1 Vérifications d'entretien préventif et de réparation de la friteuse

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Utiliser le nettoyant concentré tout usage McDonald. Lire le mode d'emploi et les précautions avant l'usage. Prêter une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

6.2 CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

6.2.1 Inspection de la friteuse et des accessoires

Prêter une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans le bac de cuisson et à l'intérieur de l'armoire, et à tout autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sécuritaire.

6.2.2 Nettoyage intérieur et extérieur de l'armoire de la friteuse – chaque jour

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

Nettoyer l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et humecté de nettoyant tout-usage concentré McDonald. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

6.2.3 Nettoyage du système de filtrage intégré – chaque jour

⚠ 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 vider d'eau dans le bac du filtre, sous peine d'endommager la pompe.

Il n'existe aucune vérification périodique d'entretien préventif requis pour le système de filtrage FootPrint Pro autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de nettoyant concentré tout usage McDonald.

Si le système pompe lentement, voire pas du tout, s'assurer que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le tampon par-dessus le tamis. S'assurer que les deux joints toriques du raccord à l'avant droit du bac du filtre sont présents et en bon état.

6.2.4 Nettoyage autour des capteurs AIF et ATO

1. Nettoyer les sédiments autours des capteurs AIF et ATO lors de l'entretien du système de filtrage lorsque l'huile est vidée du bac de cuisson.
2. Utiliser un tournevis ou un objet similaire pour accéder aux contours de la sonde (voir la photo ci-contre). Faire attention de ne pas endommager la sonde.
3. Remettre l'huile lorsque l'entretien du système de filtrage est terminé.

6.3 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN HEBDOMADAIRES

6.3.1 Nettoyage derrière les friteuses

Nettoyer derrière les friteuses conformément aux procédures présentées dans la fiche des exigences en matière d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'assurer le fonctionnement sécuritaire et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique d'alimentation de 120 V qui alimente la hotte doit être complètement enfoncée et verrouillée dans sa prise à porte-contacts.

6.3.2 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires

Essuyer toutes les pièces et accessoires amovibles à l'aide d'un chiffon propre et sec. Utiliser un chiffon propre saturé de nettoyant tout usage concentré McDonald pour enlever l'huile carbonisée accumulée sur les pièces et accessoires amovibles. Bien rincer les pièces et accessoires avec de l'eau propre et les sécher avec un chiffon avant de les réinstaller. NE PAS utiliser de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces pièces. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

6.4 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN HEBDOMADAIRES

6.4.1 Vérifier l'exactitude du point de consigne du contrôle M4000

1. Insérer un bon thermomètre alimentaire ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en touchant son extrémité à la sonde de température de la friteuse.
2. Lorsque le contrôleur affiche « DÉMARR » (indiquant que le contenu du bac de cuisson est à la température de cuisson), appuyer sur la touche une fois pour afficher la température de l'huile telle que détectée par la sonde de température, et le point de consigne.
3. Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. La température réelle et la mesure indiquée par le pyromètre doivent avoir un écart ne dépassant pas ± 3 °C (5 °F) l'un de l'autre après avoir activé et désactivé la chaleur à trois (3) reprises. Si la température demeure hors de la marge de tolérance, contacter un réparateur agréé pour obtenir de l'aide.

6.5 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN TRIMESTRIELS

6.5.1 Nettoyage du bac de cuisson et des éléments chauffants

⚠ DANGER

Ne jamais utiliser l'appareil avec un bac de cuisson vide. Le bac de cuisson doit être rempli à la ligne de remplissage avec de l'eau ou de l'huile de cuisson avant d'alimenter les éléments. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments et causer un incendie.

6.5.2 Remplacement des joints toriques

Se reporter aux fiches MRC de McDonald pour les détails de la manière de remplacer les joints toriques sur le raccord du filtre.

6.5.3 Nettoyage à fond (ébullition) du bac de cuisson

Après que la friteuse a été utilisée pendant une certaine période, une pellicule dure d'huile caramélisée se forme à l'intérieur du bac de cuisson. Cette pellicule doit être enlevée périodiquement en suivant la procédure de nettoyage à fond (ébullition) contenue dans les instructions de nettoyage à fond de friteuse de Kay Chemical. *Se reporter aux pages 5-15 à 5-20 pour les détails sur la configuration du contrôleur pour le nettoyage à fond (ébullition).*

⚠ DANGER
Laissez refroidir l'huile à 38 °C (100 °F) ou moins avant de vidanger dans un récipient adéquat pour la 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.

⚠ DANGER
S'assurer que le bac de cuisson est complètement vidé d'eau avant de le remplir d'huile. Sinon, quand l'huile atteint la température de cuisson, l'eau présente dans le bac de cuisson pourrait causer des projections.

6.5.4 Entretien du préfiltre

Le préfiltre doit faire l'objet d'un entretien régulier. Tous les 90 jours ou plus souvent si le débit d'huile ralentit, enlever le capuchon et nettoyer la crépine qui y est attachée.

1. Porter des gants de protection et utiliser la clé fournie pour retirer le capuchon du préfiltre (**Figure 1**).
2. Utiliser une petite brosse pour dégager les débris attachés à la crépine (**Figure 2**).
3. Nettoyer la crépine à l'eau du robinet et l'assécher complètement.
4. Replacer le capuchon sur le boîtier du préfiltre et le serrer.

Figure 1

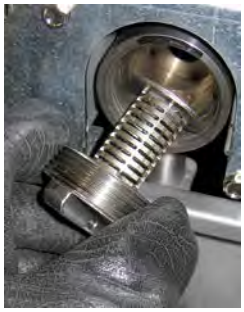


Figure 2

⚠ AVERTISSEMENT
NE PAS enlever le capuchon du préfiltre si un cycle de filtrage est en cours. **NE PAS** actionner le système de filtrage alors que le capuchon est retiré. Porter des gants protecteurs pour revisser le capuchon. Le métal et l'huile exposés sont chauds.

6.6 Inspection périodique ou annuelle du système

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

Frymaster <u>recommande</u> de faire inspecter cet appareil par un réparateur agréé au moins une fois par an :

6.6.1 Friteuse

- Inspecter l'armoire <u>à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière</u> pour tout excédent d'huile.
- Vérifier que les câbles de l'élément chauffant sont en bon état et que les fils ne sont pas visiblement usés, qu'ils ne sont pas dénudés et qu'ils sont exempts d'huile.
- Vérifier que éléments chauffants sont en bon état et sans accumulation de carbone ou d'huile caramélisée. Inspecter les éléments à la recherche de signes d'allumage à vide intensif.
- Confirmer que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement lors du levage et de l'abaissement des éléments, et que les fils des éléments ne montrent aucun signe de pincement ou de frottement.
- Vérifier que l'appel de courant de l'élément chauffant se situe dans la plage autorisée, comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer que les sondes de température et de protection contre la surchauffe sont correctement branchées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Confirmer que le boîtier de composants et le boîtier du contacteur (c.-à-d. contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et exempts d'huile et d'autres débris.

- S'assurer que les branchements des câbles du boîtier des composants et du boîtier du contacteur sont bien fixés et en bon état.
- S'assurer que tous les dispositifs de sécurité (c.-à-d., protecteurs de contacteur, commutateurs de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- S'assurer que le bac de cuisson est en bon état, qu'il ne fuit pas et que son isolation est en bon état.
- S'assurer que les faisceaux de câblage et tous les raccords sont sécuritaires et en bon état.

6.6.2 Système de filtrage intégré

- Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile afin de s'assurer de l'absence de fuites et de vérifier la sûreté de tous les raccords.
- Inspecter le bac du filtre afin de s'assurer de l'absence de fuites et de vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le ramasse-miettes, aviser l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- S'assurer que les joints toriques et les joints d'étanchéité sont présents et en bon état. Remplacer les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifier comme suit l'intégrité du système de filtrage :
  - Confirmer que le couvercle du bac du filtre est présent et correctement installé.
  - Lorsque le bac de filtre est vide, mettre un à la fois les bacs de cuisson en mode de remplissage du bac d'évacuation (voir la section 5.3.8 à la page 5-12). Confirmer le bon fonctionnement de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide de la sélection de remplissage du bac de cuisson depuis le bac d'évacuation. Confirmer que la pompe est activée et que des bulles apparaissent dans l'huile du bac de cuisson sélectionné.
  - Confirmer que le bac de filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis vidanger un bac de cuisson d'huile chauffée à 177 °C (350 °F) dans le bac du filtre à l'aide de la fonction de vidange dans le bac (voir la section 5.3.7 à la page 5-11). Ensuite, en utilisant la sélection de remplissage du bac de cuisson depuis le bac d'évacuation (voir la section 5.3.8 à la page 5-12), laisser à toute l'huile revenir dans le bac de cuisson (indiqué par la présence de bulles dans l'huile de cuisson). Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque l'huile est revenue. Le bac de cuisson devrait se remplir en moins de 2 minutes 30 secondes.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
CHAPITRE 7 : DÉPANNAGE DE L'OPÉRATEUR

7.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire lors du 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 à résoudre le problème.

Pour faire le dépannage d'un problème, toujours procéder par élimination en allant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne jamais oublier l'évidence – c'est toujours possible d'oublier de brancher un cordon ou de ne pas fermer un robinet complètement. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute mesure corrective inclut des éléments visant à garantir que le problème ne se reproduise plus. 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 d'un système plus important.

Avant d'appeler un réparateur ou la LIGNE DIRECTE Frymaster (1 800 24 FRYER) :

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **Avoir à portée de la 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 cet appareil contenant de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.

⚠ DANGER

Cet équipement doit être débranché lors de réparations, sauf si des tests des circuits électriques sont nécessaires. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'exécution de tels tests.

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

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

7.2 Dépannage

7.2.1 Problèmes du contrôleur et du dispositif de chauffage

Problème	Causes probables	Mesures correctives
Aucun affichage sur le contrôleur.	A. La friteuse n'est pas alimentée. B. Contrôleur ou autre composant défectueux.	A. S'assurer que la friteuse est branchée et que le disjoncteur n'a pas sauté. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche BAC CUISS PLEIN? OUI NON après un filtrage.	Une erreur de filtrage s'est produite en raison d'un tampon ou d'un papier-filtre souillé ou obturé, d'un préfiltre obturé, de composants du bac du filtre mal installés, des joints toriques usés ou manquants, de l'huile froide ou du disjoncteur thermique du moteur déclenché, d'un robinet de retour ou d'un actionneur défectueux, d'un robinet de vidange ou d'un actionneur défectueux ou de l'obturation de la pompe de filtrage.	Suivre les instructions à l'écran pour effacer l'erreur. Voir la section 5.2 pour les instructions de changement du filtre, la section 6.5.4 pour le nettoyage du préfiltre ou la section 5.3.2 afin de localiser la surcharge du moteur de filtrage. Si le problème persiste, appeler le service après-vente pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche CHANGER LE FILTRE?	Une erreur de filtrage s'est produite, le tampon/papier-filtre est obstrué, une demande de changement de tampon/papier-filtre après 25 heures s'est produite ou un message de changer le tampon/papier-filtre a été ignoré lors d'une demande antérieure.	Remplacer le tampon/papier-filtre et s'assurer que le bac du filtre a été retiré de la friteuse pour un minimum de 30 secondes. Ne **PAS** ignorer les demandes **CHANGER TAMPON/PAPIER FILTRE**.
La friteuse ne chauffe pas.	A. Le cordon d'alimentation principal n'est pas branché.	A. S'assurer que le cordon d'alimentation principal et celui du 120 V sont entièrement insérés dans leur prise et verrouillés en place, et que le disjoncteur n'est pas déclenché.
	B. Le contrôleur ou un autre composant est défectueux.	B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'au point de déclencher la condition de limite supérieure avec l'indicateur de chaleur activé.	La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'au point de déclencher la condition de limite supérieure sans que l'indicateur de chaleur soit activé.	Le contacteur ou le contrôleur est défectueux.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche ERREUR CONFIG TYPE ÉNERGIE.	La configuration du type d'énergie de la friteuse est incorrecte.	S'assurer que le type d'énergie de la friteuse est configuré correctement.
M4000 affiche CONNECTEUR ID BAC NON CONNECTÉ.	Le localisateur du contrôleur est manquant ou débranché.	S'assurer que le localisateur à 6 broches est connecté à l'arrière du contrôleur et qu'il est adéquatement mis à la terre dans le boîtier de commande.
Le contrôleur fige.	Erreur du contrôleur.	Couper l'alimentation au contrôleur et la rétablir. Si le problème persiste, appeler le service après-vente pour obtenir de l'assistance.

7.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesures correctives
M4000 affiche E19 PANNE CHAUFFAGE.	Contrôleur, transformateur ou carte CIS défectueux, thermostat de haute limite ouvert.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche la mauvaise échelle de température (Fahrenheit ou Celsius).	Affichage incorrect de l'option programmée.	Basculer entre °F et °C en entrant dans les réglages du gestionnaire, température et en faisant basculer l'échelle de température. Mettre le contrôleur sous tension afin de vérifier la température. Si l'échelle désirée n'apparaît pas, répéter.
M4000 affiche HI-1-CHAUD.	La température du bac de cuisson est supérieure à 210 °C (410 °F) ou, dans les pays de l'UE, 202 °C (395 °F).	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler le service après-vente pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche AIDE HI-2 ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION.	Défaillance de limite supérieure	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler le service après-vente pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche PANNE SONDE TEMPÉRATURE.	Problème dans le circuit de mesure de la température, y compris la sonde ou le faisceau de câblage ou le connecteur du contrôleur.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler le service après-vente pour obtenir de l'assistance.
Le voyant de chauffage est allumé, mais la friteuse ne chauffe pas.	Le cordon d'alimentation triphasée est débranché ou le disjoncteur est déclenché.	S'assurer que le cordon d'alimentation principal et celui du 120 V sont entièrement insérés dans leur prise et verrouillés en place, et que le disjoncteur n'est pas déclenché. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'aide.
M4000 affiche ANOMALIE RÉCHAUFF et l'alarme est déclenchée.	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.	Effacer l'erreur et neutraliser l'alarme en appuyant sur la touche √. Le période de remontée maximale pour la friteuse électrique est de 1:40. Si l'erreur persiste, appeler le service après-vente pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche AUCUN GROUPE MENU DISPONIBLE PR SÉLECTION.	Tous les groupes de menus ont été supprimés.	Créer un groupe de menus. Une fois le menu créé, ajouter des recettes au groupe (voir la section 4.10).
M4000 affiche RÉPAR NÉCESS, suivi d'un message d'erreur.	Une erreur s'est produite qui exige les services d'un technicien.	Appuyer sur **×** (2 NON) pour poursuivre la cuisson et appeler le service après-vente pour obtenir de l'assistance. Dans certains cas, la cuisson peut ne pas être disponible.

7.3 Dépannage du filtrage automatique

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson.	Le réglage du nombre de cycles avant le filtrage est incorrect.	Modifier ou écraser le paramètre Filtrer après en entrant une valeur dans les Réglages gestionnaire, Attributs de filtrage à la section 4.8.
FILTRE MAINTENANCE ne démarre pas.	Température trop basse.	S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant de lancer FILTRE MAINTENANCE.

Problème	Causes probables	Mesures correctives
M4000 affiche FILTR OCCUPÉ.	A. Un autre cycle de filtrage ou un changement de tampon-filtre est encore en cours. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système.	A. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changer le tampon-filtre si la demande s'affiche. B. Attendre 15 minutes et ressayer.
La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête pendant le filtrage.	A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché ou le disjoncteur s'est déclenché. B. Surchauffe du moteur de la pompe provoquant le déclenchement de l'interrupteur de surcharge thermique. C. Obturation de la pompe de filtrage.	A. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché. B. Si le moteur est trop chaud à toucher plus de quelques secondes, l'interrupteur de surcharge thermique s'est probablement déclenché. Laisser le moteur refroidir pendant au moins 45 minutes, puis appuyer sur le commutateur de réinitialisation de la pompe (voir page 5-5). C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le robinet de vidange ou de retour reste ouvert.	A. Défaillance de la carte VIB. B. Défaillance de l'actionneur.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
M4000 affiche INSÉRER BAC ÉVAC.	A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac de filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux.	A. Tirer le bac du filtre et le réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. B. S'assurer que l'aimant du bac de filtre est en place et le remplacer s'il est manquant. C. Si l'aimant du bac de filtre est entièrement contre le commutateur et que le contrôleur continue à afficher INSÉRER BAC ÉVAC, le contacteur est peut-être défectueux.
L'autofiltrage ne démarre pas.	A. Niveau d'huile trop bas. B. La température de l'huile est trop basse. C. Le bac du filtre est retiré. D. Dans les réglages de la recette, le filtrage est désactivé. E. Défaillance du relais du filtre.	A. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne de niveau supérieur (au-dessus du capteur de niveau d'huile). B. S'assurer que la température de l'huile est au point de consigne. C. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. S'assurer que le bac du filtre est bien inséré dans la friteuse. Effectuer un cycle de démarrage à la friteuse. D. Dans les recettes, régler le filtrage à activé. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.	A. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés. B. La crépine du préfiltre peut être obturée.	A. Retirer l'huile du bac du filtre et remplacer le tampon/papier-filtre, en s'assurant que le tamis est en place ***sous*** le tampon/papier. Si un tampon est utilisé, s'assurer que le côté rugueux est orienté vers le haut. Vérifier que les joints toriques sont présents et en bon état sur le raccord du bac du filtre. B. Nettoyer le préfiltre (voir la section 6.5.4).

7.3.1 Filtrage incomplet

Si la procédure d'autofiltrage échoue, un message d'erreur est généré. Suivre les instructions à l'écran pour retourner l'huile et effacer l'erreur.

AFFICHAGE	ACTION
BAC CUISS PLEIN?	1. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti ou . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
REMPLISSAGE EN COURS	2. Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.
BAC CUISS PLEIN?	3. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti ou . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
REMPLISSAGE EN COURS	4. Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.
BAC CUISS PLEIN?	5. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti ou . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli. Si c'est la sixième séquence consécutive de filtrage incomplet, passer à l'étape 10.
CHANGER PAPIER FILTRE?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Appuyer sur X permet de passer à .
ENLEVER BAC ÉVAC	7. Retirer le bac du filtre.
CHANGER LE FILTRE	8. Changer le tampon-filtre et s'assurer que le bac de filtre a été tiré hors de l'armoire pendant au moins 30 secondes. Dès que le bac est retiré pendant 30 secondes, le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie. S'assurer que le bac est sec et correctement assemblé. Repousser le bac du filtre dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P.
BAC CUISS PLEIN?	9. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie. Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas plein et le contrôleur passe à .
MAINTENANCE NÉCESSAIRE	10. Si une erreur de filtrage se produit à six reprises consécutives, le robinet de retour se ferme. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour désactiver l'alarme et continuer.
ERREUR NON REMPL PAR POMPE	11. Le système détecte que l'huile ne retourne pas au bac de cuisson et l'entretien est requis. Appeler le FAS.
ERREUR SYSTÈME CORRIGÉE?	12. Appuyer sur la touche X pour poursuivre la cuisson, si possible. Appeler le FAS pour faire réparer et réinitialiser la friteuse. L'erreur s'affiche de nouveau toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le problème soit réparé. Le filtrage automatique et l'appoint automatique sont désactivés jusqu'à ce que la friteuse soit réinitialisée.
ENTRER MOT DE PASSE	13. Le technicien de FAS doit entrer le code du technicien pour réinitialiser la friteuse.
REMPLIR BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?	14. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour remplir le bac de cuisson depuis le bac du filtre pour continuer. Suivre les invites lorsque le bac de cuisson est rempli. Appuyer sur X pour sauter le remplissage depuis le bac du filtre.
ENLEVER BAC ÉVAC	15. Retirer le bac du filtre.
BAC ÉVAC VIDE?	16. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet) et passer à l'étape suivante. Appuyer sur X pour continuer à remplir le bac de cuisson. Suivre les invites lorsque le bac de cuisson est rempli.
	17. Le contrôleur s'éteint.

7.3.2 Filte occupé

Lorsque **FILTRE OCCUPÉ** s'affiche, la carte d'interface du filtre attend qu'un autre bac de cuisson soit filtré ou attend qu'une autre fonction soit terminée. Attendre 15 minutes pour voir si le problème est corrigé. Sinon, appeler le FAS local.

7.4 Dépannage des problèmes d'appoint automatique

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le système d'appoint du bac de cuisson est froid.	Point de consigne incorrect.	S'assurer que le point de consigne est exact.
Le système d'appoint d'un bac de cuisson ne fonctionne pas.	A. Erreur de filtrage. B. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe. C. Problème de solénoïde, de pompe, de broche, de RTD ou d'ATO.	A. Effacer l'erreur de filtre correctement. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le système d'appoint des bacs de cuisson ne fonctionne pas.	A. Température de friteuse trop basse. B. L'huile est trop froide. C. Le voyant jaune d'appoint d'huile est allumé. D. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe. E. L'interrupteur du dispositif de fonte est désactivé (seulement pour les appareils à shortening solide). F. Fusible grillé	A. La température de la friteuse doit être au point de consigne. B. S'assurer que l'huile dans le réservoir d'appoint est à une température supérieure à 21°C (70°F). C. S'assurer que le réservoir d'huile d'appoint n'est pas épuisé. Remplacer le réservoir d'huile d'appoint ou le remplir à partir du réservoir en vrac et réinitialiser le système d'appoint. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. E. S'assurer que l'interrupteur du dispositif de fonte est en position MARCHE (ON). F. Vérifier le fusible à gauche de la boîte d'ATO. Si un dispositif de fonte de shortening solide est utilisé, vérifier le fusible en dessous de l'interrupteur du dispositif de fonte.

7.5 Dépannage de problèmes du système de réservoir d'huile en vrac

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le réservoir d'appoint ne se remplit pas.	A. Procédure de configuration incorrecte. B. Une autre fonction est en cours. C. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé. D. Le réservoir d'huile en vrac est vide. E. Problème d'électrovanne, de pompe ou d'interrupteur.	A. Exécuter un cycle de mise hors tension-sous tension de la friteuse en débranchant et en rebranchant le cordon d'alimentation à 5 broches de la commande du réservoir d'huile en vrac à l'arrière de la friteuse. B. Si le filtrage ou toute autre fonction du menu de filtrage est en cours ou si FILTRER MAINTENANT? OUI/NON, CONFIRM OUI/NON, ou ÉCUMER BAC CUISS est affiché, attendre que le processus se termine avant de ressayer. C. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussé à fond. D. Appeler le fournisseur d'huile en vrac. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le réservoir d'appoint ou le bac de cuisson se remplissent lentement.	A. Problèmes de pompe ou de conduite hors du champ d'action de dépannage par l'opérateur.	A. Contacter le fournisseur d'huile en vrac.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le bac de cuisson ne se remplit pas.	A. Procédure de configuration incorrecte. B. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé. C. Le réservoir d'huile en vrac est vide. D. Problème de pompe RTI.	A. Exécuter un cycle de mise hors tension-sous tension de la friteuse en débranchant et en rebranchant le cordon d'alimentation à 5 broches de la commande du réservoir d'huile en vrac à l'arrière de la friteuse. B. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussé à fond. C. Appeler le fournisseur d'huile en vrac. D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

7.6 Codes d'erreur

Se reporter à la section 4.13.2.1 pour les instructions d'accès au journal d'erreurs.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E13	PANNE SONDE TEMPÉRATURE	Lecture de sonde de température hors de portée
E16	HAUTE LIMITE 1 DÉPASSÉE	La limite de haute de température a dépassé 210 °C (410 °F), ou dans les pays CE, 202°C (395°F).
E17	HAUTE LIMITE 2 DÉPASSÉE	L'interrupteur de haute limite est ouvert.
E18	PROB HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION	La température du bac de cuisson dépasse 238 °C (460 °F) et l'interrupteur de haute limite ne s'est pas ouvert. Débrancher immédiatement l'alimentation de la friteuse et appeler le FAS.
E19	PANNE CHAUFFAGE – XXX F ou XXX C	Panne du circuit de verrouillage de la commande de chauffage. Le circuit de verrouillage du chauffage n'a pas fonctionné.
E25	PANNE CHAUFFAGE - VENTILATEUR	Les contacteurs de pression d'air ne se sont pas fermés.
E27	ÉCHEC CHAUFFAGE - COMM PRESSION - APPEL SERVICE	L'interrupteur de pression d'air ne s'est pas fermé.
E28	PANNE CHAUFFAGE – XXX F ou XXX C	La friteuse ne s'est pas allumée et elle a verrouillé le module d'allumage.
E29	ÉCHEC SONDE SYS APPOINT - APPEL SERVICE	La lecture RTD ATO est hors plage.
E32	SOUPAPE VIDANGE NON OUVRT - FILTRAGE & SYS APPOINT DÉSACT - APPEL SERVICE	La vanne de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E33	SOUPAPE DE VIDANGE NON FERMÉE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL SERVICE	Vanne de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante
E34	ROB RETOUR NON OUVRT - FILTRAGE & SYS APPOINT DÉSACT - APPEL SERVICE	Le robinet de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E35	ROB RETOUR NON FERMÉ - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL SERVICE	Le robinet de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E36	ÉCHEC CARTE INTERFACE ROB - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL SERVICE	Perte de connexion de la carte d'interface de robinet ou panne de la carte.
E37	INTERMITTENT AUTO - ÉCHEC SONDE FILTRAGE - FILTRAGE DÉSACTIVÉ - APPEL SERVICE	La lecture RTD AIF est hors plage.
E39	CHANGER LE FILTRE	La minuterie de 25 heures est terminée ou le circuit de détection de filtre sale a été activé.
E41	OIL IN PAN ERROR (Erreur d'huile dans le bac)	Le système a détecté que de l'huile pourrait être présente dans le bac du filtre.
E42	ÉVACUATION BOUCHÉE (gaz)	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du filtrage.
E43	PANNE CAPT NIV HUILE - APPEL SERVICE	Le capteur de niveau d'huile peut être défectueux.
E44	ANOMALIE RÉCUPÉRA	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E45	ANOMALIE REMONTÉE - APPEL SERVICE	Le temps de remontée a dépassé le délai maximal lors d'au moins deux tests de remontée.
E46	CARTE INTERFACE SYSTÈME 1 MANQUANTE - APPEL SERVICE	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou panne de la carte.
E51	ID CARTE EN DOUBLE - APPEL SERVICE	Au moins deux contrôleurs possèdent le même ID d'emplacement.
E52	ERREUR CONTR INTERF USAGER - APPEL SERVICE	Le contrôleur présente une erreur inconnue.
E53	ERREUR BUS CAN - APPEL RÉPAR	Perte de communication entre les cartes.
E54	ERREUR USB	Perte de la connexion USB pendant une mise à jour.
E55	CARTE INTERFACE SYSTÈME 2 - MANQUANTE - APPEL SERVICE	Perte de connexion à la carte CIS 2 ou panne de la carte.
E61	ERREUR CONFIG TYPE ENERGIE	La friteuse est configurée pour le mauvais type d'énergie.
E62	BAC CUIS NE CHAUFFE PAS - VÉRIF SOURCE ÉNERGIE - XXXF ou XXXC	Le bac de cuisson ne chauffe pas correctement.
E63	DURÉE MONTÉE	Une erreur de durée de montée s'est produite lors d'un test de remontée.
E64	ÉCHEC CARTE INTERFACE FILTRAGE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL SERVICE	Perte de connexion de la carte d'interface de filtrage ou panne de la carte.
E65	NETTOYER CAPTEUR OIB - XXX F OU XXX C - APPEL SERVICE	Gaz - Le capteur de retour d'huile ne détecte pas l'huile. Nettoyer le capteur d'huile (voir la section 6.6.2).
E66	ROBINET DE VIDANGE OUVERT - XXXF OR XXXC	Le robinet de vidange est ouvert durant la cuisson.
E67	CARTE INTERFACE SYS NON CONFIGURÉE- APPEL SERVICE	Le contrôleur est mis en marche alors que la carte CIS n'est pas configurée.
E68	DISJONCTEUR OIB DÉCLENCHÉ - APPEL SERVICE	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est déclenché, mais ne s'est pas réinitialiser.
E69	RECETTES NON DISPONIBLES - APPEL SERVICE	Aucune recette d'aliments n'a été programmée dans le contrôleur. Remplacer le contrôleur par un contrôleur programmé en usine.
E70	HAUTE TEMP. OQS	La température de l'huile est trop élevée pour une mesure valide de l'OQS. Filtrer à une température entre 149 °C (300 °F) et 191 °C (375 °F).
E71	BASSE TEMP. OQS	La température de l'huile est trop basse pour une mesure valide de l'OQS. Filtrer à une température entre 149 °C (300 °F) et 191 °C (375 °F).
E72	PLAGE BASSE TPM	Le TPM est trop faible pour une mesure valide de l'OQS. Cela peut aussi se produire avec de l'huile fraîche. Un type d'huile incorrect peut être sélectionné dans le menu de configuration. Le capteur pourrait ne pas être étalonné pour le type d'huile. Se reporter au tableau des types d'huile du document d'instructions 8197316. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E73	PLAGE ÉLEVÉE TPM	Le TPM est trop élevé pour une mesure valide de l'OQS. Mettre l'huile au rebut.
E74	ERREUR OQS	L'OQS présente une erreur interne. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E75	ERREUR AIR OQS	L'OQS détecte de l'air dans l'huile. Vérifier les joints toriques et vérifier/serrer la crépine du préfiltre afin de s'assurer qu'il n'y a pas d'air qui pénètre dans le capteur OQS. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E76	ERREUR OQS	Le capteur OQS présente une erreur de communication. Vérifier les connexions du capteur OQS. Mettre la batterie de friteuse entière hors circuit et en circuit à nouveau. Si le problème persiste, appeler le FAS.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
ANNEXE A : INSTRUCTIONS POUR LE SYSTÈME RTI (RÉSERVOIR D'HUILE EN VRAC)

REMARQUE : Les instructions de ce manuel pour l'utilisation d'un système de réservoir d'huile en vrac pour le remplissage et la vidange d'huile concernent le système RTI. Ces instructions peuvent ne pas être applicables à d'autres systèmes de réservoir d'huile en vrac.

C.1.1 Systèmes de réservoir d'huile en vrac

Les systèmes de réservoir d'huile en vrac disposent de grands réservoirs d'entreposage d'huile, généralement situés à l'arrière du restaurant, qui sont connectés à un collecteur à l'arrière de la friteuse. L'huile usée est pompée de la friteuse, par un raccord situé au fond de la friteuse, aux réservoirs de mise au rebut et l'huile fraîche est pompée des réservoirs, à travers le raccord situé au haut de la friteuse (voir la Figure 1). Enlever la plaque protégeant le raccord du RTI et raccorder le RTI à la friteuse (voir la Figure 2).

Le système de friteuse doit être complètement remis sous tension après avoir changé le type de système d'huile de bidon en boîte à vrac.

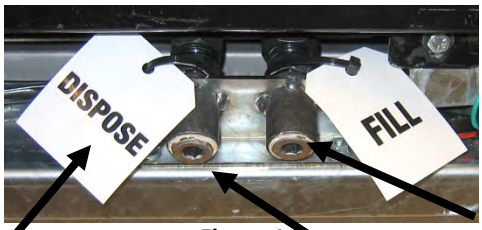


Figure 1

Raccords d'huile fraîche

Raccords d'huile de rebut

Raccordement du câblage du RTI (derrière l'étiquette Mise au rebut).

Figure 2

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

Les friteuses LOV[MC] équipées pour l'utilisation des systèmes à réservoir d'huile en vrac disposent d'un bidon intégré d'huile fraîche alimenté par le RTI. Enlever le bouchon et insérer le raccord standard dans le bidon avec le bouchon métallique reposant sur la lèvre du bidon. L'huile est pompée dans le bidon et hors du bidon par le même raccord (voir la Figure 3).

Figure 3

L'interrupteur instantané utilisé pour réinitialiser le réservoir d'appoint est également utilisé pour remplir le bidon dans un système RTI. Après avoir enfoncé le bouton pour réinitialiser le système d'appoint, l'opérateur peut maintenir enfoncé l'interrupteur instantané, situé au-dessus du réservoir d'appoint, afin de remplir le bidon à partir du réservoir d'entreposage d'huile (voir la Figure 4).

Pour remplir le bidon, tenir enfoncée la touche de réinitialisation de l'appoint jusqu'à ce que le bidon soit plein, puis la relâcher.*

REMARQUE : Ne pas TROP remplir le bidon.

Pour des instructions sur le remplissage du bac de cuisson d'huile en vrac, voir la section 5.3.9.

Figure 4

*** REMARQUE :** Il faut environ douze secondes à partir du moment où la touche de réinitialisation de l'appoint est enfoncée pour que le pompage du RTI démarre. Il peut falloir jusqu'à 20 secondes avant que le niveau du réservoir d'appoint commence à augmenter. En règle générale, il faut environ trois minutes pour remplir le réservoir. Il faut environ une minute pour remplir un demi-bac de cuisson et deux minutes pour remplir un bac de cuisson complet.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV^{MC}
ANNEXE B : Préparation du bidon en boîte avec option de shortening solide

1. Ouvrir la deuxième ou la troisième porte à gauche de la friteuse et enlever le renfort de l'armoire de bidon en boîte.
2. Fixer le support d'alignement vers le bas du renfort du boîtier ATO avec les écrous fournis. Voir la Figure 1.
3. Positionner le dispositif de fonte à l'avant de l'armoire.
4. Faire glisser les languettes du dispositif de fonte dans les fentes du guide d'alignement. Voir Figure 2.
5. Une fois le dispositif de fonte inséré dans le support du guide d'alignement, insérer le bac intérieur du réservoir d'huile dans le plateau. Voir Figure 3.
6. Placer le couvercle du dispositif de fonte sur l'appareil et glisser le mamelon du tube d'aspiration d'huile sur le raccord d'aspiration femelle. Voir Figure 4.
7. Utiliser les vis fournies pour fixer le dispositif de fonte dans le fond des rails intérieurs sur les deux côtés en utilisant les trous existants. Voir Figure 5.
8. Sur le côté arrière du dispositif de fonte, fixer les connecteurs blancs à deux broches et brancher le connecteur noir à la boîte de connexion indiquée à la figure 6.
9. S'assurer que l'interrupteur du dispositif de fonte est en position MARCHE (ON). Voir Figure 7.

Figure 1 : Fixer le support d'alignement au bas du renfort de boîtier ATO.

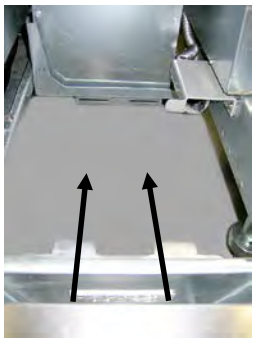


Figure 2 : Positionner le dispositif de fonte dans l'armoire et insérer les languettes dans les fentes du guide d'alignement.

Figure 3 : Insérer le bac intérieur du réservoir d'huile dans le dispositif de fonte.

Figure 4 : Placer le couvercle sur le bac et glisser le tube d'aspiration d'huile vers la prise d'aspiration.

Figure 5 : Fixer le dispositif de fonte sur les rails des deux côtés.

Figure 7 : Le dispositif de fonte assemblé est illustré en place.

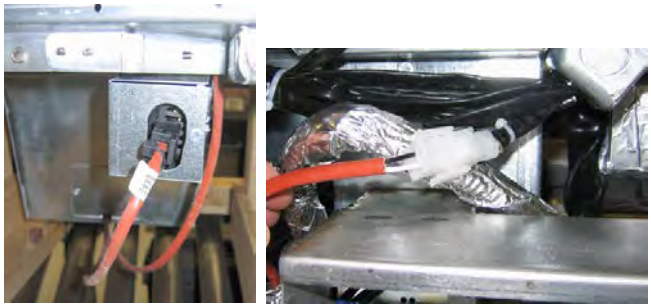


Figure 6 : Fixer les connecteurs blancs à deux broches et brancher le connecteur noir dans la boîte de connexion comme illustré. *** Noter que le raccord noir peut différer de la photo.**

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
ANNEXE C : Utilisation du dispositif de fonte de shortening solide

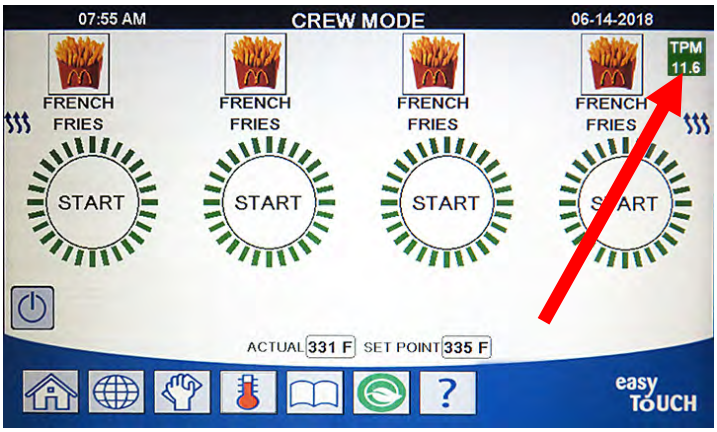
- S'assurer que le dispositif de fonte de shortening est en marche.
- Remplir le dispositif de fonte de shortening.
- Le laisser fonctionner de 2 à 3 heures pour que le shortening solide puisse fondre. **NE PAS** enfoncer le bouton orange de réinitialisation avant que le shortening ait eu le temps de fondre. Le voyant de niveau d'huile bas dans le réservoir s'allume si la friteuse demande de l'huile avant que le shortening dans l'unité soit fondu.
- Une fois que le shortening est complètement fondu, tenir enfoncé le bouton orange de réinitialisation pour réinitialiser le système d'appoint.
- **NE PAS AJOUTER** d'huile chaude au dispositif de fonte de shortening. La température du réservoir d'huile ne devrait pas dépasser 60 °C (140 °F). Ajouter de petites quantités de shortening solide au réservoir afin de s'assurer qu'il y a suffisamment d'huile pour faire fonctionner le système d'appoint.
- Pour de meilleurs résultats, **NE PAS METTRE HORS FONCTION** le dispositif de fonte de shortening solide pendant la nuit.
- L'interrupteur d'alimentation du dispositif de fonte est également utilisé comme un commutateur de réinitialisation si la limite de haute température du système est atteinte.

⚠ AVERTISSEMENT

Les surfaces du dispositif de fonte du shortening solide sont chaudes. Ne pas toucher avec les mains nues. Porter des vêtements de protection lors de l'ajout de shortening au dispositif de fonte.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE BIELA14-T GEN III LOV[MC]
ANNEXE D : Utilisation du Capteur de qualité de l'huile (OQS)

D.1 Vérifier la valeur TPM

AFFICHAGE	ACTION
	Le bouton TPM, dans le coin supérieur droit, affiche la dernière mesure TPM. Appuyer sur la touche TPM affiche les 30 derniers jours des mesures TPM. Appuyer sur le bouton « flèche de retour » pour revenir à l'écran principal.

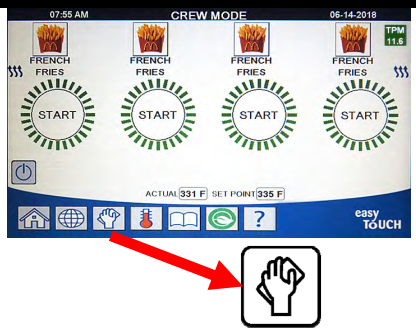
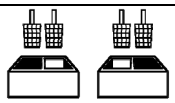
D.2 Filtre maintenance avec QOS ou filtre de fin de journée

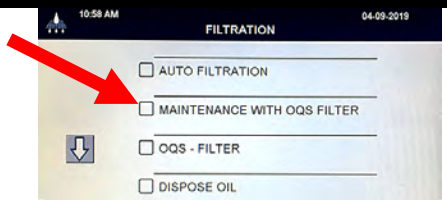
S'assurer que le tampon ou le papier-filtre est remplacé chaque jour afin de garder le système en bon état de fonctionnement. Pour le bon fonctionnement dans les restaurants à grand volume ou ouverts 24 heures sur 24, le tampon ou le papier-filtre doit être remplacé deux fois par jour.

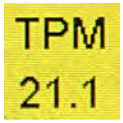
Si CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER ROBINET ÉVAC) s'affiche, fermer le robinet de mise au rebut. Appuyer sur la touche X pour quitter la fonction.

AVIS
Le tampon ou papier-filtre doit être remplacé chaque jour.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La température de la friteuse **DOIT** être au point de consigne. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.

AFFICHAGE	ACTION
	3. Sélectionner MAINTENANCE WITH QOS FILTER (FILTRE MAINTENANCE AVEC QOS).
MAINTENANCE FILTRATION (FILTRAGE MAINTENANCE)?	4. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour lancer le filtrage. Si la touche X est sélectionnée, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal.
WEAR PROTECTIVE GLOVES - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (PORTER GANTS PROTECTEURS – APPUYER CONFIRM LORSQUE TERMINÉ)	5. Appuyer sur la touche √ (crochet) une fois que tout l'équipement de protection individuel, y compris des gants résistants à la chaleur, est en place.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (VÉRIFIER BAC HUILE ET COUVERCLE EN PLACE)	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) si le bac d'huile et le couvercle sont en place.
DRAINING IN PROGRESS (VIDANGE EN COURS)	7. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
SCRUB VAT COMPLETE (NETTOY BAC CUISS TERMINÉ)?	8. Frotter le bac de cuisson. Pour les friteuses électriques, nettoyer entre les éléments chauffants. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
CLEAN SENSORS (NETT. CAPTEURS)?	9. (Gaz seulement) Nettoyer le capteur de niveau d'huile avec un tampon non abrasif (voir la section 6.6.2 dans le manuel IO). (Toutes les friteuses) Nettoyer autour des capteurs AIF et ATO avec un tournevis ou un objet similaire afin d'enlever les sédiments autour des capteurs (voir la section 6.2.4 dans le manuel IO) et appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque terminé.
WASH VAT (LAVER BAC CUIS)?	10. Appuyer sur la touche √ (crochet).
WASHING IN PROGRESS (LAVAGE EN COURS)	11. Aucune action n'est requise alors que le robinet de retour s'ouvre et que le bac de cuisson est rincé avec de l'huile du bac du filtre.
WASH AGAIN (NETT. ENCORE)?	12. La pompe du filtre s'arrête. Si le bac de cuisson est exempt de débris, appuyer sur la touche X pour continuer. Si des miettes sont présentes, appuyer sur la touche √ (crochet) et la pompe se remet en marche. Ce cycle se répète jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche X.
RINSING IN PROGRESS (RINÇAGE EN COURS)	13. Aucune action requise alors que le robinet de vidange se ferme et que la pompe du filtre recharge le bac de cuisson. Le robinet de vidange s'ouvre et rince le bac de cuisson.
RINSE AGAIN (RINCER ENCORE)?	14. Si le bac de cuisson est exempt de débris, appuyer sur la touche X pour continuer. Si un rinçage supplémentaire est requis, appuyer sur la touche √ (crochet) et le rinçage se répète jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche X.
POLISH IN PROGRESS (TRAITEMENT EN COURS)	15. Aucune action n'est requise alors que les robinets de vidange et de retour sont ouverts et que de l'huile est pompée dans le bac de cuisson pendant trois minutes.
FILLING IN PROGRESS (REMPLISSAGE EN COURS)	16. Aucune action requise durant le remplissage du capteur OQS.

AFFICHAGE	ACTION
MESURING OIL QUALITY (MESURE QUALITÉ HUILE)	17. Aucune action n'est requise pendant que le capteur OQS calcule la valeur de qualité de l'huile.
POLISH IN PROGRESS (TRAITEMENT EN COURS)	18. Aucune action n'est requise alors que les robinets de vidange et de retour sont ouverts et que de l'huile est pompée dans le bac de cuisson pendant deux minutes supplémentaires.
FILLING IN PROGRESS (REMPLISSAGE EN COURS)	19. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson.
IS VAT FULL (BAC CUISS PLEIN)?	20. Appuyer sur la touche X pour actionner la pompe à nouveau si le niveau d'huile est en dessous de la ligne de niveau d'huile plein.* Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque le niveau d'huile atteint la ligne. Si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli, vérifier le bac du filtre pour voir si la majorité de l'huile est revenue. Il pourrait y a voir une petite quantité d'huile dans le bac du filtre. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsqu'il ne reste plus d'huile dans le bac du filtre.
TPM VALUE (VALEUR TPM) - ##.#	21. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si le TPM est sous les limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT BIENTÔT et CONFIG OQS - METTRE AU REBUT, procéder à l'étape 24. Si le TPM est au-dessus des limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT BIENTÔT, procéder à l'étape 22. Si la lecture TPM est au-dessus des limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT, procéder à l'étape 23.
DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT) 	22. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à l'étape 24.
DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT) 	23. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à DISPOSE (MISE AU REBUT) à la section 5.3.4/5. Appuyer sur X (NON) pour retarder DISPOSE (MISE AU REBUT).
	24. Le contrôleur s'éteint.
   	25. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure aux limites de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTENANT et METTRE AU REBUT BIENTÔTAU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en vert dans la case TPM dans le coin supérieur droit. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure à la limite de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTENANT, mais supérieure à celle de METTRE AU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en jaune dans la case TPM dans le coin supérieur droit. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est supérieure à la limite de CONFIG OQS - METTRE AU REBUT MAINTENANT, la valeur de TPM est affichée en orange dans la case TPM dans le coin supérieur droit. L'huile doit être mise au rebut.

***REMARQUE : Après le filtrage de maintenance, il est normal qu'il reste de l'huile dans le bac et que le niveau d'huile ne revienne pas au niveau antérieur au filtrage de maintenance. Répondre OUI après deux tentatives de remplir le bac de cuisson active l'appoint automatique afin de compenser toute perte d'huile lors du filtrage.**

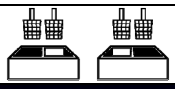
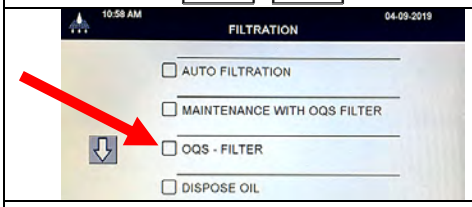
D.3 Filtrage OQS (capteur de qualité de l'huile)

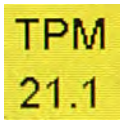
Le filtrage OQS est une fonction qui filtre le bac de cuisson en faisant un essai de l'huile afin mesurer le TPM (total des matières polaires) de l'huile à l'aide du capteur OQS. Cette fonction sert à déterminer si l'huile a atteint la fin de sa durée de vie utile et doit être mise au rebut. S'assurer que le tampon ou le papier-filtre est remplacé chaque jour afin de garder le système en bon état de fonctionnement. Pour le bon fonctionnement dans les restaurants à grand volume ou ouverts 24 heures sur 24, le tampon ou le papier-filtre doit être remplacé deux fois par jour.

Si CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER ROBINET ÉVAC) s'affiche, fermer le robinet de mise au rebut. Appuyer sur la touche X (NON) pour quitter la fonction.

AVIS
Le tampon ou papier-filtre doit être remplacé chaque jour.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades et des chutes.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La température de la friteuse **DOIT** être au point de consigne. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner OQS FILTER (filtre du capteur de qualité de l'huile).
OQS - FILTER NOW (FILTRAGE OQS MNTNT)?	4. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour lancer le filtrage. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal.
OIL LEVEL TOO LOW (NIVEAU HUILE TROP BAS)	5. S'affiche si le niveau d'huile dans le bac de cuisson est trop bas. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour reconnaître le problème et revenir au mode de cuisson ralentie. S'assurer que le niveau d'huile du bassin de friture se trouve entre les lignes à deux niveaux à l'arrière du bassin. Vérifier le niveau d'huile dans le bidon en boîte. Si le niveau d'huile dans le bidon en boîte n'est pas bas et que cette situation se reproduit, contacter le FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT (ÉCUMER DÉBRIS DU BAC) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (APPUYER CONFIRM LORSQUE TERMINÉ)	6. Écumer les miettes de l'huile à l'aide de l'écumoire dans un mouvement de l'avant à l'arrière en enlevant autant de miettes que possible de chaque bac de cuisson. Cette opération est critique pour l'optimisation de durée de vie utile et de la qualité de l'huile. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) après avoir terminé. Appuyer sur le touche X pour annuler le filtrage.
DRAINING IN PROGRESS (VIDANGE EN COURS)	7. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
WASHING IN PROGRESS (LAVAGE EN COURS)	8. Aucune action n'est requise alors que le robinet de retour s'ouvre et que le bac de cuisson est rincé avec de l'huile du bac du filtre. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
FILLING IN PROGRESS (REMPLISSAGE EN COURS)	9. Aucune action requise durant le remplissage du capteur OQS.
MESURING OIL QUALITY (MESURE QUALITÉ HUILE)	10. Aucune action n'est requise pendant que le capteur OQS calcule la valeur de qualité de l'huile.
FILLING IN PROGRESS (REMPLISSAGE EN COURS)	11. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson.
TPM VALUE (VALEUR TPM) - ##.#	12. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si le TPM est sous les limites de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTENANT et CONFIG OQS - METTRE AU REBUT, procéder à l'étape 15. Si le TPM est supérieur à la limite de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT BIENTÔT, procéder à l'étape 13. Si la lecture TPM est au-dessus des limites de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT, procéder à l'étape 14.
DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT) ☑	13. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à l'étape 15.
DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT) ☑	14. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à DISPOSE (MISE AU REBUT) à la section 5.3.4/5. Appuyer sur X (NON) pour retarder DISPOSE (MISE AU REBUT).
PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)	15. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
	16. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.
   	17. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure aux limites de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTENANT et METTRE AU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en vert dans la case TPM dans le coin supérieur droit. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure à la limite de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTENANT, mais supérieure à celle de METTRE AU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en jaune dans la case TPM dans le coin supérieur droit. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est supérieure à la limite de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTENANT, la valeur de TPM est affichée en orange dans la case TPM dans le coin supérieur droit. L'huile doit être mise au rebut.

REMARQUE : Si l'huile n'est pas complètement retournée durant le filtrage, le système peut alors procéder à la fonction de filtrage incomplet.

CETTE PAGE EST LAISSE BLANCHE PAR EXPRES COLISS.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

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

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

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

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

Part Number FRY_IOM_8197592 09/2022