FRYMASTER®

FilterQuick^MC FQ4000 easyTouch®
Contrôleur

Manuel d'utilisation

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

⚠ MISE EN GARDE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT.

8 1 9 7 6 0 1

Numéro de pièce : FRY_IOM_8197601 11/2022

Instructions de traduction originales Canadien Français / French Canadian

CE 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 SOCIÉTÉS AFFILIÉES DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES RÉCLAMATIONS, LES DOMMAGES OU LES FRAIS ENGAGÉS PAR LE CLIENT QUI DÉCOULENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU DE TOUTE PIÈCE PROVENANT D'UN RÉPARATEUR NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. L'installation, l'entretien ou la réparation effectués par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant.

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS

ÉTATS-UNIS

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

CANADA

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

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

⚠ DANGER

Avant de déplacer, tester, effectuer l'entretien ou toute réparation sur votre friteuse Frymaster, débrancher TOUTE l'alimentation électrique.

⚠ DANGER

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

⚠ 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

Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un bidon en boîte.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS vider la solution de nettoyage par ébullition ou de nettoyage dans une unité de mise au rebut (SDU) de shortening, un appareil de filtrage intégré ou portable ou un OQS (capteur de qualité de l'huile). Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution, ce qui annulera la garantie.

⚠ DANGER

Lors de la vidange de l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage maximum du récipient.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Lors de la vidange d'huile dans un SDU ou un récipient en MÉTAL adéquat, s'assurer que le récipient peut contenir au moins 15 LITRES (4 gallons) pour les friteuses FQE30-T ou FQG30-T. Sinon, l'huile pourrait déborder et provoquer des blessures.

⚠ DANGER

Lors de la vidange de la solution de nettoyage par ébullition dans un récipient en MÉTAL adéquat, s'assurer que le récipient peut contenir au moins 15 LITRES (4 gallons) pour les friteuses FQE30-T ou FQG30-T. Sinon, la solution pourrait déborder et provoquer des blessures.

⚠ DANGER

Ouvrir le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ 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 et des chutes.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

NE PAS vidanger plus d'un bac de cuisson plein ou deux bacs de cuisson divisés dans le SDU à la fois afin d'éviter le débordement et le déversement d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ 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 d'avoir reçu une surveillance concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.

⚠ 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.

FRYMASTER

FilterQuick[MC] FQ4000
Manuel du contrôleur
TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Instructions du contrôleur FQ4000 FilterQuick[MC]

1.1 Informations générales sur le FQ4000 1-1
1.2 Description des touches et fonctions du FQ4000 1-1
1.2.1 Touches de navigation 1-1
1.2.1.1 Barre de touches du menu principal 1-1
1.2.1.2 Touche d'accueil 1-1
1.2.1.3 Touche de mode crew 1-2
1.2.1.4 Touche de menus 1-2
1.2.1.5 Touche de recettes 1-2
1.2.1.6 Touche de configuration 1-2
1.2.1.7 Touche d'entretien 1-2
1.2.1.8 Touche d'alimentation 1-3
1.2.1.9 Touche de langue 1-3
1.2.1.10 Touche de menu de filtre 1-3
1.2.1.11 Touche de température 1-3
1.2.1.12 Touche de menu 1-3
1.2.1.13 Touche de conservation d'énergie 1-3
1.2.1.14 Touche de statistiques d'information 1-3
1.2.1.15 Touche d'appoint manuel 1-3
1.2.1.16 Touche Échap ou de retour 1-3
1.2.1.17 Touche TPM (Total des matières polaires) OQS (Capteur de qualité de l'huile) 1-3
1.3 Arborescence sommaire du menu du FQ4000 1-4
1.4 Arborescence sommaire de l'information du FQ4000 1-5
1.5 Fonctionnement de base 1-6
1.6 Cuisson 1-7
1,7 Programmation de configuration de la friteuse (entretien) 1-8
1.8 Programmation de la configuration de la friteuse (gestionnaire) 1-13
1.9 Ajout d'aliments ou modification des aliments existants 1-20
1.10 Ajout ou modification de menus 1-24
1.11 Changement de menus 1-25
1.12 Tâches d'entretien 1-26
1.12.1 Test de limite supérieure 1-26
1.12.2 Fonctions du gestionnaire 1-27
1.12.2.1 Journal d'erreurs 1-27
1.12.2.2 Configuration du code secret 1-27
1.12.2.3 USB – fonctionnement du menu 1-28
1.13 Statistiques d'information 1-29
1.13.1 Fiche de rapport des statistiques 1-29
1.13.2 Statistiques de l'huile 1-30
1.13.3 Statistiques de durée de vie 1-31
1.13.4 Statistiques d'utilisation 1-31
1.13.5 Temps de remontée 1-32
1.13.6 Statistiques de filtrage 1-32
1.13.7 Version du logiciel 1-33

1.13.8 Réinitialiser les statistiques d'utilisation 1-34
1.13.9 Statistiques sur l'huile fraîche 1-34
1.13.10 Réinitialisation des statistiques d'utilisation de l'huile fraîche 1-35
1.13.11 Statistiques de la dernière charge 1-35
1.13.12 Statistiques TPM (Total des matières polaires) 1-36

CHAPITRE 2 : Instructions des fonctions du menu de filtration du FQ4000 FilterQuick^{MC}

2.1 Menu de filtrage 2-1
2.1.1 Filtrage rapide – demande de filtrage 2-1
2.1.2 Filtrage rapide sur demande 2-2
2.1.3 Nettoyage et filtrage (ou filtrage de fin de journée) 2-4
2.1.4 Filtrage OQS (capteur de qualité de l'huile) 2-6
2.1.5 Mise au rebut pour les systèmes sans réservoir d'huile en vrac 2-8
2.1.6 Mise au rebut pour les systèmes de mise au rebut de l'huile en vrac, à tube avant ou à tube externe 2-10
2.1.7 Remplissage du bac de cuisson du bac de vidange (filtre) 2-14
2.1.8 Remplir le bac du réservoir d'huile en vrac 2-15
2.1.9 Mise au rebut du bac du filtre 2-16
2.1.10 Vidange dans le bac d'évacuation 2-17
2.1.11 Nettoyer (ébullition [à chaud] ou à froid) pour les systèmes sans réservoir d'huile 2-19
2.1.12 Nettoyer (ébullition [à chaud] ou à froid) pour les systèmes à réservoir d'huile, à tube avant et à tube externe 2-23
2.1.13 Traiter 2-29

CHAPITRE 3 : Dépannage de l'opérateur

3.1 Introduction 3-1
3.2 Dépannage 3-2
3.2.1 Messages d'erreur et problèmes d'affichage 3-2
3.2.2 Dépannage des problèmes de filtrage 3-3
3.2.3 Filtre occupé 3-4
3.2.4 Dépannage de l'OQS (capteur de qualité de l'huile) 3-4
3.2.5 Codes d'erreur 3-5

CHAPITRE 1 : FILTERQUICK[MC] FQ4000 INSTRUCTIONS DU CONTRÔLEUR

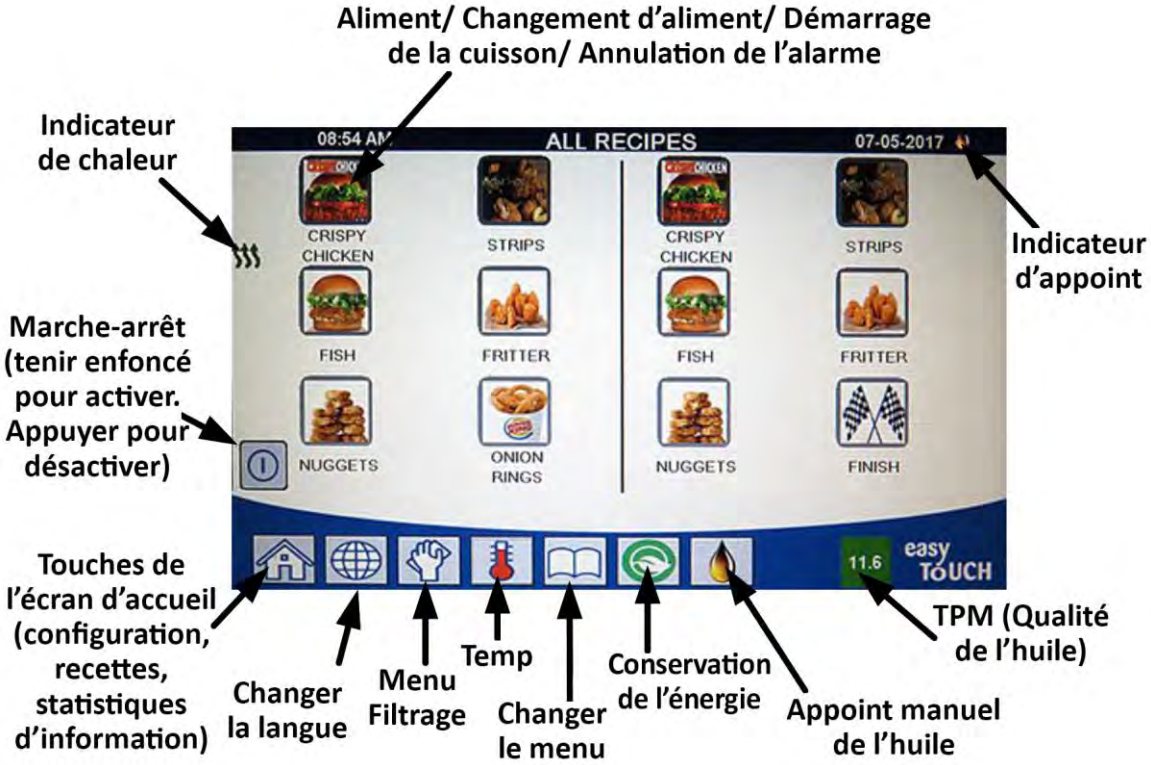
1.1 Informations générales sur le FQ4000

Bienvenue au FQ4000, 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. Le contrôleur peut passer simplement d'un aliment à un autre.

Le FQ4000 fonctionne avec les friteuses électriques et à gaz, avec un bac unique ou double.

1.2 Description des touches et fonctions du FQ4000

1.2.1 Touches de navigation



1.2.1.1 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 FQ4000 (voir la Figure 1).

Figure 1

1.2.1.2 Touche d'accueil

La touche Accueil est utilisée pour passer à l'écran d'accueil (voir la Figure 2). L'écran d'accueil comporte les touches de mode Crew, de menus, de recettes, de configuration, d'entretien, de changement de langue, de filtrage et de statistiques d'information.

Figure 2

1.2.1.3 Touche de mode Crew

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

Figure 3

1.2.1.4 Touche de menus

La touche de menus sert à configurer divers menus avec des aliments particuliers comme des menus pour le poste de friture, le poulet et d'autres aliments, le déjeuner, le dîner et des menus de transition (voir la Figure 4).

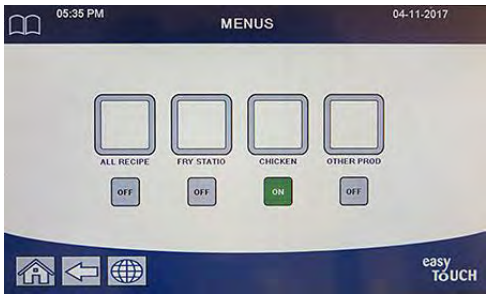


Figure 4

1.2.1.5 Touche de recettes

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

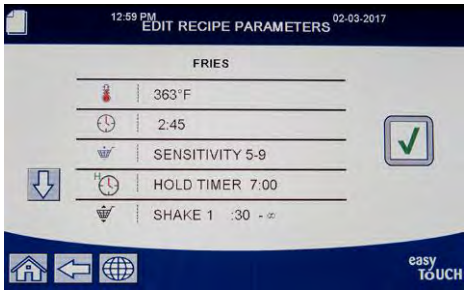


Figure 5

1.2.1.6 Touche de configuration

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

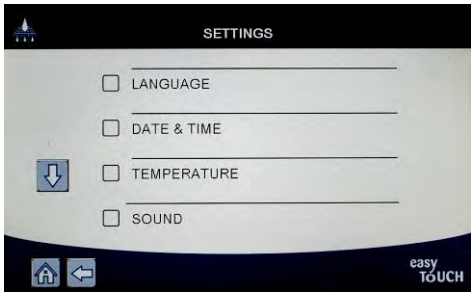


Figure 6

1.2.1.7 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.

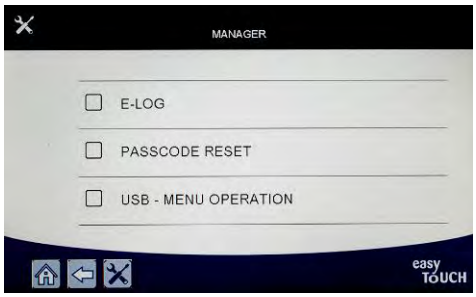


Figure 7

1.2.1.8 Touche d'alimentation

Tenir enfoncée 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).

Figure 8

1.2.1.9 Touche de langue

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

Figure 9

1.2.1.10 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). Lorsque la main est jaune, le filtrage a été contourné une fois. Lorsqu'elle est rouge, le filtrage a été contourné plus d'une fois et le filtrage est requis.

Figure 10

1.2.1.11 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

1.2.1.12 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

1.2.1.13 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

1.2.1.14 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

1.2.1.15 Touche d'appoint manuel de l'huile

Appuyer sur la touche d'appoint manuel de l'huile permet à l'utilisateur de manuellement faire l'appoint d'huile dans le bac de cuisson (voir la Figure 15).

Figure 15

1.2.1.16 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 16).

Figure 16

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

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.

Figure 17

1.3 Arborescence sommaire du menu du FQ4000

Les principales sections de programmation du FQ4000 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.

- Menu de filtrage
  - Filtrage rapide
  - Nettoyage et filtrage (avec OQS)
  - Mise au rebut
  - Options de filtrage avancées
    - OQA-Filtrage
    - Remplir le bac de cuisson depuis le bac d'évacuationavancées
    - Remplir bac de cuisson depuis réservoir (réservoir seulement)
    - Bac d'évacuation vers réservoir d'huile usagée (réservoir seulement)
    - Vidange dans le bac d'évacuation
    - Nettoyage
    - Traiter
- Bouton d'accueil
  - Mode Équipe (mode de cuisson)
  - Menus (1650)
    - Créer nouveau
  - Recettes (1650)
    - Nom de l'aliment
    - Temp
    - Temps de cuisson
    - Sensibilité
    - Minuteur de retenue
    - Agiter 1
    - Agiter 2
    - Filtre
  - du menu
    - Gestionnaire (1656)
      - Langue
        - Principale
        - Secondaire
      - Date et heure
      - °F à °C/ °C à °F (bascule l'échelle de température)
      - Son
        - Volume
        - Tonalité
      - Attributs de filtrage
        - Filtrer après (cuissons)
        - Filtrer après (heures)
        - Temps d'arrêt filtre
        - Réglages d'arrêt du filtrage
        - Nettoyer (froid/chaud)
        - Réglages de filtrage rapide
          - Durée du délai initial
          - Durée du délai sauté
      - Conservation d'énergie (activée, température, temps)
      - Attributions des voies (nombre de paniers)
      - Luminosité
      - Économiseur d'écran
      - Attributs d'alarme
        - Mode d'alarme pour agiter (auto / manuel)
        - Mode d'alarme de retenue (auto / manuel)
        - Minuteur d'alarme (minuteur agiter / minuteur retenue)
      - Température
      - Système de levage de panier
      - Égouttement d'huile
      - Affichage de température AIF/ATO
      - Livre de menus (activer/désactiver)
    - Service (3000)
      - Endroit (CE / non CE)
      - Type d'énergie (gaz / électrique)
      - Type de bac de cuisson (plein /demi)
        - Configuration du panier
      - Type de système d'huile (bidon en boîte / vrac)
      - Huile déchet (dispositif de mise au rebut/ vrac/ tube avant/ tube externe)
      - Appoint automatique du bac de cuisson (activé / désactivé)
      - Durée délai ATO
      - Type ATO (auto, bouton-poussoir, les deux)
      - Réglages de durée de filtrage
      - Configuration OQS
        - OQS (activer/désactiver)
        - Type d'huile (courbe de l'huile)
        - Type d'affichage (nombre/ texte)
        - Mettre au rebut maintenant (valeur TPM)
        - Mettre au rebut bientôt (valeur de décalage TPM)
        - Minuteur de mise au rebut
      - Autofiltrage de base (activer/désactiver)
      - Économiseur d'écran
      - Attributs d'alarme
- Service
  - Gestionnaire (1656)
    - JRNL ERR
    - Configuration du code secret
    - Fonctionnement du menu USB
      - Copier le menu d'USB à la friteuse
  - Équipe
    - Test de la température limite

1.4 Arborescence sommaire de l'information du FQ4000

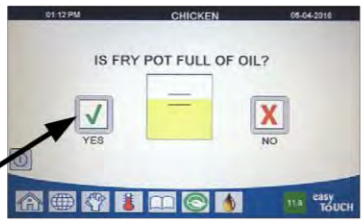
Les statistiques d'information du FQ4000 sont présentées ci-dessous dans l'ordre dans lequel les titres des sous-menus se retrouvent dans le contrôleur.

- Statistiques d'information
  - Fiche de rapport
    - 1. Rapport d'aujourd'hui
    - 2. Rapport d'hier
    - 3. Rapport hebdomadaire
  - Huile
    - 1. Date de la dernière mise au rebut
    - 2. Cuissons depuis la dernière mise au rebut
    - 3. Filtrages depuis la dernière mise au rebut
    - 4. Filtrages sautés depuis la dernière mise au rebut
    - 5. Durée de vie de l'huile actuelle
    - 6. Nombre moyen de cuissons pour la durée de vie de l'huile
    - 7. Nombre quotidien de contournements de la mise au rebut
    - 8. Égouttement d'huile par mise au rebut
    - 9. Égouttement d'huile par jour
    - 10. Égouttement d'huile par heure
  - Durée de vie
    - 1. Date de mise en service
    - 2. Numéro de série de l'appareil
    - 3. Numéro de série du contrôleur
    - 4. Total des heures de marche (H)
    - 5. Total des cycles de chauffage
    - 6. Temps total de conservation de l'énergie
    - 7. Temps de cuisson total
  - Usage
    - 1. Date de début de l'usage
    - 2. Nombre total de cycles de cuisson
    - 3. Nombre total de cycles de cuisson abandonnés
    - 4. Nombre d'heures des bacs de cuisson (H)
  - Remontée
    - Dernier temps de remontée
  - Filtre
    - 1. Date et heure courantes
    - 2. Nombre de cuissons restantes avant le prochain
    - 3. Nombre quotidien de cuissons
    - 4. Nombre quotidien de filtrages
    - 5. Nombre quotidien de filtrages sautés
    - 6. Nombre moyen de cuissons par filtrage
    - 7. Nombre hebdomadaire de filtrages
    - 8. Nombre hebdomadaire de filtrages sautés
    - 9. Filtrage
  - Version du logiciel
    - 1. Version du logiciel UIB
    - 2. Version du logiciel CIS (1, 2 – demi)
    - 3. Version du logiciel VIB
    - 4. Version du logiciel FIB
    - 5. Version du logiciel OQS
    - 6. Température réelle du bac de cuisson (G, D –
    - 7. Température RTD AIF (G, D – demi)
    - 8. Température RTD ATO (G, D – demi)
    - 9. ID de carte
    - 10. Version du logiciel de passerelle
    - 11. Adresse IP de la passerelle
    - 12. Qualité du lien de la passerelle
    - 13. Puissance du signal et du bruit de la
  - Réinitialisation (réinitialise les données d'usage 1656)
  - Huile fraîche
    - 1. Nombre de cuissons depuis la dernière mise au rebut
    - 2. Nombre de mises au rebut depuis la dernière réinitialisation
    - 3. Date de réinitialisation du compteur d'huile fraîche
    - 4. Compteur d'huile fraîche
  - Réinitialisation de l'huile fraîche (réinitialise les données d'usage 1656)
  - Dernière charge
    - 1. Dernier aliment cuit
    - 2. Heure de début de la dernière charge
    - 3. Durée de cuisson de la dernière charge
    - 4. Durée programmée de la dernière charge
    - 5. Température maximum du bac de cuisson de la dernière charge
    - 6. Température minimum du bac de cuisson de la dernière charge
    - 7. Température moyenne du bac de cuisson de la dernière charge
    - 8. Pourcentage du temps de cuisson avec chauffage en marche
    - 9. Température du bac de cuisson avant le début de la cuisson
    - 10. Température du bac de cuisson à la fin de la cuisson
  - Statistiques de TPM

1.5 Fonctionnement de base

Fonctionnement de base du FQ4000

Allumer ou éteindre la friteuse.
Tenir la touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer. Appuyer sur la touche pour désactiver. Sélectionner la touche du côté désiré d'un demi-bac de cuisson. Si le bac de cuisson est PLEIN d'huile, appuyer sur la touche du crochet √ Oui.



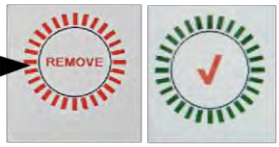
Changer un aliment
Tenir la touche de changement d'aliment enfoncée pour changer d'aliment. Le contour de la touche passe du vert au rouge et reste allumé en rouge. Sélectionner un autre aliment.

Démarrer un cycle de cuisson
Appuyer sur la touche d'aliment pour faire démarrer la cuisson. Le minuteur commence le compte à rebours.

Annuler un cycle de cuisson
Appuyer sur la touche du X ROUGE à côté de l'aliment désiré.

Annuler l'alarme pour agiter
Appuyer sur la touche sous l'affichage actif.

Annuler une alarme de fin de cuisson (RETIRER)
Appuyer sur la touche RETIRER ou sur la touche du CROCHET sur l'affichage actif.



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

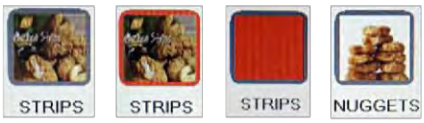
Touches de l'écran d'accueil (configuration, recettes, statistiques d'information)

Statistiques d'information

Changer la langue — **Menu Filtrage** — **Temp** — **Menu** — **Conservation de l'énergie** — **Appoint manuel de l'huile** — **TPM**

Cuisson avec la FQ4000

1 Un aliment est affiché. Choisir un aliment différent et tenir enfoncée la touche de l'aliment pour le changer. Le contour de la touche passe du vert au rouge et reste allumé en rouge. Sélectionner un autre aliment.



2 Appuyer sur la touche de l'aliment pour faire démarrer le cycle de cuisson.

3 L'affichage passe au minuteur 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 terminé.

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

8 Les MINUTEURS DE RETENUE fonctionnent en arrière-plan et ne s'affichent que lorsque le minuteur de retenue expire.

9 L'écran affiche MINUTEUR DE RETENUE D'ALIMENTS EXPIRÉ et les aliments dont le minuteur de retenue est expiré.

10 Appuyer sur les touches ALIMENT sélectionne les aliments et change la couleur de la bordure. Appuyer sur la touche du CROCHET annule les minuteurs de retenue et remet l'affichage en mode de fonctionnement normal, et l'appareil est prêt pour la cuisson.

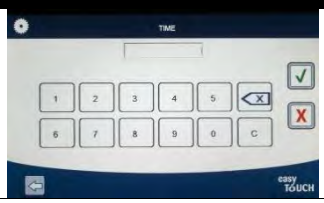
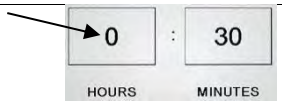
1.7 Programmation de configuration de la friteuse (entretien)

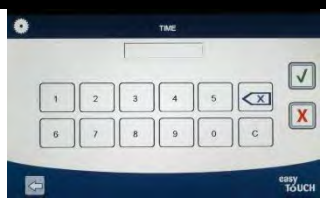
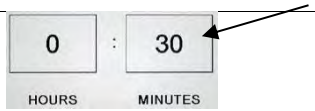
Lors de la mise en marche initiale de la friteuse ou lors du remplacement d'un contrôleur, il est nécessaire de configurer la friteuse. La configuration comprend l'emplacement, le type d'énergie, le type de bac de cuisson, le type d'huile fraîche, le type d'huile déchet et la configuration d'appoint automatique. **REMARQUE :** 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.
3 0 0 0	4. Entrer **3000**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **ENDROIT**	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 REDÉMARRER 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 REDÉMARRER 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**.
8 / 24	16. Sélectionner la configuration des paniers. Régler à 8 pour avoir 4 aliments par côté ou à 24 pour avoir 12 aliments par côté.
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4	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 REDÉMARRER SYSTÈME	19. Aucune action.
	20. Appuyer sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
⇩	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.
CONFIG TERMINÉE **REDÉMARRER SYSTÈME**	24. Aucune action.
✓	25. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **HUILE DÉCHET**	26. Appuyer sur la touche Huile déchet.
UNITÉ MISE AU REBUT **VRAC** **TUBE AVANT** **TUBE EXTERNE**	27. Sélectionner **UNITÉ MISE AU REBUT, VRAC, TUBE AVANT ou TUBE EXTERNE**. **REMARQUE :** Sélectionner UNITÉ DE MISE AU REBUT si l'huile est mise au rebut dans un SDU 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 TUBE AVANT si la mise au rebut est faite à l'aide d'un tube raccordé à la friteuse. Sélectionner TUBE EXTERNE si un système de mise au rebut externe est utilisé employant un tube d'aspiration pour extraire l'huile du bac de cuisson.
CONFIG TERMINÉE **REDÉMARRER 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 divisés.
MARCHE ARRÊT	32. Sélectionner **MARCHE** à moins que l'appoint ne soit pas désiré pour ce bac de cuisson. La valeur par défaut est **MARCHE**.
⇩	33. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **DURÉE DÉLAI ATO**	34. Appuyer sur la touche Durée délai ATO.
0 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). La valeur par défaut est 0 minute pour le shortening liquide. Entrer une valeur supérieure à 0 pour le shortening solide.
CONFIG TERMINÉE ✓	36. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.

AFFICHAGE	ACTION
□ **TYPE ATO**	37. Appuyer sur la touche du type d'ATO.
AUTO BOUTON LES DEUX	38. Sélectionner **AUTO** si l'appoint automatique est installé. Sélectionner **BOUTON** si seulement l'appoint manuel est installé. Sélectionner **LES DEUX** si l'appoint automatique et manuel est installé et désiré.
CONFIG TERMINÉE ✓	39. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **RÉGLAGES DURÉE FILTRAGE**	40. Appuyer sur la touche Réglages durée filtrage.
□ **MINUTERIE TRAITEMENT** □ **DURÉE NETTOYAGE** □ **DURÉE RINÇAGE FILTRAGE AUTO** □ **DURÉE NETTOY ET RINÇAGE FILTRE** ⇦	41. Ces réglages ne doivent être modifiés que si des instructions sont envoyées par l'usine. Valeurs par défaut : □ MINUTERIE TRAITEMENT - 300 □ DURÉE NETTOYAGE - 3600 □ DURÉE RINÇAGE FILTRAGE AUTO - 25 □ DURÉE NETTOY ET RINÇAGE FILTRE - 25 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. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres courbes de type d'huile. Utiliser le tableau sur la feuille d'instructions 8197316 afin de connaître le type d'huile. 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 TPS est affiché comme un numéro. Si réglé à texte, seulement MISE AU REBUT BIENTÔT/CONFIRM, HUILE EST BONNE ou MISE AU REBUT MAINTEN est affiché.
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.

AFFICHAGE	ACTION
	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.
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 à laquelle l'invite METTRE AU REBUT MAINTEN est affichée et contournée avant que le message METTRE AU REBUT MAINTEN revienne. (La valeur par défaut est : 30 minutes, la valeur minimum est 00 = désactivé, le maximum est 4:00 heures.)
	66. Appuyer sur la case des heures pour entrer un délai en heures.

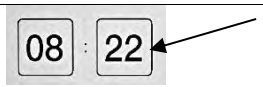
AFFICHAGE	ACTION
	67. Utiliser le clavier pour entrer les heures.
	68. Appuyer sur la case des minutes pour entrer un délai en minutes.
	69. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
	70. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer la valeur.
CONFIG TERMINÉE	71. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	72. Appuyer sur la touche Retour lorsque la sélection est terminée.
□ **FILTRAGE AUTO DE BASE**	73. Appuyer sur la touche de filtrage automatique de base.
ACTIVER DÉSACTIVER	74. Sélectionner **ACTIVER** le filtrage automatique de base (autofiltrage pour les appareils **sans** capteur OIB) ou **DÉSACTIVER** le filtrage automatique de base (autofiltrage pour les appareils **avec** des capteurs OIB).
CONFIG TERMINÉE	75. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **ALARME BAS TEMP**	76. Appuyer sur la touche d'alarme de basse température.
ACTIVER DÉSACTIVER	77. Sélectionner **ACTIVER** pour activer l'alarme de basse température ou **DÉSACTIVER** pour la désactiver.
CONFIG TERMINÉE	78. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	79. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **BAC À SÉDIMENTS**	80. Appuyer sur la touche du bac à sédiments.
ACTIVER DÉSACTIVER	81. Sélectionner **ACTIVER** si des bacs à sédiments sont utilisés, SINON, sélectionner **DÉSACTIVER**.
CONFIG TERMINÉE	82. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	83. Appuyer sur la touche Accueil.
	84. Appuyer sur la touche Mode Crew.

AFFICHAGE	ACTION
MODE CREW	
	85. Tenir enfoncé l'interrupteur instantané de réinitialisation. S'assurer que le commutateur est maintenu enfoncé au moins **une (1) minute**. Sur les friteuses plus récentes, cet interrupteur se trouve sous le port USB. Sur les friteuses au gaz moins récentes, le bouton se trouve sous le boîtier de commande à l'extrême gauche. Sur les friteuses électriques moins récentes, le bouton se trouve à l'arrière du boîtier de commande derrière l'interrupteur de réinitialisation du bidon en boîte.
	86. Le système redémarre après 45 secondes environ et revient au mode arrêt/veille.

1.8 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 les paramètres du gérant dans 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 6 5 6	4. Entrer **1656**.
	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 désirée.
	9. Appuyer sur la touche de la langue secondaire.
□ **SPANISH**	10. Sélectionner la langue 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.
08 : 22	14. Appuyer sur la case de l'heure.

AFFICHAGE	ACTION
	15. Utiliser le clavier pour entrer les heures.
	16. Appuyer sur la case des minutes.
	17. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
AM PM 24hr	18. Appuyer sur la touche AM, PM ou 24 h.
	19. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	20. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	21. Appuyer sur la touche Régler date.
DD:MM:YY MM:DD:YY	22. Appuyer sur la case Format date pour choisir entre MM-JJ-AA ou JJ-MM-AA.
2017	23. L'année est affichée au haut de l'écran. Appuyer sur la flèche gauche ou droite pour sélectionner l'année.
MARS	24. Le mois apparaît sous l'année. Appuyer sur la flèche gauche ou droite pour sélectionner le mois.
	25. Sélectionner la date à l'aide du clavier numérique et appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE	26. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
	27. Appuyer sur la touche CONFIGURATION DST (HEURE AVANCÉE) SETUP.
□ **DST ON/OFF**	28. Appuyer sur la touche DST ON/OFF.
ON OFF	29. Sélectionner ON pour activer l'heure avancée ou OFF pour la désactiver.
CONFIG TERMINÉE	30. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **CONFIG DST**	31. Appuyer sur la touche CONFIG DST.
□ **DST MOIS DE DÉBUT** □ **DST DIMANCHE DE DÉBUT** □ **DST MOIS DE FIN**	32. Sélectionner un de ces réglages et le modifier à l'aide du clavier numérique. Réglages par défaut pour les É.-U. : DST MOIS DE DÉBUT - 3 DST DIMANCHE DE DÉBUT - 2

AFFICHAGE	ACTION
□ **DST DIMANCHE DE FIN**	DST MOIS DE FIN - 11 DST DIMANCHE DE FIN - 1
✓	33. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
CONFIG TERMINÉE ✓	34. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
⇦	35. Appuyer à trois (3) reprises sur la touche Retour.
□ **F° À C°**	36. Appuyer sur la touche F° À C° ou F° À C°. **REMARQUE : F** indique Fahrenheit et **C**, Celsius
CONFIRMER OUI NON	37. Sélectionner Oui pour basculer l'échelle de température.
TERMINÉ AVEC SUCCÈS ✓	38. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
□ **SON**	39. Appuyer sur la touche Son.
△ ▽	40. 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 différentes fréquences afin de personnaliser le son.
✓	41. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
CONFIG TERMINÉE ✓	42. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
⇩	43. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **ATTR FILTRAGE**	44. 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**	45. Appuyer sur la touche FILTR 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.
✓	46. 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).
✓	47. Appuyer sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
CONFIG TERMINÉE ✓	48. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **TEMPOR FILTR**	49. 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.
✓	50. 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.)
✓	51. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE ✓	52. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **TEMPS D'ARRÊT FILTRE**	53. Appuyer sur la touche Temps d'arrêt filtre. L'option de temps d'arrêt du filtre est utilisée pour régler les périodes lors desquelles la demande de filtrage est désactivée (p. ex., à l'heure du midi).
ON OFF	54. Sélectionner ON pour activer le TEMPS D'ARRÊT FILTRE. Sélectionner OFF pour désactiver le TEMPS D'ARRÊT FILTRE.
□ **RÉGLAGES D'ARRÊT DU FILTRAGE**	55. Appuyer sur la touche Réglages d'arrêt du filtrage. L'option de réglages d'arrêt 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 TEMPS D'ARRÊT FILTRE est désactivé (OFF), cette option est grisée et n'est pas disponible.**
03:06 PM FILTER OFF SETTINGS 02-07-2017 M-F 1 START HOURS MINUTES END HOURS MINUTES 11 00 02 00 AM PM AM PM easy TOUCH	56. 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 14 h.)
✓	57. Une fois les heures réglées, appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE ✓	58. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
⇩	59. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **NETTOYER**	60. Appuyer sur la touche Nettoyer. Choisir CHAUD (ébullition) ou FROID (trempage à froid).

AFFICHAGE	ACTION
CONFIG TERMINÉE **REDÉMARRER SYSTÈME** ✓	61. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **RÉGLAGES FILTRAGE RAPIDE**	62. Appuyer sur la touche Réglages de filtrage rapide.
□ **DURÉE DU DÉLAI INITIAL**	63. Appuyer sur la touche Durée du délai initial.
2 MINUTES	64. Appuyer sur la case des minutes pour régler la durée du délai initial. La durée du délai initial est la période après la demande de filtrage initiale qui s'écoule avant une nouvelle demande de filtrage et que la touche de filtrage passe du blanc au jaune. (La valeur par défaut est deux (2) minutes.)
02:58 PM INITIAL DELAY TIME 05-04-2018 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 C easy TOUCH	65. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
✓	66. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE ✓	67. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **DURÉE DU DÉLAI SAUTÉ**	68. Appuyer sur la touche Durée du délai sauté.
5 MINUTES	69. Appuyer sur la case des minutes pour régler la durée du délai sauté. La durée du délai initial est la période après la demande de filtrage initiale sautée qui s'écoule avant une nouvelle demande de filtrage et que la touche de filtrage passe du jaune au rouge. (La valeur par défaut est cinq (5) minutes.)
02:58 PM SKIPPED DELAY TIME 05-04-2018 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 C easy TOUCH	70. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
✓	71. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE ✓	72. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
⇦	73. Appuyer à deux (2) reprises sur la touche Retour.
□ **CONSERV ÉNERGIE**	74. 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 bac de cuisson afin de conserver l'énergie.

AFFICHAGE	ACTION
OFF ON	75. Appuyer sur la touche Activer afin d'activer ou de désactiver la fonction de conservation d'énergie.
✓	76. 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).
✓	77. 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).
✓	78. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE ✓	79. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **ATTRIBUTIONS VOIE**	80. Appuyer sur la touche Attributions voie. Cette fonction sert à régler le nombre d'aliments par bac de cuisson.
6	81. Appuyer sur la touche 6 pour avoir 12 aliments par bac de cuisson (6 de chaque côté), ou sur la touche 2 pour avoir 2 aliments par côté (4 par bac de cuisson).
	82. Appuyer sur l'icône sous chaque voie et choisir l'aliment à cuire dans cette voie.
	83. Appuyer sur la touche Enregistrer.
CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME	84. Aucune action.
✓	85. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME.
□ **LUMINOSITÉ**	86. 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.)
✓	87. Appuyer sur la touche √ (crochet).
CONFIG TERMINÉE ✓	88. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **ÉCO. ÉCRAN**	89. 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. (Valeur par défaut est 15 minutes.)
△ ▽	90. 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.

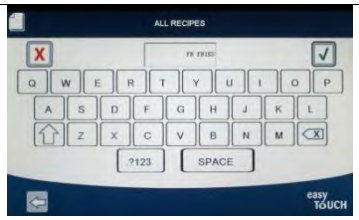
AFFICHAGE	ACTION
✓	91. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
CONFIG TERMINÉE ✓	92. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case CONFIG TERMINÉE.
□ **ATTRIBUTS D'ALARME**	93. Appuyer sur la touche Attributs d'alarme.
□ **MODE ALARME AGITER**	94. Appuyer sur la touche Mode alarme agiter. Sélectionner automatique ou manuel. Le Mode alarme agiter permet à l'utilisateur de sélectionner l'annulation automatique ou manuelle de l'alarme.
CONFIG TERMINÉE **REDÉMARRER SYSTÈME** ✓	95. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **MODE ALARME MAINTIEN**	96. Appuyer sur la touche Mode alarme maintien. Sélectionner automatique ou manuel. Le Mode alarme maintien permet à l'utilisateur de sélectionner l'annulation automatique ou manuelle de l'alarme.
CONFIG TERMINÉE **REDÉMARRER SYSTÈME** ✓	97. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **MINUTERIE ALARME**	98. Appuyer sur la touche Minuterie alarme. Ces réglages permettent à l'utilisateur de choisir la durée avant l'annulation automatique de l'alarme agiter ou maintien. Les valeurs par défaut sont 5 secondes.
CONFIG TERMINÉE **REDÉMARRER SYSTÈME** ✓	99. Appuyer sur la touche √ (crochet).
⇦	100. Appuyer à deux (2) reprises sur la touche Retour.
□ **TEMPÉRATURE**	101. Appuyer sur la touche de température.
ACTIVER DÉSACTIVER	102. Sélectionner Activer pour activer la touche de température. Sélectionner Désactiver pour désactiver la touche de température et afficher une température constante.
CONFIG TERMINÉE ✓	103. Appuyer sur la touche √ (crochet).
□ **ÉGOUTT HUILE**	104. La fonction d'Égouttement d'huile règle les paramètres de réglage du débit. Ces paramètres sont utilisés pour calculer l'usage de l'égouttement d'huile pour les statistiques d'information affichées sous Statistiques huile.
□ **DÉBIT**	105. Entrer le débit d'égouttement d'huile en kilos (livres) par minute (la valeur par défaut est 1,003 / 2,211) et appuyer sur la touche √ (crochet). (Remarque : entrer une valeur entre 0045 et 1820 pour 0,045 à 1,820 kg (0100 et 4000 pour 0,100 à 4,000 lb).

AFFICHAGE	ACTION
CONFIG TERMINÉE	106. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
□ **RÉGLAGE DU DÉBIT**	107. Entrer le débit configurable (la valeur par défaut est 1) et appuyer sur la touche √ (crochet). (Remarque : entrer une valeur entre 05 et 900 pour 0,05 à 0,90 kg (10 et 200 pour 0,10 à 2,00 lb).
CONFIG TERMINÉE	108. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
	109. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ **LEVAGE PANIER**	110. Appuyer sur la touche de Levage du panier.
ON OFF	111. Sélectionner MARCHE pour activer le levage du panier ou ARRÊT pour le désactiver.
CONFIG TERMINÉE **REDÉMARRER SYSTÈME**	112. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	113. Appuyer sur la touche Retour.
	114. Appuyer sur la touche Accueil.
MODE CREW	115. Appuyer sur la touche Mode Crew.
	116. Tenir enfoncé l'interrupteur instantané de réinitialisation. S'assurer que le commutateur est maintenu enfoncé au moins **une (1) minute**. Sur les friteuses au gaz, le bouton se trouve sous le boîtier de commande à l'extrême gauche. Sur les friteuses électriques, le bouton se trouve à l'arrière du boîtier de commande derrière l'interrupteur de réinitialisation du bidon en boîte.
	117. Le système redémarre après 45 secondes environ et revient au mode arrêt/veille.

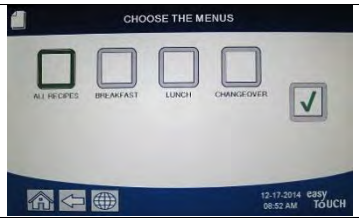
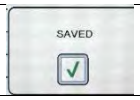
1.9 Ajout d'aliments ou modification des aliments existants

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 6 5 0	3. Entrer **1650**.
	4. Appuyer sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
	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 sensibilité, de minuterie de maintien, 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.
	15. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	16. Appuyer sur la touche de compensation de charge ou de sensibilité.

AFFICHAGE	ACTION
	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 quatre (4).)
	18. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	19. Appuyer sur la touche Minuterie de maintien.
	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.

AFFICHAGE	ACTION
	28. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	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, si désiré.
	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 CREW	39. Appuyer sur la touche Mode équipe pour revenir à l'écran principal.

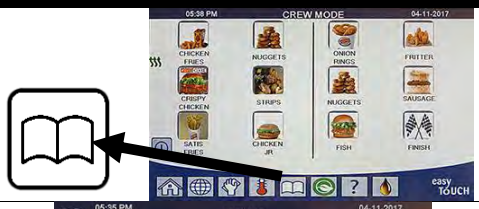
1.10 Ajout ou modification de menus

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 6 5 0	3. Entrer **1650**.
	4. Appuyer sur la touche √ (crochet).
	5. Sélectionner un menu en appuyant sur la touche au-dessus des touches MARCHE/ARRÊT 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 CREW	11. Appuyer sur la touche Mode Crew.

1.11 Changement de menus

Si des menus distincts sont créés pour le poste de friture, le poulet ou d'autres aliments, 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 MARCHE/ARRÊT sous le menu désiré pour changer de menu. Une fois le menu désiré sélectionné, « MARCHE » est mis en surbrillance sous le menu. **REMARQUE :** Seulement un menu peut être sélectionné à la fois.
	3. Appuyer sur le bouton Retour pour revenir à l'écran principal.
	4. Appuyer sur l'icône de l'aliment pour changer d'aliment.
	5. L'affichage revient à l'écran principal.

1.12 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.

1.12.1 Test de limite supérieure

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

Le test est annulé à tout moment en éteignant la friteuse. Lorsque la friteuse est rallumée, elle revient au mode de fonctionnement et affiche l'aliment.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Avec le contrôleur en position ARRÊT/veille, appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Service.
	3. Appuyer sur la touche Équipe.
	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. Le contrôleur affiche la température réelle du bac de cuisson pendant le test. 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.
TROP CHAUD 1	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.

1.12.2 Fonctions du gestionnaire

1.12.2.1 Journal d'erreurs

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.

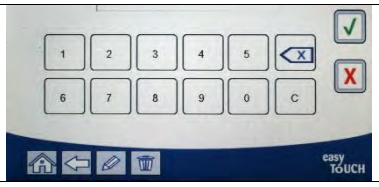
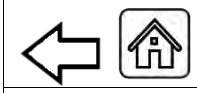
S'il n'y a pas d'erreur, le contrôleur n'affiche rien pour cette fonction. Pour les bacs de cuisson divisés, les erreurs affichent le côté du bac, le code d'erreur, l'heure et la date. Un code d'erreur avec la lettre L indique le côté gauche d'un bac divisé, alors que la lettre R indique le côté droit, 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 3.2.5 de ce manuel.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Accueil.
	2. Appuyer sur la touche Service.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
1 6 5 6	4. Entrer **1656**.
	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 CREW	9. Appuyer sur la touche Mode Crew.

1.12.2.2 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.
1 6 5 6	4. Entrer **1656**.
	5. Appuyer sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
□ **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 1650 RECETTES 1650 RÉGLAGES - GESTINR 1656 DIAGNOSTICS - GÉRANT 1656
	8. Utiliser le clavier pour entrer le nouveau code secret pour l'article sélectionné.
	9. Appuyer sur la touche √ (crochet).
RETAPER MOT 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 CREW	14. Appuyer sur la touche Mode Crew.

1.12.2.3 USB – fonctionnement 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.
1 6 5 6	4. Entrer **1656**.

AFFICHAGE	ACTION
	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.
MENU.CBR ou autre fichier *.cbr	11. Une liste des fichiers avec l'extension .cbr s'affiche. Sélectionner le fichier de menu à charger.
UI-UI TRANSFERT DONNÉES MENU EN COURS	12. Aucune action requise durant le chargement du fichier.
MAJ MENU EN COURS	13. Aucune action requise durant la mise à jour.
MAJ TERMINÉE? OUI	14. Appuyer sur OUI.
MAJ MENU TERMINÉE, RETIRER USB ET REDÉMARRER LE SYSTÈME.	15. 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 <u>une (1) minute</u>.**

1.13 Statistiques d'information

1.13.1 Fiche de rapport des statistiques

La fiche de rapport des statistiques sert à afficher un bref rapport sur le filtrage, l'OQS, la qualité de l'huile et l'utilisation des bacs de cuisson.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Fiche de rapport.
□ **RAPPORT AUJOURD'HUI** □ **RAPPORT D'HIER** □ **RAPPORT HEBDO**	3. Sélectionner le rapport désiré.

AFFICHAGE	ACTION
	4. Le rapport affiche une note selon que l'équipe exécute le filtrage lorsque demandé; que l'OQS est mesuré régulièrement; la qualité de l'huile et l'usage de la friteuse.
	5. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

1.13.2 Statistiques de 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 Accueil et ensuite sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Huile.
1. DATE DERN MISE REBUT **2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (Cuissons depuis la dernière mise au rebut)** **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** **7. NB CONTOURNEMENTS MISES AU REBUT QUOTIDIENNES** **8. ÉGOUTTEMENT D'HUILE PAR MISE AU REBUT** **9. ÉGOUTTEMENT D'HUILE PAR JOUR** **10. ÉGOUTTEMENT D'HUILE PAR HEURE**	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.

1.13.3 Statistiques de durée 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 Accueil et ensuite 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** **6. TEMPS TOTAL D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** **7. TEMPS DE CUISSON TOTAL**	3. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

1.13.4 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 Accueil et ensuite 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.

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

1.13.6 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 Accueil et ensuite 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.
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 cette journée)	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)	5. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le haut ou sur la touche de retour pour sélectionner un autre jour.

AFFICHAGE	ACTION
7. **NB FILTRAGES HEBDOMADAIRE** (nombre de fois que le bac de cuisson a été filtré pendant la dernière semaine) 8. **NB FILTRAGES HEBDOMADAIRES SAUTÉS** (Nombre de fois que le filtrage a été contourné pendant la dernière semaine) 9. **FILTRAGE** (affiche si le filtrage est activé ou désactivé. Outil de diagnostic pour établir l'état de la carte FIB)	
	6. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

1.13.7 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; et l'information sur toute passerelle connectée.

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 Version du logiciel.
INITIALISATION...	4. Aucune action requise.
1. **VERSION LOGICIEL UIB** 2. **VERSION LOGICIEL CIS** 3. **VERSION LOGICIEL VIB** 4. **VERSION LOGICIEL FIB**	5. Appuyer sur la flèche vers le bas pour défiler à d'autres versions de logiciels et températures de sondes. **REMARQUE : Les bacs fractionnés 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**	6. Appuyer sur la flèche vers le bas pour défiler à d'autres versions de logiciel et informations. 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.

AFFICHAGE	ACTION
10. VERSION DU LOGICIEL DE PASSERELLE **11. ADRESSE IP DE LA PASSERELLE** **12. QUALITÉ DU LIEN DE LA PASSERELLE** **13. PUISSANCE DU SIGNAL ET BRUIT DE LA PASSERELLE**	

1.13.8 Réinitialisation des statistiques d'utilisation

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

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 Reset.
1 6 5 6	4. Entrer **1656**.
	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.

1.13.9 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. NOMBRE DE CUISSONS DEPUIS LA DERNIÈRE MISE AU REBUT **2. NOMBRE DE MISES AU REBUT DEPUIS LA DERNIÈRE RÉINITIALISATION**	4. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.

AFFICHAGE	ACTION
3. DATE DE RÉINITIALISATION DU COMPTEUR D'HUILE FRAÎCHE **4. COMPTEUR D'HUILE FRAÎCHE**	

1.13.10 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.
1 6 5 6	4. Entrer **1656**.
	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.

1.13.11 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 Accueil et ensuite 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.

AFFICHAGE	ACTION
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** ⇩ **9. TEMP BAC AVANT DÉMARR CUISSON** **10. TEMP VAT À LA FIN DE CUISSON**	4. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres statistiques.
⇧ ⇦ 🏠	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.

1.13.12 Statistiques TPM (Total des matières polaires)

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

AFFICHAGE	ACTION
🏠	1. Appuyer sur la touche Accueil.
?	2. Appuyer sur la touche Information.
⇩	3. Appuyer sur la flèche vers le bas.
💧	4. Appuyez sur la touche Statistiques TPM. Les valeurs TPM des trente (30) jours valides précédents sont affichées.
⇧ ⇦ 🏠	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.

CHAPITRE 2 : FILTERQUICK[MC] FQ4000
INSTRUCTIONS DES FONCTIONS DU MENU DE FILTRAGE

2.1 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.

2.1.1 Filtrage rapide – demande de filtrage

Quick Filter est une fonction qui 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 – OUI) pour lancer le filtrage. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal. La touche de filtrage passe au jaune après le premier contournement et FILTR RAPIDE est mis en surbrillance dans le menu de filtrage. Au second contournement, la touche de filtrage passe au rouge. 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 – OUI) 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	3. 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.
DÉMARRER FILTRAGE	4. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer le filtrage ou sur la touche X pour l'annuler.
VIDANGE	5. Aucune action requise.
RINÇAGE	6. Aucune action requise.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	7. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
REMPLISSAGE	8. Aucune action requise.
PRÉCHAUFFAGE	9. Aucune action requise. Ce message est affiché jusqu'à ce que la friteuse atteigne le point de consigne.
	10. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

Si le filtre est propre, le processus de filtrage dure 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.

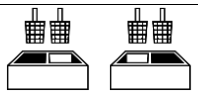
Si la procédure de filtrage rapide échoue ou si **TOUTE** l'huile n'est pas retournée au bac de cuisson durant le filtrage, le système peut passer à la fonction de filtrage incomplet. Dans certains cas, un message d'erreur peut être généré. Suivre les instructions affichées par le contrôleur afin d'effacer l'erreur, de terminer le filtrage et de retourner **TOUTE** l'huile.

⚠ DANGER

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

2.1.2 Filtrage rapide sur demande

Le filtrage rapide sur demande est utilisé pour démarrer manuellement un filtrage rapide. **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. La touche de filtrage est jaune si une demande précédente a été contournée. Si la touche de filtrage est rouge, le filtrage a été sauté plus d'une fois.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner FILTR RAPIDE. FILTR RAPIDE est mis en surbrillance jaune dans le menu de filtrage si un filtrage a été contourné.
FILTRAGE RAPIDE 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.
NIVEAU D'HUILE TROP BAS	5. S'affiche si le niveau d'huile est trop bas. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) 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	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.
DÉMARRER FILTRAGE	7. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer le filtrage ou sur la touche X pour l'annuler.
VIDANGE	8. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
RINÇAGE	9. Aucune action n'est requise alors que les débris sont rincés du bac de cuisson.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	10. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
REMPLISSAGE	11. Aucune action n'est requise alors que le bac de cuisson se remplit.
PRÉCHAUFFAGE	12. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
	13. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

Si le filtre est propre, le processus de filtrage dure 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.

Si la procédure de filtrage rapide échoue ou si **TOUTE** l'huile n'est pas retournée au bac de cuisson durant le filtrage, le système peut passer à la fonction de filtrage incomplet. Dans certains cas, un message d'erreur peut être généré. Suivre les instructions affichées par le contrôleur afin d'effacer l'erreur, de terminer le filtrage et de retourner **TOUTE** l'huile.

Lorsque FILTR NON DISP s'affiche, le système attend qu'un autre bac de cuisson soit filtré ou est en attente qu'un autre problème soit réglé. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et attendre 15 minutes pour voir si le problème est corrigé. Sinon, appeler le FAS local.

⚠ DANGER

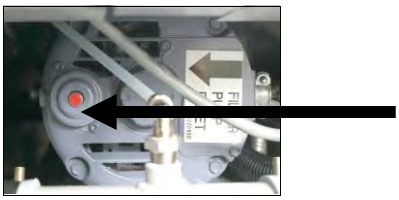
Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades et des chutes.

⚠ 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 ce disjoncteur 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 du commutateur doit être accomplie avec soin afin d'éviter la possibilité de brûlures graves dues à la négligence lors des manœuvres autour du tube de vidange et du bac de cuisson.



Commutateur de réinitialisation du moteur du filtre

2.1.3 Nettoyage et filtrage (avec OQS [si installé] ou filtrage de fin de journée)

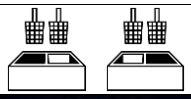
L'opération de nettoyage et de filtrage est un filtrage prolongé avec des invites supplémentaires afin de complètement nettoyer le bac de cuisson. En règle générale, elle est réalisée une fois par jour ou à la fin de la journée. S'assurer que le tampon ou le papier-filtre est remplacé chaque jour afin 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 (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 NETTOY ET FILTR (AVEC OQS [capteur de qualité de l'huile] si installé).
NETTOYER 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.
ÉCUMER DÉBRIS DU BAC -	5. 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) lorsque terminé. Appuyer sur le touche X pour annuler le filtrage.
PORTER GANTS PROTECTEURS –	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) une fois que tout l'équipement de protection individuel, y compris des gants résistants à la chaleur, est en place. Appuyer sur le touche X pour annuler le filtrage.
DÉMARRER FILTRAGE	7. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer le filtrage ou sur la touche X pour l'annuler.
VIDANGE	8. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
NETTOYER INT BC CUISS – APPUYER SUR OUI APRÈS TERMINÉ	9. Frotter le bac de cuisson. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
RINÇAGE	10. 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.
RELAVER?	11. La pompe du filtre s'arrête. Si le bac de cuisson est exempt de débris, appuyer sur la touche X (NON) pour continuer. Si des miettes sont présentes, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et la pompe se remet en marche. Ce cycle se répète jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche X (NON).
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	12. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
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 (NON) pour continuer. Si un rinçage supplémentaire est requis, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et le rinçage se répète jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche X (NON).
TRAITEMENT	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 cinq minutes.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	16. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
REMPLISSAGE	17. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson. Si un capteur OQS est installé, passer à l'étape suivante, sinon, passer à l'étape 24.
MESURE QUALITÉ HUILE	18. Aucune action n'est requise pendant que l'OQS calcule la valeur de qualité de l'huile.
REMPLISSAGE	19. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson.
11.6 21.1	20. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure aux limites de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTEN et METTRE AU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en vert dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à l'étape 24. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure à la limite de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTEN, mais supérieure à celle de METTRE AU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en orange dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à METTRE AU REBUT BIENTÔT à l'étape 21. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est supérieure à la limite de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTEN, la valeur de TPM est

AFFICHAGE	ACTION
28.3	affichée en rouge dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à METTRE AU REBUT MAINTEN à l'étape 23. Si OQS = Nombre, passer à TPM - XX à l'étape 22.
REBUT BIENTÔT ✓	21. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à l'étape 24.
TPM - XX	22. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la mesure TPM est supérieure à la limite CONFIG OQS – METTRE AU REBUT, passer à l'étape 23, sinon, passer à l'étape 24.
REBUT MNTNT ✓	23. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à MISE AU REBUT à la section 2.1.5/6. Appuyer sur C (NON) pour retarder la mise au rebut.
BASS FRIT PLEIN HUILE?	24. Appuyer sur la touche X (NON) 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 – OUI) 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.
⏻	25. Le contrôleur s'éteint.

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

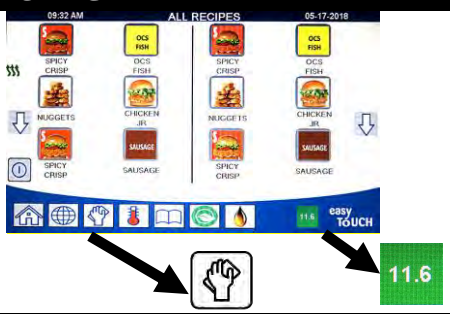
2.1.4 Filtrage OQS (capteur de qualité de l'huile)

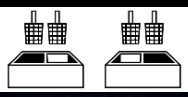
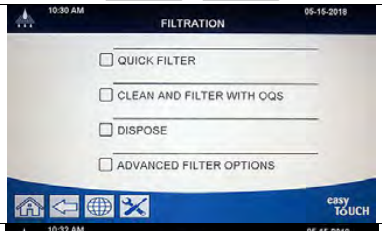
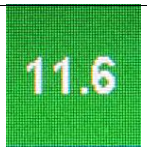
Le filtrage OQS est une fonction qui filtre le bac de cuisson en faisant un essai de l'huile afin mesurer le TPM (total des matières polaires) de l'huile à l'aide de l'OQS. Cette fonction sert à déterminer si l'huile a atteint la fin de sa durée de vie utile et doit être mise au rebut. S'assurer que 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 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 ou sur la touche TPM si elle clignote.

AFFICHAGE	ACTION
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.
	4. Sélectionner FILTRAGE OQS (capteur de qualité de l'huile).
FILTRAGE OQS MNTNT?	5. 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.
NIVEAU D'HUILE TROP BAS	6. S'affiche si le niveau d'huile est trop bas. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) 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	7. 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.
DÉMARRER FILTRAGE	8. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer le filtrage ou sur la touche X pour l'annuler.
VIDANGE	9. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
RINÇAGE	10. 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.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	11. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
REMPLISSAGE	12. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson.
MESURE QUALITÉ HUILE	13. Aucune action n'est requise pendant que l'OQS calcule la valeur de qualité de l'huile.
REMPLISSAGE	14. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson.
	15. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure aux limites de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTEN et METTRE AU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en vert dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à l'étape 20. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure à la limite de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTEN, mais supérieure

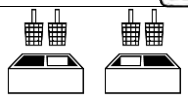
AFFICHAGE	ACTION
21.1 28.3	à celle de METTRE AU REBUT BIENTÔT, la valeur de TPM est affichée en orange dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à METTRE AU REBUT BIENTÔT à l'étape 16. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est supérieure à la limite de CONFIG OQS – METTRE AU REBUT MAINTEN, la valeur de TPM est affichée en rouge dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à METTRE AU REBUT MAINTEN à l'étape 18. Si OQS = Nombre, passer à TPM - XX à l'étape 17.
REBUT BIENTÔT ✓	16. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à l'étape 20.
TPM - XX	17. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la mesure TPM est supérieure à la limite CONFIG OQS – METTRE AU REBUT, passer à l'étape 18, sinon, passer à l'étape 20.
REBUT MNTNT ✓	18. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à MISE AU REBUT à la section 2.1.5/6. Appuyer sur C (NON) pour retarder la mise au rebut.
PRÉCHAUFFAGE	19. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
	20. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

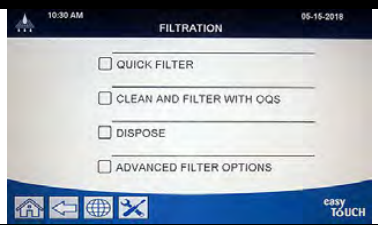
REMARQUE : Si l'huile n'est pas complètement retournée durant le filtrage, le système peut alors procéder à la fonction de filtrage incomplet.

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

Cette fonction sert à mettre au rebut l'huile usée dans un SDU 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 (SDU). Se référer à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. **REMARQUE :** si un SDU 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 15 LITRES (4 gallons) ou plus afin d'éviter un déversement d'huile.

AFFICHAGE	ACTION
	1. 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 MISE AU REBUT.
MISE REBUT MNTNT?	4. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent. **⚠ DANGER** **Laisser refroidir l'huile à 38 °C (100 °F) avant de la vider dans un récipient en <u>MÉTAL</u> adéquat pour la mise au rebut.**
RETIRER BAC DE FILTRE	5. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Retirer le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.**
BAC DU FILTRE VIDE?	6. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI). Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X (NON) afin de revenir à l'état précédent et utiliser la fonction REMPL CUVE DEPUIS BAC afin de retourner l'huile au bac de cuisson.
INSÉRER UNITÉ MISE AU REBUT 	7. Soigneusement retirer le bac du filtre de la friteuse et installer le dispositif de mise au rebut. **⚠ DANGER** **Retirer le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.** **⚠ DANGER** **Lors de la vidange de l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage maximum du récipient.**
UNITE MISE AU REBUT EN PLACE?	8. S'assurer qu'un SDU ou un récipient en MÉTAL d'une capacité d'au moins 15 LITRES (4 gallons) est en place. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. **⚠ DANGER** **Laisser refroidir l'huile à 38 °C (100 °F) avant de la vider dans un récipient en MÉTAL adéquat pour la mise au rebut.** **⚠ DANGER** **Lors de la vidange d'huile dans un SDU ou un récipient en MÉTAL adéquat, s'assurer que le récipient peut contenir au moins 15 LITRES (4 gallons). Sinon, l'huile pourrait déborder et provoquer des blessures.**
DÉMARRER MISE AU REBUT 	9. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer le filtrage ou sur la touche X pour annuler la mise au rebut.
MISE AU REBUT	10. Aucune action n'est requise alors que l'huile du bac de cuisson est mise au rebut.
BAC CUISSON VIDE?	11. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.

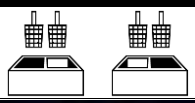
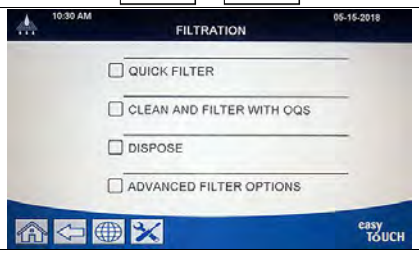
AFFICHAGE	ACTION
NETTOY BASS FRIT TERMINÉ?	12. Nettoyer le bac de cuisson avec une brosse à récurer et lorsque terminé, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	13. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.** Si un système d'huile fraîche à bidon en boîte est utilisé, passer à l'étape 18. Si un système de réservoir d'huile fraîche en vrac est utilisé, passer à l'étape suivante.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	14. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage.
DÉMARR REMPLIS.? MAINTENIR ENFONCÉ	15. Tenir enfoncée la touche de remplissage de bac afin de 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	16. Relâcher le bouton lorsque le bac de cuisson est rempli à la ligne de niveau d'huile inférieure.
CONTINUER REMPLISSAGE?	17. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer le remplissage. Sinon, appuyer sur la touche X (NON) lorsque le bac de cuisson est plein afin de quitter la fonction et passer à l'étape 19.
RETIRER UNITÉ MISE REBUT?	18. Retirer le dispositif de mise au rebut et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
INSÉRER BAC FILTRE	19. Insérer le bac du filtre propre et remonté.
REMPL MANUEL BAC CUIS	20. 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 – OUI) lorsque le bac de cuisson est rempli.
⏻	21. Le contrôleur s'éteint. Réinsérer le bac du filtre.

2.1.6 Mise au rebut pour les systèmes de mise au rebut de l'huile en vrac, à tube avant ou à tube externe

⚠ AVERTISSEMENT
S'assurer qu'un papier ou 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.

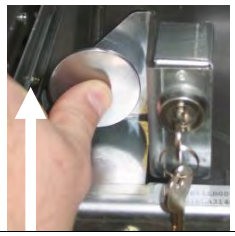
Cette fonction est utilisée pour mettre au rebut l'huile épuisée dans un système muni d'un réservoir d'huile déchet. Les systèmes à réservoir d'huile en vrac utilisent une pompe pour déplacer l'huile usée de la friteuse à un réservoir de rétention. De la plomberie supplémentaire est utilisée pour raccorder le système de réservoir d'huile en vrac aux friteuses. Les systèmes de mise au rebut à tube avant emploient un tube qui est raccordé à l'avant de la friteuse afin de pomper l'huile dans un contenant de mise au rebut. Les systèmes de mise au rebut à tube externe emploient un tube avec une pompe externe afin de pomper l'huile du bac de cuisson.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.

AFFICHAGE	ACTION
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner MISE AU REBUT. Pour la mise au rebut à un réservoir en vrac, passer à l'étape suivante. Pour la mise au rebut par l'avant (système de tube avant), passer à l'étape 5. Pour la mise au rebut par un système de tube externe pour pomper l'huile de la friteuse, passer à l'étape 6.
MISE REBUT MNTNT?	4. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer et passer à l'étape 8. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent.
MISE AU REBUT À PARTIR DU RÉCIPIENT DU FILTRE AVEC UN TUBE?	5. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer et passer à l'étape 8. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent.
MISE AU REBUT À PARTIR DU BAC DE CUISSON AVEC UN TUBE?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer et passer à l'étape 7. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent.
SYSTÈME DE MISE AU REBUT À TUBE EN PLACE?	7. S'assurer que le système de mise au rebut à tube externe est en place et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer et passer à l'étape 11.
RETIRER BAC DE FILTRE	8. Retirer le bac du filtre.
BAC DU FILTRE VIDE?	9. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape suivante. Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X (NON). La fonction de nettoyage est annulée et l'affichage revient au menu de filtrage. Retirer l'huile du bac et après avoir inséré le bac du filtre, ressayer la fonction. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSÉRER BAC jusqu'à ce que le bac soit détecté.
INSÉRER BAC FILTRE	10. Pousser le bac du filtre complètement au fond et passer à l'étape suivante. Ce message est affiché si le bac du filtre n'est pas complètement inséré.
DÉMARRER MISE AU REBUT	11. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer le filtrage ou sur la touche X pour annuler la mise au rebut. Si un tube externe est utilisé, passer à l'étape 23.
RÉSERVOIR RSRV PLEIN?	12. Ce message est affiché seulement si le réservoir d'huile en vrac est plein. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) en reconnaissance et appeler l'entrepreneur en huile déchet en vrac. L'affichage se remet hors tension.
INSÉRER BAC FILTRE	13. 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	14. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
BAC CUISSON VIDE?	15. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
NETTOY BASS FRIT TERMINÉ?	16. Nettoyer le bac de cuisson avec une brosse à récurer et lorsque terminé, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	17. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. Si la mise au rebut avant (tube avant) est utilisée, passer à l'étape suivante. Pour la mise au rebut à un réservoir, passer à l'étape 24.

AFFICHAGE	ACTION
	⚠ **DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
PLACER L'UNITÉ DE MISE AU REBUT	18. Placer le dispositif de mise au rebut à l'avant de la friteuse et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
TUBE ET UNITÉ DE MISE AU REBUT EN PLACE? 	19. Raccorder le tube de mise au rebut en tirant sur le collet du connecteur femelle et en poussant ce dernier fermement sur le raccord à déconnexion rapide mâle. Une fois en place, relâcher le raccord à déconnexion rapide et s'assurer que le raccord est complètement verrouillé. S'assurer que le dispositif de mise au rebut est placé en avant de la friteuse et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. ⚠ **DANGER** **Lors de la vidange de l'huile dans un conteneur métallique, s'assurer que le conteneur retiendra au moins QUATRE gallons (15 litres) ou plus, sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.**
OUVRIR ROBINET ÉVAC MAINTENIR ENFONCÉ L'INTERRUPTEUR DU TUBE AVANT 	20. 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. Si la mise au rebut par l'avant est utilisée, passer à l'étape suivante.
	21. S'assurer que le tube est installé avant de tenir enfoncée la touche de mise au rebut pour commencer la vidange.
MISE AU REBUT RELÂCHER LE COMMUTATEUR DU TUBE ET FERMER LE ROBINET ÉVAC LORSQUE PLEIN 	22. L'huile est transvasée du bac du filtre au dispositif de mise au rebut. Lorsque le bac est vide, relâcher l'interrupteur afin d'arrêter la pompe. Une fois le dispositif rempli, 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. Passer à l'étape 27.
UTILISER LE TUBE POUR EXTRAIRE L'HUILE DU BAC DE CUISSON	23. Utiliser le tube externe pour pomper l'huile du bac de cuisson au dispositif de mise au rebut. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape suivante.

AFFICHAGE	ACTION
OUVRIR ROBINET ÉVAC	24. 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 et passer à l'étape suivante.
MISE AU REBUT	25. Aucune action n'est requise alors que la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au dispositif de mise au rebut. Pour la mise au rebut à un réservoir en vrac, passer à l'étape 27. Si un tube externe est utilisé pour pomper l'huile du bac de cuisson, passer à l'étape suivante.
BAC CUISSON VIDE?	26. Lorsque le bac de cuisson est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape suivante.
RETIRER BAC DE FILTRE	27. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Ouvrir le bac de filtre lentement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer de graves brûlures, glissades et chutes.**
BAC DU FILTRE VIDE?	28. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI). Si la mise au rebut par l'avant est utilisée, passer à l'étape 31. Pour la mise au rebut à un réservoir, passer à l'étape 34. Pour la mise au rebut avec un tube externe, passer à l'étape 30. Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X (NON) et revenir à l'étape 20 pour la mise au rebut avant, à l'étape 24 pour la mise au rebut en vrac ou à l'étape 30 pour la mise au rebut par tube externe. Si le bac du filtre n'est pas vide lors de l'utilisation d'un tube externe, passer à l'étape suivante.
UTILISER LE TUBE POUR EXTRAIRE L'HUILE DU BAC DU FILTRE	29. Utiliser le tube externe pour pomper l'huile du bac du filtre au dispositif de mise au rebut. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape suivante.
RETIRER LE SYSTÈME D'ÉVACUATION À TIGE	30. Retirer le système de mise au rebut à tube externe et passer à l'étape suivante.
NETTOYER LE RÉCIPIENT DU FILTRE?	31. Nettoyer le bac du filtre et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape 33. Si un tube externe est utilisé, passer à l'étape suivante.
NETTOY BASS FRIT TERMINÉ?	32. Nettoyer le bac de cuisson avec une brosse à récurer et lorsque terminé, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
BAC DU FILTRE SEC?	33. Assécher le bac du filtre et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé.
INSÉRER BAC FILTRE	34. Insérer le bac du filtre. Si la mise au rebut par l'avant est utilisée, passer à l'étape suivante. Pour la mise au rebut à un réservoir, passer à l'étape 36. Si un tube externe est utilisé, passer à l'étape 41.
RETIRER L'UNITÉ DE MISE AU REBUT ET DÉTACHER LE TUBE	35. Débrancher le tube de mise au rebut et enlever le dispositif de mise au rebut, puis appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. Si un bidon en boîte est utilisé pour l'huile fraîche, passer à l'étape 41. Si un réservoir en vrac est utilisé pour l'huile fraîche, passer à l'étape 37.

AFFICHAGE	ACTION
FERMER ROBINET ÉVAC 	36. 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. Si un bidon en boîte est utilisé pour l'huile fraîche, passer à l'étape 41. Si un système de réservoir d'huile fraîche en vrac est utilisé, passer à l'étape suivante.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	37. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage.
DÉMARR REMPLIS.? MAINTENIR ENFONCÉ	38. Tenir enfoncée la touche de remplissage de bac afin de 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	39. Relâcher le bouton lorsque le bac de cuisson est rempli à la ligne de niveau d'huile inférieure.
CONTINUER REMPLISSAGE?	40. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer le remplissage. Sinon, appuyer sur la touche X (NON) lorsque le bac de cuisson est plein et passer à l'étape 42.
REMPL MANUEL BAC CUIS	41. 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 – OUI) lorsque le bac de cuisson est rempli.
	42. Le contrôleur s'éteint.

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

Cette fonction remplit le bac de cuisson à partir du 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 de cuisson divisés.
	4. Sélectionner OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.
	5. Sélectionner REMPLIR LE BAC DE CUISSON DEPUIS LE BAC D'ÉVACUATION. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSÉRER BAC jusqu'à ce que le bac soit détecté.

AFFICHAGE	ACTION
REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension.
REMPLISSAGE	7. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
BASS FRIT PLEIN HUILE?	8. Appuyer sur la touche X (NON) pour actionner la pompe à nouveau si le niveau d'huile est sous la ligne niveau supérieure. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque l'huile atteint la ligne de niveau supérieure. 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.
	9. Le contrôleur s'éteint.

2.1.8 Remplir le bac du réservoir d'huile en vrac

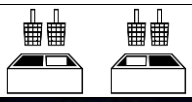
Cette fonction sert à remplir le bac de cuisson du réservoir d'huile fraîche en vrac.

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 de cuisson divisés.
10:30 AM 05-15-2018 FILTRATION QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS easy TOUCH	4. Sélectionner OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.
10:31 AM 05-15-2018 FILTRATION OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE easy TOUCH	5. Sélectionner REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension.
DÉMARR REMPLIS.? MAINTENIR ENFONCÉ	7. Tenir enfoncée la touche de remplissage de bac afin de 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 – OUI) pour continuer le remplissage. Sinon, appuyer sur la touche X (NON) lorsque le bac de cuisson est plein afin de quitter la fonction et mettre le contrôleur hors circuit.

AFFICHAGE	ACTION
	10. Le contrôleur s'éteint.

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

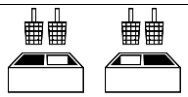
La fonction de vidange du bac de cuisson au réservoir d'huile déchet permet de pomper l'excédent d'huile dans le bac au réservoir d'huile déchet sans vidanger l'huile existante dans le bac.

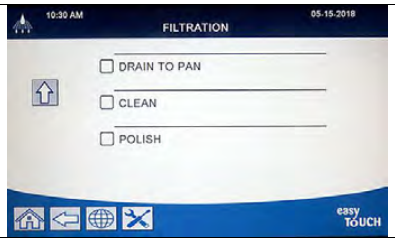
AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.
	4. Sélectionner BAC ÉVAC HUILE À RÉSERV HUILE USAGÉE.
BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE USAGÉE?	5. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent. 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?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) en reconnaissance et appeler l'entrepreneur en huile déchet en vrac. L'affichage revient à l'état précédent.
OUVRIR ROBINET ÉVAC 	7. 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	8. 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	9. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Ouvrir le bac de filtre lentement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer de graves brûlures, glissades et chutes.**
BAC ÉVAC VIDE?	10. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI). Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X (NON) et remonter à l'étape 8.
INSÉRER BAC	11. Insérer le bac du filtre.
FERMER ROBINET ÉVAC 	12. 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.
	13. Le contrôleur revient à l'état de départ.

2.1.10 Vidange dans le bac d'évacuation

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

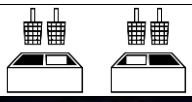
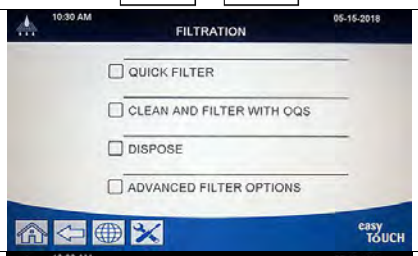
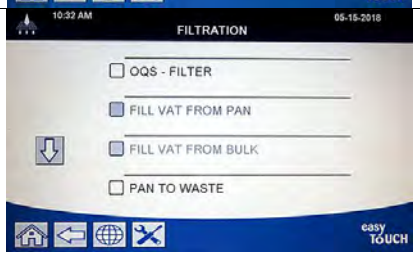
AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.

AFFICHAGE	ACTION
	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner VIDANGE DANS BAC EVAC.
VIDANGER MAINTENANT?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension.
DÉMARRER VIDANGE	7. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer la vidange ou sur la touche X pour l'annuler.
VIDANGE	8. Aucune action n'est requise durant la vidange du bac de cuisson au bac du filtre.
BAC CUISS VIDE?	9. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	10. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. ⚠ **DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC?	11. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour remplir le bac de cuisson, sinon sauter à l'étape 14.
REMPLISSAGE	12. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
BASS FRIT PLEIN HUILE?	13. Appuyer sur la touche X (NON) pour actionner la pompe à nouveau si le niveau d'huile est sous la ligne niveau supérieure. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque l'huile atteint la ligne de niveau supérieure et passer à l'étape 17. 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.
ENLEVER BAC ÉVAC	14. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. ⚠ **DANGER** **Ouvrir le bac de filtre lentement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer de graves brûlures, glissades et chutes.**
BAC ÉVAC VIDE?	15. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI). Si le bac n'est pas vide, appuyer sur la touche X (NON) et remonter à l'étape 11.
INSÉRER BAC	16. Insérer le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
	17. Le contrôleur s'éteint.

2.1.11 Nettoyer (ébullition [à chaud] ou à froid) pour les systèmes sans réservoir d'huile

Le mode de nettoyage sert à éliminer l'huile carbonisée du bac de cuisson. Le type de nettoyage (chaud ou froid) dépend des réglages du gérant – attributs de filtrage – réglages de nettoyage (voir la section 1.8).

AFFICHAGE	ACTION
	1. 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 OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.
	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner NETTOYER.
NETTOY FROID MAINTEN? ou PRTR À ÉBULL MNTNT?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) 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.
ÉCONOMIE D'HUILE?	7. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) si l'huile doit être réutilisée et passer à l'étape 9. Si la touche X (NON) est sélectionnée, passer à l'étape suivante.

AFFICHAGE	ACTION
HUILE MISE AU REBUT?	8. Si l'huile a déjà été mise au rebut et que le bac de cuisson est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI). Si l'huile n'a pas été mise au rebut, appuyer sur la touche X (NON).
RETIRER BAC DE FILTRE	9. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. Si l'huile n'est pas conservée, passer à l'étape 16. ⚠ **DANGER** **Retirer le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.**
BAC DU FILTRE VIDE?	10. Si l'huile **N'EST PAS** conservée et que le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 24. Si l'huile **EST** conservée et que le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape suivante. Appuyer sur la touche X (NON) si l'huile est dans le bac du filtre et passer à l'étape 15.
INSÉRER BAC FILTRE	11. Insérer au bac du filtre et passer à l'étape suivante.
VIDANGE	12. Aucune action n'est requise durant la vidange du bac de cuisson au bac du filtre.
BAC CUISSON VIDE?	13. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
RETIRER BAC DE FILTRE	14. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse et le mettre de côté, puis passer à l'étape 24. ⚠ **DANGER** **Retirer le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.**
VIDER LE BAC DU FILTRE ET COMMENCER À NETTOYER	15. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 48. Mettre au rebut l'huile dans le bac du filtre à l'aide de la fonction de remplissage du bac de cuisson et utiliser ensuite l'option de mise au rebut. Lorsque terminé, démarrer la fonction de nettoyage à nouveau.
INSÉRER UNITÉ MISE AU REBUT 	16. Insérer le dispositif de mise au rebut. ⚠ **DANGER** **S'assurer que le SDU (dispositif de mise au rebut de shortening) ou un contenant en métal adéquat d'une capacité d'au moins 15 LITRES (4 gallons) est placé sous le drain. Sinon, l'huile pourrait déborder et provoquer des blessures.**
UNITE MISE AU REBUT EN PLACE?	17. S'assurer qu'un SDU ou un récipient en MÉTAL d'une capacité d'au moins 15 LITRES (4 gallons) est en place. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. ⚠ **DANGER** **Laisser refroidir l'huile à 38 °C (100 °F) avant de la 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 de la ligne de remplissage maximum du récipient.**

AFFICHAGE	ACTION
VIDANGE	18. Aucune action n'est requise durant la vidange du bac de cuisson au récipient de mise au rebut.
BAC CUISSON VIDE?	19. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	20. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
RETIRER UNITÉ MISE REBUT?	21. Retirer le dispositif de mise au rebut et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI).
BAC DU FILTRE VIDE?	22. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet) et sauter à l'étape 24. Appuyer sur la touche X (NON) si l'huile est dans le bac du filtre et passer à l'étape suivante.
METTRE AU REBUT L'HUILE DU BAC DU FILTRE ET REDÉMARRER LE NETTOYAGE	23. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 48. Mettre au rebut l'huile dans le bac du filtre à l'aide de la fonction de remplissage du bac de cuisson et utiliser ensuite l'option de mise au rebut. Lorsque terminé, démarrer la fonction de nettoyage à nouveau.
SOLUTION AJOUTÉE?	24. Remplir le bac de cuisson à nettoyer d'un mélange d'eau et de solution nettoyante. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour démarrer la procédure de nettoyage.
NETTOYAGE ou ÉBULLITION	25. Frotter le bac de cuisson et laisser la solution reposer pendant le compte à rebours de la minuterie de nettoyage à froid ou à ébullition. Si le nettoyage par ébullition est sélectionné, le bac de cuisson chauffe à 91 °C (195 °F) durant une heure.
NETTOY TERMINÉ ou ÉBULLITION TERMIN	26. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour désactiver l'alarme.
NETTOYER LE BAC DU FILTRE	27. Retirer le ramasse-miettes et l'anneau de retenue. Retirer le papier ou le tampon-filtre et le jeter. Retirer le tamis. Nettoyer les composants et le bac du filtre.
INSÉRER UNITÉ DE NETTOYAGE/MISE AU REBUT change à UNITÉ DE NETTOYAGE/MISE AU REBUT EN PLACE?	28. Insérer le dispositif de solution de nettoyage ou un bac de mise au rebut assez grand pouvant contenir au moins 15 LITRES (4 gallons) sous le drain et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI).
VIDANGE	29. Aucune action n'est requise pendant la vidange du bac de cuisson.
RINÇAGE TERMINÉ?	30. Rincer la solution restante dans le bac de cuisson. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est complètement rincé.
SOLUTION ENLEVÉE?	31. S'assurer que la solution est complètement évacuée et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac est complètement rincé.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	32. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
RETIRER L'UNITÉ DE SOLUTION DE NETTOYAGE	33. Enlever le dispositif de solution de nettoyage ou le bac de mise au rebut et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. Si l'huile a été conservée, sauter à l'étape 38.

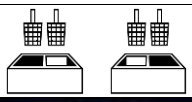
AFFICHAGE	ACTION
BAC DU FILTRE PROPRE?	34. S'assurer que le bac du filtre et ses composants sont propres. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. Appuyer sur la touche X (NON) si le bac du filtre n'est pas propre invite à le nettoyer. Lorsque le bac du filtre est propre, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape suivante.
BAC DE CUISSON ET BAC DU FILTRE SECS?	35. S'assurer que le bac de cuisson, le bac du filtre et les composants sont complètement secs. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. **⚠ 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 FILTRE	36. Réinstaller le tamis, le papier ou le tampon-filtre, l'anneau de retenue et le ramasse-miettes retirés à l'étape 27. Insérer le bac du filtre.
REMPL MANUEL BAC CUIS	37. Verser soigneusement de l'huile dans le bac de cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne la ligne de niveau inférieure de la friteuse. Lorsque le bac de cuisson est rempli, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 48.
BAC DE CUISSON SEC?	38. S'assurer que le bac de cuisson est complètement sec. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. **⚠ DANGER** **S'assurer que le bac de cuisson est complètement exempt d'eau 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.**
RETOUR DE L'HUILE ÉCONOMISÉE?	39. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer à retourner l'huile conservée.
INSÉRER BAC FILTRE	40. Insérer le bac du filtre avec l'huile conservée enlevée à l'étape 14.
RMPLR BASS FRIT DU RÉCIPT FILTRE?	41. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour remplir le bac de cuisson.
REMPLISSAGE	42. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
BASS FRIT PLEIN HUILE?	43. Appuyer sur la touche X (NON) pour actionner la pompe à nouveau si le niveau d'huile est sous la ligne niveau supérieure. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque l'huile atteint la ligne de niveau supérieure. 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.
RETIRER BAC DE FILTRE	44. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Retirer le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.**
NETTOYER LE BAC DU FILTRE	45. Retirer le ramasse-miettes et l'anneau de retenue. Retirer le papier ou le tampon-filtre et le jeter. Retirer le tamis. Nettoyer les composants et le bac du filtre.

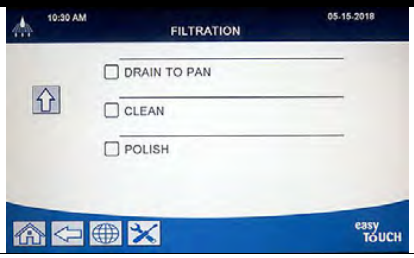
AFFICHAGE	ACTION
BAC DU FILTRE SEC?	46. S'assurer que le bac du filtre et ses composants sont complètement secs. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. **⚠ DANGER** **S'assurer que le bac de filtre est complètement sec et exempt d'eau avant d'effectuer le remplissage d'huile. Le non-respect de cette consigne pourrait causer l'éclaboussement de liquide chaud lorsque l'huile est chauffée à la température de cuisson.**
INSÉRER BAC FILTRE	47. Réinstaller le tamis, le papier ou le tampon-filtre, l'anneau de retenue et le ramasse-miettes retirés à l'étape 45. Insérer le bac du filtre.
	48. Le contrôleur s'éteint.

2.1.12 Nettoyer (ébullition [à chaud] ou à froid) pour les systèmes de mise au rebut à réservoir d'huile, à tube avant et à tube externe

Le mode de nettoyage sert à éliminer l'huile carbonisée du bac de cuisson. Le type de nettoyage (chaud ou froid) dépend des réglages du gérant – attributs de filtrage – réglages de nettoyage (voir la section 1.8).

⚠ AVERTISSEMENT
S'assurer qu'un papier ou 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. Appuyer sur la touche du menu de filtrage. Cette fonction peut être démarrée lorsque la friteuse est en marche ou arrêtée. Pour la mise au rebut au réservoir en vrac, il est conseillé de faire la mise au rebut lorsque l'huile est chaude afin de faciliter le pompage.
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.
	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.

AFFICHAGE	ACTION
	5. Sélectionner NETTOYER.
NETTOY FROID MAINTEN? ou PRTR À ÉBULL MNTNT?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) 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.
ÉCONOMIE D'HUILE?	7. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) si l'huile doit être réutilisée et passer à l'étape 10. Si la touche X (NON) est sélectionnée, passer à l'étape suivante.
HUILE MISE AU REBUT?	8. Si l'huile a **DÉJÀ** été mise au rebut et que le bac de cuisson est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 10. Si l'huile n'a **PAS** été mise au rebut et que la méthode choisie est la mise au rebut au réservoir ou par tube avant, appuyer sur la touche X (NON) et passer à l'étape 15. Si l'huile n'a **PAS** été mise au rebut et que la méthode choisie est la mise au rebut par tube externe, appuyer sur la touche X (NON) et passer à l'étape 24. Pour la mise au rebut dans le réservoir de vrac et si le réservoir est plein, passer à l'étape suivante.
RÉSERVOIR RSRV PLEIN?	9. Ce message s'affiche seulement si le réservoir d'huile déchet en vrac est plein. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) en reconnaissance et appeler l'entrepreneur en huile déchet en vrac. L'affichage se remet hors tension.
RETIRER BAC DE FILTRE	10. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. ⚠ **DANGER** **Retirer le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.**
BAC DU FILTRE VIDE?	11. Si l'huile **N'EST PAS** conservée, que le bac du filtre est vide et que la mise au rebut est faite à un réservoir en vrac ou au tube avant, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 37. Si l'huile **N'EST PAS** conservée, que le bac du filtre est vide et que la mise au rebut est faite avec un tube externe, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 24. Si l'huile **EST** conservée et que le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape suivante. Appuyer sur la touche X (NON) si l'huile est dans le bac du filtre et passer à l'étape 13.
INSÉRER BAC FILTRE	12. Pousser le bac du filtre complètement au fond et passer à l'étape 14.
VIDER RÉCIPT FILTRE ou VIDER RÉCIPT FILTRE ET REDÉMARRER NETTOYAGE	13. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 65. Mettre au rebut l'huile dans le bac du filtre à l'aide de la fonction de remplissage du bac de cuisson et utiliser ensuite l'option de mise au rebut. Lorsque terminé, démarrer la fonction de nettoyage à nouveau.
VIDANG DS RÉCIPT FILTRE?	14. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour vidanger l'huile dans le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
VIDANGE	15. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
BAC CUISSON VIDE?	16. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si l'huile n'est **PAS** conservée et qu'elle est mise au rebut dans le réservoir, passer à l'étape 26. Si l'huile n'est **PAS** conservée et que le tube avant est utilisé pour la mise au rebut, passer à l'étape suivante. Si l'huile **EST** conservée, passer à l'étape 18.
NETTOY BASS FRIT TERMINÉ?	17. Nettoyer le bac de cuisson avec une brosse à récurer et lorsque terminé, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	18. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. Si l'huile **EST** conservée, passer à l'étape 29. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
PLACER L'UNITÉ DE MISE AU REBUT	19. Placer le dispositif de mise au rebut à l'avant de la friteuse et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
TUBE ET UNITÉ DE MISE AU REBUT EN PLACE? 	20. Raccorder le tube de mise au rebut en tirant sur le collet du connecteur femelle et en poussant ce dernier fermement sur le raccord à déconnexion rapide mâle. Une fois en place, relâcher le raccord à déconnexion rapide et s'assurer que le raccord est complètement verrouillé. S'assurer que le dispositif de mise au rebut est placé en avant de la friteuse et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. **⚠ DANGER** **Lors de la vidange de l'huile dans un récipient métallique, s'assurer qu'il peut contenir au moins 15 LITRES (4 gallons), sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.**
OUVRIR ROBINET ÉVAC MAINTENIR ENFONCÉ L'INTERRUPTEUR DU TUBE AVANT 	21. 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. Si la mise au rebut par l'avant est utilisée, passer à l'étape suivante.
	22. La pompe du tube de mise au rebut avant utilise un interrupteur instantané. Elle ne fonctionne que si l'interrupteur est enfoncé. S'assurer que le tube est installé avant de tenir enfoncée la touche de mise au rebut pour commencer la vidange. Continuer à tenir l'interrupteur enfoncé jusqu'à ce que le bac soit vide. Lorsque le bac est vide, relâcher l'interrupteur afin d'arrêter la pompe.

AFFICHAGE	ACTION
MISE AU REBUT RELÂCHER LE COMMUTATEUR DU TUBE ET FERMER LE ROBINET ÉVAC LORSQUE PLEIN 	23. L'huile est transvasée du bac du filtre au dispositif de mise au rebut. Lorsque le bac est vide, relâcher l'interrupteur afin d'arrêter la pompe. Une fois le dispositif rempli, 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. Passer à l'étape 29.
SYSTÈME DE MISE AU REBUT À TUBE EN PLACE?	24. S'assurer que le système de mise au rebut à tube externe est en place et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
UTILISER LE TUBE POUR EXTRAIRE L'HUILE DU BAC DE CUISSON	25. Utiliser le tube externe pour pomper l'huile du bac de cuisson au dispositif de mise au rebut. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape 27.
OUVRIR ROBINET ÉVAC 	26. 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 et passer à l'étape suivante.
MISE AU REBUT	27. 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 ou au système à tube externe pendant deux (2) minutes. Pour la mise au rebut au réservoir ou au tube avant, passer à l'étape 29. Pour la mise au rebut à un tube externe, passer à l'étape suivante.
BAC CUISSON VIDE?	28. Lorsque le bac de cuisson est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape suivante.
RETIRER BAC DE FILTRE	29. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. Si l'huile n'est **PAS** conservée, passer à l'étape suivante. Si l'huile **EST** conservée et que le bac du filtre est plein d'huile, retirer le bac du filtre de la friteuse et passer à l'étape 37. ⚠ **DANGER** **Ouvrir le bac de filtre lentement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourrait provoquer de graves brûlures, glissades et chutes.**
BAC DU FILTRE VIDE?	30. Si le bac du filtre **EST** vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI). Pour la mise au rebut à un réservoir, passer à l'étape 35. Si la mise au rebut par l'avant est utilisée, passer à l'étape 33. Pour la mise au rebut avec un tube externe, passer à l'étape 32. Si le bac **N'EST PAS** vide, appuyer sur la touche X (NON) et revenir à l'étape 27 pour la mise au rebut en vrac, à l'étape 21 pour la mise au rebut avant ou continuer pour la mise au rebut par tube externe.

AFFICHAGE	ACTION
UTILISER LE TUBE POUR EXTRAIRE L'HUILE DU BAC DU FILTRE	31. Utiliser le tube externe pour pomper l'huile du bac du filtre au dispositif de mise au rebut. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape suivante.
RETIRER LE SYSTÈME D'ÉVACUATION À TIGE	32. Retirer le système de mise au rebut à tube externe et passer à l'étape suivante.
INSÉRER BAC FILTRE	33. Insérer le bac du filtre. Pour la mise au rebut au réservoir ou pour utiliser un tube externe, passer à l'étape 37. Si la mise au rebut par tube avant est utilisée, passer à l'étape suivante.
RETIRER L'UNITÉ DE MISE AU REBUT ET DÉTACHER LE TUBE	34. Débrancher le tube de mise au rebut et enlever le dispositif de mise au rebut, puis appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé et passer à l'étape 37.
FERMER ROBINET ÉVAC	35. 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.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	36. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. ⚠ **DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
SOLUTION AJOUTÉE?	37. Remplir le bac de cuisson à nettoyer d'un mélange d'eau et de solution nettoyante. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour démarrer la procédure de nettoyage.
NETTOYAGE ou ÉBULLITION	38. Frotter le bac de cuisson et laisser la solution reposer pendant le compte à rebours de la minuterie de nettoyage à froid ou à ébullition. Si le nettoyage par ébullition est sélectionné, le bac de cuisson chauffe à 91 °C (195 °F) durant une heure.
NETTOY TERMINÉ ou ÉBULLITION TERMIN	39. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour désactiver l'alarme. Si l'huile est conservée, passer à l'étape 41.
NETTOYER LE BAC DU FILTRE	40. Retirer le ramasse-miettes et l'anneau de retenue. Retirer le papier ou le tampon-filtre et le jeter. Retirer le tamis. Nettoyer les composants et le bac du filtre.
INSÉRER UNITÉ DE NETTOYAGE/MISE AU REBUT change à UNITÉ DE NETTOYAGE/MISE AU REBUT EN PLACE?	41. Insérer le dispositif de solution de nettoyage ou un bac de mise au rebut assez grand pouvant contenir au moins 15 LITRES (4 gallons) sous le drain et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI).
VIDANGE	42. Aucune action n'est requise pendant la vidange du bac de cuisson.
RINÇAGE TERMINÉ?	43. Rincer la solution restante dans le bac de cuisson. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est complètement rincé.
SOLUTION ENLEVÉE?	44. S'assurer que la solution est complètement évacuée et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac est complètement rincé.

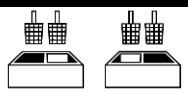
AFFICHAGE	ACTION
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	45. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. **⚠ DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
RETIRER L'UNITÉ DE SOLUTION DE NETTOYAGE	46. Enlever le dispositif de solution de nettoyage ou le bac de mise au rebut et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. Si l'huile a été conservée, passer à l'étape 50.
BAC DU FILTRE PROPRE?	47. S'assurer que le bac du filtre et ses composants sont propres. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. Appuyer sur la touche X (NON) si le bac du filtre n'est pas propre invite à le nettoyer. Appuyer sur la touche quand le bac du filtre est propre et passer à l'étape suivante.
BAC DE CUISSON ET BAC DU FILTRE SECS?	48. S'assurer que le bac de cuisson, le bac du filtre et les composants sont complètement secs. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. **⚠ 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 FILTRE	49. Réinstaller le tamis, le papier ou le tampon-filtre, l'anneau de retenue et le ramasse-miettes. Insérer le bac du filtre. Si un bidon en boîte est utilisé pour l'huile fraîche, passer à l'étape 64. Si un réservoir en vrac est utilisé pour l'huile fraîche, passer à l'étape 60.
BAC DE CUISSON SEC?	50. Assécher le bac de cuisson et s'assurer qu'il est complètement sec. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. **⚠ DANGER** **S'assurer que le bac de cuisson est complètement exempt d'eau 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.**
RETOUR DE L'HUILE ÉCONOMISÉE?	51. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer à retourner l'huile conservée.
INSÉRER BAC FILTRE	52. Insérer le bac du filtre avec l'huile conservée enlevée à l'étape 29.
RMPLR BASS FRIT DU RÉCIPT FILTRE?	53. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour remplir le bac de cuisson.
REMPLISSAGE	54. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
BASS FRIT PLEIN HUILE?	55. Si le niveau d'huile est sous la ligne de niveau inférieure, appuyer sur la touche X (NON) afin de revenir à l'étape précédente et faire fonctionner la pompe à nouveau. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque l'huile atteint ou dépasse la ligne de niveau inférieure. Si le niveau d'huile dans le bac de cuisson n'est pas à la ligne de niveau inférieure, vérifier si toute l'huile du bac du filtre a été retournée. Il pourrait y rester une petite quantité d'huile dans le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
RETIRER BAC DE FILTRE	56. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. **⚠ DANGER** **Retirer le bac de filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades et des chutes.**
NETTOYER LE BAC DU FILTRE	57. Retirer le ramasse-miettes et l'anneau de retenue. Retirer le papier ou le tampon-filtre et le jeter. Retirer le tamis. Nettoyer les composants et le bac du filtre. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé.
BAC DU FILTRE SEC?	58. S'assurer que le bac du filtre et ses composants sont complètement secs. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. **⚠ DANGER** **S'assurer que le bac de filtre est complètement sec et exempt 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 FILTRE	59. Réinstaller le tamis, le papier ou le tampon-filtre, l'anneau de retenue et le ramasse-miettes retirés à l'étape 57. Insérer le bac du filtre et passer à l'étape 65.
REMPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERV?	60. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient au menu de filtrage.
DÉMARR REMPLIS.? MAINTENIR ENFONCÉ	61. Tenir enfoncée la touche de remplissage de bac afin de 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	62. Relâcher le bouton lorsque le bac de cuisson est rempli à la ligne de niveau d'huile inférieure.
CONTINUER REMPLISSAGE?	63. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer le remplissage. Sinon, appuyer sur la touche X (NON) lorsque le bac de cuisson est plein afin de quitter la fonction et remettre le contrôleur hors-circuit.
REMPL MANUEL BAC CUIS	64. 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 – OUI) lorsque le bac de cuisson est rempli.
⏻	65. Le contrôleur s'éteint.

2.1.13 Traiter

Le mode de traitement sert de filtrage prolongé afin d'éliminer les impuretés de l'huile.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La température de la friteuse **DOIT** être au point de consigne. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.

AFFICHAGE	ACTION
	2. Sélectionner BAC CUIS GAUCHE ou BAC CUIS DROIT pour les bacs de cuisson divisés.
	3. Sélectionner OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES.
 	4. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	5. Sélectionner TRAITER.
TRAITER?	6. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent.
ÉCUMER DÉBRIS DU BAC	7. 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) lorsque terminé. Appuyer sur le touche X pour annuler le filtrage.
DÉMARRER TRAITEMENT 	8. Appuyer sur la touche BLEUE pour lancer le traitement ou sur la touche X pour l'annuler. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSÉRER BAC jusqu'à ce que le bac soit détecté.
VIDANGE	9. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
TRAITEMENT	10. 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 pour une période prolongée.
ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS	11. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. ⚠ **DANGER** **Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.**
REMPLISSAGE	12. Aucune action n'est requise alors que le bac de cuisson se remplit.
PRÉCHAUFFAGE	13. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
DÉMARR	14. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

CHAPITRE 3 : FILTERQUICK^{MC} FQ4000 DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

3.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou, au minimum, de diagnostiquer précisément les problèmes possibles de cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible de rencontrer 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. 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.

En cas de doute sur la mesure corrective à prendre, ne pas hésiter pas à appeler le service technique Frymaster ou un centre de service agréé Frymaster pour obtenir de l'assistance.

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

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **S'assurer que les conduites de gaz à déconnexion rapide sont correctement raccordées.**
- **S'assurer que tous les robinets d'arrêt des conduites de gaz sont ouverts.**
- **S'assurer que le robinet de vidange du bac de cuisson est complètement fermé.**
- **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.

3.2 Dépannage

3.2.1 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
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.
FQ4000 affiche BAC CUISS PLEIN? OUI NON après le filtrage.	A. Fonctionnement normal pendant ou au début ou à la fin de la plupart des fonctions de filtrage. B. Si ce message apparaît à plusieurs reprises pendant le filtrage, cela pourrait indiquer un débit lent de retour d'huile.	A. S'assurer que le bac de cuisson est rempli d'huile et appuyer sur la touche √. B. Voir la section 2.3 du dépannage du manuel FQx30-T – La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.
FQ4000 affiche EVAC DEBOUCHEE?	Le drain est bouché et l'huile ne s'est pas vidangée.	Nettoyer le drain avec Fryers Friend et appuyer sur la touche **√**. Le filtrage reprend.
FQ4000 affiche CHANGER PAPIER/TAMPON FILTRE?	Une erreur de filtrage s'est produite, le papier/tampon-filtre est obstrué, une demande de changement de papier/tampon-filtre après 25 heures s'est produite ou le changement du papier/tampon-filtre a été ignoré lors d'une demande précédente.	Remplacer le papier/tampon-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 invites **CHANGER PAPIER/TAMPON FILTRE**.
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.
FQ4000 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.
FQ4000 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.
FQ4000 affiche E19 ou E28 PANNE CHAUFFAGE.	Robinet de gaz fermé, contrôleur défectueux, transformateur défectueux, problème de contacteur ou thermostat à haute limite ouvert.	Il est normal que ce message s'affiche au démarrage si les conduites de gaz de la friteuse sont remplies d'air. Vérifier que le robinet de gaz est ouvert. Si le robinet de gaz est ouvert et que le problème persiste, arrêter la friteuse et appeler votre service après-vente pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche LIMIT TEMP NIV 1.	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.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
FQ4000 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 √. La période de remontée maximale pour la friteuse au gaz est de 3:15, 1:40 pour la friteuse électrique. Si l'erreur persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 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.
FQ4000 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.
FQ4000 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 FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche RÉPAR NÉCESS, suivi d'un message d'erreur.	Une erreur s'est produite qui exige les services d'un technicien.	Appuyer sur X pour poursuivre la cuisson et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. Dans certains cas, la cuisson peut ne pas être autorisée.
FQ4000 affiche AUCUN GROUPE MENU DISPONIBLE PR SÉLECTION.	Tous les groupes de menus ont été supprimés. REMARQUE : TOUTES RECETTES n'est pas un groupe qui peut être utilisé pour la cuisson.	Créer un groupe de menus. Une fois le menu créé, ajouter des recettes au groupe (voir la section 1.10).

3.2.2 Dépannage de l'autofiltrage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
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 1.8.
NETTOY ET FILTR ne démarre pas.	Température trop basse.	S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant de lancer la fonction de nettoyage et filtrage.
FQ4000 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.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
FQ4000 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 de filtre.	A. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne de niveau supérieure (au capteur de niveau d'huile du haut). 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 de la friteuse. D. Dans les recettes, régler le filtrage à activé. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

3.2.3 Filtre 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.

3.2.4 Dépannage de l'OQS (capteur de qualité de l'huile)

Problème	Mesure corrective
Aucun résultat de TPM affiché.	**Vérifier les éléments suivants et exécuter un autre filtrage OQS.** • S'assurer que la température du bac de cuisson est au point de consigne. • Inspecter le préfiltre et s'assurer qu'il est bien vissé à l'aide de la clé. • Inspecter les joints toriques du bac de filtrage et s'assurer qu'ils sont tous deux présents et qu'ils ne sont pas fissurés ou usés. Les remplacer, le cas échéant. • S'assurer que le papier-filtre n'est pas obstrué et qu'un papier-filtre propre est utilisé. Le bac de cuisson s'est-il rempli dès la première fois lors du filtrage précédent? Sinon, remplacer le papier-filtre.

3.2.5 Codes d'erreur

Se reporter à la section 1.12.2.1 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. Appeler le réparateur.
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. Appuyez sur la réinitialisation de l'interrupteur de limite supérieure sous le boîtier de commande, le cas échéant.
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 REPAR	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 SYSTÈME APPOINT - APPEL SERVICE	La lecture RTD ATO est hors plage. Appeler le réparateur.
E32	SOUPAPE DE VIDANGE NON OUVERTE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Le robinet de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E33	SOUPAPE DE VIDANGE NON FERMÉE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Le robinet de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E34	ROB RETOUR NON OUVRT - FILTRAGE & SYS APPOINT DÉSACT - APPEL REPAR	Le robinet de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E35	ROB RETOUR NON FERMÉ - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Le robinet de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E36	ÉCHEC CARTE INTERFACE ROB - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Perte de connexion de la carte d'interface de robinet ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E37	INTERMITTENT AUTO - ÉCHEC SONDE FILTRAGE - FILTRAGE DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	La lecture RTD AIF est hors plage. Appeler le réparateur.
E39	CHANGER LE FILTRE	La minuterie de 25 heures est terminée ou le circuit de détection de filtre sale a été activé. Remplacer le papier ou le tampon-filtre.
E41	HUILE DANS LE BAC	Le système a détecté que de l'huile pourrait être présente dans le bac du filtre.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E42	ÉVACUATION BOUCHÉE (gaz)	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du filtrage. S'assurer que le drain n'est pas obstrué et suivre les invites.
E43	PANNE CAPT NIV HUILE - APPEL REPAR	Le capteur de niveau d'huile peut être défectueux. Appeler le réparateur.
E44	ANOMALIE RECHAUFF	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.
E45	ANOMALIE RECHAUFF - APPEL REPAR	Le temps de remontée a dépassé le délai maximal lors d'au moins deux tests de remontée. Appeler le réparateur.
E46	CARTE INTERFACE SYSTÈME 1 MANQUANTE - APPEL RÉPAR	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E51	ID CARTE EN DOUBLE - APPEL RÉPAR	Au moins deux contrôleurs possèdent le même ID d'emplacement. Appeler le réparateur.
E52	ERREUR CONTR INTERF USAGER - APPEL RÉPAR	Le contrôleur présente une erreur inconnue. Appeler le réparateur.
E53	ERREUR BUS CAN - APPEL RÉPAR	Perte de communication entre les cartes. Appeler le réparateur.
E54	ERREUR USB	Perte de la connexion USB pendant une mise à jour.
E55	CARTE INTERFACE SYSTÈME 2 MANQUANTE - APPEL RÉPAR	Perte de connexion à la carte CIS 2 ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E61	ERREUR CONFIG TYPE ENERGIE	La friteuse est configurée pour le mauvais type d'énergie. Appeler le réparateur.
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. S'assurer que l'huile est au niveau inférieur lorsqu'elle est froide et à la ligne du niveau supérieur lorsqu'elle atteint le point de consigne. Sur les friteuses électriques, s'assurer que la sonde ne touche pas aux éléments chauffants.
E64	ÉCHEC CARTE INTERFACE FILTRAGE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL RÉPAR	Perte de connexion de la carte d'interface de filtrage ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E65	NETTOYER CAPTEUR OIB - XXX F OU XXX C - APPEL RÉPAR ou NETTOYER L'INTERRUPTEUR A FLOTTEUR	Gaz - Le capteur de retour d'huile ou l'interrupteur à flotteur ne détecte pas l'huile. Nettoyez le capteur d'huile ou l'interrupteur à flotteur en option.
E66	ROBINET DE VIDANGE OUVERT - XXXF OR XXXC	Le robinet de vidange est ouvert durant la cuisson.
E67	CARTE INTERFACE SYSTÈME NON CONFIGURÉE - APPEL RÉPAR	Le contrôleur est mis en marche alors que la carte CIS n'est pas configurée. Appeler le réparateur.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E68	DISJONCTEUR OIB DÉCLENCHÉ - APPEL REPAR	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est déclenché, mais ne s'est pas réinitialisé. Appeler le réparateur.
E69	RECETTES NON DISPONIBLES - APPEL REPAR	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.
E81	PANNE MODE SÉCURITAIRE	Le système a détecté que la friteuse ne chauffe pas correctement en raison du niveau d'huile bas. S'assurer que la friteuse contient de l'huile au moins jusqu'à la ligne de niveau inférieure. Sinon, ajouter de l'huile jusqu'à la ligne de niveau inférieure. Si le problème persiste, appeler le FAS.

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_8197601 11/2022