Frymaster[®]

Nous nous adaptons à votre façon de frire $^{\mathsf{TM}}$

FilterQuick[™] **FQ4000** easyTouch® Contrôleur de poulet FQ80/100/120

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 L'UTILISATION.



Numéro de pièce: FRY_IOM_8197639FR 01/2024

Instructions d'origine

Français / French



AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE POUR CET ÉQUIPEMENT DE CUISINE FRYMASTER UNE PIÈCE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE <u>NON MODIFIÉE</u> ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER 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 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

Cet équipement doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux applicables 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 doit pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a démontré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

Cet appareil numérique ne dépasse pas les limites de la classe A ou B pour les émissions de bruit radioélectrique, telles que définies par la norme ICES-003 du ministère canadien des 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.

A 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.

A DANGER

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

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.

A 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.

A 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.

A DANGER

Lorsque vous vidangez l'huile dans un récipient approprié de type SDU ou METAL, assurez-vous que le récipient peut contenir au moins 60 litres (16 gallons) ou plus pour les friteuses FQG120T-T. Sinon, l'huile risque de déborder et de provoquer des blessures.

A DANGER

Lors de la vidange de l'huile de la solution d'ébullition dans un récipient en MÉTAL approprié, assurezvous que le récipient peut contenir au moins 60 litres (16 gallons) ou plus pour les friteuses FQG120T-T. Sinon, la solution d'ébullition risque de déborder et de provoquer des blessures.

A DANGER

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

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

A 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

Assurez-vous qu'un filtre est en place avant de filtrer, de vidanger ou de jeter l'huile. Le fait de ne pas insérer un filtre peut entraîner l'obstruction des conduites et/ou des pompes.



NE PAS vidanger plus d'une friteuse pleine à la fois dans le SDU pour éviter tout débordement et tout déversement d'huile chaude qui pourrait causer de graves brûlures, 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 (arrêt).

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.

AVERTISSEMENT

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT

Prendre garde si des aliments mouillés ou de l'eau sont mis dans l'huile chaude. Cela peut causer des éclaboussures d'huile et des brûlures graves.

AVERTISSEMENT

Ne pas trop remplir le bassin de friture afin d'éviter le débordement d'huile chaude qui pourrait provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.

AVERTISSEMENT

Être prudent et porter de l'équipement de protection adéquat lors de l'ajout d'huile à la friteuse afin de prévenir les éclaboussures d'huile chaude et des brûlures graves.

AVERTISSEMENT

L'OQS (capteur de qualité de l'huile) peut être endommagé les conditions suivantes :

- 1. Montage incorrect du bac du filtre qui permettrait à du Magnesol ou à d'autres poudres de filtrage de pénétrer sous le papier-filtre.
- 2. L'absence de papier-filtre ou de tampon-filtre.
- 3. Un papier-filtre ou un tampon-filtre déchiré.
- 4. Le pompage d'eau, de solution de nettoyage par ébullition ou d'autres nettoyants dans le capteur OQS.
- 5. L'utilisation d'un jet à haute pression pour nettoyer le capteur.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des frais de remplacement élevés et annuler la garantie.



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

A DANGER

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

📤 DANGER

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

A DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Être prudent en ajoutant de grandes quantités d'aliments à l'huile chaude. Cela peut causer du moussage important, le débordement et des brûlures graves.

AVERTISSEMENT

L'ouverture du robinet de vidange entraîne l'écoulement du contenu chaud de la friteuse qui peut provoquer des blessures.

AVIS AUX CLIENTS DES É.-U.

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

AVIS

Cet équipement doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux applicables du pays ou de la région d'installation. Pour les États-Unis et le Canada, ce sont le Code national du gaz, ANSI Z233.1/NFPA 54, ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1. Se reporter aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX au chapitre 2 de ce manuel.

La rampe d'alimentation en gaz de cet appareil ou de la batterie dont il fait partie doit être raccordé à un régulateur de pression du gaz réglé à la pression de la rampe indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz lors des essais de pression du système à une pression d'essai dépassant 3,5 kPa (0,5 lb/po² / 13,84 po C.E.).

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt individuel lors des essais de pression du système à une pression d'essai allant jusqu'à 3,5 kPa (0,5 lb/po² / 13,84 po C.E.).

A DANGER

Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Se procurer ces informations auprès de l'entreprise de gaz locale ou du fournisseur de gaz.

AVIS

Le Commonwealth du Massachusetts exige que tous les produits au gaz soient installés par un plombier ou un tuyauteur agréé.

AVERTISSEMENT

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

A POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

Après installation d'une friteuse au gaz et après n'importe quel entretien du système de gaz d'une friteuse - rampe de brûleurs, valve, brûleur, etc. - il faut vérifier l'absence de fuite de gaz sur tous les raccords. Appliquer une solution savonneuse épaisse sur tous les raccords et s'assurer qu'il n'y a aucune bulle. Il ne devrait y avoir aucune odeur de gaz.

AVIS

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

A DANGER

Des moyens adéquats doivent être fournis pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur de la conduite de gaz et du dispositif de déconnexion rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement de l'appareil.

Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si une conduite de gaz flexible est utilisée, il faut toujours attacher un câble de retenue supplémentaire quand la friteuse est en usage.

L'installation d'un appareil sur roulettes doit être effectuée avec un connecteur qui est conforme à la norme ANSI Z21.69 et CSA 6.16 « Standard for Moveable Gas Appliances » et un dispositif de déconnexion rapide qui est conforme à la norme ANSI Z21.41 et CSA 6.9 « Standard for Quick-Disconnect Devices ».



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

A DANGER

Lorsqu'il est installé, cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, selon le cas, ou au code national approprié du pays dans lequel il est installé.

A DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

AVIS

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

AVIS

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

⚠ DANGER

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



FilterQuick[™] FQ4000 FQ120 Manuel du contrôleur TABLE DES MATIÈRES

CHAPITI	RE 1 : Instructions du contrôleur FQ4000 FQ120 FilterQuick [™]						
1.1	Informations générales sur le FQ4000						
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						
	1.2.1.2 Touche Home (Accueil)						
	1.2.1.3 Touche de mode Crew (mode Équipe)1						
	1.2.1.4 Touche Menus						
	1.2.1.5 Touche Recipes (Recettes)						
	1.2.1.6 Touche Settings (Paramètres)						
	1.2.1.7 Touche Service (Entretien)						
	1.2.1.8 Touche Power (Alimentation)						
	1.2.1.9 Touche Language (Langue)						
	1.2.1.10 Touche Filter Menu (Menu de filtre)						
	1.2.1.11 Touche Temperature (Température)						
	1.2.1.12 Touche Menu						
	1.2.1.13 Touche Energy Saver (Conservation d'énergie)						
	1.2.1.14 Touche Information Statistics (Statistiques d'information)						
	1.2.1.15 Touche Escape (Échap) ou Back (Retour)	1-3					
	1.2.1.16 Touche TPM (Total des matières polaires) OQS						
	(Capteur de qualité de l'huile)						
1.3	Arborescence sommaire du menu du FQ4000						
1.4	Arborescence sommaire de l'information du FQ4000						
1.5	Fonctionnement de base						
1.6	Cuisson						
1.7	Programmation de configuration de la friteuse (entretien)						
1.8	Programmation de la configuration de la friteuse (gestionnaire)						
1.9	Ajout d'aliments ou modification des aliments existants						
1.10	Ajout ou modification de menus						
1.11	Changement de menus	1-30					
1.12	Tâches d'entretien1-3						
	1.12.1 Test de limite supérieure						
	1.12.2 Fonctions du gestionnaire						
	1.12.2.1 E-Log (Journal d'erreurs)						
	1.12.2.2 Configuration du code secret						
	1.12.2.3 USB – fonctionnement du menu	1-33					
1.13	Statistiques d'information	1-34					
	1.13.1 Fiche de rapport des statistiques	1-34					
	1.13.2 Statistiques de l'huile	1-35					
	1.13.3 Statistiques de durée de vie	1-36					
	1.13.4 Statistiques d'utilisation	1-36					
	1.13.5 Temps de remontée	1-37					
	1.13.6 Statistiques de filtrage	1-37					
	1 13 7 Version du logiciel	1-38					

	1.13.8 Réinitialiser les statistiques d'utilisation	1-39
	1.13.9 Statistiques sur l'huile fraîche	1-39
	1.13.10 Réinitialisation des statistiques d'utilisation de l'huile fraîche	1-40
	1.13.11 Statistiques de la dernière charge	1-40
	1.13.12 Statistiques TPM (Total des matières polaires)	1-41
CHAPIT	RE 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 Mise au rebut	2-8
	2.1.5 Pivoter shortening	2-10
	2.1.6 Filtre OQS (capteur de qualité d'huile)	2-16
	2.1.7 Remplissage du bac de cuisson de (Filtre) du bac de vidange	2-18
	2.1.8 Bac vers Rebut	2-19
	2.1.9 Vidange vers le bac	2-21
	2.1.10 Nettoyage (nettoyage à froid ou ébullition)	2-22
	2.1.11 Polissage	2-27
СНДРІТ	RE 3: Dépannage par l'opérateur	
3.1	Introduction	3-1
3.2	Dépannage	
3.2	3.2.1 Messages d'erreur et problèmes d'affichage	
	3.2.2 Dépannage des problèmes de filtrage	
	3.2.3 Filtre occupé	
	3.2.4 Dépannage de l'OQS (capteur de qualité de l'huile)	
	3.2.5 Codes d'erreur	
	5.2.5	

CHAPITRE 1 : FILTERQUICK™ FQ4000 FQ120 INSTRUCTIONS DU CONTRÔLEUR

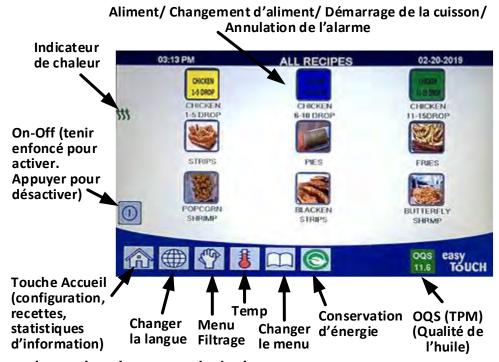
1.1 Informations générales sur le FQ4000

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).



1.2.1.2 Touche Home (Accueil)

La touche Accueil est utilisée pour passer à l'écran d'accueil (voir la Figure 1 et 2). L'écran d'accueil comprend Crew Mode (Mode équipe), menus, Recipes (Recettes), Settings (Paramètres), Service (Entretien), le changement de langue, le filtrage et les statistiques d'information.



Figure 2

1.2.1.3 Touche Crew Mode (Mode équipe)

Crew Mode (Mode équipe) passe de l'écran d'accueil au mode de cuisson (voir les Figures 2 et 3).



La touche 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).



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

1.2.1.6 Touche Settings (Paramètres)

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

1.2.1.7 Touche Service (Entretien)

La touche Service (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 et l'utilisation d'autres fonctions, le contrôleur revient au mode de fonctionnement précédent.



Figure 3

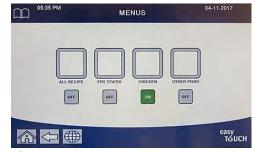


Figure 4



Figure 5

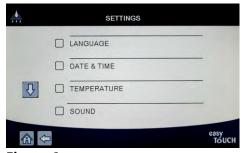


Figure 6



Figure 7

1.2.1.8 Touche d'alimentation

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



Figure 8

1.2.1.9 Touche Langue

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



Figure 9

1.2.1.10 Touche Menu de filtrage

La pression de la touche 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 Température

Appuyer sur la touche 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 Menu**

Appuyer sur la touche 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 de statistiques d'information

1.2.1.15 Quitter les articles du menu

Appuyer sur la touche de statistiques d'information 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

Pour quitter ou s'échapper des MENUS et SUB-MENUS, appuyez sur la touche Home ou la flèche de retour (voir la Figure 15).



Figure 15

1.2.1.16 OQS (Capteur de qualité de l'huile) Touche [TPM (Total des matières polaires)]

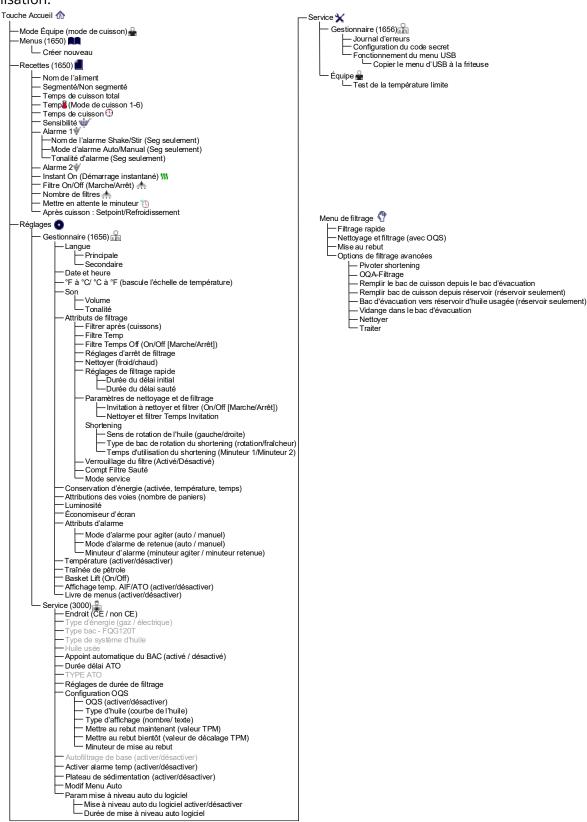
En appuyant sur la touche OQS lorsqu'il est allumé, les 30 derniers jours de relevés OQS (TPM) s'affichent (voir la Figure 16). Appuyer sur la touche OQS lorsqu'elle clignote, ce qui indique qu'il s'est écoulé plus de 24 heures depuis le dernier filtrage OQS, active la demande d'un filtrage OQS.



Figure 16

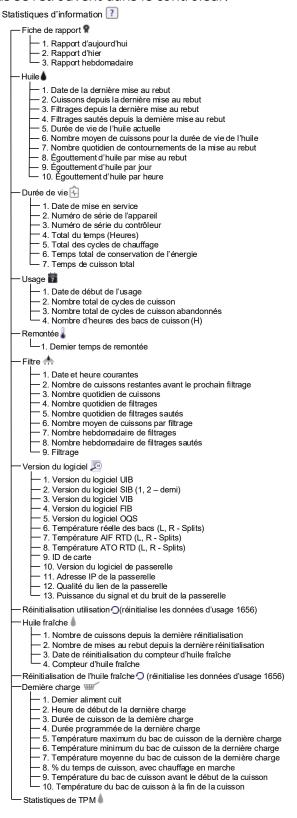
1.3 du FQ4000 FQ120 Arborescence sommaire du menu

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.



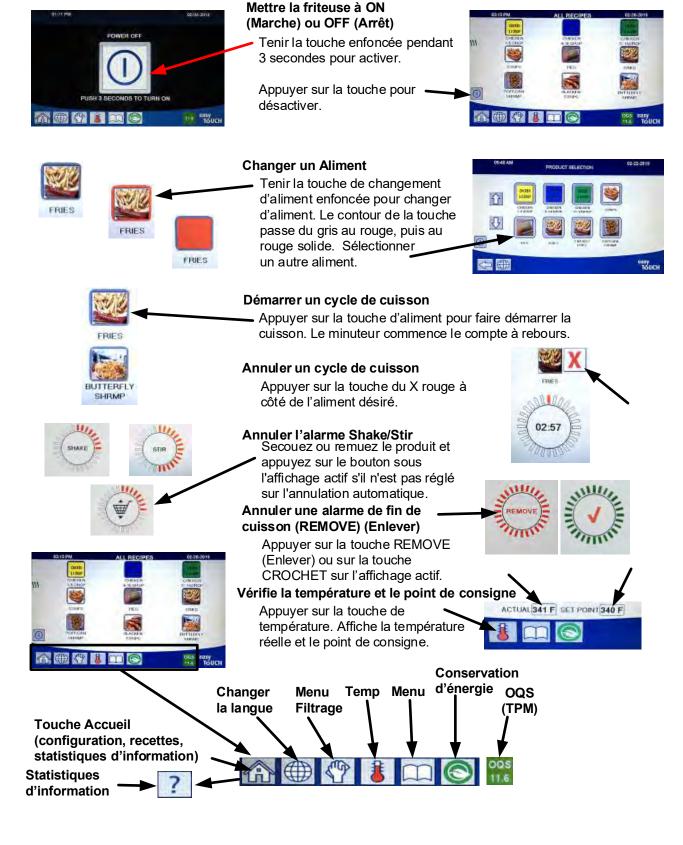
1.4 Arborescence sommaire de l'information du FQ4000

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.



1.5 Fonctionnement de base

Fonctionnement de base du FQ4000 FQ120



1.6 Cuisson

Cuisson avec la FQ4000

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 gris au rouge, puis au rouge solide. Sélectionner un autre aliment.









- 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 SHAKE (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 SHAKE (Agiter)/PANIER pour annuler l'alarme d'agitation.



6 REMOVE (Retirer) alternant avec le CROCHET s'affiche lorsque le cycle de cuisson est terminé.





- 7 Appuyer sur la touche REMOVE (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 HOLD TIMER EXPIRED PRODUCTS (Minuteur de retenue d'aliments expiré) et les aliments dont le minuteur de retenue est expiré.
- Appuyer sur les touches ALIMENT sélectionne les aliments et change la couleur de la bordure. Appuyer sur la touche 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)

La friteuse est expédiée entièrement programmée. Il n'est peut-être pas nécessaire de modifier les paramètres de fonctionnement. Il est nécessaire, lors du remplacement d'un contrôleur, de configurer les paramètres de 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 doit **SEULEMENT** être modifiée par un technicien.

AFFICHAGE		ACTION
	1.	Avec le contrôleur en position off/standby, appuyer sur la touche Accueil.
	2.	Appuyer sur la touche Configuration.
	3.	Appuyer sur la touche Entretien.
3000	4.	Saisir 3000.
	5.	Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ LOCAL (LOCALE)	6.	Appuyez sur la touche Locale.
CE NON-CE	7.	Sélectionner CE ou NON-CE . CE (normes européennes de conformité) ou Non CE (normes non européennes).
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	8.	Aucune action.
	9.	Appuyez sur la touche √ (crochet). Les paramètres ombragés en gris ne peuvent pas être modifiés.
□ ENERGY TYPE (TYPE ÉNERGIE)	10.	Appuyer sur la touche Energy Type (Type énergie).
GAS (GAZ) ELECTRIC (ÉLECTRIQUE)	11.	Sélectionner GAS (GAZ) ou ELECTRIC (ÉLECTRIQUE)
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	12.	Aucune action.
	13.	Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ VAT TYPE (TYPE BAC)	14.	Appuyer sur la touche Vat Type (Type BAC).
FQG120T		Choisissez le type de bac.
8 / 24	16.	Sélectionnez Basket configuration. Réglez 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.	Appuyez sur l'icône Product et choisissez l'aliment désiré. Répétez pour les autres voies.
	18.	Appuyez sur la touche Save lorsque vous avez terminé.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	19.	Aucune action.
	20.	Appuyez sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
	21. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ OIL SYSTEM TYPE (TYPE SYSTÈME HUILE)	22. Appuyer sur la touche de type de système d'huile.
JIB (BIDON EN BOÎTE) BULK (VRAC)	23. Sélectionner JIB (BIDON EN BOÎTE) ou BULK (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.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	24. Aucune action.
	25. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ WASTE OIL (HUILE DÉCHET)	26. Appuyer sur la touche Huile déchet.
DISPOSAL UNIT (UNITÉ MISE AU REBUT) BULK (VRAC) WAND FRONT (TUBE AVANT) WAND EXTERNAL (TUBE EXTERNE)	27. Sélectionner DISPOSAL UNIT (UNITÉ MISE AU REBUT), BULK (VRAC), WAND FRONT (TUBE AVANT) ou WAND EXTERNAL (TUBE EXTERNE). REMARQUE: Sélectionner DISPOSAL UNIT (UNITÉ MISE AU REBUT) si l'huile est mise au rebut dans un SDU ou autre contenant en MÉTAL. Sélectionner BULK (VRAC) si l'huile est mise au rebut dans un système d'huile en vrac qui comporte de grands réservoirs d'huile qui sont connectés à la friteuse. Sélectionner WAND FRONT (TUBE AVANT) si la mise au rebut est faite à l'aide d'un tube connecté à la friteuse. Sélectionner WAND EXTERNAL (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.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	28. Aucune action.
√	29. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ AUTO TOP OFF VAT (SYSTÈME APPOINT AUTO BAC CUISSON)	30. Sélectionner la touche Auto Top Off Vac (Système appoint auto bac cuisson).
ON OFF (MARCHE ARRÊT)	31. Sélectionner ON (MARCHE) à moins que l'appoint ne soit pas désiré pour ce bac de cuisson. La valeur par défaut est ON (MARCHE) .
	32. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ ATO DELAY TIME (DURÉE DÉLAI ATO)	33. Appuyer sur la touche ATO Delay time (Duree délai ato).
0 MINUTES (0 MINUTE)	34. 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. Appuyez 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.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	35. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).

AFFICHAGE		ACTION
□ ATO TYPE (TYPE ATO)	36.	Appuyer sur la touche ATO Type (Type ATO).
AUTO PUSH BUTTON BOTH (APPUYER AUTO BOUTON LES DEUX)		Sélectionner AUTO si l'appoint automatique est installé. Sélectionner PUSH BUTTON (BOUTON POUSSER) si seulement l'appoint manuel est installé. Sélectionner BOTH (DEUX) si l'appoint automatique et manuel est installé et désiré.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	38.	Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
☐ FILTRATION TIME SETTINGS (RÉGLAGES DURÉE FILTRAGE)	39.	Appuyer sur la touche Réglages durée filtrage.
□ POLISH TIME (MINUTERIE TRAITEMENT) □ CLEAN TIME (DURÉE NETTOYAGE) □ AUTO FILTER FLUSH TIME (DURÉE RINÇAGE FILTRAGE AUTO) □ CLEAN & FILTER FLUSH TIME (DURÉE NETTOYAGE ET RINÇAGE FILTRE) □ OQS FILTER FLUSH TIME (DURÉE RINÇAGE FILTRE OQS) □ CENTRAL VALVE DURATION (DURÉE CLAPET CENTRAL) □ RIGHT VALVE DURATION (DURÉE CLAPET DROIT) □ LEFT VALVE DURATION (DURÉE CLAPET GAUCHE) □ CLEAN PAN COUNT (NOMBRE DE BACS PROPRES) □ CLEAN FILTER PAN COUNT (NOMBRE DE FILTRES PROPRES)		Ces réglages ne doivent être modifiés que si des instructions sont envoyées par l'usine. Les valeurs par défaut sont : MINUTERIE TRAITEMENT - 300 DURÉE NETTOYAGE - 3600 DURÉE RINÇAGE FILTRAGE AUTO - 210 DURÉE NETTOYAGE ET RINÇAGE FILTRE - 210 DURÉE RINÇAGE FILTRE OQS -210 DURÉE CLAPET CENTRAL -45 DURÉE CLAPET DROIT -45 DURÉE CLAPET GAUCHE -45 NOMBRE DE BACS PROPRES -5 NOMBRE DE BACS DE FILTRE PROPRES -3 Appuyer sur la touche Retour lorsque la sélection est terminée.
\Box		Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ OQS SETUP (CONFIG OQS)	43.	Appuyer sur la touche Config OQS si un capteur OQS est installé.
□ OQS ENABLE/DISABLE (ACTIVER/DÉSACTIVER OQS)	44.	Appuyer sur la touche ACTIVER/DÉSACTIVER OQS pour activer ou désactiver le capteur OQS.
ENABLE DISABLE (ACTIVER DÉSACTIVER)	45.	Sélectionner ENABLE (ACTIVER) pour activer le capteur OQS ou DISABLE (DÉSACTIVER) pour le désactiver.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	46.	Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ OIL TYPE (TYPE HUILE)	47.	Appuyer sur la touche du type d'huile.

AFFICHAGE	ACTION
OC01v01, OC02v02, etc.	48. Sélectionner la courbe de type d'huile adéquate. Appuyez sur la flèche vers le bas pour faire défiler jusqu'à OC19v01 ou OC19v02. S'assurer que le type d'huile correspond à celui du magasin.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	49. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ DISPLAY TYPE (TYPE AFFICHEUR)	50. Appuyer sur la touche du type d'afficheur.
NUMBER TEXT (NUMÉRO TEXTE)	51. Sélectionner NUMBER (NUMÉRO) ou TEXT (TEXTE) . REMARQUE : Si réglé à NUMÉRO, le TPS est affiché comme un numéro. Si réglé à TEXTE, seulement DISCARD SOON/CONFIRM, OIL IS GOOD (MISE AU REBUT BIENTÔT/CONFIRM, HUILE EST BONNE) ou DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT) est affiché.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	52. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT)	53. Appuyer sur la touche Mettre au rebut maintenant.
TPM VALUE (VALEUR TPM)	54. 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.
1 2 3 4 5 XX X	55. Utiliser le clavier pour entrer la valeur de mise au rebut maintenant pour le TPM.
\	56. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque la valeur est entrée.
\	57. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer la valeur.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	58. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
₹ ↓	59. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ DISCARD SOON (METTRE AU REBUT BIENTÔT)	60. Appuyer sur la touche Mettre au rebut bientôt.

AFFICHAGE	ACTION
TPM VALUE (VALEUR TPM)	61. 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.
1 2 3 4 5 X X X 6 7 8 9 0 C	62. Utiliser le clavier pour entrer la valeur de mise au rebut bientôt pour le TPM.
	63. Appuyer sur la touche √ (crochet) lorsque la valeur est entrée.
√	64. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer la valeur.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	65. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ DISPOSE DELAY TIMER (DÉLAI DE MISE AU REBUT)	66. Appuyer sur la touche Minuteur de mise au rebut. C'est la durée à laquelle l'invite DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT) est affichée et contournée avant que le message DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT) revienne. (La valeur par défaut est : 30 minutes. la valeur minimum est 00 = désactivé, le maximum est 4:00 heures.)
0 : 30 HOURS MINUTES	67. Appuyer sur la case des heures pour entrer un délai en heures.
1 2 3 4 5 XX 6 7 8 9 0 C Capy Touch	68. Utiliser le clavier pour entrer les heures.
0 : 30 4	69. Appuyer sur la case des minutes pour entrer un délai en minutes.
1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C	70. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
√	71. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour enregistrer la valeur.

AFFICHAGE	ACTION
SETUP COMPLETE	ACTION
(CONFIG TERMINÉE)	72. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP
	COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
$ar{ar{arphi}}$	73. Appuyer sur la touche Retour lorsque la sélection est terminée.
□ BASIC AUTO FILTER (FILTRAGE AUTO DE BASE)	74. Appuyer sur la touche de filtrage automatique de base.
ENABLE DISABLE (ACTIVER DÉSACTIVER)	75. Sélectionner ENABLE Basic Auto Filter (autofiltrage pour les appareils <u>sans</u> capteur OIB) ou DISABLE Basic Auto Filtration (autofiltrage pour les appareils <u>avec</u> des capteurs OIB).
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	76. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP
	COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ LOW TEMP ALARM (ALARME BASSE TEMP)	77. Appuyer sur la touche d'alarme de basse température.
ENABLE DISABLE	78. Sélectionner ACTIVER pour activer l'alarme de basse
(ACTIVER DÉSACTIVER)	température ou DÉSACTIVER pour la désactiver.
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	79. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP
V	COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
\Box	80. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ SEDIMENT TRAY (BAC À SÉDIMENTS)	81. Appuyer sur la touche du bac à sédiments.
ENABLE DISABLE	82. Sélectionner ENABLE (ACTIVER) si des bacs à sédiments sont
(ACTIVER DÉSACTIVER) SETUP COMPLETE	utilisés, SINON, sélectionner DISABLE (DÉSACTIVER).
(CONFIG TERMINÉE)	22 Appunyar sur la toucha //crachet) à l'intériour de la case SETUD
(CONFIG TERMINEE)	83. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ AUTO MENU CHANGE	84. Appuyez sur la touche Auto Menu Change (Modification Menu
(MODIFICATION MENU AUTO)	Auto).
ALL RECIPE (TOUTE RECETTE)	
SEAFOOD (FRUITS DE MER)	OF Célestionnes di les manuel dei sent els annuels de sent els annuels de les estats d
FRIES (FRITES)	85. Sélectionnez si les menus doivent changer automatiquement à
SPICY (ÉPICÉ)	certaines périodes de la journée et l'heure de changement.
MILD (DOUX)	
<u> </u>	86. Appuyer sur la touche Retour lorsque la sélection est terminée.
	23. Appayor Sar la touche recour lorsque la selection est terrimitee.

AFFICHAGE	ACTION
□ AUTO SW UPGRADE SETTINGS	87. Appuyez sur la touche Auto SW Upgrade Settings (Paramètres
(PARAMÈTRES MISE À NIVEAU	mise à niveau auto logiciel).
AUTO LOGICIEL)	
□ AUTO SW UPGRADE ENABLE	88. Sélectionnez ENABLE (ACTIVER) si la mise à niveau
DISABLE (ACTIV/DÉSAC. MISE À	automatique est activée ou DISABLE (DÉSACTIVER) si elle ne
NIVEAU AUTO LOGICIEL)	l'est pas.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	89. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ AUTO SW UPGRADE TIME (DURÉE MISE À NIVEAU AUTO LOGICIEL)	90. Appuyez sur la touche Auto SW Upgrade time (Durée mise à niveau auto logiciel).
08 : 22	91. Appuyer sur la case de l'heure.
1 2 3 4 5 XX 6 7 8 9 0 C say Touch	92. À l'aide du clavier, entrez l'heure au format 24 heures.
08 : 22	93. Appuyer sur la case des minutes.
1 2 3 4 5 XX 6 7 8 9 0 C Carry Touch	94. Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
V	95. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	96. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
	97. Appuyer sur la touche Accueil.
CREW MODE (MODE ÉQUIPE)	98. Appuyer sur la touche Mode équipe.

AFFICHAGE	ACTION
	99. Tenir enfoncé l'interrupteur instantané de réinitialisation.
	S'assurer que le commutateur est maintenu enfoncé au moins
	<u>une (1) minute</u> . Sur les friteuses plus récentes, cet interrupteur
	se trouve sous le port USB.
	100. Le système redémarre après 45 secondes environ et revient au mode arrêt/veille.

1.8 Programmation de la configuration de la friteuse (gestionnaire)

Il peut être nécessaire, lors de la mise sous tension initiale ou lors du remplacement d'un contrôleur, de configurer ces paramètres de gestion locale pour 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.

configuration NE DOIT ETRE MODIFIEE que par un gestionnaire ou un technicien.			
AFFICHAGE	ACTION		
	 Avec le contrôleur en position off/standby, appuyer sur la touche Accueil. 		
	2. Appuyer sur la touche Configuration.		
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.		
1656	4. Saisir 1656 .		
	5. Appuyez sur la touche √ (crochet).		
□ LANGUAGE (LANGUE)	6. Appuyer sur la touche Language (Langue).		
	7. Appuyer sur la touche langue principale.		
□ ENGLISH (ANGLAIS)	8. Sélectionner la langue désirée.		
	9. Appuyer sur la touche de la langue secondaire.		
□ SPANISH (ESPAGNOL)	10. Sélectionner la langue désirée.		
Ţ	11. Appuyer sur la touche Retour.		
□ DATE & TIME (DATE ET HEURE)	12. Appuyer sur la touche Date et heure.		
<u> </u>	13. Appuyer sur la touche Régler heure.		
08 : 22	14. Appuyer sur la case de l'heure.		
1 2 3 4 5 X X 6 7 8 9 0 C	15. Utiliser le clavier pour entrer les heures.		

AFFICHAGE		ACTION
08 : 22	16.	Appuyer sur la case des minutes.
TME 1 2 3 4 5 XX 6 7 8 9 0 C CONTROLL CONT	17.	Utiliser le clavier pour entrer les minutes.
AM PM 24hr	18.	Appuyer sur la touche AM, PM ou 24HR.
	19.	Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	20.	Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
7	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.
MARCH (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).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	26.	Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
	27.	Appuyer sur la touche DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP (CONFIGURATION DST (HEURE AVANCÉE) SETUP).
□ DST ON/OFF (heure d'été MARCHE ARRÊT)	28.	Appuyer sur la touche DST ON/OFF (heure d'été MARCHE ARRÊT).
ON OFF	29.	Sélectionner ON (Marche) pour activer l'heure avancée ou OFF (Arrêt) pour la désactiver.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	30.	Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ DST SETTINGS (CONFIG DST)	31.	Appuyer sur la touche CONFIG DST.

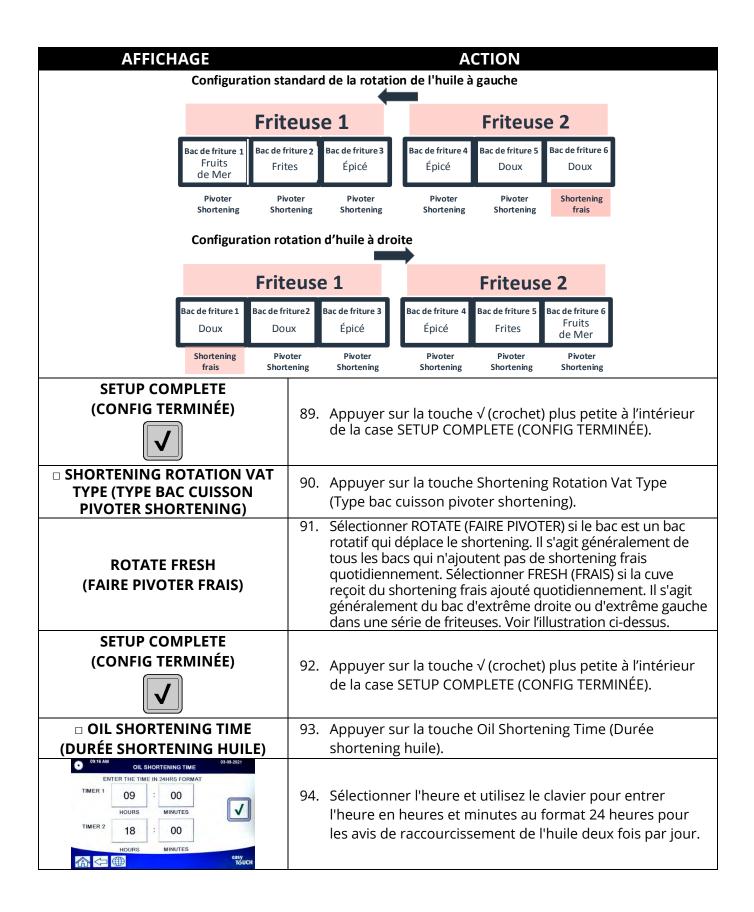
AFFICHAGE	ACTION
□ DST START MONTH	
(DST MOIS DE DÉBUT)	32. Sélectionner un de ces réglages et le modifier à l'aide du
□ DST START SUNDAY	clavier numérique. Réglages par défaut pour les ÉU. :
(DST DIMANCHE DE DÉBUT)	DST MOIS DE DÉBUT - 3
□ DST END MONTH	DST DIMANCHE DE DÉBUT - 2
(DST MOIS DE FIN)	DST MOIS DE FIN - 11
DST END SUNDAY	DST DIMANCHE DE FIN - 1
(DST DIMANCHE DE FIN)	
(D31 DIMANCIL DE FIN)	
✓	33. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	34. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur
	de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
V	·
\Box	35. Appuyer à trois (3) reprises sur la touche Retour.
1	36. Appuyer sur la touche F° À C° ou F° À C°.
□ F° TO C° (F° À C°)	REMARQUE: F indique Fahrenheit et C, Celsius.
	REMARQUE : F indique Famenneit et C, Ceisius.
CONFIRM (CONFIRMER)	
YES NO	37. Sélectionner Oui pour basculer l'échelle de température.
(OUI) (NON)	
COMPLETED SUCCESSFULLY	
(TERMINÉ AVEC SUCCÈS)	
	38. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
V	
□ SOUND (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.
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	42. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur
	de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
V	
<u></u>	42. Appuyer sur la flàche vers la bas
	43. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ FILTER ATTRIBUTES	AA A A A A A A A A A A A A A A A A A A
(ATTRIBUTS FILTRAGE)	44. Appuyer sur la touche Attributs filtrage.
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

AFFICHAGE	ACTION
□ FILTER AFTER (FILTRE APRÈS)	45. Appuyer sur la touche FILTER AFTER (FILTER APRÈS). 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 FILTER AFTER (FILTER APRÈS) et l'autre vérifie le temps écoulé qui est réglé dans la configuration FILTER TIME (TEMPO FILTRE). 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. L'option FILTER AFTER (FILTER APRÈS) est utilisée pour régler le nombre de cycles de cuisson qui doit se produire avant que la demande de filtrage soit affichée. La valeur par défaut est 15. Si aucune demande n'est souhaitée, mettez la valeur 0 pour la désactiver.
	46. 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 10) et appuyer sur la touche √ (crochet).
√	47. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	48. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ FILTER TIME (FILTRER TEMPS)	49. Appuyer sur la touche FILTER TIME (FILTRER TEMPS). 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, le temps est fixé à 0 heure pour désactiver).
	51. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	52. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ FILTER OFF TIME (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 (Marche) pour activer le FILTER OFF TIME (TEMPS D'ARRÊT FILTRE). Sélectionner OFF (Arrêt) pour désactiver le FILTER OFF TIME (TEMPS D'ARRÊT FILTRE).

AFFICHAGE	ACTION
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	55. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur
\	de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ FILTER OFF SETTINGS (RÉGLAGES D'ARRÊT FILTRE)	56. Appuyer sur la touche réglages Filter Off Settings (Réglages d'arrêt de filtrage). L'option de réglages d'arrêt de 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 FILTER OFF TIME (TEMPS D'ARRÊT FILTRE) est désactivé (OFF), cette option est grisée et n'est pas disponible.
FILTER OFF SETTINGS M.F. 1 START HOURS MINUTES HOURS MINUTES AM PM AM PM CORP. C	57. Utilisez 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. Sélectionnez AM ou PM. Une fois les heures sélectionnées, appuyez 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.)
✓	58. Une fois les heures réglées, appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	59. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
₹.	60. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ CLEAN (NETTOYER)	61. Appuyer sur la touche Nettoyer. Choisir CHAUD (ébullition) ou FROID (trempage à froid).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	62. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ QUICK FILTER SETTINGS (RÉGLAGES FILTRAGE RAPIDE)	63. Appuyer sur la touche QUICK FILTER SETTINGS (Réglages de filtrage rapide).
□ INTIAL DELAY TIME (DURÉE DU DÉLAI INITIAL)	64. Appuyer sur la touche Initial Delay Time (Durée du délai initial).
2 MINUTES	65. Appuyer sur la case des minutes pour régler la durée du délai initial. Le délai initial est le temps pendant lequel la friteuse reste inactive, après la fin du filtre ou de la cuisson du filtre, avant de demander un filtre. (La valeur par défaut est deux (2) minutes.)

AFFICHAGE	ACTION
02:49 PM INITIAL DELAY TIME 1 2 3 4 5 X X 6 7 8 9 0 C **CONTROL OF TABLE 1	66. Utiliser le clavier pour saisir le temps en minutes.
	67. Appuyez sur la touche √ (crochet).
√	68. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	69. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ SKIPPED DELAY TIME (DURÉE DU DÉLAI SAUTÉ)	70. Appuyer sur la touche Skipped Delay Time (Durée du délai sauté).
5 MINUTES	71. Appuyer sur la case des minutes pour régler la durée du délai sauté. Le délai de saut est le temps qui s'écoule après le saut du filtre initial avant qu'il ne demande à nouveau le filtrage. La première fois que le filtre est sauté, le bouton du filtre passe du blanc au jaune. La fois suivante, le bouton du filtre passe du jaune au rouge jusqu'à ce que le filtre soit effectué. (La valeur par défaut est cinq (5) minutes.)
05-04-2018 SKIPPED DELAY TIME 1 2 3 4 5 X X 6 7 8 9 0 C CBSY TOUCH	72. En utilisant le clavier pour saisir les minutes.
	73. Appuyez sur la touche √ (crochet).
√	74. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	75. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
	76. Appuyer sur la touche Retour.
□ CLEAN & FILTER SETTINGS (RÉGLAGES FILTRAGE ET LAVAGE)	77. Appuyer sur la touche CLEAN & FILTER SETTINGS (RÉGLAGES FILTRAGE ET LAVAGE). Ces paramètres modifient les messages quotidiens de Nettoyage et de filtrage.

AFFICILAGE	ACTION
□ CLEAN & FILTER PROMPT ON/OFF (AVIS de NETTOYAGE ET FILTRAGE ON/OFF)	78. Appuyez sur le bouton CLEAN & FILTER PROMPT ON/OFF (AVIS de NETTOYAGE ET FILTRAGE [MARCHE/ARRÊT]). Sélectionnez ON si la fonction quotidienne de Nettoyage et de filtrage doit être activée. Sélectionnez OFF si la fonction quotidienne de Nettoyage et de filtrage doit être désactivée.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	79. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ CLEAN & FILTER PROMPT TIME (TEMPS D'AVIS NETTOYER ET FILTRER)	80. Appuyer sur la touche CLEAN & FILTER PROMPT TIME (TEMPS D'AVIS NETTOYER ET FILTRER).
09-10 AM CLEAN FILTER TIME ENTER THE TIME IN 24HRS FORMAT 18 : 30 HOURS MINUTES Casy Touch Casy Touch Casy Touch	81. Sélectionnez l'heure et utilisez le clavier pour entrer l'heure en heures et minutes au format 24 heures pour l'avis quotidien de Nettoyage et de filtrage.
√	82. Appuyez sur la touche √ (crochet).
	83. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	84. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
\Diamond	85. Appuyer sur la touche Retour.
	86. Appuyez sur la touche Shortening. L'option Shortening comprend le sens de rotation de l'huile, la rotation du shortening et les avis de shortening.
□ OIL ROTATION DIRECTION (SENS DE ROTATION DE L'HUILE)	87. Appuyez sur la touche Sens de rotation de l'huile.
LEFT RIGHT (GAUCHE DROITE)	88. Sélectionnez LEFT (GAUCHE) si la rotation du shortening commence à la friteuse la plus à droite et se déplace vers la gauche. Sélectionnez RIGHT (DROITE) si la rotation du shortening commence à la friteuse la plus à gauche et se déplace vers la droite. Voir l'illustration ci-dessous.



AFFICHAGE 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C	ACTION
• валисн	95. Appuyez sur la touche √ (crochet).
	96. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	97. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
\Diamond	98. Appuyer sur la touche Retour.
□ FILTER LOCKOUT (VERROUILLAGE FILTRE)	99. Appuyer sur la touche Filter Lockout (Verrouillage du filtre).
ENABLE DISABLE (ACTIVER DÉSACTIVER)	100. Sélectionner ENABLE (ACTIVER) pour activer le verrouillage du filtrage ou DISABLE (DÉSACTIVER) pour le désactiver. Ce paramètre exige un filtre lorsque les paramètres d'avis ou de temps sont satisfaits.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	101. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
□ SKIPPED FILTER COUNT (NOMBRE FILTRE SAUTÉ)	102. Appuyer sur la touche Skipped Filter Count (Nombre filtre sauté).
NUMBER OF SKIPPED PROMPTS BEFORE LOCKOUT	103. Appuyer sur la boîte NUMBER OF SKIPPED PROMPTS (NOMBRE D'INVITES SAUTÉS) pour ajuster le nombre de cuissons sautées avant de demander à nouveau un filtre et de verrouiller la friteuse. Si la valeur est 0, aucun saut ou contournement n'est autorisé.
1 2 3 4 5 X X 6 7 8 9 0 C X	104. Utilisez le clavier pour entrer le nombre de sauts ou de contournements autorisés.
V	105. Appuyez sur la touche √ (crochet).
V	106. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	107. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).

AFFICHAGE	ACTION
□ SERVICE MODE (MODE SERVICE)	108. Appuyer sur la touche Mode Service.
5 SERVICE MODE AUTO PROMPT HOURS	109. Appuyer sur la boîte SERVICE MODE AUTO PROMPT HOURS (Service mode pour régler le nombre d'heures avant de demander à nouveau un filtre automatique et de verrouiller la friteuse. Par défaut = 5.
1 2 3 4 5 XX 6 7 8 9 0 C	110. En utilisant le clavier pour entrer le nombre d'heures pendant lesquelles l'invite du filtre automatique est supprimée.
V	111. Appuyez sur la touche √ (crochet).
V	112. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	113. Appuyer sur la touche √ (crochet) à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
\Leftrightarrow	114. Appuyer à deux (2) reprises sur la touche Retour.
□ ENERGY SAVINGS (CONSERVATION D'ÉNERGIE)	115. 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.
OFF ON	116. Appuyer sur la touche Enable afin d'activer ou de désactiver la fonction de conservation d'énergie.
	117. Appuyer sur la touche Set Back 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).
	118. Appuyer sur la touche Idle Time 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).
	119. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	120. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).

AFFICHAGE	ACTION
□ LANE ASSIGNMENTS	121. Appuyer sur la touche Attributions voie. Cette fonction
(ATTRIBUTIONS VOIE)	sert à régler le nombre de paniers par bac de cuisson.
06-18 AM 06-01-0000	122. Appuyez sur la touche 1 pour avoir une seule voie
LANE CONFIGURATION	disponible (12 produits par bac) ; ou la touche 2 pour
SELECT BASKET CONFIGURATION FOR FULL VAT	avoir 2 voies ou 12 produits par bac (6 par voie)
	disponibles ; ou la touche 3 pour avoir 3 voies ou
1 2 3 4	9 produits par bac (3 par voie) disponibles ; ou la touche
€ В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	4 pour avoir 4 voies ou 12 produits par cuve (3 par voie)
TOUCH TOUCH	disponibles.
SETUP COMPLETE RESTART THE	
SYSTEM (CONFIG TERMINÉE	
REDÉMARRER SYSTÈME)	123. Appuyez sur la touche √ (crochet).
	124. Appuyer sur la touche Brightness (Luminosité). Cette
□ BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)	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.)
	125. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	126. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur
	de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
	127 Appropriate fixed a view la hac
	127. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	128. Appuyer sur la touche Économiseur d'écran. Cette
- CCDEEN CAVED	fonction est utilisée pour régler la période après la
□ SCREEN SAVER (ÉCRAN DE VEILLE)	désactivation de la commande avant que l'écran passe en mode d'économiseur d'écran. Utiliser les flèches vers le
(ECRAIN DE VEILLE)	haut et le bas pour régler la période. (La valeur par défaut
	est 15 minutes.)
	129. Utiliser les flèches vers le haut ou le bas pour modifier la
$ \triangle \nabla $	luminosité de l'écran. Il y a neuf niveaux de luminosité avec 100 comme luminosité maximale et 10 comme
	luminosité minimale.
	130 Agranga and Agrada (Agrada O agrada o agrada o agrada o
V	130. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	131. Appuyer sur la touche √ (crochet) plus petite à l'intérieur
	de la case SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE).
V	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
□ ALARM ATTRIBUTES	
(ATTRIBUTS D'ALARME)	132. Appuyer sur la touche Attributs d'alarme.
(ATTIMIDATE D'ALAMINE)	

AFFICHAGE	ACTION
☐ SHAKE ALARM MODE (AGITER MODE ALARME AGITER)	133. 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.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	134. Appuyez sur la touche √ (crochet).
HOLD ALARM MODE (MAINTIEN MODE ALARME)	135. 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.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	136. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ ALARM TIMER (MINUTEUR ALARME)	137. 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.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME)	138. Appuyez sur la touche √ (crochet).
igordown	139. Appuyer à deux (2) reprises sur la touche Retour.
□ TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)	140. Appuyer sur la touche de température.
ENABLE DISABLE (ACTIVER DÉSACTIVER)	141. Sélectionner Enable pour activer la touche de température. Sélectionner Disable pour désactiver la touche de température et afficher une température constante.
SETUP COMPLETE (CONFIG TERMINÉE)	142. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ OIL DRAGOUT (TRAÎNÉE D'HUILE)	143. 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.
□ FLOW (DÉBIT)	144. Entrez le débit d'évacuation de l'huile en livres par minute (2,211 par défaut) et appuyez sur le bouton √ (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
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	
	145. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
	446.5
□ FLOW ADJUST	146. Entrer le débit configurable (la valeur par défaut est 1) et appuyer sur la touche √ (crochet). (Remarque : Entrer une
(RÉGLAGE DU DÉBIT)	valeur entre 10-200 pour plage de 0.10-2.00 lb.
SETUP COMPLETE	varear entre 10 200 pour plage de 0110 2100 ioi
(CONFIG TERMINÉE)	
(CONTIGUE TERMINALE)	147. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
	148. Appuyer sur la flèche vers le bas.
□ BASKET LIFT (LEVAGE PANIER)	149. Appuyer sur la touche de levage du panier.
	150. Sélectionner ON pour activer le levage du panier ou OFF
ON OFF	pour le désactiver.
SETUP COMPLETE RESTART THE	pour le désactivers
SYSTEM (CONFIG TERMINÉE	
REDÉMARRER SYSTÈME)	151. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ AIF/ATO TEMP DISPLAY	
(AFFICHAGE TEMPÉRATURE	152. Appuyer sur la touche Affichage de température AIF/ATO.
AIF/ATO)	
ENABLE DISABLE	153. Sélectionner Enable pour activer la touche de température.
(ACTIVER DÉSACTIVER)	Sélectionner Disable pour désactiver la touche de
,	température et afficher une température constante.
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	
	154. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
□ MENU BOOK (LIVRE DE MENU)	155. Appuyer sur la touche Menu.
ENABLE DISABLE	156. Sélectionner Enable pour activer le bouton du livre de
(ACTIVER DÉSACTIVER)	menus au bas des écrans.
SETUP COMPLETE	
(CONFIG TERMINÉE)	
(CONFIG TERMINEL)	157. Appuyer sur la touche √ (crochet) après avoir terminé.
<u> </u>	158. Appuyer sur la touche Retour.
7	133.7. ppayer sar la touche netour.
	150 Appuyor sur la toucho Assusil
	159. Appuyer sur la touche Accueil.

AFFICHAGE	ACTION
CREW MODE (MODE ÉQUIPE)	160. Appuyer sur la touche Mode équipe.
	161. Appuyez et maintenez enfoncé l'interrupteur de réinitialisation momentané situé au-dessus du port USB. S'assurer que le commutateur est maintenu enfoncé au moins une (1) minute .
	162. 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.
1650	3. Saisir 1650 .
	4. Appuyez sur la touche √ (crochet).
ALL RECIPES ALL RECIPES AND ALL RECIP	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.
ALRECPES WERTYUIOP ASDFGHJKL ZXCVBNMX 7123 SPACE	7. Entrer ou changer le nom de l'aliment à l'aide du clavier.
	8. Appuyez sur la touche √ (crochet).
FRIES 363°F 2.45	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 température.
NEW RECIPE 350 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C CASY TOUCH	11. Utiliser le clavier pour entrer ou modifier la température de cuisson de l'aliment.
	12. Appuyez sur la touche √ (crochet).
()	13. Appuyer sur la touche temps de cuisson.

AFFICHAGE	ACTION
NEW RECIPE 03:10	14. Utiliser le clavier pour entrer ou modifier la durée de cuisson en minutes et secondes.
	15. Appuyez sur la touche √ (crochet).
<u></u>	16. Appuyer sur la touche de compensation de charge ou de sensibilité.
NEW RECIPE	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.
LOAD SIZE TO THE STATE OF THE	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. Appuyez sur la touche √ (crochet).
	19. Appuyer sur la touche Minuterie agiter 1.
NEW RECIPE 00:30 1 2 3 4 5 X X 6 7 8 9 0 C Casy Touch	20. Entrer en minutes et secondes le temps qui doit s'écouler avant la première agitation.
	21. Appuyez sur la touche √ (crochet).
	22. Appuyer sur la touche Minuterie agiter 2 si une autre agitation est requise. Sinon, sauter à l'étape 26.
NEW RECIPE 00:30 1 2 3 4 5 X X 6 7 8 9 0 C (23) (24) (25) (25) (26) (26) (26) (26) (26) (26) (26) (26	23. Entrer en minutes et secondes le temps qui doit s'écouler avant la seconde agitation.
	24. Appuyez sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
\Box	25. Appuyer sur la flèche vers le bas pour passer d'autres réglages.
	26. Appuyer sur la touche Filtre. (REMARQUE : ON (Marche) ou OFF (Arrêt) s'affiche pour la sélection actuelle).
NEW RECIPE OFF Casy Touch	27. S'assurer que la touche de filtrage est à la position ON (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 NO (NON) pour empêcher l'autofiltrage, si désiré.
<u>"()</u>	28. Appuyer sur la touche Minuterie de retenue.
NEW RECIPE 07:00 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C Casy Touch	29. Entrer le temps de retenue de l'aliment en minutes et secondes.
	30. Appuyez sur la touche √ (crochet).
***	31. Appuyer sur la touche Démarrage instantané.
00:30 1 2 3 4 5 X X 6 7 8 9 0 C Carry Touch	32. C'est le temps, en secondes, pendant lequel la friteuse chauffe à 100%, après avoir appuyé sur le bouton du produit, avant que le contrôleur n'ajuste la température. Saisissez le temps en minutes et secondes pour le temps de mise en marche instantanée (par exemple, 00:30=30 secondes). 0=OFF [Arrêt]). REMARQUE : Le temps de cuisson instantanée peut devoir être ajusté pour les charges de cuisson légères.
	33. Appuyez sur la touche √ (crochet).
	34. Appuyer sur la toucher Nombre de filtres.
0424 PM FILTER COUNT 010 1 2 3 4 5 XX 6 7 8 9 0 C 0357 CHUCH	35. Entrez le nombre de cycles de cuisson qui se produisent pour ce produit avant que l'invite de filtration ne s'affiche. Il s'agit uniquement d'un produit et ne doit pas être confondu avec un nombre global de filtres. Si aucune demande n'est souhaitée, mettez la valeur 0 pour la désactiver.
	36. Appuyez sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
CHOOSE ICON FOR THE RECIPE	37. Choisir une icône à lier à la recette d'aliment en cours d'ajout ou de modification.
	38. Appuyez sur la touche √ (crochet).
CHOOSE THE MENUS LUNCTI CHANGEOVER 12:17:2014 easy 6:22 AM TOUCH	39. Choisir les menus à lier à la recette d'aliment en cours d'ajout ou de modification.
	40. Appuyez sur la touche √ (crochet).
SAVED	41. Le contrôleur affiche OFF (Arrêt).
	42. Appuyez sur la touche √ (crochet).
	43. 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 Home.
CREW MODE (MODE ÉQUIPE)	44. Appuyer sur la touche Crew Mode (Mode équipe) pour revenir à l'écran principal.

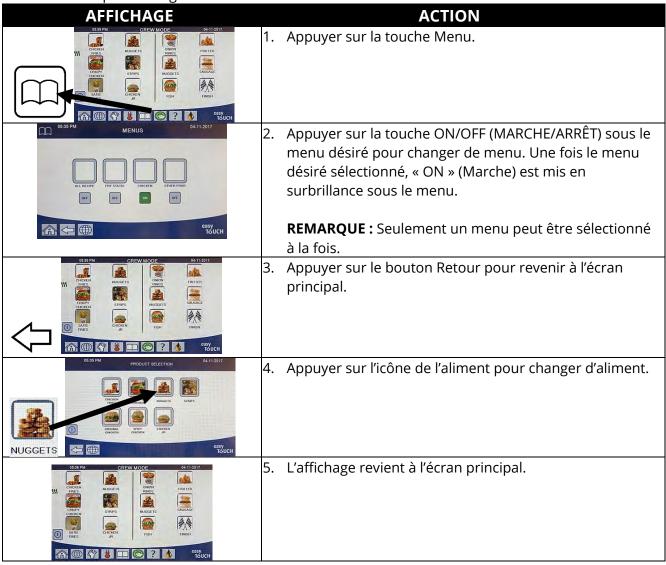
1.10 Ajout ou modification de menus

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.
1650	3. Saisir 1650 .
	4. Appuyez sur la touche √ (crochet).
MENUS MENUS LUNCH GIF GIF GIF GIF GIF GIF GIF GI	5. Sélectionner un menu en appuyant sur la touche audessus des touches ON/OFF (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.
PRODUCT SELECTION FIRES CHICKEN SAIDS TENDER FIRES CHICKEN SAIDS TENDER FROM THE SOUT CARPY OLDE PM TOUCH	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.
CREW MODE (MODE ÉQUIPE)	11. Appuyer sur la touche Mode équipe.

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.



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 élevée

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

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

AFFICHAGE		ACTION
	1.	Avec le contrôleur en position off/standby, appuyer sur la touche Accueil.
×	2.	Appuyer sur la touche Entretien.
	3.	Appuyer sur le bouton Équipe.
	4.	Sélectionner LEFT VAC (BAC CUIS GAUCHE) ou RIGHT VAC (BAC CUIS DROIT) pour les cuves divisées.
PRESS AND HOLD (MAINTENIR ENFONCÉ)	5.	Appuyer sur le bouton Press and Hold (maintenir enfoncé) et maintenir enfoncé pour lancer le test de limite supérieure.
RELEASE (RELÂCHER)	6. *RI	Alors que la touche est maintenue enfoncée, le bac de cuisson commence à chauffer. L'ordinateur affiche la température réelle du bac de cuisson pendant le test. Lorsque la température atteint 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, le contrôleur affiche HOT HI-1 (HI-1 CHAUD) (p. ex. 410C) et continue à chauffer. EMARQUE : 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 HOT HI-1 (HI-1 CHAUD).
HOT HI-1 (HI-1 CHAUD)	7.	En gardant la touche enfoncée, la friteuse continue à chauffer jusqu'à ce que le capteur de limite supérieur s'ouvre. Généralement, cela se produit lorsque la température atteint de 217 à 231 °C (423 à 447 °F) pour les limites supérieures non-CE et de 207 à 219 °C (405 à 426 °F) pour les limites supérieures CE.
HELP HI-2 (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.
HIGH LIMIT FAILURE (ÉCHEC HAUTE LIMITE) DISCONNECT POWER (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 E-Log (Journal d'erreurs)

La fonction E-LOG 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 Entretien.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
1656	4. Saisir 1656 .
	5. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ E-LOG	6. Appuyer sur la touche E-LOG. Les trois codes d'erreur les plus récents s'affichent.
\Box	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.
CREW MODE (MODE ÉQUIPE)	9. Appuyer sur la touche Mode équipe.

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 Entretien.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
1656	4. Saisir 1656 .

AFFICHAGE	ACTION
	5. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ PASSCODE SETUP (CONFIG CODE SECRET)	6. Appuyer sur la touche PASSCODE SETUP (Configuration du code secret).
☐ MENUS ☐ RECIPES (RECETTES) ☐ SETTINGS MANAGER (GESTIONNAIRE RÉGLAGES) ☐ DIAGNOSTICS MANAGER (GESTIONNAIRE DIAGNOSTIQUES)	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 GESTIONNAIRE RÉGLAGES 1656 GESTIONNAIRE DIAGNOSTIQUES 1656
1 2 3 4 5 XX XX 6 7 8 9 0 C X	8. Utiliser le clavier pour entrer le nouveau code secret pour l'article sélectionné.
	9. Appuyez sur la touche √ (crochet).
RETYPE PASSWORD (RETAPER LE MOT DE PASSE)	10. Utiliser le clavier pour entrer le nouveau code afin de le confirmer.
	11. Appuyez sur la touche √ (crochet).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (CONFIG CODE SECRET RÉUSSIE)	12. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ MENUS □ RECIPES (RECETTES) □ SETTINGS MANAGER (GESTIONNAIRE RÉGLAGES) □ DIAGNOSTICS MANAGER (GESTIONNAIRE DIAGNOSTIQUES)	13. Appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu ou appuyer sur la touche Accueil pour quitter ce menu.
CREW MODE (MODE ÉQUIPE)	14. Appuyer sur la touche Mode équipe.

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 Entretien.
	3. Appuyer sur la touche Gestionnaire.
1656	4. Saisir 1656 .
	5. Appuyez sur la touche √ (crochet).
□ USB – MENU OPERATION (USB - FONCTIONNEMENT MENU)	Appuyer sur la touche MENU OPERATION (USB - FONCTIONNEMENT MENU).
☐ COPY MENU FROM USB TO FRYER (COPIER MENU DE USB VERS FRITEUSE)	7. Appuyer sur la touche COPY MENU FROM USB TO FRYER (COPIER MENU DE USB VERS FRITEUSE).
INSERT USB (INSÉRER USB)	8. Insérer la clé USB dans le connecteur derrière la porte d'extrême gauche de la friteuse.
IS USB INSERTED? YES NO (USB INSÉRÉ? OUI NON)	 Appuyer sur la touche OUI une fois après avoir inséré la clé USB.
READING FILE FROM USB PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (LECTURE FICHIER SUR USB NE PAS RETIRER USB PENDENT LA LECTURE)	10. Aucune action requise.
MENU.CBR or other *.cbr file	11. Une liste des fichiers avec l'extension .cbr s'affiche.
(MENU.CBR ou autre fichier *.cbr)	Sélectionner le fichier de menu à charger.
SELECT THE VATS FOR MENU	12. Sélectionner SEULEMENT les bacs à mettre à jour. Si
UPGRADE (SÉLECTIONNER BACS	tous les bacs mettent à jour le même menu,
POUR MENU MAJ)	sélectionner chaque bac.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (UI-UI TRANSFERT DONNÉES MENU EN COURS)	13. Aucune action requise durant le chargement du fichier.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (MAJ MENU EN COURS)	14. Aucune action requise durant la mise à jour.
UPGRADE COMPLETE? (MAJ TERMINÉE?) YES (OUI)	15. Appuyer sur OUI.
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (MAJ MENU TERMINÉE, RETIRER USB ET	16. 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
REDÉMARRER LE SYSTÈME.)	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.
 □ TODAY'S REPORT (RAPPORT D'AUJOURD'HUI) □ YESTERDAY'S REPORT (RAPPORT D'HIER) □ WEEKLY REPORT (RAPPORT HEBDO) 	3. Sélectionner le rapport désiré.
Pryer Grade 'A' Filtring when prompted 85% Ogs Measured FRYPOT UTILIZATION OPTIMIZED 90% Casy Touch	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
?	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Huile.
 LAST DISPOSE DATE (DATE DERNIÈRE MISE AU REBUT) COOKS SINCE LAST DISPOSE (NOMBRES DE CUISSONS DEPUIS DERNIÈRE MISE AU REBUT) FILTERS SINCE LAST DISPOSE (FILTRES DEPUIS DERNIÈRE MISE AU REBUT) SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (FILTRES SAUTÉS DEPUIS DERNIÈRE MISE AU REBUT) 	3. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres statistiques.

AFFICHAGE	ACTION
₽	
5. CURRENT OIL LIFE (DURÉE HUILE	
COURANTE)	
6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE	
(CUISSONS MOYENNE SUR DURÉE HUILE)	
7. DAILY DISPOSE BYPASS COUNT	
(NOMBRE QUOTIDIEN D'ÉLIMINATION	
DES DÉRIVATIONS)	4. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler
8. OIL DRAGOUT PER DISPOSE (ÉGOUTTAGE	vers le haut; sur la touche Retour pour revenir
D'HUILE PAR MISE AU REBUT)	au menu ou la touche Accueil pour quitter
9. OIL DRAGOUT PER DAY	cette fonction.
(ÉGOUTTAGE D'HUILE PAR JOUR)	
10. OIL DRAGOUT PER HOUR	
(ÉGOUTTAGE D'HUILE PAR HEURE)	

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
	?		Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
	4	2.	Appuyer sur la touche Statistiques vie.
1.	COMMISSION DATE (DATE MISE EN SERVICE)		
2.	UNIT SERIAL NUMBER (NUMÉRO SÉRIE UNITÉ)		
3.	CONTROLLER SERIAL NUMBER (NUMÉRO SÉRIE CONTRÔLEUR)		
4.	TOTAL ON TIME (HOURS) (TOTAL	2	Appuyer sur la touche Retour pour revenir au
5.	HEURES DE MARCHE (H)) TOTAL HEAT CYCLE COUNT (NOMBRE	٥.	menu ou appuyer sur la touche Accueil pour
6.	TOTAL CYCLES DE CHALEUR) TOTAL ENERGY SAVING TIME		quitter ce menu.
0.	(TEMPS TOTAL ÉCONOMIE ÉNERGIE)		
7.	TOTAL COOK TIME (TEMPS		
	CUISSON TOTAL)		

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
?	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
7	2. Appuyer sur la touche Usage Stats.
 USAGE START DATE (DATE DÉBUT D'UTILISATION) TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (NOMBRE TOTAL CYCLES CUISSON) TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (NOMBRE TOTAL INTERRUPTIONS CYCLES CUISSON) TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (TOTAL TEMPS BACS EN MARCHE (HEURES)) 	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
?	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. LAST RECOVERY TIME (DERNIÈRE HEURE 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.

con	tournés par bac et le nombre moyen de cycles de cuisson p	oar ti	itrage par jour.
	AFFICHAGE		ACTION
	?	1.	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
		2.	Appuyer sur la touche Filtre.
	□ DAY 1 (JOUR 1) □ DAY 2 (JOUR 2) □ DAY 3 (JOUR 3) □ DAY 4 (JOUR 4)	3.	Appuyer sur la touche du jour désiré. Appuyer sur la flèche vers le bas pour remonter d'autres jours.
1.	DAY AND DATE (JOUR ET DATE) (le jour et la date des statistiques de filtrage affichées)		
2.	COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (NOMBRE CUISSONS RESTANTES AVANT PROCHAIN FILTRAGE) (nombre de cuissons		
3.	restant avant la prochaine demande de filtrage) NOMBRES CUISSONS QUOTIDIENNES (DAILY NUMBER OF COOKS) (nombre de cuissons pour la journée)		
4.	DAILY NUMBER OF FILTERS (NOMBRES 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.
	₹ <u></u>		
5.	DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (NOMBRE FILTRAGES QUOTIDIENS SAUTÉS) (nombre de fois que le filtrage a été sauté pendant la journée)		
6.	AVERAGE COOKS PER FILTER (MOYENNE CUISSONS PAR FILTRAGE) (nombre moyen de cycles de cuisson par filtrage pendant la journée)		
	WEEKLY NUMBER OF FILTERS (NOMBRE FILTRAGES HEBDOMADAIRE) (nombre de fois que le bac de cuisson a été filtré pendant la dernière semaine)	5.	Appuyer sur la flèche vers le haut
8.	WEEKLY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (NOMBRE FILTRAGES HEBDOMADAIRES SAUTÉS) (nombre de fois que le filtrage a été contourné pendant la 1dernière semaine)	3.	pour défiler vers le haut ou sur la touche de Retour pour sélectionner un autre jour.
9.	FILTRATION (FILTRAGE) (affiche si le filtrage est activé ou désactivé. Outil de diagnostic pour établir l'état de la carte FIB)		

AFFICHAGE	ACTION
	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, AIF RTD et ATO RTD; et l'information sur toute passerelle connectée.

information sur toute passerelle connectée.		
AFFICHAGE	ACTION	
?	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.	
\Box	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.	
	3. Appuyer sur la touche Version du logiciel.	
INITIALIZING (INITIALISATION)	4. Aucune action n'est requise.	
 UIB SOFTWARE VERSION (VERSION LOGICIEL UIB) SIB SOFTWARE VERSION (VERSION LOGICIEL CIS) VIB SOFTWARE VERSION (VERSION LOGICIEL VIB) FIB SOFTWARE VERSION (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 SIB2 et un AIF de bac gauche et droit, et des températures ATO.	
 5. OQS SOFTWARE VERSION (VERSION LOGICIEL OQS) 6. ACTUAL VAT TEMP (TEMP ACTUELLE BAC CUISSON) 7. AIF RTD TEMP (TEMP RTD AIF) 8. ATO RTD TEMP (TEMP RTD ATO) 9. BOARD ID (ID CARTE) 10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (VERSION DU LOGICIEL DE PASSERELLE) 11. GATEWAY IP ADDRESS (ADRESSE IP DE LA PASSERELLE) 12. GATEWAY LINK QUALITY (QUALITÉ DU LIEN DE LA PASSERELLE) 	 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. 	

ACTION

1.13.8 Statistiques de réinitialisation de l'utilisation

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

AFFICHAGE	ACTION
?	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
\bigcirc	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
<u>C</u>	3. Appuyer sur la touche réinitialisation de l'utilisation.
1656	4. Saisir 1656 .
	5. Appuyez sur la touche √ (crochet).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (TOUTES DONNÉES UTILISATION ONT ÉTÉ RÉINITIALISÉES)	6. Appuyez 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
?	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
Ţ.	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
	3. Appuyer sur la touche Huile fraîche.
 NUMBER OF COOKS SINCE LAST RESET (NOMBRE CUISSONS DEPUIS DERNIÈRE RÉINITIALISATION) DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (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. FRESH OIL COUNTER RESET DATE	
(DATE RÉINITIALISATION COMPTEUR	
HUILE FRAÎCHE)	
4. FRESH OIL COUNTER (COMPTEUR	
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
?	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
\bigcirc	2. Appuyer sur la flèche vers le bas.
· ·	3. Appuyer sur la touche Réinitialiser l'huile fraîche.
1656	4. Saisir 1656 .
	5. Appuyez sur la touche √ (crochet).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (LES DONNÉES SUR L'HUILE FRAÎCHE ONT ÉTÉ RÉINITIALISÉES)	6. Appuyez 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
?	Appuyer sur la touche Accueil et ensuite sur la touche Information.
	2. Appuyer sur la touche Dernière charge.
 LAST COOKED PRODUCT (DERNIER ALIMENT CUIT) LAST LOAD START TIME (HEURE DÉMARRAGE DERNIÈRE CHARGE) LAST LOAD COOK TIME (HEURE CUISSON DERNIÈRE CHARGE) 	 Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher d'autres statistiques.

AFFICHAGE	ACTION
4. LAST LOAD PROGRAM TIME	
(HEURE PROGRAMME DERNIÈRE CHARGE)	
<u> </u>	
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP	
(TEMP MAX BAC CUISSON	
DERNIÈRE CHARGE) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (TEMP	
MIN BAC CUISSON DERNIÈRE	
CHARGE)	
7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (TEMP	
MOY BAC CUISSON DERNIÈRE	
CHARGE) 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON	4. Appuyer sur la flèche vers le bas pour afficher
(% TEMPS CUIS, CHALEUR EN	d'autres statistiques.
MARCHE)	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
\Box	
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (TEMP BAC AVANT DÉMARRER CUISSON)	
10. VAT TEMP AT COOK END (TEMP	
BAC FIN DE CUISSON)	
	5. Appuyer sur la flèche vers le haut pour défiler vers le
	haut; sur la touche de retour pour revenir au menu ou la touche Accueil pour quitter cette fonction.
	ou la touche Accueil pour quitter cette foriction.

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.
ŢĴ	3. Appuyer sur la flèche du 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™ FQ4000 FQ120 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.

AFFICHACE	ACTION
FILTRATION REQUIRED (FILTRAGE REQUIS) FILTER NOW? (FILTER NOW?)	ACTION 1. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour lancer le filtrage. Si la touche X (NO) 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 QUICK FILTER (Filtrage 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. En appuyant sur le bouton du filtre lorsque la couleur a changé, on peut lancer un filtre. REMARQUE: Si un verrouillage de la filtration est actif et qu'un problème mécanique empêche la filtration, appuyer sur la touche SERVICE NEEDED (Entretien nécessaire) et sélectionner YES (Oui) et YES (Oui) à nouveau désactive les invites de filtration. Cela permet de poursuivre la cuisson.
OIL LEVEL TOO LOW (NIVEAU D'HUILE TROP BAS)	 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 votre FAS.
START QUICK FILTER (DÉMARRER FILTRE RAPIDE)	3. Appuyer sur la touche BLEU pour lancer le filtrage.
DRAINING (VIDANGE)	4. Aucune action requise.
FLUSHING (RINÇAGE)	5. Aucune action requise.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	6. 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.

AFFICHAGE	ACTION
FILLING (REMPLISSAGE)	7. Aucune action requise.
PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)	8. Aucune action requise. Ce message est affiché jusqu'à ce
O2-19 PM SUBJECTION 1-1 SPRING STEPS POSCOTOR 1-1 SPRING STEPS TO USE TO	que la friteuse atteigne le point de consigne.9. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

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.

A 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.



AFFICIARE	ACTION
AFFICHAGE	 autre invitation à filtre l'huile après un certain temps. Cette séquence se répète jusqu'à qu'un filtrage soit exécuté. En appuyant sur le bouton du filtre lorsque la couleur a changé, on peut lancer un filtre. 4. S'affiche si le niveau d'huile est trop bas. Appuyer sur la
OIL LEVEL TOO LOW (NIVEAU D'HUILE TROP BAS)	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 votre FAS.
START QUICK FILTER (DÉMARRER FILTRE RAPIDE)	5. Appuyer sur la touche BLEU pour lancer le filtrage.
DRAINING (VIDANGE)	6. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
FLUSHING (RINÇAGE)	7. Aucune action n'est requise lorsque les débris sont rincés du bac de cuisson.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	8. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager.
TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	DANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.
FILLING (REMPLISSAGE)	9. Aucune action n'est requise alors que le bac de cuisson se remplit.
PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)	10. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
O2.13 PM ALL RECIPES C. CACATAN C. CACA	11. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

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 FILTER BUSY (FILTR NON DISP) s'affiche sur le contrôleur, 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 votre FAS local.

▲ DANGER

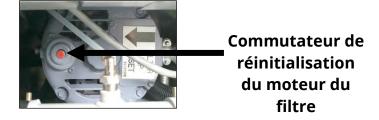
Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades et des chutes.

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.



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

AVIS

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

AVERTISSEMENT

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

AFFICHAGE	ACTION
COLOR MALL RECIPES O2-20-2019 O3-00-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-	 La température de la friteuse <u>DOIT</u> être au point de consigne. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
FILTRATION G5-15-2016 QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS C285Y TOUCH	2. Sélectionner CLEAN AND FILTER (WITH OQS (NETTOYER ET FILTRER (AVEC OQS) [capteur de qualité de l'huile] si installé).
CLEAN NOW? (NETTOYER MAINTENANT?)	3. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour lancer le filtrage. Si la touche X (NO) est sélectionnée, le filtrage est annulé et la friteuse reprend son fonctionnement normal.
WEAR PROTECTIVE GLOVES (PORTER GANTS PROTECTEURS)	 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.
START CLEAN AND FILTER (DÉMARRER NETTOYER ET FILTRER)	5. Appuyer sur la touche BLEU pour lancer le filtrage.
DRAINING (VIDANGE)	6. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
SCRUB INSIDE VAT (NETTOYER INTÉRIEUR BAC CUISSON)	7. 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.
FLUSHING (RINÇAGE)	8. Aucune action n'est requise alors que le robinet de retour s'ouvre et que le bac de cuisson est rincé avec de l'huile du bac du filtre.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	9. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. Passez à l'étape 12 pour les unités sans OQS. DANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.
FILLING (REMPLISSAGE)	10. Aucune action requise durant le remplissage du capteur OQS.
MEASURING OIL QUALITY (MESURER QUALITÉ HUILE)	11. Aucune action n'est requise pendant que le capteur OQS calcule la valeur de qualité de l'huile.
CONNECT FRONT WASH DOWN HOSE AND PULL HANDLE TO START RINSING (RACCORDER LE TUYAU DE LAVAGE AVANT ET TIRER LA POIGNÉE POUR COMMENCER LE RINÇAGE)	12. Raccordez le tuyau de lavage avant au raccord rapide de la friteuse en tirant sur le collier de l'extrémité femelle et en le poussant fermement sur le raccord mâle. Une fois en place, relâcher le raccord à déconnexion rapide et s'assurer que le raccord est complètement verrouillé. Tirez la poignée pour commencer le rinçage. Appuyer sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
AFFICHAGE	13. Tirez la poignée complètement vers l'avant pour commencer
	le rinçage.
OPEN DISPOSE VALVE (OUVRIR ROBINET ÉVACUATION)	
	14. Insérez la baguette dans le porte-baguette lorsque le lavage est terminé et appuyez sur le bouton √ (crochet - OUI).
WHEN WASH IS COMPLETE, PUT WAND IN HOLDER (LORSQUE LE LAVAGE EST TERMINÉ, METTEZ LA BAGUETTE DANS LE SUPPORT) WASH COMPLETE? (LAVAGE TERMINÉE?)	
POLISHING (POLISSAGE)	15. Aucune action n'est requise lorsque les robinets de vidange et de retour sont ouverts et que de l'huile est pompée dans le bac à cuisson pendant 15 minutes.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (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.
FILLING (REMPLISSAGE)	17. Aucune action requise durant le remplissage du bac de cuisson.
WEAR PROTECTIVE GLOVES (PORTER GANTS PROTECTEURS)	18. 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.
PUSH WASH DOWN HANDLE IN. (POUSSER LA POIGNÉE DE LAVAGE VERS LE BAS) DISCONNECT AND STORE WASH DOWN HOSE (DÉBRANCHER ET RANGER LE TUYAU DE LAVAGE)	19. Appuyez sur la poignée de lavage vers le bas pour arrêter l'écoulement de l'huile. Déconnectez le tuyau de lavage avant du raccord rapide de la friteuse. Appuyer sur la touche √ (crochet).

AFFICHAGE	ACTION
REMOVE FILTER PAN (RETIRER BAC DE FILTRE)	20. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. A 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.
IS FILTER PAN EMPTY? (BAC DU FILTRE VIDE?)	21. 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 (NO) et remonter à l'étape 17.
CLEAN FILTER PAN (NETTOYER LE BAC DU FILTRE) CONFIRM (CONFIRMER)	22. Nettoyer le bac du filtre. Remontez le bac du filtre dans l'ordre, en utilisant le schéma comme référence et appuyez sur le bouton √ (crochet - CONFIRMER) lorsque vous avez terminé. Passez à l'étape 27 pour les unités sans OQS. Tube de feuilles filtre à feuilles écran Magnesol
OQS 11.6 OQS 21.1 OQS 28.3	23. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure aux limites de OQS SETUP – DISCARD NOW (CONFIG OQS – REBUT MAINTENANT) et DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT), la valeur de TPM est affichée en vert dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à l'étape 27. Si OQS = Texte et si la lecture de TPM est inférieure à OQS SETUP – DISCARD NOW (CONFIG OQS – REBUT MAINTENANT) mais supérieure aux limites de DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT), la valeur de TPM est indiquée dans la case jaune TPM dans le coin inférieur droit. Passez à l'étape 25, DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT). Si OQS = Texte et si la lecture du TPM est supérieure aux limites de OQS SETUP – DISCARD NOW (CONFIG OQS – REBUT MAINTENANT), la valeur du TPM est indiquée dans la case

AFFICHAGE	ACTION
	rouge TPM dans le coin inférieur droit. Passez à l'étape 26,
	DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT).
	Si OQS = Nombre, passez à TPM - XX à l'étape 24.
TPM - XX	24. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la mesure TPM est supérieure à la limite OQS SETUP – DISCARD (CONFIG OQS – METTRE AU REBUT), passer à l'étape 26, sinon, passer à l'étape 27.
DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT)	25. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à l'étape 27.
DISCARD NOW? (REBUT MAINTENANT?)	26. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à DISPOSE (MISE AU REBUT) à la section 2.1.5. Appuyer sur X (NON) pour retarder DISPOSE (MISE AU REBUT).
	27. 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.

2.1.4 Mise au rebut

Cette option permet d'éliminer l'huile usée à l'aide d'une baguette reliée à l'avant de la friteuse, qui pompe l'huile dans un récipient d'élimination. Frymaster conseille d'utiliser un dispositif de mise au rebut de shortening (SDU). Se reporter à la documentation fournie avec le récipient de mise au rebut pour connaître le mode d'emploi. Si une unité d'élimination du shortening n'est pas disponible, laissez l'huile refroidir à 38 °C (100 °F), puis videz-la dans un récipient en **MÉTAL**.

AVERTISSEMENT

S'assurer qu'un papier ou tamponfiltre 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
OS.19 PM ALL RECIPES OC.20.2019 OC. CHECKEN	1. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
OS-15-2016 GUICK FILTRATION GUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS CONTROL OF TOUCH CONTROL OF TOUC	 Sélectionner DISPOSE (MISE AU REBUT). Si le bouton DISPOSE est surligné en jaune, une élimination est nécessaire.
DISPOSE NOW? or DISCARD NOW? (REBUT MAINTENANT?)	 Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent.
REMOVE FILTER PAN (RETIRER BAC DE FILTRE)	4. Retirer le bac du filtre.
IS FILTER PAN EMPTY? (BAC DU FILTRE VIDE?)	5. 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 INSERT PAN (INSÉRER BAC) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
START DISPOSE (COMMENCER ÉLIMINATION)	6. Appuyer sur la touche BLEU pour lancer le filtrage.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	7. 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.
DRAINING (VIDANGE)	8. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
IS FRYPOT EMPTY?	9. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √
(BAC CUISSON VIDE?)	(crochet – OUI) pour continuer.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (NETTOY BASS FRIT TERMINÉ?)	10. Nettoyer le bac de cuisson avec une brosse à récurer et lorsque terminé, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
CONNECT DISPOSAL HOSE TO FRYER AND DISPOSAL SYSTEM (CONNECTER LE TUYAU D'ÉVACUATION À LA FRITEUSE ET AU SYSTÈME D'ÉVACUATION)	11. Raccordez le tuyau d'évacuation à la friteuse en tirant vers l'arrière sur le collier de l'extrémité femelle et en poussant fermement sur le raccord mâle. Une fois en place, relâchez la déconnexion et assurez-vous que la déconnexion rapide est complètement verrouillée en place. et l'autre extrémité au système d'évacuation. Appuyez sur le bouton √ (crochet - COMPLETER) une fois terminé pour continuer.
ALERT RRAIN GLOGING REMOVE	12. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	DANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.
	13. Tirez la poignée complètement vers l'avant pour commencer à jeter.
OPEN DISPOSE VALVE (OUVRIR ROBINET ÉVACUATION)	
DISPOSING (MISE AU REBUT)	14. Aucune action n'est requise alors que la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au dispositif de mise au rebut.

AFFICHAGE	ACTION
	15. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse.
REMOVE FILTER PAN (RETIRER BAC DE FILTRE)	⚠ DANGER Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.
IS PAN EMPTY? (BAC ÉVAC VIDE?)	16. 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 retourner à l'étape 14.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	17. Insérer le bac du filtre.
CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER ROBINET VIDANGE)	18. Fermer le robinet de mise au rebut en poussant complètement la poignée du robinet dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Débranchez le tuyau d'évacuation de la friteuse.
MANUALLY FILL VAT (REMPLIR BAC MANUELLEMENT)	19. 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.
(I)	20. Le contrôleur s'éteint.

2.1.5 Pivoter shortening

La fonction de rotation du shortening invite l'utilisateur à déplacer le shortening d'une cuve à l'autre.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse <u>DOIT</u> être à OFF (Arrêt).
	2. Appuyer sur la touche filtration menu.

AFFICHAGE 10:30 AM FILTRATION QUICK FILTER QUICK FILTER QUICK FILTER ADVANCED FILTER OPTIONS CASY COLUMN CASY COLUMN COLUMN	ACTION 3. Sélectionner ADVANCED FILTER OPTIONS (OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES).
ROTATE SHORTENING OQS - FILTER FILL VAT FROM BULK Casy Touch Casy Touch Casy Casy Touch	4. Sélectionner ROTATE SHORTENING (PIVOTER SHORTENING).
ROTATE SHORTENING NOW? (TOURNER SHORTENING?) YES NO (OUI NON)	5. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension.
DRAINING (VIDANGE)	6. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	 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.
IS VAT EMPTY? (BAC CUISS VIDE?) YES NO (OUI NON)	8. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.
ATTACH THE HOSE TO THE FRONT ORANGE PORT (FIXER LE TUYAU AU PORT ORANGE AVANT)	9. Fixez le tuyau d'évacuation à la friteuse en tirant vers l'arrière sur le collier de l'extrémité femelle et en poussant fermement sur le raccord mâle. Une fois en place, relâchez la déconnexion et assurez-vous que la déconnexion rapide est complètement verrouillée en place. et l'autre extrémité au système d'évacuation. Appuyez sur le bouton √ (crochet – OUI) une fois attaché pour continuer.

AFFICHAGE	ACTION
PLACE THE WAND IN THE NEXT FRYPOT (PLACER LA BAGUETTE DANS BAC FRITURE SUIVANT)	10. Placez la baguette dans la friteuse en suivant le sens de la flèche. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est rempli.
PULL THE BLUE HANDLE TO PUMP SHORTENING INTO THE NEXT FRYPOT (TIREZ LA POIGNÉE BLEUE POUR POMPER LE SHORTENING DANS LA FRITEUSE SUIVANTE)	11. Tirez la poignée complètement vers l'avant pour commencer à pomper le shortening dans la friteuse adjacente.
FILLING (REMPLISSAGE)	12. Tenez fermement la baguette pendant le remplissage du bac.
REMOVE PAN (ENLEVER BAC)	13. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. DANGER Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.
IS PAN EMPTY? (BAC ÉVAC VIDE?)	14. 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 12.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	15. Insérer le bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
BOIL OUT NOW? (PRTR À ÉBULL MNTNT?) YES NO (OUI NON)	17. 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 INSERT PAN (INSÉRER BAC) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
ÉCONOMIE HUILE? (SAVING OIL?)	18. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) si l'huile doit être réutilisée et passer à l'étape 20. Si la touche X (NON) est sélectionnée, passer à l'étape suivante.
IS OIL DISPOSED? (HUILE MISE AU REBUT?)	19. Si l'huile a <u>DÉJÀ</u> été mise au rebut et que le bac de cuisson est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 20. Si l'huile <u>N'A PAS</u> été mise au rebut, appuyer sur la touche X (NON) et passer à l'étape 25.
REMOVE FILTER PAN (RETIRER BAC DE FILTRE)	20. 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.
IS FILTER PAN EMPTY? (BAC DU FILTRE VIDE?)	21. 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 35. 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 23.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	22. Pousser le bac du filtre complètement au fond et passer à l'étape 24.
DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN (JETER L'HUILE DANS LE BAC DU FILTRE ET RECOMMENCER À NETTOYER)	23. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 58. 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.
DRAIN TO FILTER PAN? (VIDANG DS RÉCIPT FILTRE?)	24. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour vidanger l'huile dans le bac du filtre.
DRAINING (VIDANGE)	25. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
IS FRYPOT EMPTY? (BAC CUISSON VIDE?)	26. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est vide pour continuer. Si l'huile <u>N'EST PAS</u> conservée, passer à l'étape 28. Si l'huile <u>EST</u> conservée, passer à l'étape 29.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	27. 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 32. ADANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.

AFFICHACE	ACTION
OPEN DISPOSE VALVE (OUVRIR ROBINET ÉVACUATION)	ACTION 28. Fixez la baguette d'élimination en tirant vers l'arrière sur le collier de l'extrémité femelle et en poussant fermement sur le raccord mâle. Une fois en place, relâcher le raccord à déconnexion rapide et s'assurer que le raccord est complètement verrouillé. Assurez-vous que l'unité d'élimination est en place, devant la friteuse. Tirer complètement sur le robinet de mise au rebut afin de lancer la mise au rebut. DANGER En vidangeant l'huile dans un récipient MÉTAL approprié. Faites attention lors de la mise au rebut, sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.
DISPOSING (MISE AU REBUT)	29. Aucune action n'est requise lorsque la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au dispositif de mise au rebut.
REMOVE FILTER PAN (RETIRER BAC DE FILTRE)	30. 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 38. DANGER Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.
IS FILTER PAN EMPTY? (BAC DU FILTRE VIDE?)	31. Si le bac du filtre <u>EST</u> vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) poursuivre à l'étape 33. Si le bac <u>N'EST PAS</u> vide, appuyer sur la touche X (NON); étape 29.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	32. Insérer le bac du filtre.

AFFICHACE	ACTION
AFFICHAGE	ACTION
	33. Fermer le robinet de mise au rebut en poussant
	complètement la poignée du robinet dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Débranchez le tuyau d'évacuation de la
	friteuse.
CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER LE	inteuse.
ROBINET D'ÉVACUATION)	
ROBINET DEVACOATION)	
	34. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson
	avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	△DANGER
TOOLS (ALERTE FERMETURE DE	Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture
VIDANGE ENLEVER OUTILS)	des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des
	blessures.
SOLUTION ADDED?	35. Remplir le bac de cuisson à nettoyer d'un mélange d'eau et
(SOLUTION AJOUTÉE?)	de solution nettoyante. Appuyer sur la touche √ (crochet –
(00000000000000000000000000000000000000	OUI) pour démarrer la procédure de nettoyage.
CLEANUNG (NIETTO)/ACE)	36. Frotter le bac de cuisson et laisser la solution reposer
CLEANING (NETTOYAGE)	pendant le compte à rebours de la minuterie de nettoyage à froid.
CLEAN DONE	37. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour désactiver
(NETTOYAGE TERMINÉ)	l'alarme.
INSERT CLEANING DISPOSAL	Talaitile.
UNIT (INSÉRER UNITÉ DE	
NETTOYAGE/MISE AU REBUT)	38. Insérez l'unité d'élimination de nettoyage ou le bac
change à	d'élimination suffisamment grand pour contenir au
IS CLEANING DISPOSAL UNIT	moins 61 litres (16 gallons) sous le drain et appuyez sur √
IN PLACE? (UNITÉ DE	(crochet-OUI).
NETTOYAGE/MISE AU REBUT	(4.34.134.34)
EN PLACE?)	
,	39. Aucune action n'est requise pendant la vidange du bac de
DRAINING (VIDANGE)	cuisson.
DINICE COMPLETES	40. Rincer la solution restante dans le bac de cuisson. Appuyer
RINSE COMPLETE?	sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est
(RINÇAGE TERMINÉ?)	complètement rincé.
IS SOLUTION REMOVED?	41. S'assurer que la solution est complètement évacuée et
(SOLUTION ENLEVÉE?)	appuyer sur la touche √ (crochet – OUl) lorsque le bac est
(30LUTION EINLEVEE!)	complètement rincé.

AFFICHAGE	ACTION
7.11.0.11.0.	42. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson
	avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	△ DANGER
TOOLS (ALERTE FERMETURE DE	Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture
VIDANGE ENLEVER OUTILS)	des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des
	blessures.
REMOVE THE CLEANING SOLUTION	43. Enlever le dispositif de solution de nettoyage ou le bac de
UNIT (RETIRER UNITÉ DE SOLUTION	mise au rebut et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI)
DE NETTOYAGE)	lorsque terminé. Si l'huile a été conservée, passer à l'étape 50.
	44. S'assurer que le bac du filtre et ses composants sont propres.
IS FILTER PAN CLEAN?	Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé.
(BAC DU FILTRE PROPRE?)	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.
	45. 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.
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY?	⚠ DANGER
(BAC DE CUISSON ET BAC DU	S'assurer que le bac de cuisson et le bac de filtre sont
FILTRE SECS?)	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.
INSERT FILTER PAN	46. Réinstallez l'assemblage de la feuille de filtre. Insérer le bac
(INSÉRER BAC FILTRE)	du filtre et passer à l'étape 57.
IS FRYPOT DRY?	47. Assécher le bac de cuisson et s'assurer qu'il est
(BAC DE CUISSON SEC?)	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.
RETURNING SAVED OIL?	48. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer à
(RETOUR HUILE ÉCONOMISÉE?)	retourner l'huile conservée.
INSERT FILTER PAN	
(INSÉRER BAC FILTRE)	49. Insérer le bac filtre avec l'huile conservée enlevée à l'étape 32.
FILL FRYPOT FROM FILTER PAN?	50. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour remplir le bac
(RMPLR BASS FRIT DU	de cuisson.
RÉCIPT FILTRE?)	51 Auguno action prost require pendant le remplicage du bas
FILLING (REMPLISSAGE)	51. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
	GC CC.550111

AFFICHAGE	ACTION
IS FRYPOT FULL OF OIL? (BASS FRIT PLEIN HUILE?)	52. 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.
REMOVE FILTER PAN (RETIRER BAC DE FILTRE)	53. 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.
CLEAN FILTER PAN (NETTOYER LE BAC DU FILTRE)	54. Retirer avec précaution l'ensemble de la feuille de filtre. Retirer la feuille de filtre. Nettoyer les composants et le bac du filtre. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé.
IS FILTER PAN DRY? (BAC DU FILTRE SEC?)	55. 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.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	56. Réinstallez la feuille et l'enveloppe du filtre retirées à l'étape 54 et insérez le plateau du filtre.
MANUALLY FILL VAT (REMPLIR BAC MANUELLEMENT)	57. 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.
	58. Le contrôleur s'éteint.

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

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

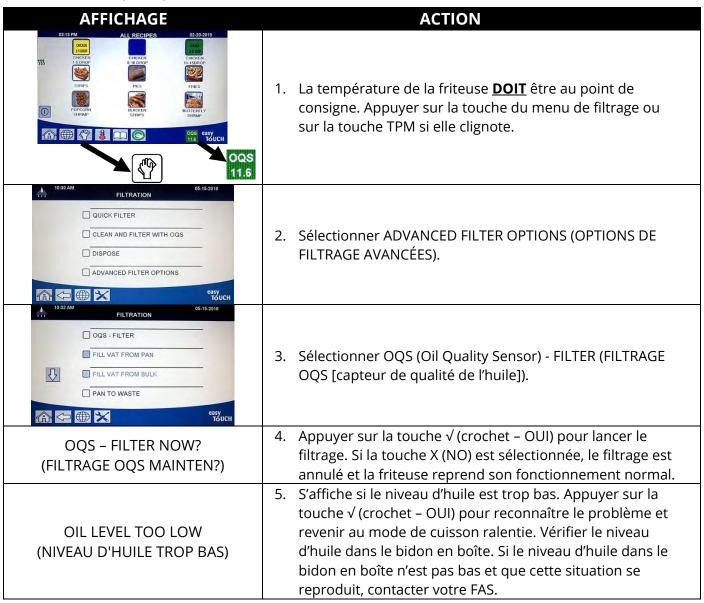
Si CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER ROBINET ÉVAC) s'affiche, fermer le robinet de mise au rebut. Appuyer sur la touche X (NON) pour quitter la fonction.

AVIS

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

AVERTISSEMENT

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



AFFICHAGE	ACTION
START FILTRATION (DÉMARRER FILTRAGE)	6. Appuyer sur la touche BLEU pour lancer le filtrage ou sur la touche X pour l'annuler.
DRAINING (VIDANGE)	7. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
FLUSHING (RINÇAGE)	8. Aucune action n'est requise alors que le robinet de retour s'ouvre et que le bac de cuisson est rincé avec de l'huile du bac du filtre.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	9. 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.
FILLING (REMPLISSAGE)	10. Aucune action requise lorsque le capteur de l'OQS est plein.
MEASURING OIL QUALITY (MESURER QUALITÉ HUILE)	11. Aucune action n'est requise pendant que le capteur OQS calcule la valeur de qualité de l'huile.
FILLING (REMPLISSAGE)	12. Aucune action requise lorsque le bac de cuisson est plein.
OQS 11.6 OQS 21.1 OQS 28.3	13. Si OQS = Texte et que la mesure de TPM est inférieure aux limites de OQS SETUP – DISCARD NOW (CONFIG OQS – REBUT MAINTENANT) et DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT), la valeur de TPM est affichée en vert dans la case TPM dans le coin inférieur droit. Passer à l'étape 17. Si OQS = Texte et si la lecture de TPM est inférieure à OQS SETUP – DISCARD NOW (CONFIG OQS – REBUT MAINTENANT) mais supérieure aux limites de DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT), la valeur de TPM est indiquée dans la case jaune TPM dans le coin inférieur droit. Passer à DISCARD SOON (METTRE AU REBUT BIENTÔT) à l'étape 15. Si OQS = Texte et si la lecture du TPM est supérieure aux limites de OQS SETUP – DISCARD NOW (CONFIG OQS – REBUT MAINTENANT), la valeur du TPM est indiquée dans la case rouge TPM dans le coin inférieur droit. Passer à DISCARD NOW (REBUT MAINTENANT) à l'étape 16. Si OQS = Nombre passer à TPM - XX à l'étape 14.
TPM - XX	14. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la mesure TPM est supérieure à la limite OQS SETUP - DISCARD (CONFIG OQS – METTRE AU REBUT), passer à l'étape 16, sinon, passer à l'étape 17.
DISCARD SOON (REBUT BIENTÔT)	15. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à l'étape 17.
DISCARD NOW? (REBUT MAINTENANT?)	16. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Passer à DISPOSE (MISE AU REBUT) à la section 2.1.5. Appuyer sur X (NON) pour retarder DISPOSE (MISE AU REBUT).

AFFICHAGE	ACTION
PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)	17. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
CHECKEN CHECKE	18. 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.

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

Cette fonction remplit le bac de cuisson à partir du bac du filtre.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse <u>DOIT</u> être à OFF (Arrêt).
	2. Appuyer sur la touche filtration menu.
FILTRATION G8-15-2016 QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS Casy TOUCH	3. Sélectionner ADVANCED FILTER OPTIONS (OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES).
FILTRATION OQS - FILTER OQS - FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE COSY TOUCH	 Sélectionner FILL VAT FROM PAN (REMPLIR LE BAC DE CUISSON DEPUIS LE BAC D'ÉVACUATION). Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
FILL FROM PAN? (REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC?)	 Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension.
FILLING (REMPLISSAGE)	Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (BASS FRIT PLEIN HUILE?)	7. 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.
	8. Le contrôleur s'éteint.

2.1.8 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.

	lechet sans vidanger l'hulle existante dans le bac.
AFFICHAGE O2.19 PM ALL RECIPES O2.20-2019 OCCUPANT LS DROOP STRONG FORCOINS SHOPS FRES FRES FRES FRES TOUCH TOUCH	ACTION 1. Appuyer sur la touche filtration menu.
10:30 AM FILTRATION G5:15:20:8 QUICK FILTER QUICK FILTER QUICK FILTER DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS C35YUCH	2. Sélectionner ADVANCED FILTER OPTIONS (OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES).
FILTRATION OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE CESTY TOUCH	3. Sélectionner PAN TO WASTE (BAC ÉVAC HUILE À RÉSERV HUILE USAGÉE).
PAN TO WASTE? (BAC ÉVAC À RÉSERV HUILE DÉCHET?)	4. 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 INSERT PAN (INSÉRER BAC) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
OPEN DISPOSE VALVE (OUVRIR ROBINET ÉVACUATION)	5. Raccordez le tuyau d'évacuation à la friteuse en tirant vers l'arrière sur le collier de l'extrémité femelle et en poussant fermement sur le raccord mâle. Une fois en place, relâchez la déconnexion et assurez-vous que la déconnexion rapide est complètement verrouillée en place. et l'autre extrémité au système d'évacuation.

AFFICHAGE	ACTION
	Tirez la poignée complètement vers l'avant pour commencer à jeter.
DISPOSING (MISE AU REBUT)	6. Aucune action n'est requise lorsque la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au dispositif de mise au rebut.
	7. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse.
REMOVE PAN (ENLEVER BAC)	DANGER Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.
IS PAN EMPTY? (BAC ÉVAC VIDE?)	8. 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 retourner à l'étape 6.
INSERT PAN (INSÉRER BAC)	9. Insérer le bac du filtre.
CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER ROBINET VIDANGE)	10. Fermer le robinet de mise au rebut en poussant complètement la poignée du robinet dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Débranchez le tuyau d'évacuation de la friteuse.
O3-15 PM ALL RECIPES O2-20-2015 OCHOCAN CHOCAN CH	11. Le contrôleur revient à l'état de départ.

2.1.9 Vidange dans le bac d'évacuationLa fonction de vidange dans le bac du filtre draine l'huile du bac de cuisson au bac du filtre.

AFFIGURAGE	ACTION
AFFICHAGE 03-13 PM ALL RECIPES 02-20-2019 CHECKE CHART C	ACTION 1. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
OS-15-2018 QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS Casy Touch	2. Sélectionner ADVANCED FILTER OPTIONS (OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES).
FILTRATION OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE Casy Toduch	3. Appuyer sur la flèche du bas.
10:30 AM FILTRATION 05:15:2018 DRAIN TO PAN CLEAN POLISH Casy Touch	4. Sélectionner DRAIN TO PAN (VIDANGE DANS BAC).
DRAIN NOW? (VIDANGER MAINTENANT)	5. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur se met hors tension.
START DRAINING (DÉMARRER VIDANGE)	6. Appuyer sur la touche BLEU pour lancer la vidange ou sur la touche X pour l'annuler.
DRAINING (VIDANGE)	7. Aucune action n'est requise durant la vidange du bac de cuisson au bac du filtre.
VAT EMPTY (BAC CUISS VIDE)?	8. Une fois le bac de cuisson vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer.

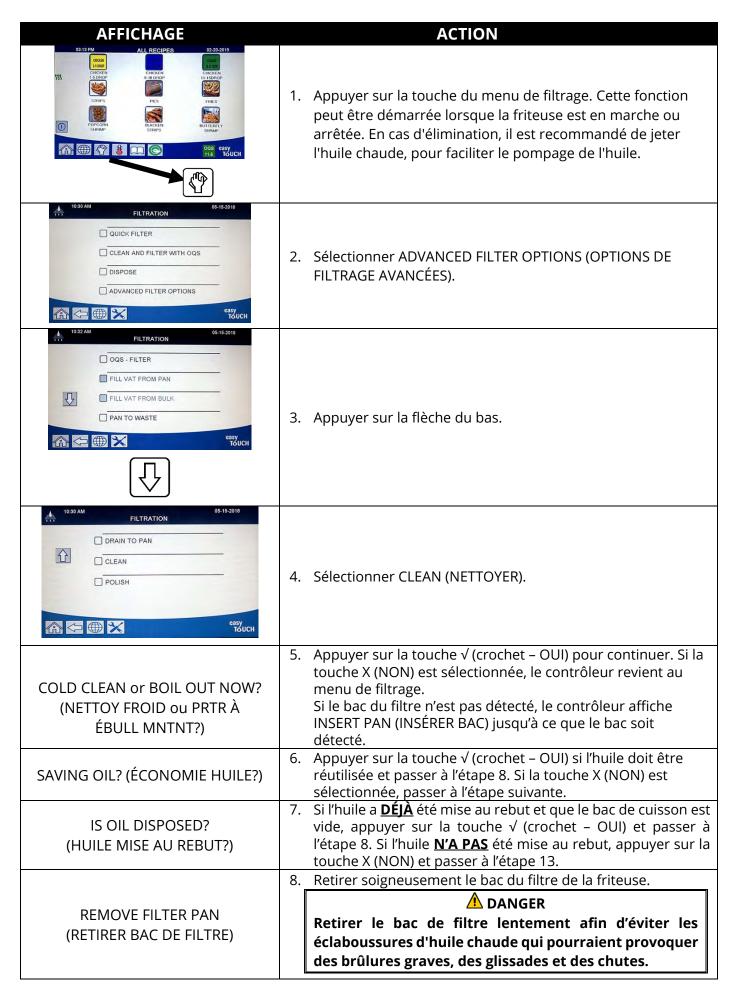
AFFICHAGE	ACTION
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	9. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. DANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.
FILL FROM PAN? (REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC?)	10. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour remplir le bac de cuisson, sinon passer à l'étape 14.
FILLING (REMPLISSAGE)	11. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac de cuisson.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (BASS FRIT PLEIN HUILE?)	12. 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 16. 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.
REMOVE PAN (ENLEVER BAC)	13. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse. DANGER Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.
IS PAN EMPTY? (BAC ÉVAC VIDE?)	14. 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.
INSERT PAN (INSÉRER BAC)	15. Insérer le bac du filtre.
	16. Le contrôleur s'éteint.

2.1.10 Nettoyage (nettoyage à froid ou ébullition)

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

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le filtre est en place avant de vidanger ou de jeter l'huile. Le fait de ne pas insérer le filtre peut entraîner l'obstruction des conduites et/ou des pompes.



AFFICHAGE	ACTION
IS FILTER PAN EMPTY? (BAC DU FILTRE VIDE?)	9. Si l'huile <u>N'EST PAS</u> conservée et que le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 23. Si l'huile <u>EST</u> 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 11.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	10. Pousser le bac du filtre en place au fond et passer à l'étape 12.
DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN (JETER L'HUILE DANS LE BAC DU FILTRE ET RECOMMENCER À NETTOYER)	11. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et passer à l'étape 46. 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.
DRAIN TO FILTER PAN? (VIDANG DS RÉCIPT FILTRE?)	12. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour vidanger l'huile dans le bac du filtre.
DRAINING (VIDANGE)	13. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
IS FRYPOT EMPTY? (BAC CUISSON VIDE?)	 14. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est vide pour continuer. Si l'huile N'EST PAS conservée, passer à l'étape 16. Si l'huile EST conservée, passer à l'étape 29.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	15. 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 18. ADANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.
OPEN DISPOSE VALVE (OUVRIR ROBINET ÉVACUATION)	16. Fixez la baguette d'élimination en tirant vers l'arrière sur le collier de l'extrémité femelle et en poussant fermement sur le raccord mâle. Une fois en place, relâcher le raccord à déconnexion rapide et s'assurer que le raccord est complètement verrouillé. Assurez-vous que l'unité d'élimination est en place, devant la friteuse.

AFFICUACE	ACTION
AFFICHAGE	Tirer complètement sur le robinet de mise au rebut afin de lancer la mise au rebut. DANGER
	En vidangeant l'huile dans un récipient MÉTAL approprié. Faites attention lors de la mise au rebut, sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.
DISPOSING (MISE AU REBUT)	17. Aucune action n'est requise lorsque la pompe transvase l'huile déchet du bac du filtre au dispositif de mise au rebut.
REMOVE FILTER PAN	18. 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 23.
(RETIRER BAC DE FILTRE)	DANGER Ouvrir le bac du filtre lentement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude qui pourraient provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.
IS FILTER PAN EMPTY? (BAC DU FILTRE VIDE?)	19. Si le bac du filtre <u>EST</u> vide, appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) et poursuivre à l'étape 21. Si le bac <u>N'EST PAS</u> vide, appuyer sur la touche X (NON); étape 17.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	20. Insérer le bac du filtre.
CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER ROBINET VIDANGE)	21. Fermer le robinet de mise au rebut en poussant complètement la poignée du robinet dans la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Débranchez le tuyau d'évacuation de la friteuse.

AFFICHAGE	ACTION
AFFICITAGE ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	22. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. ADANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.
SOLUTION ADDED? (SOLUTION AJOUTÉE?)	23. 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.
CLEANING (NETTOYAGE) ou BOIL OUT (ÉBULLITION)	24. Nettoyez le bac, puis laissez la solution tremper pendant le compte à rebours du nettoyage à froid ou de l'ébullition.
CLEAN (NETTOYAGE) ou BOIL OUT DONE (ÉBULLITION TERMINÉE)	25. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour désactiver l'alarme.
INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (INSÉRER UNITÉ DE NETTOYAGE/MISE AU REBUT) change à IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNITÉ DE NETTOYAGE/MISE AU REBUT EN PLACE?)	26. Insérez l'unité d'élimination de nettoyage ou le bac d'élimination suffisamment grand pour contenir au moins 61 litres (16 gallons) sous le drain et appuyez sur √ (crochet-OUI).
DRAINING (VIDANGE)	27. Aucune action n'est requise pendant la vidange du bac de cuisson.
RINSE COMPLETE? (RINÇAGE TERMINÉ?)	28. Rincer la solution restante dans le bac de cuisson. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est complètement rincé.
IS SOLUTION REMOVED? (SOLUTION ENLEVÉE?)	29. S'assurer que la solution est complètement évacuée et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac est complètement rincé.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALERTE FERMETURE DE VIDANGE ENLEVER OUTILS)	30. S'assurer que tous les outils sont enlevés du bac de cuisson avant de fermer le drain afin d'éviter de l'endommager. ADANGER Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (RETIRER UNITÉ DE SOLUTION DE NETTOYAGE)	31. 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 35.
IS FILTER PAN CLEAN? (BAC DU FILTRE PROPRE?)	32. 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.

AFFICHAGE	ACTION
AITIGNAGE	33. 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
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY?	S'assurer que le bac de cuisson et le bac de filtre sont
(BAC DE CUISSON ET BAC DU	complètement secs et exempts d'eau avant d'effectuer
FILTRE SECS?)	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.
INSERT FILTER PAN	34. Réinstallez l'assemblage de la feuille de filtre. Insérer le bac
(INSÉRER BAC FILTRE)	du filtre et passer à l'étape 45.
IS FRYPOT DRY?	35. Assécher le bac de cuisson et s'assurer qu'il est
(BAC DE CUISSON SEC?)	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.
RETURNING SAVED OIL? (RETOUR	36. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer à
HUILE ÉCONOMISÉE?)	retourner l'huile conservée.
INSERT FILTER PAN	37. Insérer le bac du filtre avec l'huile conservée enlevée à
(INSÉRER BAC FILTRE) FILL FRYPOT FROM FILTER PAN?	l'étape 20.
(RMPLR BASS FRIT DU RÉCIPT	38. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour remplir le bac
FILTRE?)	de cuisson.
,	39. Aucune action n'est requise pendant le remplissage du bac
FILLING (REMPLISSAGE)	de cuisson.
	40. 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.
IS FRYPOT FULL OF OIL?	Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque l'huile atteint ou dépasse la ligne de niveau inférieure. Si le niveau d'huile
(BASS FRIT PLEIN 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 rester une petite quantité d'huile dans
	le bac du filtre.
	41. Retirer soigneusement le bac du filtre de la friteuse.
REMOVE FILTER PAN	<u></u> DANGER
(RETIRER BAC DE FILTRE)	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.

AFFICHAGE	ACTION
CLEAN FILTER PAN (NETTOYER LE BAC DU FILTRE) IS FILTER PAN DRY?	 42. Retirer avec précaution l'ensemble de la feuille de filtre. Retirer la feuille de filtre. Nettoyer les composants et le bac du filtre. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque terminé. 43. S'assurer que le bac du filtre et ses composants sont
(BAC DU FILTRE SEC?)	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.
INSERT FILTER PAN (INSÉRER BAC FILTRE)	44. Réinstallez la feuille de filtre et l'enveloppe retirées à l'étape 42 et insérez le porte-filtre.
MANUALLY FILL VAT (REMPLIR BAC MANUELLEMENT)	45. Ajouter 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.
ADD FRESH SHORTENING ADD FRESH SHORTENING Sasy Touch	46. Ajoutez le shortening frais, en veillant à ce que le shortening soit bien tassé entre les tubes. Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) lorsque le bac de cuisson est rempli.
	47. Le contrôleur s'éteint.

2.1.11 Polissage

Le mode polissage est utilisé comme une filtration étendue pour éliminer les impuretés de l'huile.

AFFICHAGE	ACTION
ALL RECIPES OC. 20-20-2019 CHESTER ALL RECIPES FILES FILES FILES FILES OC. 20-20-2019 CHESTER ALL RECIPES OC. 20-	La température de la friteuse DOIT être au point de consigne. Appuyer sur la touche du menu de filtrage.
OS-15-2016 FILTRATION QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS CASY TOUCH 1032 AM OS-15-2016	2. Sélectionner ADVANCED FILTER OPTIONS (OPTIONS DE FILTRAGE AVANCÉES).
FILTRATION OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE Casy TOUCH	3. Appuyer sur la flèche du bas.
10:30 AM FILTRATION 05-15-2018 DRAIN TO PAN CLEAN POLISH POLISH Casy Touch	4. Sélectionner POLISH (TRAITER).
POLISH? (TRAITER?)	 Appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) pour continuer. Si la touche X (NON) est sélectionnée, le contrôleur revient à l'état précédent.
SKIM DEBRIS FROM VAT (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) lorsque terminé. Appuyer sur le touche X pour annuler le filtrage.
START POLISH (DÉMARRER POLISSAGE)	7. Appuyer sur la touche BLEU pour lancer le traitement ou sur la touche X pour l'annuler. Si le bac du filtre n'est pas détecté, le contrôleur affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC) jusqu'à ce que le bac soit détecté.

AFFICHAGE	ACTION
DRAINING (VIDANGE)	8. Aucune action n'est requise alors que l'huile est vidangée dans le bac du filtre.
POLISHING (POLISSAGE)	9. 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.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (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.
FILLING (REMPLISSAGE)	11. Aucune action n'est requise alors que le bac de cuisson se remplit.
PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)	12. Aucune action n'est requise alors que la friteuse chauffe jusqu'au point de consigne.
START (DÉMARRER)	13. La friteuse est prête à utiliser. Ce message s'affiche lorsque la friteuse atteint le point de consigne.

CHAPITRE 3 : FILTERQUICK™ FQ4000 FQ120 DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

3.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide pour 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 des 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.

A 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 tout entretien.

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	A. S'assurer que la friteuse est branchée et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	défectueux.	B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?) YES NO (OUI NON)	 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 	est rempli d'huile et appuyer sur la touche √. B. Voir la Section 2.3 du dépannage du manuel FQx30-T – La pompe
après un filtrage.	débit lent de retour d'huile.	retour d'huile est très lent.
FQ4000 affiche IS DRAIN CLEAR? (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 CHANGE FILTER? (CHANGER LE FILTRE?)	Une erreur de filtre s'est produite, le filtre est bouché, le message de changement de filtre aux 25 heures s'est produit ou le changement de filtre a été ignoré lors d'un message précédent.	Changez le filtre et assurez-vous que le porte-filtre a été retiré de la friteuse pendant au moins 30 secondes. Ne <u>PAS</u> ignorer les avis CHANGE FILTER (CHANGER LE FILTRE).
Le contrôleur fige.	Erreur du contrôleur.	Couper l'alimentation au contrôleur et la rétablir. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche MISCONFIGURED ENERGY TYPE (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 VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (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.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
FQ4000 affiche E19 ou E28 HEATING FAILURE (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 le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche HOT-HI-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 votre FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche RECOVERY FAULT (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 votre FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche is in wrong temperature scale (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 HELP HI-2 (AIDE HI-2) ou HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION).	Défaillance de limite supérieure	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche TEMPRATURE PROBE FAILURE (PANNE SONDE DE 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 votre FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche SERVICE REQUIRED (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.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
FQ4000 affiche NO		
MENU GROUP	Tous les groupes de menus ont été	Créer un nouveau groupe MENU.
AVAILABLE FOR	supprimés. REMARQUE : ALL	Une fois le menu créé, ajouter
SELECTION (AUCUN	RECIPES (TOUTES RECETTES) n'est	des recettes au groupe (voir la
GROUPE MENU	pas un groupe qui peut être utilisé	Section 1.10).
DISPONIBLE PR	pour la cuisson.	Section 1.10).
SÉLECTION).		

3.2.2 Dépannage de l'autofiltrage

La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson. NETTOYAGE ET FILTRE ne démarre pas. 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. FQ4000 affiche FILTRE DASE LA CALLE DE COMMINISÉRER BAC). FQ4000 affiche FILTRE BUSY). A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. Modifier ou écraser le paramètre Filtrer après en entrant une valeur dans les Réglages gestionnaire, Attributs de filtrage à la Section 1.8. S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant de lancer la fonction de nettoyage et filtrage. A. Attendre jusqu'à ce que le 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. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. B. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre ou filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	DOOD THE CAUCES PROPARIES MESURE CORRECTIVE				
La Friter après chaque cycle de cuisson. NETTOYAGE ET FILTRE ne démarre pas. 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. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. FQ4000 affiche FILTRE PAN (INSÉRER BAC). C. Commutateur de bac du filtre défectueux. FILTRE PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE		
après chaque cycle de cuisson. NETTOYAGE ET FILTRE ne démarre pas. 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. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC). FQ4000 affiche défectueux. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement du bac du filtre est edéfectueux. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	La friteuse filtre	l e réglage du nombre de cycles			
NETTOYAGE ET FILTRE ne démarre pas. 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. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre INSERT PAN (INSÉRER BAC). Gans les Regiages gestionnaire, Attributs de filtrage à la Section 1.8. S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant de lancer la fonction de nettoyage et filtrage. A. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre 15 minutes et ressayer. A. Tirer le bac du filtre et le réinsérer dans la friteuse. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est			·		
NETTOYAGE ET FILTRE ne démarre pas. 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. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC). REQUOS ACCOMMENTAGE INSERT PAN (INSÉRER BAC). 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. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. A. Le bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est		avant le mitrage est meorrect.	dans les Réglages gestionnaire,		
FQ4000 affiche FILTR BUSY). 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. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. Température trop basse. de consigne avant de lancer la fonction de nettoyage et filtrage. A. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre 15 minutes et ressayer. 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 les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	ue cuisson.		Attributs de filtrage à la Section 1.8.		
FQ4000 affiche FILTR OCCUPÉ (FILTER BUSY). B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre manquant. (INSÉRER BAC). FQ4000 affiche défectueux. fonction de nettoyage et filtrage. A. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre 15 minutes et ressayer. 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 les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	NETTOYAGE		S'assurer que la friteuse est au point		
FQ4000 affiche FILTR OCCUPÉ (FILTER BUSY). B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre INSÉRER BAC). FQ4000 affiche INSÉRER BAC). C. Commutateur de bac du filtre défectueux. A. Lun autre cycle de filtrage ou un changement de tampon-filtre est de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changez le tampon filtre si vous êtes avisé. B. Attendre jusqu'à ce que le cortel cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage. B. Attendre jusqu'à ce que le cortel avant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtrage ou un chant de démarrer un autre cycle de filtr	ET FILTRE ne	Température trop basse.	de consigne avant de lancer la		
changement de tampon-filtre est encore en cours. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. B. Attendre 15 minutes et ressayer. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. INSERT PAN (INSÉRER BAC). INSERT PAN (INSÉRER BAC). C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Commutateur de bac du filtre commutateur et le commutateur et le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	démarre pas.		fonction de nettoyage et filtrage.		
encore en cours. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. INSERT PAN (INSÉRER BAC). B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. B. Attendre 15 minutes et ressayer. 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 les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est		A. Un autre cycle de filtrage ou un	A. Attendre jusqu'à ce que le cycle		
FILTR OCCUPÉ (FILTER BUSY). B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. B. Attendre 15 minutes et ressayer. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC). C. Commutateur de bac du filtre défectueux. B. Attendre 15 minutes et ressayer. A. Tirer le bac du filtre réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. B. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	FO4000 offiche	changement de tampon-filtre est	de filtrage précédent se termine		
(FILTER BUSY). B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système. C. Commutateur de bac du filtre n'a pas terminé la vérification du système. B. Attendre 15 minutes et ressayer. 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 les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Commutateur de bac du filtre criensérer dans la friteuse. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre et le réinsérer dans la friteuse. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre et le réinsérer dans la friteuse. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre et le réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	-	encore en cours.	avant de démarrer un autre		
système. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. INSERT PAN (INSÉRER BAC). B. Attendre 15 minutes et ressayer. 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 les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Commutateur de bac du filtre commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est		B. La carte d'interface du filtre n'a	cycle de filtrage. Changez le		
système. B. Attendre 15 minutes et ressayer. 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 le contrôleur n'affiche pas P. B. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Commutateur de bac du filtre commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	(FILTER BUSY).	pas terminé la vérification du	tampon filtre si vous êtes avisé.		
réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. B. Aimant du bac du filtre manquant. (INSÉRER BAC). B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. B. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est		système.	B. Attendre 15 minutes et ressayer.		
FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC). B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. B. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est			A. Tirer le bac du filtre et le		
A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est			réinsérer dans la friteuse.		
FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC). B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. B. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est			S'assurer que le contrôleur		
FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC). B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. B. S'assurer que les aimants (2) du bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est		A. Le bac du filtre n'est pas	n'affiche pas P.		
FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC). B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. bac du filtre sont en place et les remplacer s'ils sont manquants. C. Si l'aimant du bac du filtre entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est		·	•		
INSERT PAN (INSÉRER BAC). B. Aimant du bac du filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Commutateur de bac du filtre commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	FQ4000 affiche	friteuse.	· ·		
(INSÉRER BAC). manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	=	B. Aimant du bac du filtre	•		
C. Commutateur de bac du filtre entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est	(INSÉRER BAC).	manguant.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
défectueux. commutateur et le contrôleur continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est		•			
continue à afficher INSERT PAN (INSÉRER BAC), le contacteur est					
(INSÉRER BAC), le contacteur est					
			peut-être défectueux.		

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
T KO D L I II L		A. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne de niveau supérieure (au capteur de niveau d'huile du haut).
	A. Niveau d'huile trop bas.B. La température de l'huile est	B. S'assurer que la température de l'huile est au point de consigne.
L'autofiltrage ne démarre pas.	trop basse. C. Le bac du filtre est retiré. D. Dans les réglages de la recette, le filtrage est désactivé. E. Défaillance du relais du filtre.	 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 **FILTER BUSY (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 votre FAS local.

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

Problème	Mesures correctives	
Problème 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 du filtre 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 filtre n'est pas obstrué et qu'un filtre propre est utilisé. Le bac de cuisson s'est-il rempli dès la première fois lors du filtrage précédent? Sinon, remplacer le 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	TEMPERATURE PROBE FAILURE (PANNE SONDE	Lecture de sonde de température hors de
	TEMPÉRATURE)	portée. Appeler le réparateur.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (HAUTE LIMITE 1	La limite de haute de température a
	DÉPASSÉE)	dépassé 210 °C (410 °F), ou dans les pays
		CE, 202 °C (395 °F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (HAUTE LIMITE 2	L'interrupteur de haute limite est ouvert.
	DÉPASSÉE)	
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLÈME LIMITE	La température du bac de cuisson dépasse
	ÉLEVÉE)	238 °C (460 °F) et l'interrupteur de haute
	DISCONNECT POWER (DÉBRANCHER	limite ne s'est pas ouvert. Débranchez
	ALIMENTATION)	immédiatement l'alimentation de la friteuse
		et appelez le service après-vente.
E19	HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE) – XXX F	Panne du circuit de verrouillage de la
	ou XXX C	commande de chauffage.
		Le circuit de verrouillage du chauffage n'a
		pas fonctionné.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (PANNE	Les contacteurs de pression d'air ne se sont
	CHAUFFAGE - VENTILATEUR)	pas fermés.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL	L'interrupteur de pression d'air ne s'est pas
	SERVICE (ÉCHEC CHAUFFAGE - COMM	fermé.
	PRESSION - APPELER SERVICE)	
E28	HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE) – XXX F	La friteuse ne s'est pas allumée et elle a
	ou XXX C	verrouillé le module d'allumage.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE	La lecture ATO RTD est hors plage. Appeler
	(ÉCHEC SONDE SYS APPOINT - APPELER	service.
	SERVICE)	
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND	Le robinet de vidange essayait d'ouvrir et la
	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET	confirmation est manquante.
	DE VIDANGE FERMÉ - FILTRAGE ET SYS	
	APPOINT DÉSACTIVÉ - APPELER SERVICE)	
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND	Le robinet de vidange essayait de fermer et
	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET	la confirmation est manquante.
	DE VIDANGE OUVERT - FILTRAGE ET SYS	·
	APPOINT DÉSACTIVÉ - APPELER SERVICE)	
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND	Le robinet de retour essayait d'ouvrir et la
	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROB	confirmation est manguante.
	RETOUR FERMÉ - FILTRAGE ET SYS APPOINT	'
	DÉSACT - APPELER SERVICE)	
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION	Le robinet de retour essayait de fermer et
		,
	AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROB	la confirmation est manguante.
	AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROB RETOUR OUVERT - FILTRAGE ET SYS APPOINT	la confirmation est manquante.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION	Perte de connexion de la carte d'interface
	AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ÉCHEC	de robinet ou panne de la carte. Appeler le
	CARTE INTERFACE ROB - FILTRAGE ET SYS	réparateur.
	APPOINT DÉSACTIVÉ - APPELER SERVICE)	
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION	La lecture AIF RTD est hors plage. Appeler
	PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL	le réparateur.
	SERVICE (DÉFAILLANCE DE LA SONDE DE	
	FILTRATION AUTOMATIQUE INTERMITTENTE -	
	FILTRATION DÉSACTIVÉE - APPELER LE SERVICE)	
E39	CHANGE FILTER PAD (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	OIL IN PAN ERROR (HUILE DANS LE BAC)	Le système a détecté que de l'huile pourrait
		être présente dans le bac du filtre.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (ÉVACUATION	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du
	BOUCHÉE [gaz])	filtrage. S'assurer que le drain n'est pas
		obstrué et suivre les invites.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (PANNE	Le capteur de niveau d'huile peut être
	CAPT NIV HUILE-APPELER SERVICE)	défectueux. Appeler le réparateur.
E44	RECOVERY FAULT (ANOMALIE	Le temps de remontée a dépassé la limite
	RECOUVREMENT)	de temps.
E45	RECOVERY FAULT – CALL SERVICE (ANOMALIE	Le temps de remontée a dépassé le délai
	RECOUVREMENT - APPELER SERVICE)	maximal lors d'au moins deux tests de
		remontée. Appeler le réparateur.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou
	SERVICE (CARTE INTERFACE SYSTÈME 1	panne de la carte. Appeler le réparateur.
	MANQUANT - APPELER SERVICE)	
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (ID	Au moins deux contrôleurs possèdent le
	CARTE EN DOUBLE - APPELER SERVICE)	même ID d'emplacement. Appeler le
		réparateur.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL	Le contrôleur présente une erreur
	SERVICE (ERREUR CONTRÔLEUR INTERFACE	inconnue. Appeler le réparateur.
	USAGER - APPELER SERVICE)	·
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (ERREUR BUS	Perte de communication entre les cartes.
	CAN - APPELER SERVICE)	Appeler le réparateur.
E54	USB ERROR (ERREUR USB)	Perte de la connexion USB pendant une
	·	mise à jour.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL	Perte de connexion à la carte SIB 2 ou
	SERVICE (CARTE INTERFACE SYSTÈME 2	panne de la carte. Appeler le réparateur.
	MANQUANTE - APPELER SERVICE)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ERREUR	La friteuse est configurée pour le mauvais
	CONFIG TYPE ÉNERGIE)	type d'énergie. Appeler le réparateur.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE –	Le bac de cuisson ne chauffe pas
	XXXF OR XXXC (BAC CUIS NE CHAUFFE PAS -	correctement.
	VÉRIF SOURCE ÉNERGIE - XXXF ou XXXC)	
	1	

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E63	RATE OF RISE (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	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE -	Perte de connexion de la carte d'interface
	FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL	de filtrage ou panne de la carte. Appeler le
	SERVICE (ÉCHEC CARTE INTERFACE FILTRAGE -	réparateur.
	FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ -	
	APPELER SERVICE)	
E65	OIL LEVEL NOT DETECTED CLEAN FLOAT	L'interrupteur à flotteur ne détecte pas
	SWITCH – XXX F OR XXX C (NIVEAU D'HUILE	l'huile.
	NON DÉTECTÉ NETTOYER L'INTERRUPTEUR DE	S'assurer que le bac de cuisson est
	FLOTTE - XXX F OU XXX C)	plein d'huile.
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	2. Le commutateur à flotteur est peut-être
		bloqué vers le haut ou vers le bas.
		3. Nettoyez l'interrupteur à flotteur.
		Assurez-vous que l'interrupteur à flotteur se
		déplace librement vers le haut et vers le bas.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (ROBINET	Le robinet de vidange est ouvert durant la
	DE VIDANGE OUVERT - XXXF OU XXXC)	cuisson.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED	Le contrôleur est mis en marche alors que
	- CALL SERVICE (CARTE INTERFACE SYSTÈME	la carte SIB n'est pas configurée. Appeler le
	NON CONFIGURÉE - APPELER SERVICE)	réparateur.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est
	(DISJONCTEUR OIB DÉCLENCHÉ - APPELER	déclenché, mais ne s'est pas réinitialisé.
	SERVICE)	Appeler le réparateur.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE	Aucune recette d'aliments n'a été
609	(RECETTES NON DISPONIBLES - APPELER	programmée dans le contrôleur. Remplacer
		le contrôleur par un contrôleur programmé
	SERVICE)	en usine.
E70	OQS TEMP HIGH (HAUTE TEMP OQS)	
[[[OQ3 TEMP HIGH (HAUTE TEMP OQ3)	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
F74	OOC TEMP LOW (PACCE TEMP COC)	191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (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	TPM RANGE LOW (PLAGE BASSE TPM)	Le TPM est trop bas 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

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
		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	TPM RANGE HIGH (PLAGE ÉLEVÉE TPM)	Le TPM est trop élevé pour une mesure
		valide de l'OQS. Mettre l'huile au rebut.
E74	OQS ERROR (ERREUR OQS)	L'OQS présente une erreur interne. Si le
		problème persiste, appeler le FAS.
E75	OQS AIR ERROR (ERREUR AIR OQS)	L'OQS détecte de l'air dans l'huile. Vérifier les
		joints toriques et vérifier/serrer la crépine du
		pré-filtre 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	OQS ERROR (ERREUR OQS)	Le capteur OQS présente une erreur de
		communication. Vérifier les connexions du
		capteur OQS. Mettez sous tension toute la
		batterie de la friteuse. Si le problème
		persiste, appeler le FAS.
E85	LEFT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION	Le robinet de retour gauche essayait de
	DISABLED - CALL SERVICE (ROB DE RETOUR	s'ouvrir, et la confirmation est manquante.
	GAUCHE NON OUVERTE - FILTRATION	
	DÉSACTIVÉE - APPELER SERVICE)	
E86	LEFT RETURN VALVE NOT CLOSED -	Le robinet de retour gauche essayait de se
	FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (ROB DE	fermer et la confirmation est manquante.
	RETOUR GAUCHE NON FERMÉE - FILTRATION	
	DÉSACTIVÉE - APPELER SERVICE)	
E87	RIGHT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION	Le robinet de retour droit essayait de
	DISABLED - CALL SERVICE (ROB DE RETOUR	s'ouvrir et la confirmation est manquante.
	DROIT NON OUVERTE - FILTRATION	
	DÉSACTIVÉE - APPELER SERVICE)	
E88	RIGHT RETURN VALVE NOT CLOSED -	Le robinet de retour droit essayait de
	FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (ROB DE	fermer, et la confirmation est manquante.
	RETOUR DROIT NON FERMÉE - FILTRATION	
	DÉSACTIVÉE - APPELER SERVICE)	





800 551-8633 318 865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

COURRIEL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland", Convotherm, Crystal Tips, Dean, Delfield, Fabristeel, Frymaster, Garland, Inducs, Koldtech, Kolpak, Lincoln, McCann's", Merco, Merrychef, Multiplex, RDI, SerVend", SunFire, U.S. Range", and WMaxx". Supported by service brands: FitKitchen, kitchen systems; and KitchenConnect, cloud-based open platform.

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2024 Frymaster, LLC. sauf mention contraire explicite. Tous droits réservés. L'amélioration continue des produits peut nécessiter la modification des spécifications sans préavis.