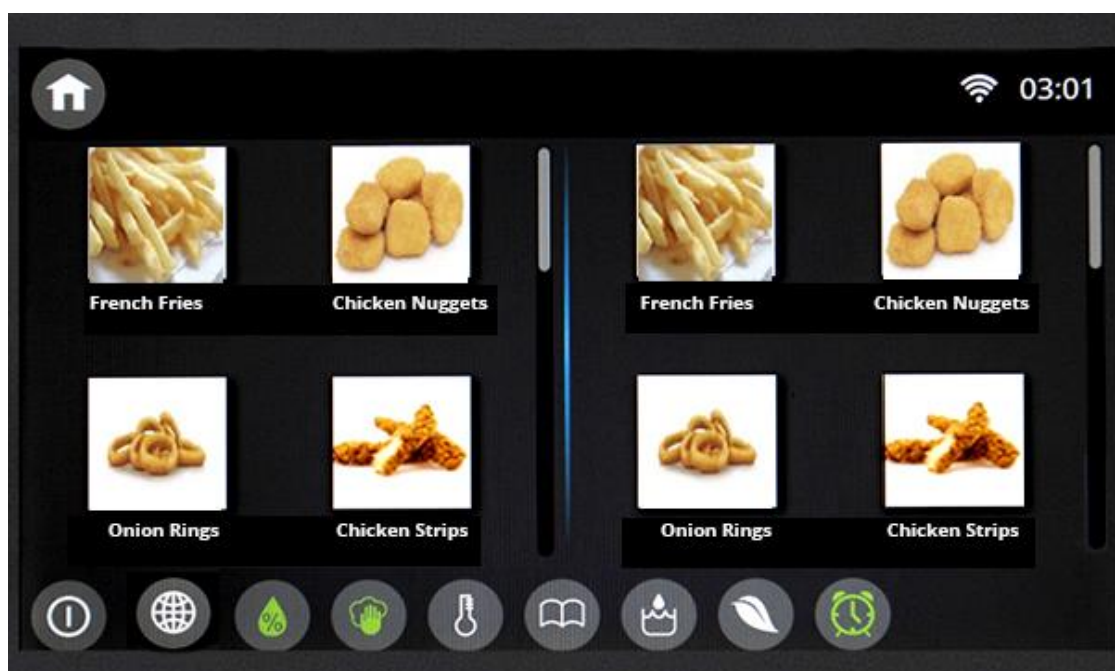


FilterQuick Intuition® Écran de commande easyTouch®

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi est mis à jour dès lors que de nouvelles informations et de nouveaux modèles sont disponibles. Rendez-vous sur notre site Internet pour consulter la dernière version du mode d'emploi.



Modèle 8076760B Écran tactile d'interface utilisateur

⚠ ATTENTION

**LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE
UTILISATION DE LA FRITEUSE.**

**Conservez ces instructions afin de pouvoir vous y
référer ultérieurement.**



8 1 9 7 9 6 8 F C

Référence : FRY_IOM_8197968FC 07/2026

Canadien Français / French Canadian

Instructions d'origine traduction

AVIS

SI, PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE POUR CET APPAREIL FRYMASTER FOOD SERVICE UNE PIÈCE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECONDITIONNÉE NON MODIFIÉE, ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE L'UN DE SES CENTRES D'ENTRETIEN AGRÉÉS, OU SI LA PIÈCE UTILISÉE A ÉTÉ MODIFIÉE PAR RAPPORT À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, LA PRÉSENTE GARANTIE SERA NULLE ET NON AVENUE. PAR AILLEURS, FRYMASTER ET SES FILIALES NE SAURAIENT ÊTRE TENUES RESPONSABLES DES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU FRAIS ENCOURUS PAR LE CLIENT QUI RÉSULTERAIENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN INTÉGRALITÉ OU EN PARTIE, DE L'INSTALLATION D'UNE PIÈCE MODIFIÉE OU D'UNE PIÈCE PROVENANT D'UN CENTRE D'ENTRETIEN NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel, et il ne doit être utilisé que par un personnel qualifié. L'installation, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par un technicien agréé par Frymaster (FAS) ou par un autre professionnel qualifié. Une installation, un entretien ou une réparation réalisés par un personnel non qualifié peut entraîner l'annulation de la garantie du fabricant.

AVIS

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur dans le pays ou la région où il est installé.

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES D'APPAREILS ÉQUIPÉS D'ÉCRANS DE COMMANDE

États-Unis

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable. Bien que cet appareil soit certifié comme un appareil de classe A, il a été démontré qu'il est conforme avec les limites fixées pour la classe B.

CANADA

Cet appareil numérique ne dépasse pas les limites fixées pour les appareils de classe A et B en matière d'émissions parasites radioélectriques, conformément à la norme ICES-003 du Ministère des communications canadien.

Cet appareil numérique ne dépasse pas les limites fixées pour les appareils de classe A et B en matière d'émissions parasites radioélectriques, conformément à la norme ICES-003 du Ministère des communications canadien.

DANGER

Débranchez votre friteuse Frymaster de l'alimentation électrique avant tout déplacement, essai, entretien ou réparation.

DANGER

N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.

DANGER

Retirez toutes les gouttes d'eau de la cuve avant de la remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne provoquera des projections de liquide chaud lorsque l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne versez pas d'huile CHAUDE ou USAGÉE dans un JIB.

AVERTISSEMENT

Ne versez JAMAIS de solution d'ébullition ou de nettoyage dans un dispositif d'élimination des graisses (SDU), un système de filtration intégré, un appareil de filtration portable ou un capteur de qualité de l'huile (OQS). Ces appareils ne sont pas conçus à cet effet, et ils risquent d'être endommagés par la solution, ce qui entraînerait l'annulation de la garantie.

**DANGER**

Lorsque vous videz de l'huile dans un dispositif d'élimination, veillez à ne pas dépasser la ligne de niveau maximal indiquée sur le récipient.

**DANGER**

Laissez l'huile refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C) avant de la vider dans un récipient en MÉTAL adapté en vue de son élimination.

**DANGER**

Lorsque vous videz de l'huile dans un SDU ou un récipient en METAL adapté, assurez-vous que celui-ci a une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres) pour les friteuses FQIE30 ou FQIG30. Sinon, l'huile pourrait déborder et causer des blessures.

**DANGER**

Lorsque vous videz l'huile de la solution d'ébullition dans un récipient en MÉTAL adapté, assurez-vous que celui-ci a une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres) pour les friteuses FQIE30 ou FQIG30. Sinon, la solution d'ébullition pourrait déborder et causer des blessures.

**DANGER**

Ouvrez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.

**DANGER**

Assurez-vous que la cuve et le bac de filtration sont parfaitement secs et exempts d'eau avant de les remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne provoquera des projections de liquide chaud lorsque l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Le responsable sur site a pour mission de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtration d'huile chaude, notamment en ce qui concerne les procédures de filtration, de vidange et de nettoyage de l'huile.

**DANGER**

Ne videz pas plus d'une cuve à la fois dans le système de filtration intégré afin d'éviter tout débordement et tout déversement d'huile chaude pouvant entraîner de graves brûlures, des glissades et des chutes.

**AVERTISSEMENT**

Ne videz jamais d'eau dans le bac de filtration. L'eau endommagera la pompe de filtration

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous qu'un papier/tampon de filtration est bien en place avant de filtrer, de vidanger ou d'éliminer l'huile. Si vous n'insérez pas de papier/tampon de filtration, cela peut entraîner l'obstruction des conduites ou des pompes.

**DANGER**

NE VIDEZ PAS plus d'une cuve pleine ou de deux compartiments de friteuse dans le SDU en une seule fois afin d'éviter tout débordement et tout déversement d'huile chaude pouvant entraîner de graves brûlures, des glissades et des chutes.

**AVERTISSEMENT**

Ne faites jamais fonctionner le système de filtration sans huile dans le circuit.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais le bac de filtration pour transporter l'huile usagée jusqu'au point de collecte.

**AVERTISSEMENT**

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant le processus d'ébullition. Si la solution déborde, placez immédiatement l'interrupteur ON/OFF en position OFF.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 16 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

**DANGER**

Portez des gants de protection lorsque vous retirez le préfiltre. Le préfiltre peut être chaud et provoquer de graves brûlures.

**AVERTISSEMENT**

L'utilisation, l'installation et l'entretien de ce produit peuvent vous exposer à des substances chimiques, notamment le bisphénol A (BPA), la laine de verre ou les fibres céramiques, et la silice cristalline, qui sont reconnues par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov.

Nom du produit :	Interface utilisateur Frymaster	
Numéro de modèle :	8076760B	
Marque :	Frymaster	
Pays d'origine :	Allemagne	
Description du produit :	Écran tactile d'interface utilisateur	
Technologies radio :	802.11 a/b/g/n	
Tension d'entrée :	12 VCC	
	UE	Corée
Fréquence de fonctionnement :	2 412-2 472 MHz 5 180-5 240 MHz 5 260-5 320 MHz 5 500-5 700 MHz	2 412-2 462 MHz 5 180-5 320 MHz 5 500-5 825 MHz
Type de modulation :	IEEE 2,4 GHz 802.11b : DSSS IEEE 2,4 GHz 802.11g/n HT20 : OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G : OFDM	IEEE 2,4 GHz 802.11b : DSSS IEEE 2,4 GHz 802.11g/n HT20 : OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G : OFDM
Puissance d'émission ou plage de puissance (EIRP) :	BR-1Mbps : 7,29 dBm EDR-2Mbps : 7,23 dBm EDR-3Mbps : 6,94 dBm Mode IEEE 802.11b : 18,84 dBm Mode IEEE 802.11g : 19,62 dBm Mode IEEE 802.11n HT20 : 19,79 dBm Mode IEEE 802.11n HT40 : 18,54 dBm IEEE 802.11a : 19,73 dBm IEEE 802.11n HT20 : 19,97 dBm IEEE 802.11n HT240 : 18,12 dBm	10 mW : 2,4 GHz 11b/g/nHT20 / 5,2-5,3 GHz 11a/nHT20 / 5,6-5,8 GHz 11a/nHT20 2,5 mW : 5 240 MHz 11a/n HT20
Gain d'antenne :	2,4 GHz : 2,5 dBi 5 GHz : 1,6 dBi	2,4 GHz : 2,5 dBi 5 GHz : 1,6 dBi
Type d'antenne :	Antenne PCB	Antenne PCB

CHAPITRE 1 : FilterQuick™ Intuition™ Instructions relatives à l'écran de commande

1.1	Informations générales concernant l'écran de commande Intuition easyTouch®	1-1
1.2	Description des touches et des fonctions de l'écran de commande Intuition easyTouch®	1-1
1.2.1	Touches de navigation	1-1
1.2.1.1	Barre des touches du menu principal.....	1-1
1.2.1.2	Touche Alimentation	1-1
1.2.1.3	Touche Langue	1-2
1.2.1.4	Touche TPM (composés polaires totaux) OQS (capteur de qualité de l'huile)	1-2
1.2.1.5	Touche Menu Filtration	1-2
1.2.1.6	Touche Température.....	1-2
1.2.1.7	Touche Menu.....	1-2
1.2.1.8	Touche Remplissage manuel de l'huile.....	1-2
1.2.1.9	Touche Économie d'énergie	1-2
1.2.1.10	Touche Minuterie de maintien	1-3
1.2.1.11	Touche Sortie du menu	1-3
1.2.1.12	Touche Informations	1-2
1.2.2	Icônes de la partie supérieure	1-3
1.2.2.1	Cycles de cuisson restants.....	1-3
1.2.2.2	Blocage de filtration	1-3
1.2.2.3	Mode de démonstration	1-3
1.2.2.4	Mises à jour/Téléchargements.....	1-3
1.2.2.5	Position du bac.....	1-3
1.2.2.6	Remplissage automatique / Réservoir de remplissage vide	1-4
1.2.2.7	Avertissement	1-4
1.2.2.8	Wi-Fi	1-4
1.2.2.9	Interconnectivité Wi-Fi de l'écran de commande	1-4
1.2.2.10	Réseau mobile	1-4
1.2.3	Touche Accueil	1-4
1.2.3.1	Cuisson.....	1-4
1.2.3.2	Gestion de l'huile	1-5
1.2.3.3	Recettes & menus.....	1-5
1.2.3.3.1	Recettes	1-5
1.2.3.3.2	Menus	1-5
1.2.3.3.3	Changement automatique de menu	1-5
1.2.3.3.4	Offres à durée limitée.....	1-6
1.2.3.4	Informations.....	1-6
1.2.3.5	Diagnostic	1-6
1.2.3.6	Statistiques	1-6
1.2.3.7	Entretien.....	1-6
1.2.3.8	Paramètres	1-7
1.3	Arborescences récapitulatives des menus de l'écran de commande FQI Intuition	1-8
1.3.1	Cuisson, Gestion de l'huile, Recettes, Menus, Informations, Gen. Mkt	1-8
1.3.2	Diagnostic FQI/Vérification des composants Gen. Mkt	1-9
1.3.3	Statistiques Gen. Mkt	1-10
1.3.4	Entretien Gen. Mkt.....	1-11

1.3.5	Paramètres n° 1 : paramètres généraux, friteuse, configuration, logiciel, chauffage, cuisson Gen. Mkt.....	1-12
1.3.6	Paramètres n° 2 : filtration et remplissage Gen. Mkt.....	1-13
1.3.7	Paramètres n° 3 : OQS, Accès utilisateur, Mode Eco, Réseaux et connectivité Gen Mkt.	1-14
1.4	Commandes principales.....	1-15
1.5	Cuisson.....	1-16
1.6	Ajouter une nouvelle recette de produit ou modifier une recette de produit existante	1-17
1.7	Ajouter ou modifier des menus.....	1-23
1.8	Changer de menu	1-26
1.9	Offres à durée limitée (LTO) – Ajouter ou modifier des menus.....	1-27

CHAPITRE 2 : FilterQuick™ Intuition easyTouch® Instructions relatives aux fonctions du menu Filtration

2.1	Menu Filtration.....	2-1
2.1.1	Filtration rapide – Invite de filtration	2-1
2.1.2	Filtration rapide à la demande	2-2
2.1.3	Nettoyer et filtrer (avec OQS, si installé) (ou filtration de fin de journée)	2-4
2.1.4	Vidange pour les systèmes d'huile usagée à conteneur	2-8
2.1.5	Vidange pour les systèmes d'huile usagée en vrac et à tige frontale	2-11
2.1.6	Vidange pour les systèmes d'huile usagée à tige externe.....	2-15
2.1.7	Filtration nocturne – Programmée	2-15
2.1.8	Filtration nocturne à la demande	2-17
2.1.9	Filtration OQS (capteur de qualité de l'huile)	2-18
2.1.10	Remplissage à partir du bac de filtration.....	2-21
2.1.11	Remplissage à partir d'huile en vrac	2-21
2.1.12	Vidange du bac de filtration (vrac uniquement)	2-22
2.1.13	Vidange dans le bac de filtration	2-23
2.1.14	Nettoyage en profondeur (ébullition ou trempage à froid) pour les systèmes de vidange d'huile usagée à conteneur	2-26
2.1.15	Nettoyage en profondeur (ébullition ou trempage à froid) pour les systèmes de vidange d'huile usagée en vrac ou frontaux.....	2-30
2.1.16	Traitement.....	2-34

CHAPITRE 1 : FILTERQUICK™ INTUITION EASYTOUCH®

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ÉCRAN DE COMMANDE

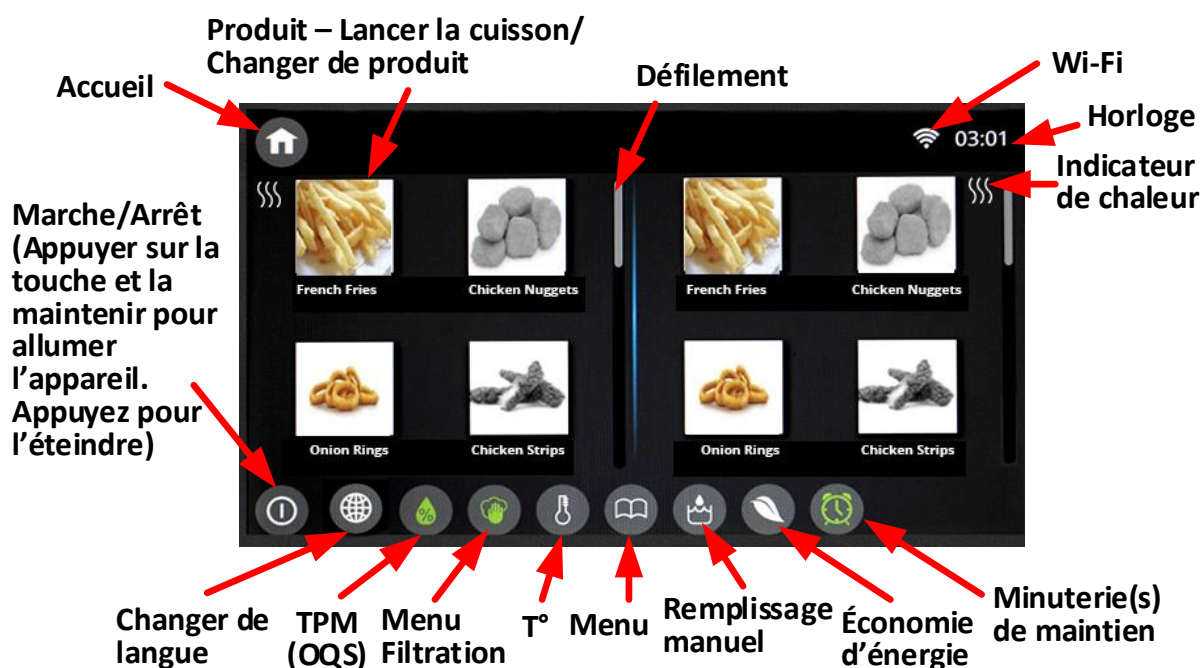
1.1 Informations générales concernant l'écran de commande Intuition easyTouch®

Bienvenue sur l'écran de commande Intuition easyTouch®, un écran de commande tactile, facile à utiliser, et qui permet de gérer un menu de 40 produits. Il vous suffit d'appuyer sur une touche pour lancer le cycle de cuisson correspondant au produit sélectionné. L'écran de commande permet de passer d'un produit à un autre en toute simplicité.

L'écran de commande Intuition easyTouch® est compatible avec les friteuses électriques et à gaz, qu'il s'agisse d'appareils à cuve unique ou divisée.

1.2 Description des touches et des fonctions de l'écran de commande Intuition easyTouch®

1.2.1 Touches de navigation



1.2.1.1 Barre des touches du menu principal

Située dans la partie inférieure de l'écran de cuisson, la barre des touches du menu principal permet de naviguer parmi les différentes fonctions de l'écran de commande Intuition easyTouch® (voir figure 1).



Figure 1

1.2.1.2 Touche Alimentation

Le fait d'appuyer en continu sur la touche Alimentation (veille) permet d'allumer l'interface utilisateur et la friteuse. Lorsque la friteuse est en marche, appuyez de nouveau sur la touche d'alimentation pour l'éteindre (voir figure 2).



Figure 2

1.2.1.3 Touche Langue

Le fait d'appuyer sur la touche Langue permet de basculer entre la langue principale et la langue secondaire, si cette fonctionnalité a été configurée dans les paramètres de gestion (voir figure 3).



1.2.1.4 Touche TPM (composés polaires totaux) OQS (capteur de qualité de l'huile)

S'il s'affiche en continu, le fait d'appuyer sur la touche % permet de consulter les relevés TPM/OQS des 30 derniers jours (voir figure 4). S'il clignote, ce qui indique que plus de 24 heures se sont écoulées depuis la dernière filtration OQS, le fait d'appuyer sur la touche TPM entrainera l'apparition d'un message vous invitant à réaliser une filtration OQS. Si l'icône est verte, l'huile est de bonne qualité. Si l'icône est jaune, l'huile devra bientôt être remplacée. Si l'icône est rouge, l'huile doit être remplacée immédiatement.

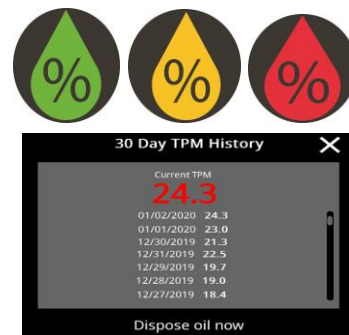


Figure 4

1.2.1.5 Touche Menu Filtration

Le fait d'appuyer sur la touche Menu Filtration vous permet d'accéder aux fonctions liées à la filtration, à la vidange, au drainage, au remplissage, ainsi qu'au nettoyage en profondeur des cuves (voir figure 5). Lorsque l'icône de main est jaune, cela signifie que la filtration a été ignorée une fois. Lorsqu'elle est rouge, cela signifie qu'une filtration est nécessaire car elle a été ignorée plusieurs fois.



Figure 5

1.2.1.6 Touche Température

Le fait d'appuyer sur la touche Température permet d'afficher la température réelle de la cuve et la température de consigne (voir figure 6).



Figure 6

1.2.1.7 Touche Menu

Le fait d'appuyer sur la touche Menu permet de passer d'un menu à un autre, si cette fonctionnalité a été configurée (voir figure 7).



Figure 7

1.2.1.8 Touche Remplissage manuel de l'huile

Le fait d'appuyer sur la touche Remplissage manuel de l'huile (si cette fonctionnalité est configurée) permet à l'utilisateur d'effectuer un remplissage manuel de la cuve à huile (voir figure 8).



Figure 8

1.2.1.9 Touche Économie d'énergie

Le fait d'appuyer sur la touche Économie d'énergie permet de faire passer la friteuse d'une température de consigne standard à une température de consigne de température inférieure lorsqu'elle est inactive, afin d'économiser l'énergie (voir figure 9).



Figure 9

1.2.1.10 Touche Minuterie de maintien

Le fait d'appuyer sur la touche Minuterie de maintien permet d'afficher les minuteries de maintien actives ou arrivées à échéance. Si la touche Minuterie de maintien est verte, cela signifie que des minuteries de maintien sont actives. Si la touche Minuterie de maintien est rouge, cela signifie que des minuteries de maintien sont arrivées à échéance (voir figure 10).



Figure 10

1.2.1.11 Touche Sortie du menu

Le fait d'appuyer sur la touche représentant une flèche vers l'arrière permet de quitter ou revenir à l'écran précédent dans les MENUS et les SOUS-MENUS (voir figure 11).



Figure 11

1.2.1.12 Touche Informations

Le fait d'appuyer sur l'icône d'information (voir figure 11a) située à côté d'une option permet d'afficher une fenêtre contextuelle contenant des informations à son sujet (voir figure 11b).

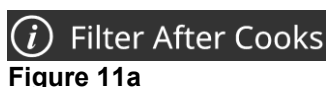


Figure 11a



Figure 11b

1.2.2 Icônes de la partie supérieure

Les icônes situées dans le coin supérieur droit indiquent un certain nombre de notifications et de fonctions (voir figure 12).



Figure 12

1.2.2.1 Cycles de cuisson restants

Il s'agit du nombre de cycles de cuisson restants avant que la friteuse n'affiche un message indiquant qu'une filtration est nécessaire (voir figure 13).



Figure 13

1.2.2.2 Blocage de filtration

Cela indique un blocage de filtration. Une filtration de la friteuse **EST OBLIGATOIRE** avant de pouvoir effectuer d'autres cuissons (voir figure 14).



Figure 14

1.2.2.3 Mode de démonstration

Cela indique que la friteuse est en mode de démonstration. Il ne s'agit pas d'un mode de fonctionnement normal. Si la friteuse est en mode de démonstration, vous devez désactiver ce mode pour pouvoir l'utiliser normalement (voir figure 15).



Figure 15

1.2.2.4 Mises à jour/Téléchargements

Cela indique que des mises à jour ou des téléchargements du logiciel de la friteuse sont disponibles (voir figure 16). Lors de la mise à jour du logiciel ou d'autres fichiers de la friteuse, l'icône suivante s'affiche pendant la synchronisation des données de la mise à jour (voir figure 17).



Figure 16



Figure 17

1.2.2.5 Position du bac

Si ce message s'affiche, cela signifie que le bac de filtration n'est pas en place. Assurez-vous que le bac de filtration est bien en place et entièrement inséré dans la friteuse (voir figure 18).



Figure 18

1.2.2.6 Remplissage automatique / Réservoir de remplissage vide

Cela indique que la friteuse est en train de se remplir d'huile (voir figure 19). Cela indique que le réservoir de remplissage est vide (voir figure 19A). Remplacez ou remplissez le réservoir, puis appuyez sur la touche de réinitialisation orange.



1.2.2.7 Avertissement

Cela indique un problème, une mise en garde ou un avertissement. Cette notification disparaîtra une fois le problème résolu (voir figure 20).



1.2.2.8 Wi-Fi

Cela indique que le Wi-Fi est activé et connecté (voir figure 21). Cela indique qu'un appareil est connecté au Wi-Fi mais qu'il n'y a pas de connexion à Internet (voir figure 21A). Cela indique que le Wi-Fi est désactivé ou déconnecté (voir figure 21B). Ces informations sont uniquement visibles sur l'écran de commande situé le plus à gauche.



1.2.2.9 Interconnectivité Wi-Fi de l'écran de commande

Cela indique que l'interconnectivité Wi-Fi de l'écran de commande est activée et que les différents écrans de commande sont connectés (voir figure 21C). Cela indique que les différents écrans de commande sont interconnectés par Wi-Fi, mais qu'ils ne sont pas connectés à Internet (voir figure 21D). Cela indique que la connexion Wi-Fi entre les différents écrans de commande est désactivée ou interrompue (voir la figure 21F). Ces informations sont visibles sur tous les écrans de commande, à l'exception de l'écran de commande situé le plus à gauche.



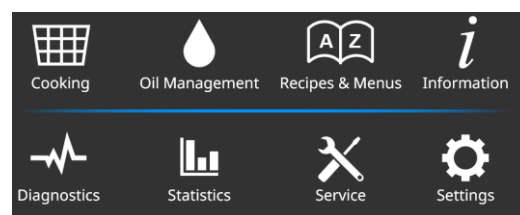
1.2.2.10 Réseau mobile

Cela indique que la friteuse est activée et connectée (voir figure 22) à un appareil externe par l'intermédiaire du réseau mobile. Cela indique qu'un appareil est connecté au réseau mobile mais qu'il n'y a pas de connexion à Internet (voir figure 22A). Cela indique que le réseau mobile est désactivé ou déconnecté (voir figure 22B). Ces informations sont uniquement visibles sur l'écran de commande situé le plus à gauche.



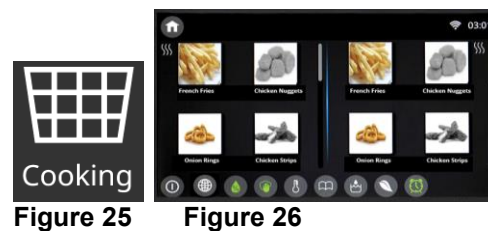
1.2.3 Touche Accueil

La touche Accueil permet d'accéder à l'écran d'accueil (voir figures 23 et 24), où vous trouverez les rubriques Cooking (Cuisson), Oil Management (Gestion de l'huile), Recipes & Menus (Recettes & Menus), Information (Informations), Diagnostics (Diagnostic) Statistics (Statistiques), Service (Entretien) et Settings (Paramètres).



1.2.3.1 Cooking (Cuisson)

Le fait de sélectionner Cooking (Cuisson) vous permet d'accéder à l'écran de cuisson (voir figures 25 et 26). Pour lancer une cuisson, il vous suffit d'appuyer sur la touche correspondant au produit. En faisant un appui long sur un produit représenté en noir et blanc, vous pourrez modifier la température de consigne et ainsi permettre la cuisson de ces produits.



1.2.3.2 Oil Management (Gestion de l'huile)

Le fait de sélectionner Oil management (Gestion de l'huile) vous permet d'accéder aux différentes fonctions relatives à l'huile (voir figures 27 et 28). Ce menu est également accessible par l'intermédiaire de la touche Filtration (icône de main qui nettoie) depuis l'écran de cuisson (voir figure 27A).



Figure 27



Figure 27A

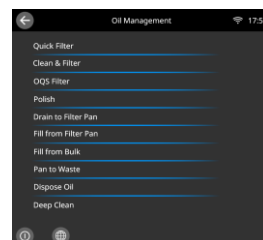


Figure 28

1.2.3.3 Recipes & Menus (Recettes & menus)

Le fait de sélectionner Recipes & Menus (Recettes & menus) vous permet de modifier/d'ajouter des recettes de produits ou des menus, et de configurer le changement automatique de menu et les offres à durée limitée (voir figures 29 et 30).



Figure 29



Figure 30

1.2.3.3.1 Recipes (Recettes)

Le fait de sélectionner Recipes (Recettes) vous permet de modifier ou d'ajouter des recettes de produits (voir figure 31).

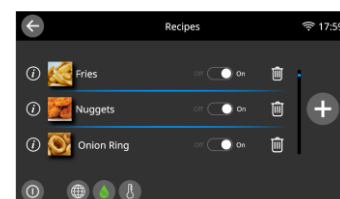


Figure 31

1.2.3.3.2 Menus (Menus)

Le fait de sélectionner Menus (Menus) vous permet d'accéder aux options relatives à la liste des menus et au(x) menu(s) actif(s) (voir figure 32).

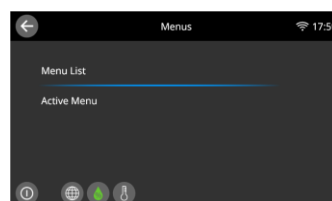


Figure 32

Le fait de sélectionner Menu List (Liste des menus) vous permet d'afficher les menus disponibles et de vérifier s'ils sont activés ou désactivés (voir figure 33).

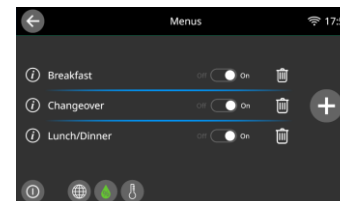


Figure 33

Le fait de sélectionner Active Menu (Menu actif) vous permet d'afficher les menus actifs pour la cuisson (voir figure 34). Cela permet de proposer des menus spécifiques à différents moments de la journée.

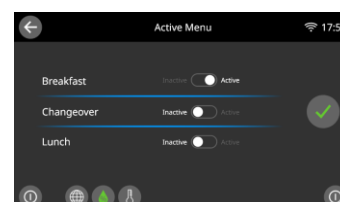


Figure 34

1.2.3.3.3 Auto Menu Change (Changement automatique de menu)

Le fait de sélectionner Auto Menu Change (Changement automatique de menu) vous permet de modifier les menus et de définir à quel moment ils changent, par exemple lors du passage de Breakfast (petit-déjeuner) à Changeover (changement de service) ou à Lunch/Dinner (déjeuner/dîner) (voir figure 35).

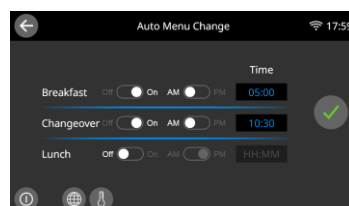


Figure 35

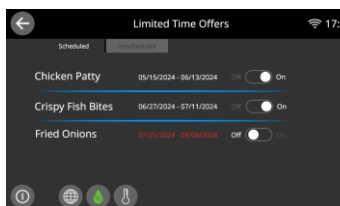


Figure 36

1.2.3.3.4 Limited Time Offers (Offres à durée limitée)

Le fait de sélectionner Limited Time Offers (Offres à durée limitée) vous permet de programmer et d'annuler la programmation d'offres à durée limitée (voir figure 36).

1.2.3.4 Information (Informations)

Le fait de sélectionner  (Information) permet d'afficher des informations sur l'heure et la date, les versions du logiciel, les configurations, la connectivité et le modèle (voir figures 37 et 38). Dans les paramètres et les fonctions, la touche  (Information) permet d'afficher une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires pour chaque paramètre/fonction (voir figure 37A).



Figure 37



Figure 37A

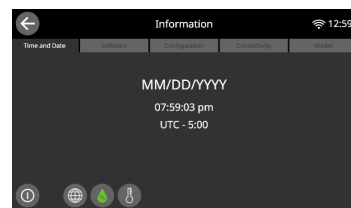


Figure 38

1.2.3.5 Diagnostics (Diagnostic)

Le fait de sélectionner Diagnostics (Diagnostic) vous permet d'accéder à de nombreuses informations, notamment Event log (journal des événements/erreurs), Settings change log (journal des modifications de paramètres), System vital signs (Paramètres vitaux du système : informations sur le chauffage, comme la récupération, etc., informations sur la filtration et l'état du système de levage du panier), Component check (Vérification des composants), Service top off (Remplissage d'entretien) et Debug (Débogage) (voir figures 39 et 40).

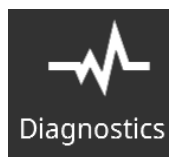


Figure 39

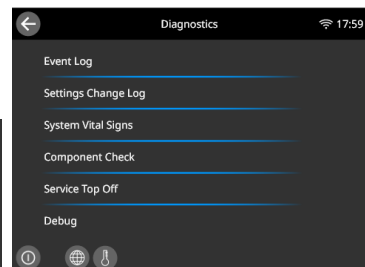


Figure 40

1.2.3.6 Statistics (Statistiques)

Le fait de sélectionner Statistics (Statistiques) vous permet d'afficher diverses statistiques concernant la cuisson, la filtration, le chauffage, l'huile et l'utilisation (voir figures 41 et 42).



Figure 41

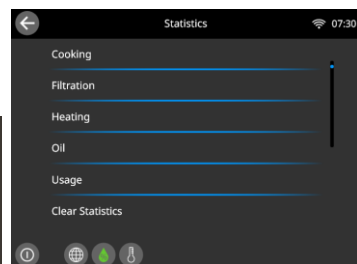


Figure 42

1.2.3.7 Service (Entretien)

Le fait de sélectionner Service (Entretien) vous permet d'accéder aux fonctions de maintenance de la friteuse, notamment Clean touchscreen (nettoyage de l'écran tactile), Update software (mise à jour du logiciel), Export to USB/Import from USB (exportation/importation de fichiers vers/depuis une clé USB), copie de menus de la friteuse sur une clé USB), Clean fan filter (nettoyage du filtre du ventilateur), Replace fan (remplacement du ventilateur), Clean probes (nettoyage des sondes), Create task schedule (création d'une programmation de tâche), Perform high limit test (réalisation d'un test du thermostat de sécurité), Reset to defaults (réinitialisation des paramètres par défaut), Clear



Figure 43

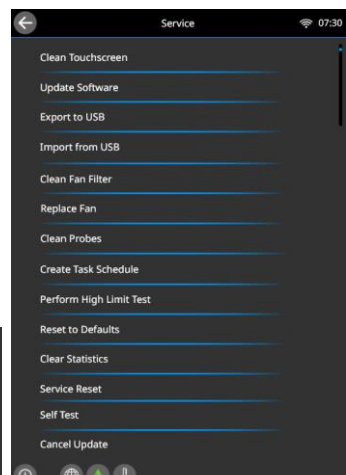


Figure 44

statistics (Effacer les statistiques : valeur de TPM, date du capteur OQS, journal des événements/erreurs, etc.), Service reset (Réinitialisation de l'entretien (réinitialisation SCB), Selftest (Test automatique) et Cancel update (annulation de mise à jour) (voir figures 43 et 44).

1.2.3.8 Settings (Paramètres)

Le fait de sélectionner Settings (Paramètres) vous permet d'accéder et de modifier les paramètres de la friteuse : General (paramètres généraux), Heating (chauffage), Cooking (cuisson), Filtration (filtration), Clean frypot (nettoyage de la cuve), Top off (remplissage), OQS (capteur de qualité de l'huile), User access (accès utilisateur), Eco mode (mode Eco) et Networks & Connectivity (réseaux et connectivité) (voir figures 45 et 46).

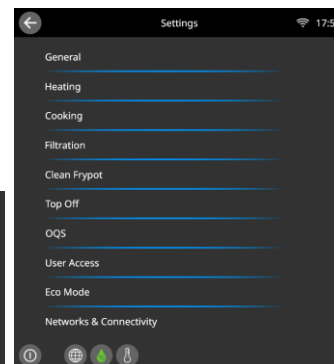
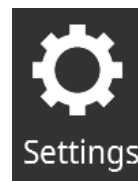
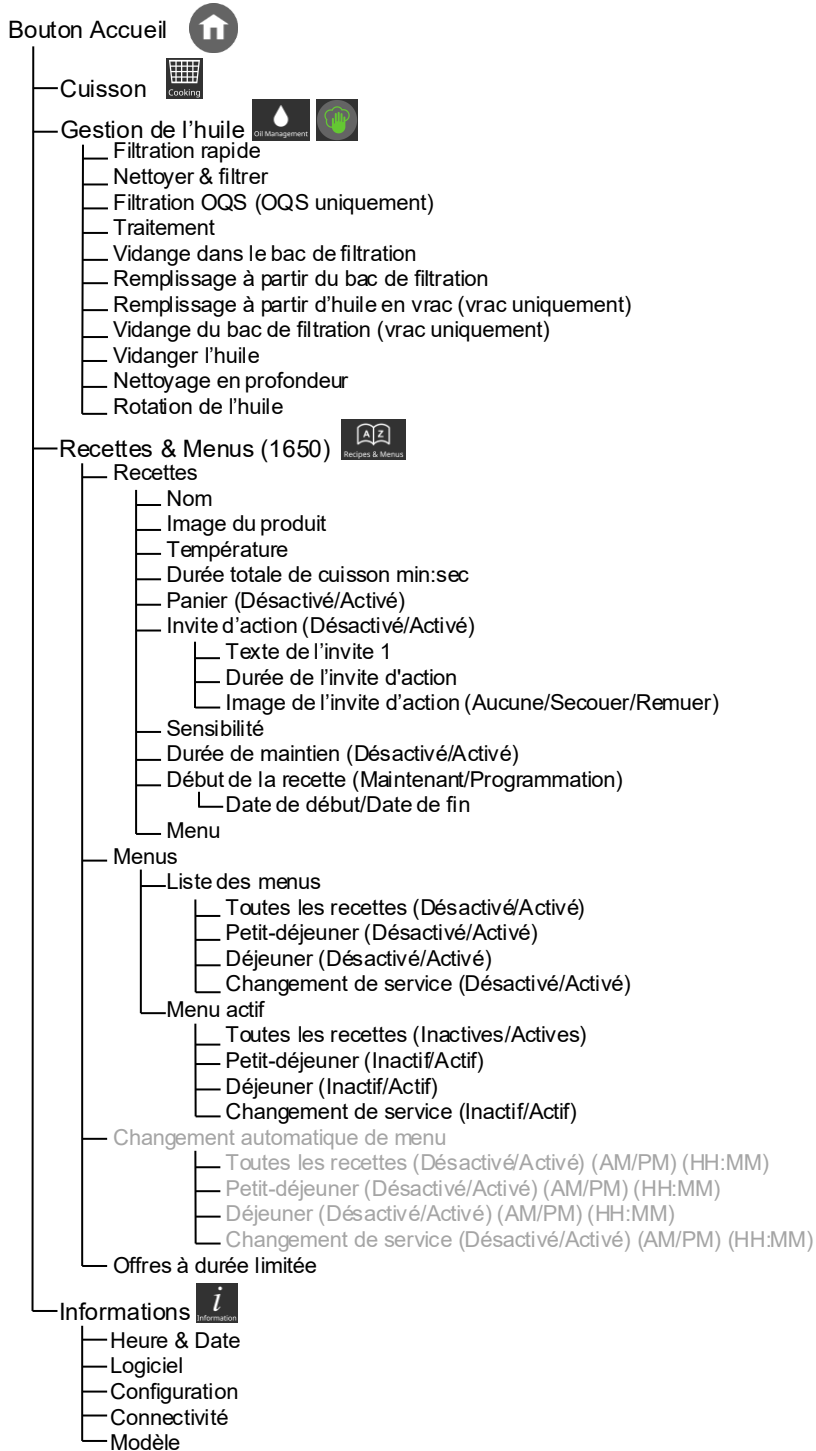


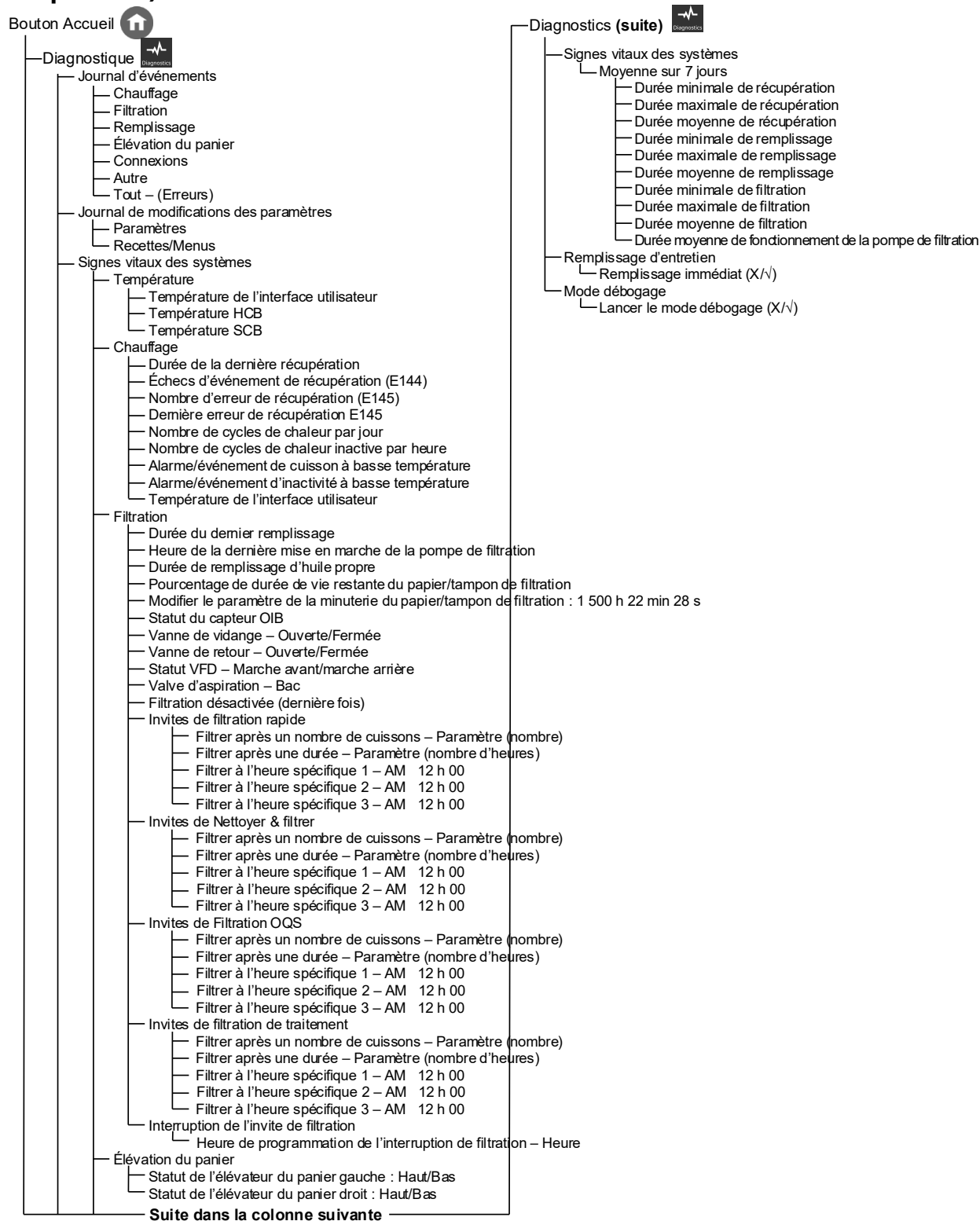
Figure 45 Figure 46

1.3 Arborescences récapitulatives des menus de l'écran de commande FQI Intuition

1.3.1 Cooking (Cuisson), Oil Management (Gestion de l'huile), Recipes (Recettes), Menus, Informations, Gen. Mkt

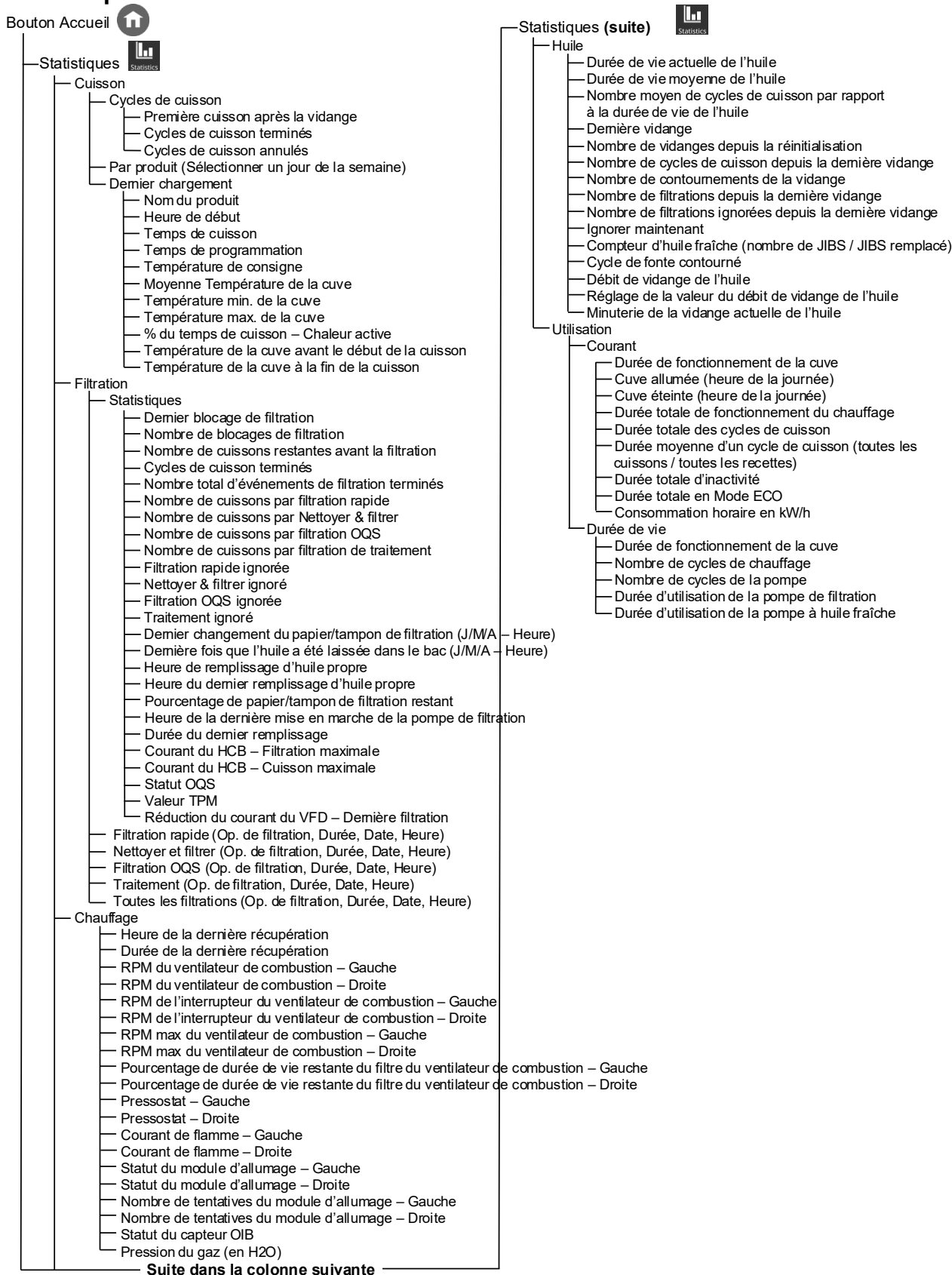


1.3.2 FQI Diagnostics (Diagnostic FQI)/Component Check (Vérification des composants) Gen. Mkt



1.3.3 Statistics (Statistiques) Gen. Mkt

Statistiques Gen Mkt.



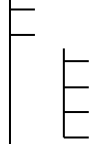
1.3.4 Service (Entretien) Gen. Mkt

Service (Entretien) Gen. Mkt

Bouton Accueil 

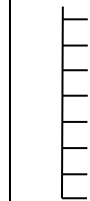
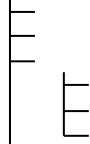
Entretien 

Nettoyer l'écran tactile



Nettoyer le filtre du ventilateur

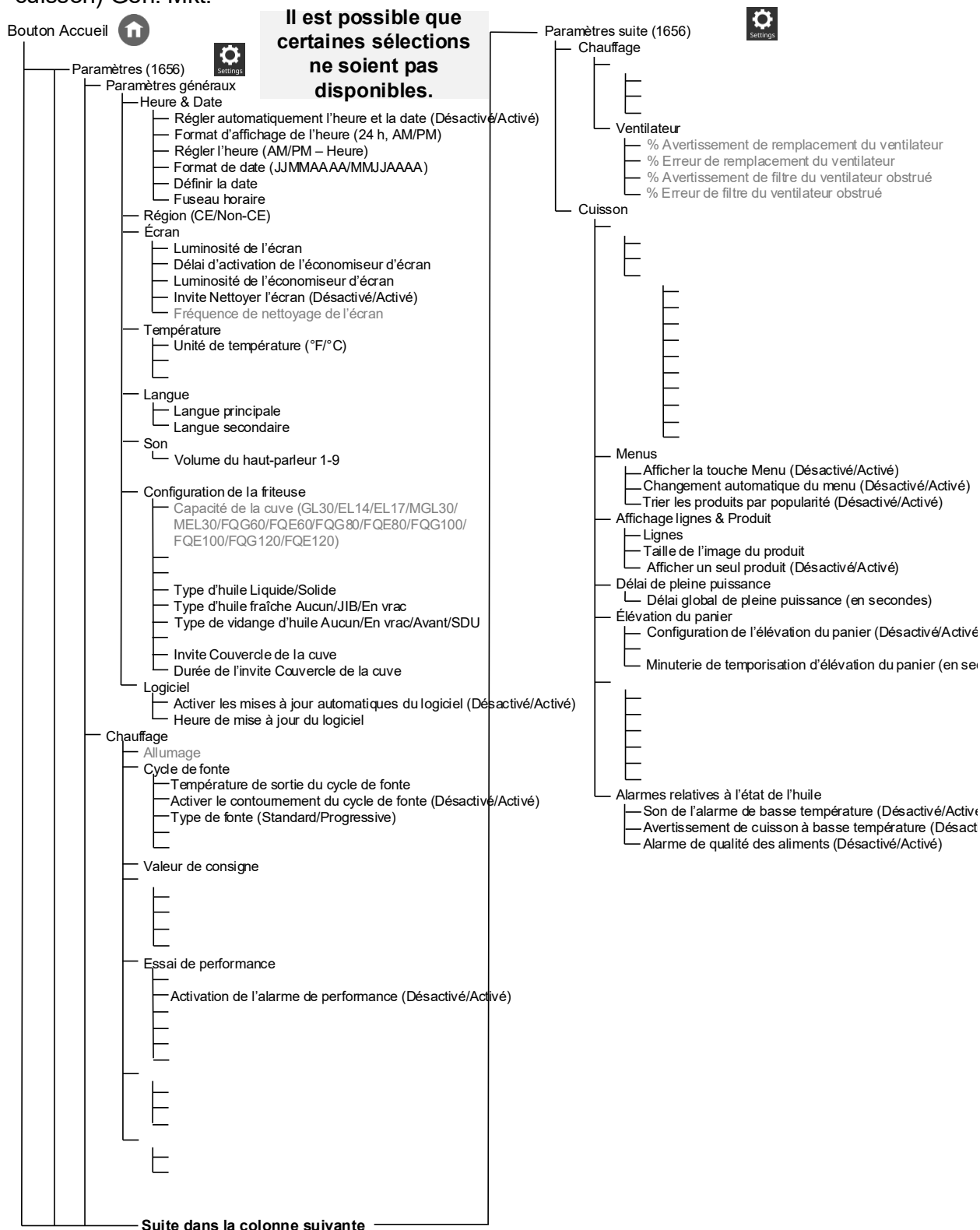
Nettoyer les sondes



**Il est possible que
certaines sélections
ne soient pas
disponibles.**

1.3.5 Settings (Paramètres) n° 1 : General (paramètres généraux), Fryer (friteuse), Config (configuration), Software (logiciel), Heating (chauffage), Cooking (cuisson) Gen. Mkt.

Paramètres n° 1 (paramètres généraux, friteuse, configuration, logiciel, chauffage, cuisson) Gen. Mkt.

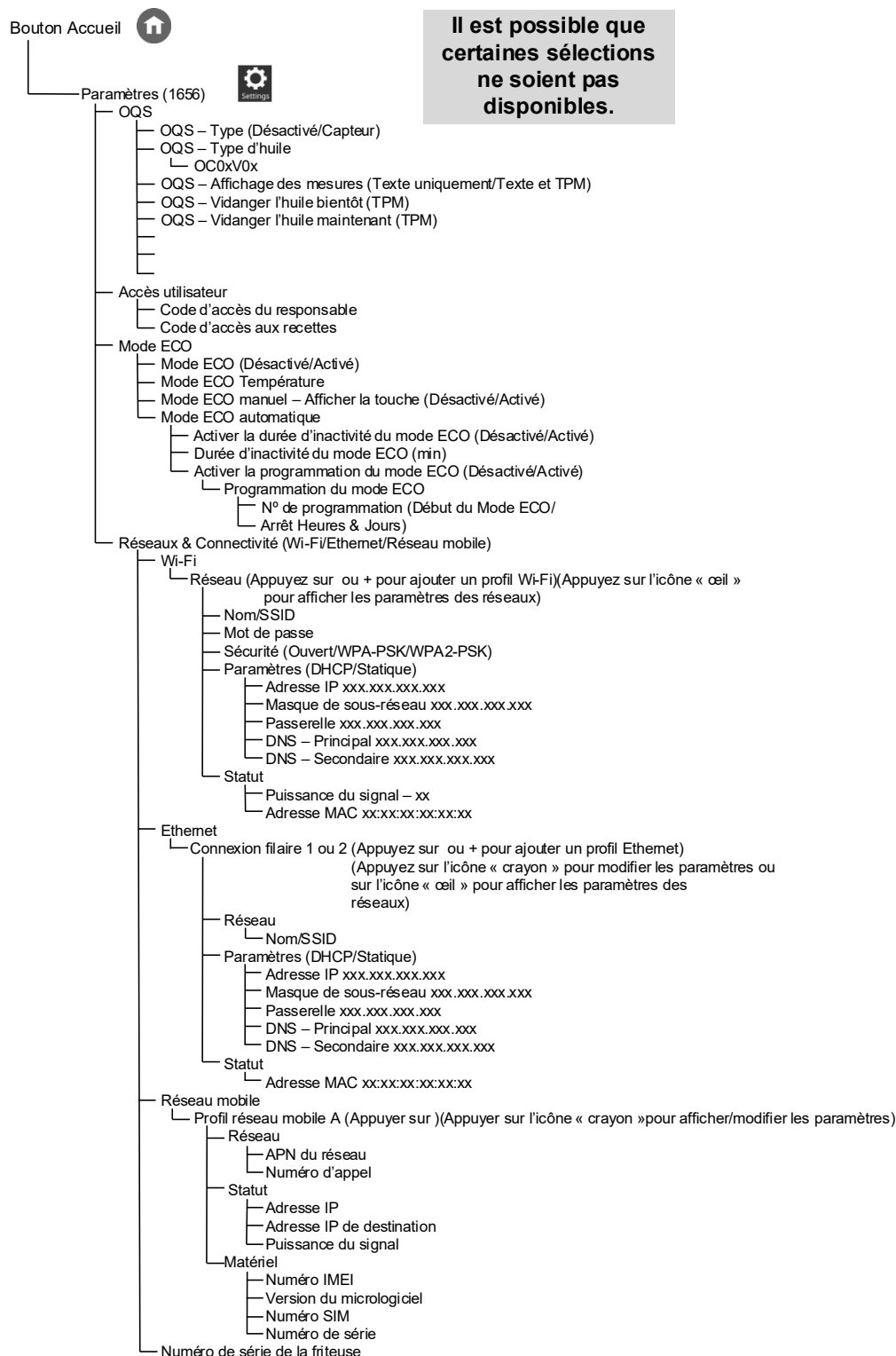


Paramètres n° 2 (Filtration et remplissage) Gen. Mkt.



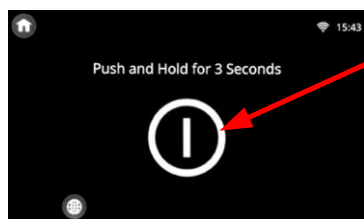
1.3.7 Settings (Paramètres) n° 3 : OQS (capteur de qualité de l'huile), User Access (accès utilisateur), ECO Mode (Mode Eco), Networks & Connectivity (réseaux et connectivité) Gen Mkt.

Paramètres n° 3(OQS, Accès utilisateur, Mode Eco, Réseaux et connectivité) Gen Mkt.



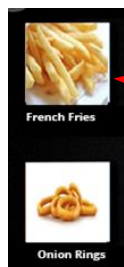
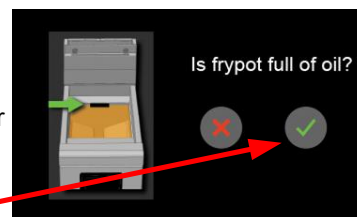
1.4 Commandes principales

easyTouch® Intuition – Commandes principales



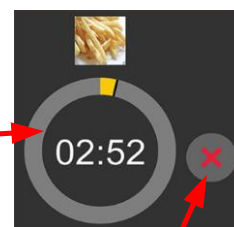
Allumer ou éteindre la friteuse

Appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée 3 secondes pour allumer l'appareil. Appuyer sur la touche pour éteindre l'appareil. Sélectionner la touche correspondant à la cuve souhaitée. Si la cuve est **PLEINE** d'huile, appuyer sur la touche de contrôle ✓.



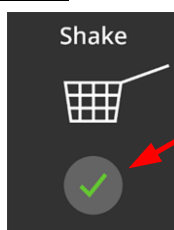
Lancer un cycle de cuisson

Appuyer sur la touche correspondant au produit pour lancer la cuisson. La minuterie commence le décompte.



Annuler un cycle de cuisson

Appuyer sur la touche **ROUGE** « X », à côté de la minuterie.

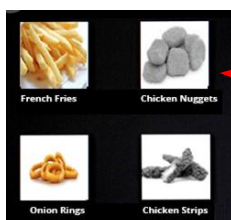
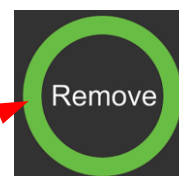


Annuler l'alarme Agiter

Appuyer sur la touche ✓.

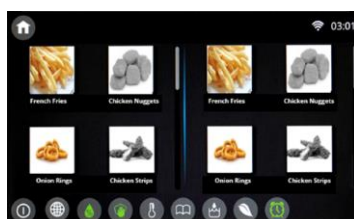
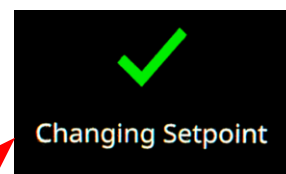
Annuler une alarme de fin de cuisson (Retrait)

Appuyer sur la touche Retrait.



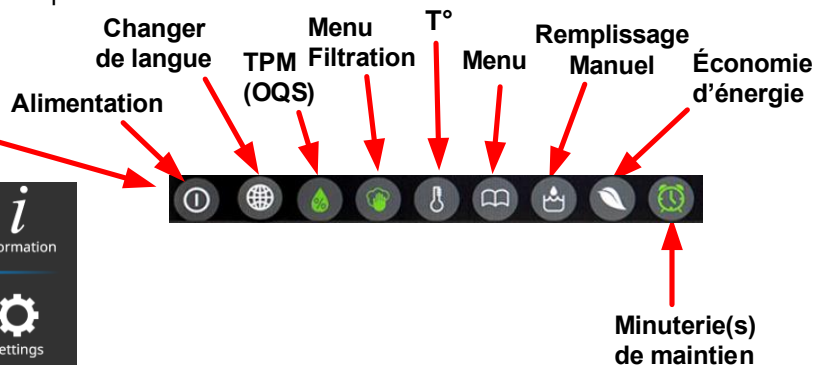
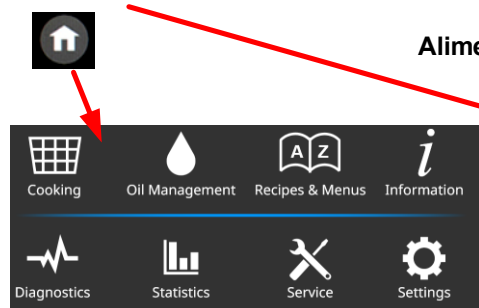
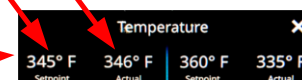
Sélectionner un produit avec une valeur de consigne différent

Si le produit apparaît en noir et blanc (valeur de consigne différente), appuyez sur le produit souhaité et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche **Modification de la valeur de consigne**.



Vérifier la température et la valeur de consigne

Appuyer sur Affiche la valeur de consigne et la température réelle.

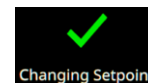


1.5 Cuisson

Cuisiner avec easyTouch® Intuition

Les produits sont affichés sur l'écran.

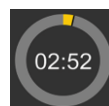
- 1 Lors de la sélection d'un produit affiché en noir et blanc (valeur de consigne différente), appuyez sur le produit et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche **Modification de la valeur de consigne**.



- 2 Appuyer sur la touche correspondant au produit pour lancer le cycle de cuisson.



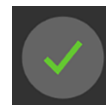
- 3 Afficher les modifications apportées à la minuterie avec le temps de cuisson restant.



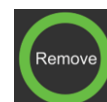
- 4 **Agiter** s'affiche lorsque le panier de friture doit être secoué.



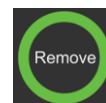
- 5 Appuyer sur la touche **ü** pour annuler l'alarme **Agiter**.



- 6 **Retrait** s'affiche lorsque le cycle de cuisson est terminé.



- 7 Appuyer sur la touche **Retrait** pour annuler l'alarme **Retrait**.



- 8 Une touche de minuterie de maintien verte indique que la minuterie de maintien est active. Les minuteries de maintien fonctionnent en arrière-plan et ne s'affichent qu'une fois leur durée écoulée.



- 9 Si la touche de la minuterie de maintien est rouge, la durée est écoulée.

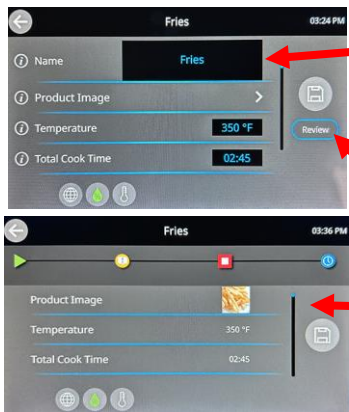


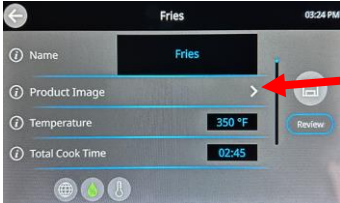
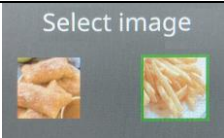
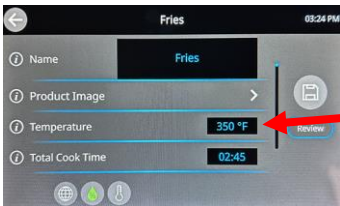
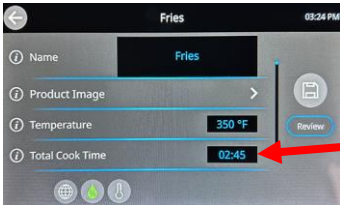
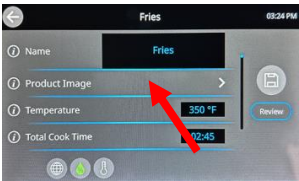
- 10 L'écran des **minuteries de maintien** affiche les minuteries actives et celles dont la durée est écoulée. Appuyer sur la touche **X** pour annuler l'alarme.

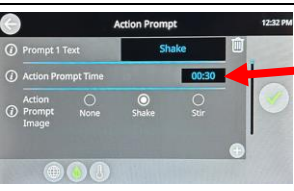
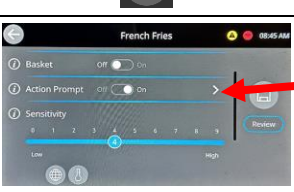
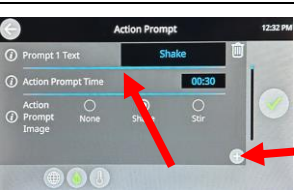
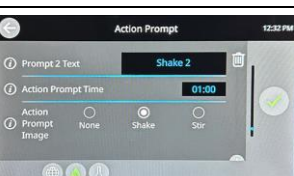
Hold Timers X	
French Fries	Expired
French Fries	06:50
Chicken Nuggets	01:30

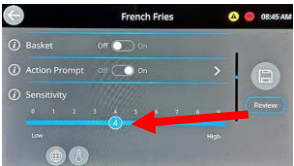
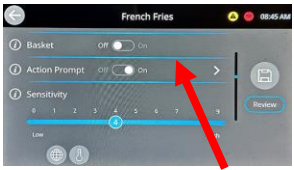
1.6 Ajouter une nouvelle recette de produit ou modifier une recette de produit existante

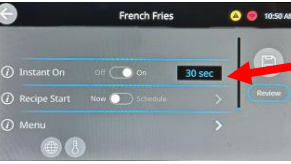
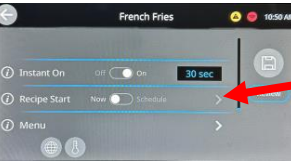
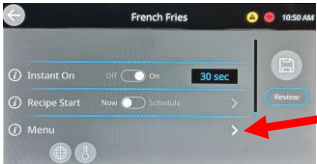
Cette fonction permet d'ajouter de nouvelles recettes de produits ou de modifier les recettes préexistantes.

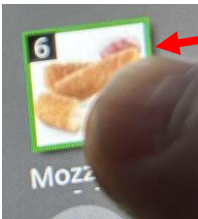
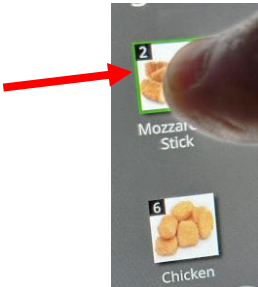
AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche Accueil.
 Recipes & Menus (Recettes & menus)	2. Appuyez sur la touche Recipes & Menus (Recettes & menus)
1 6 5 0	3. Saisissez 1 6 5 0
	4. Appuyez sur la touche ✓.
	5. Sélectionnez Recipes (Recettes)
	6. Sélectionnez l'icône du produit pour le modifier ou faites défiler la liste des produits jusqu'en bas, puis appuyez sur la touche + pour ajouter un nouveau produit. Le fait d'appuyer sur la touche  supprime la recette du produit.
	7. Cet écran affiche le nom du produit, son image, la température de cuisson et la durée totale de cuisson. Pour modifier un paramètre, appuyez sur le champ de l'élément à modifier. Cliquez sur le champ Name (Nom), puis saisissez ou modifiez le nom du produit. Pour consulter les paramètres sans les modifier, cliquez sur la touche Review (Consulter)
	8. Saisissez ou modifiez le nom du produit à l'aide du clavier.
	9. Appuyez sur la touche ✓.

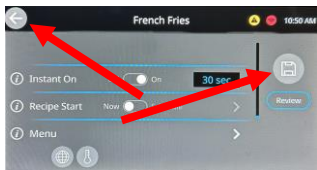
AFFICHAGE	ACTION
	10. Appuyez sur le champ Product Image (image du produit)
	11. Sélectionnez l'image à associer à la recette du produit que vous souhaitez ajouter ou modifier. L'image sélectionnée sera entourée en vert.
	12. Appuyez sur la touche √.
	13. Appuyez sur le champ Temperature (température)
	14. Saisissez ou modifiez la température de cuisson du produit à l'aide du clavier.
	15. Appuyez sur la touche √.
	16. Appuyez sur le champ Total Cook Time (durée totale de cuisson)
	17. Utilisez le clavier pour saisir ou modifier la durée de cuisson en minutes et en secondes.
	18. Appuyez sur la touche √.
	19. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux champs suivants.

AFFICHAGE	ACTION
	20. Sélectionnez On (activé) pour activer l'Action prompt (invite d'action) (Minuterie Agiter) Appuyez sur la flèche orientée vers la droite pour modifier la durée d'agitation.
	21. Cet écran affiche le texte de l'invite d'action 1 (Agiter), l'heure et l'image. Pour modifier un paramètre, appuyez sur le champ de l'élément à modifier.
	22. Appuyez sur le champ de texte de l'invite d'action 1 pour modifier le nom.
	23. Saisissez ou modifiez le nom de l'invite à afficher à l'invite (exemple : (agiter, remuer, etc.) à l'aide du clavier.
	24. Appuyez sur la touche ✓.
	25. Appuyez sur le champ de durée de l'invite d'action (Agiter) pour la modifier.
	26. Saisissez la durée souhaitée, en minutes et en secondes, de la première agitation.
	27. Appuyez sur la touche ✓.
	28. Si vous ne souhaitez ni ajouter ni modifier une autre invite d'action, passez à l'étape 32. Sinon, appuyez sur la flèche orientée vers la droite pour ajouter ou modifier la durée d'agitation.
	29. Cet écran affiche le texte de l'invite d'action 1 (Agiter), l'heure et l'image. Faites défiler vers le haut pour modifier d'autres invites d'action (agiter, etc.). Appuyez sur l'icône + pour ajouter une autre invite d'action (Minuterie Agiter).
	30. Répétez les étapes 22 à 26 pour modifier les champs de l'invite d'action 2.

AFFICHAGE	ACTION
	31. Appuyez sur la touche ✓.
	32. Utilisez le curseur pour régler le paramètre Sensitivity (compensation de charge) recommandé pour ce produit. Ce paramètre permet de modifier la compensation (sensibilité) du produit. Des réglages peuvent s'avérer nécessaire pour certains éléments du menu, en fonction de leurs caractéristiques de cuisson. REMARQUE : Le fait de modifier ce paramètre peut avoir un effet néfaste sur les cycles de cuisson des produits. (La valeur par défaut de la sensibilité est définie sur quatre (4).)
	33. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux champs suivants.
	34. Si vous souhaitez définir une minuterie de maintien, faites glisser le curseur sur Yes (Oui) et passez à l'étape suivante. Sinon, passez directement à l'étape 43.
	35. Saisissez la durée, en minutes et en secondes, pendant laquelle la minuterie de maintien doit rester active une fois la cuisson terminée.
	36. Appuyez sur la touche ✓.
	37. Cliquez sur le champ de Weighted Cook Count (Nombre de cuissons pondéré).
	38. Saisissez ou modifiez le nombre de cuissons pondéré à l'aide du clavier. Valeur par défaut = 1. Si AIF [filtration intermittente automatique] est défini sur 1, alors la fonction AIF est activée . Pour désactiver la filtration par produit, définissez la valeur sur 0. Le nombre de cuissons pondéré (avec AIF activé) permet de réduire le nombre de cuissons global avant qu'une invite indiquant qu'une filtration est nécessaire ne soit affichée. Si le nombre de cuissons pondéré est supérieur au nombre de cuissons global, une invite indiquant qu'une filtration de la cuve est nécessaire sera affichée après chaque cuisson.
	39. Appuyez sur la touche ✓.

AFFICHAGE	ACTION
	40. Sélectionnez le type d'Exit Mode (mode de sortie) Valeur par défaut = Ready (Prêt) Sélectionnez Ready (Prêt) si vous souhaitez revenir à l'écran pour définir une nouvelle cuisson une fois la cuisson terminée. Sélectionnez Filter (filtration) si vous souhaitez afficher l'écran de filtration une fois la cuisson terminée.
	41. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux champs suivants.
	42. Appuyez sur le champ Instant On (Délai de pleine puissance). Il s'agit de la durée, en secondes, après laquelle la friteuse chauffe à 100 % de sa puissance une fois que vous avez appuyé sur la touche du produit pour lancer une cuisson, avant que l'écran de commande ne règle la température. Valeur par défaut = 30 s.
	43. Saisissez la durée en secondes pour la minuterie du délai de pleine puissance. (0 = désactivé). REMARQUE : Il peut s'avérer nécessaire d'ajuster le délai de pleine puissance en cas de charges de cuisson légères.
	44. Appuyez sur la touche √.
	45. Passez directement à l'étape 48 si la recette ne fait pas partie d'une offre à durée limitée (LTO). Recipe Start = Now (Début de la recette = Maintenant) : cette option est utilisée pour les recettes que vous préparez régulièrement. Recipe Start = Schedule (Début de la recette = Programmation) : cette option est utilisée pour les offres à durée limitée (LTO). Appuyez sur la flèche pour définir une programmation.
	46. Sélectionnez une date de début et une date de fin si vous souhaitez programmer une recette.
	47. Appuyez sur la touche √.
	48. Appuyez sur la flèche pour sélectionner le ou les menus à associer à la recette du produit que vous êtes en train de saisir ou de modifier.

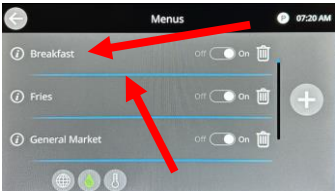
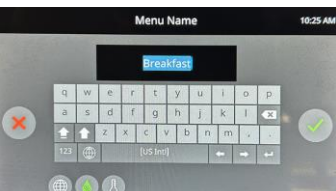
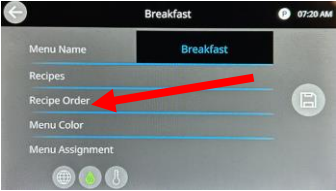
AFFICHAGE	ACTION
	49. Sélectionnez le ou les menus auxquels vous souhaitez attribuer le produit.
	50. Pour modifier la position de l'icône d'un produit affichée dans un menu, sélectionnez la flèche située à droite du menu souhaité.
	51. Déterminez l'emplacement vers lequel le produit doit être déplacé.
	52. Restez appuyé sur l'icône du produit pour le déplacer. L'icône est alors entourée en vert.
	53. Tout en restant appuyé sur l'icône du produit, faites-le glisser lentement vers l'emplacement souhaité.
	54. Une fois que le produit se trouve à l'emplacement souhaité, restez appuyé sur l'icône du produit pendant environ trois (3) secondes avant de le relâcher.
	55. L'emplacement de l'icône du produit a été modifié.
	56. Appuyez sur la touche ✓.

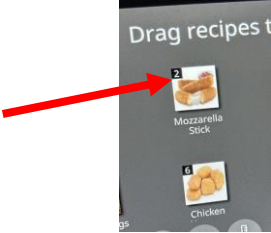
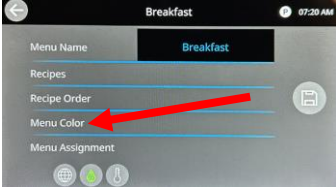
AFFICHAGE	ACTION
	57. Les menus sélectionnés s'affichent.
	58. Appuyez de nouveau sur la touche ✓.
	59. Appuyez sur la touche  pour quitter le menu des recettes si aucune modification n'a été apportée à la recette, ou appuyez sur la touche  pour enregistrer les paramètres de la recette.
Enregistrement de la recette > Recette enregistrée	60. La recette est enregistrée et l'écran revient à la rubrique Recipes (Recettes)
	61. Appuyez sur la touche  pour quitter la rubrique Recipes & Menus (Recettes & menus).

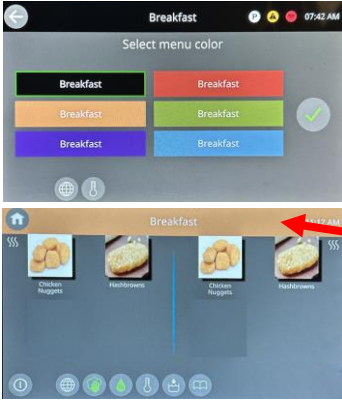
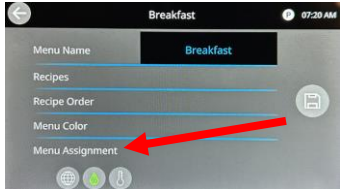
1.7 Ajouter ou modifier des menus

Cette fonction permet d'ajouter ou de modifier des menus. L'option Menus permet à l'utilisateur de regrouper certains produits. Par exemple, la création d'un menu de petit-déjeuner permet de regrouper les produits destinés exclusivement au petit-déjeuner. Cela s'avère utile lors du changement de produit, car cela permet de réduire le nombre de produits parmi lesquels choisir.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche Accueil.
 Recipes & Menus (Recettes & menus)	2. Appuyez sur la touche Recipes & Menus (Recettes & menus)
1 6 5 0	3. Saisissez 1 6 5 0
	4. Appuyez sur la touche ✓.
	5. Sélectionnez Menus .
	6. Sélectionnez Menu List (Liste des menus) pour afficher la liste de tous les menus pouvant être modifiés ou pour ajouter un nouveau menu. Passez directement à l'étape 9. Sélectionnez Active Menu (Menu actif) pour basculer entre les menus actifs et inactifs. Passez à l'étape suivante.

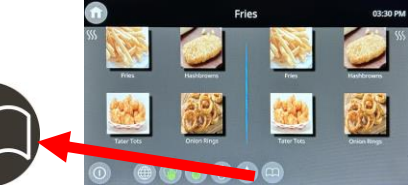
AFFICHAGE	ACTION
	7. Sélectionnez Inactive (inactif) ou Active (actif) pour déterminer si les menus sont disponibles lorsque vous appuyez sur la touche Menu, située en bas de l'écran Cooking (Cuisson), afin de passer d'un menu à l'autre. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux menus supplémentaires.
	8. Appuyez sur la touche ✓ pour enregistrer vos sélections.
	9. Sélectionnez un menu à modifier. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux menus supplémentaires. Pour ajouter un nouveau menu, cliquez sur l'icône +. Pour utiliser un menu, passez de Off (désactivé) à On (activé). Pour supprimer un menu, cliquez sur l'icône représentant une poubelle.
	10. Pour créer ou modifier le nom du menu, sélectionnez le champ Menu Name (Nom du menu).
	11. Saisissez ou modifiez le nom du menu à l'aide du clavier.
	12. Appuyez sur la touche ✓.
	13. Appuyez sur Recipes (Recettes) pour ajouter ou supprimer des recettes d'un menu.
	14. Cochez les recettes que vous souhaitez ajouter à un menu ou décochez-les pour les supprimer d'un menu. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux menus supplémentaires.
	15. Appuyez sur la touche ✓.
	16. Sélectionnez Recipe Order (Ordre des recettes).

AFFICHAGE	ACTION
	17. Déterminez l'emplacement vers lequel le produit doit être déplacé.
	18. Restez appuyé sur l'icône du produit pour le déplacer. L'icône est alors entourée en vert.
	19. Tout en restant appuyé sur l'icône du produit, faites-le glisser lentement vers l'emplacement souhaité.
	20. Une fois que le produit se trouve à l'emplacement souhaité, restez appuyé sur l'icône du produit pendant environ trois (3) secondes avant de le relâcher.
	21. L'emplacement de l'icône du produit a été modifié.
	22. Appuyez sur la touche ✓.
	23. Sélectionnez Menu Color (Couleur du menu).

AFFICHAGE	ACTION
	24. Sélectionnez la couleur d'arrière-plan de la barre d'en-tête du menu. Un contour vert indique la couleur d'arrière-plan du menu. Voir l'exemple de couleur d'arrière-plan de la barre.
	25. Appuyez sur la touche ✓.
	26. Sélectionnez Menu Assignment (Affectation de menu).
	27. Sélectionnez toutes les cuves auxquelles ce menu doit être affecté en appuyant sur la case et en vous assurant qu'elle est entourée en vert. Le menu sera uniquement affecté aux cases qui sont entourées en vert.
	28. Appuyez sur la touche ✓.
	29. Appuyez sur l'icône Enregistrer pour sauvegarder vos modifications, ou appuyez sur la touche représentant une flèche vers l'arrière jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche pour quitter.

1.8 Changer de menu

Si des menus distincts ont été créés pour différentes recettes, friteuses ou cuves, il vous suffit d'appuyer sur la touche MENU depuis l'écran principal pour passer d'un menu à un autre.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche Menu pour passer d'un menu à un autre.

AFFICHAGE	ACTION
	2. Le menu change. Appuyez à nouveau jusqu'à ce que le menu souhaité soit sélectionné. REMARQUE : Vous ne pouvez sélectionner qu'un seul menu à la fois.

1.9 Offres à durée limitée (LTO) – Ajouter ou modifier des menus

Cette fonction permet de configurer et de programmer des offres à durée limitée (LTO).

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche Accueil.
 Recipes & Menus (Recettes & menus)	2. Appuyez sur la touche Recipes & Menus (Recettes & menus)
1 6 5 0	3. Saisissez 1 6 5 0
	4. Appuyez sur la touche √.
	5. Sélectionnez Limited Time Offers (offres à durée limitée, LTO) .
	6. L'onglet Scheduled (Programmé) affiche les LTO disponibles. Si aucune LTO n'apparaît, cela signifie qu'aucune LTO n'a été créée. Pour créer une LTO, appuyez sur l'onglet Scheduled (Programmé).
	7. Sélectionnez un produit pour créer une LTO.
	8. Sélectionnez la date de début et la date de fin.
	9. Appuyez sur la touche √.

AFFICHAGE



ACTION

10. Appuyez sur l'onglet Scheduled (Programmé) pour consulter la LTO.
Pour modifier la LTO, sélectionnez le produit.
Pour supprimer une LTO programm e, rendez-vous dans la rubrique Recipes (Recettes), sélectionnez le produit, faites défiler vers le bas jusqu'au Début de la recette, et passez de Scheduled (Programmé)   Now (Maintenant).
Appuyez sur la touche  pour quitter.

CHAPITRE 2 : FILTERQUICK™ INTUITION EASYTOUCH®

INSTRUCTIONS RELATIVES AUX FONCTIONS DU MENU

FILTRATION

2.1 Menu Filtration

Les différentes options du menu Filtration permettent de filtrer, de vider, de remplir, de vidanger et de nettoyer les friteuses.

2.1.1 Filtration rapide – Invite de filtration

Quick Filter (Filtration rapide) est une fonctionnalité qui, après un certain nombre de cycles de cuisson prédéfinis ou au bout d'un certain temps, invite automatiquement à réaliser la filtration des cuves. Cette fonction peut également être exécutée à la demande, elle est abordée dans la section suivante.

Remarque : Il est impossible de réaliser la filtration de plusieurs friteuses simultanément.

AFFICHAGE	ACTION
Quick Filter now ? (Filtration rapide maintenant ?) 	1. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer la filtration. Si vous appuyez sur la touche X, la filtration sera annulée et la friteuse reprendra son fonctionnement normal. Si vous ignorez la filtration une fois, la touche Filtration devient jaune et l'option QUICK FILTER (Filtration rapide) apparaît également en jaune dans le menu Filtration. Si vous ignorez la filtration une seconde fois, la touche Filtration devient rouge. L'écran de commande affiche ensuite un message vous invitant à filtrer l'huile. Cette séquence se répète jusqu'à ce qu'une filtration soit réalisée. Le fait d'appuyer sur la touche Filtration lorsque la couleur a changé permet de lancer une filtration
Low Oil Level Detected (Niveau d'huile insuffisant détecté) Add Oil (Ajoutez de l'huile) 	2. Ce message s'affiche lorsque le niveau d'huile est trop bas. Ajoutez de l'huile et appuyez sur la touche ✓ pour valider le message et revenir au mode de cuisson inactive. Vérifiez si le niveau d'huile du JIB est insuffisant. Si le niveau d'huile du JIB est correct et que ce problème persiste, contactez votre technicien agréé par l'entreprise.
Skim debris from vat (Retirez les résidus de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	3. Retirez autant de résidus que possible de l'huile de chaque cuve à l'aide d'une écumoire, en effectuant un mouvement d'avant en arrière. Cette étape est essentielle pour optimiser la durée de vie utile de l'huile et sa qualité. Appuyez sur la touche ✓ une fois l'opération terminée. Appuyez sur la touche X pour annuler la filtration.
Draining (Vidange)	4. Aucune action n'est requise.
Filtering (Filtration)	5. Aucune action n'est requise.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	6. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Filling (Remplissage)	7. Aucune action n'est requise.

AFFICHAGE	ACTION
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	8. Ce message s'affiche uniquement si la friteuse ne détecte pas que toute l'huile est de nouveau présente. Dans le cas contraire, passez à l'étape 10. Appuyez sur la touche ✓ si la cuve est pleine, sinon appuyez sur X.
	9. L'écran de commande s'éteint.
Preheat (Préchauffage)	10. Aucune action n'est requise. Ce message s'affiche jusqu'à ce que la friteuse atteigne la température de consigne.
	11. La friteuse est prête à l'emploi. Cet écran s'affiche dès que la friteuse a atteint la température de consigne.

Le processus de filtration complet dure environ quatre minutes avec un filtre propre.

REMARQUE : Si le Bac de filtration est retiré pendant la filtration, le processus de filtration s'interrompt et reprend dès que le bac est remis en place.

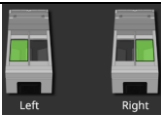
Si la procédure de filtration rapide échoue ou si **TOUTE** l'huile n'est pas entièrement réintroduite pendant la filtration, le système peut passer en mode de filtration incomplète. Dans certains cas, un message d'erreur peut s'afficher. Suivez les instructions affichées sur l'écran de commande pour effacer l'erreur, terminer la filtration et réintroduire **TOUTE** l'huile.

DANGER

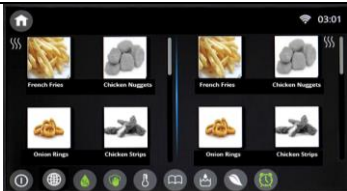
N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.

2.1.2 Filtration rapide à la demande

Quick Filter on Demand (Filtration rapide à la demande) permet de lancer manuellement une filtration rapide. **Remarque :** Il est impossible de réaliser la filtration de plusieurs friteuses simultanément.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT avoir atteint la température de consigne. Appuyez sur la touche du menu Filtration. Si vous avez ignoré la filtration une fois, la touche Filtration apparaît en jaune. Si vous l'avez ignorée plusieurs fois, la touche Filtration apparaît en rouge.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Quick Filter (Filtration rapide)	3. Sélectionnez Quick Filter (Filtration rapide). Si vous avez ignoré la filtration une fois, Quick Filter (Filtration rapide) apparaît en jaune dans le menu Filtration. Si vous l'avez ignorée plusieurs fois, Quick Filter (Filtration rapide) apparaît en rouge.

AFFICHAGE	ACTION
Quick Filter now ? (Filtration rapide maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour lancer la filtration. Si vous appuyez sur la touche X, la filtration sera annulée et la friteuse reprendra son fonctionnement normal. Si vous ignorez la filtration une fois, la touche Filtration devient jaune et l'option QUICK FILTER (Filtration rapide) apparaît également en jaune dans le menu Filtration. Si vous ignorez la filtration une seconde fois, la touche Filtration devient rouge. L'écran de commande affiche ensuite un message vous invitant à filtrer l'huile. Cette séquence se répète jusqu'à ce qu'une filtration soit réalisée. Le fait d'appuyer sur la touche Filtration lorsque la couleur a changé permet de lancer une filtration
Start filtration (Lancer la filtration) 	5. Appuyez sur la touche √ pour lancer la filtration ou sur la touche X pour l'annuler.
Low Oil Level Detected (Niveau d'huile insuffisant détecté) Add Oil (Ajoutez de l'huile) 	6. Ce message s'affiche lorsque le niveau d'huile est trop bas. Ajoutez de l'huile et appuyez sur la touche √ pour valider le message et revenir au mode de cuisson inactive. Vérifiez si le niveau d'huile du JIB est insuffisant. Si le niveau d'huile du JIB est correct et que ce problème persiste, contactez votre technicien agréé par l'entreprise.
Skim debris from vat (Retirez les résidus de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	7. Retirez autant de résidus que possible de l'huile de chaque cuve à l'aide d'une écumoire, en effectuant un mouvement d'avant en arrière. Cette étape est essentielle pour optimiser la durée de vie utile de l'huile et sa qualité. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée. Appuyez sur la touche X pour annuler la filtration.
Draining (Vidange)	8. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
Washing (Lavage)	9. Aucune action n'est requise, les résidus sont évacués de la cuve.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	10. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Filling (Remplissage)	11. Aucune action n'est requise, la cuve se remplit.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	12. Ce message s'affiche uniquement si la friteuse ne détecte pas que toute l'huile est de nouveau présente. Dans le cas contraire, passez à l'étape 14. Appuyez sur la touche √ si la cuve est pleine, sinon appuyez sur X.

AFFICHAGE	ACTION
	13. L'écran de commande s'éteint.
Preheat (Préchauffage)	14. Aucune action n'est requise, la friteuse chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne.
	15. La friteuse est prête à l'emploi. Cet écran s'affiche dès que la friteuse a atteint la température de consigne.

Le processus de filtration complet dure environ quatre minutes avec un filtre propre.

REMARQUE : Si le Bac de filtration est retiré pendant la filtration, le processus de filtration s'interrompt et reprend dès que le bac est remis en place.

Si la procédure de filtration rapide échoue ou si **TOUTE** l'huile n'est pas entièrement réintroduite pendant la filtration, le système peut passer en mode de filtration incomplète. Dans certains cas, un message d'erreur peut s'afficher. Suivez les instructions affichées sur l'écran de commande pour effacer l'erreur, terminer la filtration et réintroduire **TOUTE** l'huile.

Lorsque le message FILTER BUSY (FILTRATION INDISPONIBLE) s'affiche, cela signifie que le système attend qu'une autre cuve soit filtrée ou qu'un autre problème soit résolu. Appuyez sur la touche ✓ et attendez 15 minutes pour voir si le problème a été résolu. Sinon, contactez votre technicien local agréé par l'entreprise.

DANGER

Ne videz pas plus d'une cuve à la fois dans le système de filtration intégré afin d'éviter tout débordement et tout déversement d'huile chaude pouvant entraîner de graves brûlures, des glissades et des chutes.

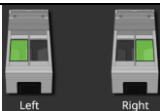
2.1.3 Nettoyer et filtrer (avec OQS, si installé) (ou filtration de fin de journée)

L'opération Clean and Filter (Nettoyer et filtrer) consiste en une filtration approfondie accompagnée d'instructions supplémentaires permettant de nettoyer la cuve en profondeur. En général, cette opération a lieu une fois par jour, ou en fin de journée. Veillez à remplacer quotidiennement le papier/tampon de filtration afin de garantir le bon fonctionnement du système. Afin de garantir un fonctionnement optimal dans les établissements très fréquentés ou ouverts 24 heures sur 24, le papier/tampon de filtration doit être remplacé deux fois par jour.

Si le message CLOSE DISPOSE VALVE s'affiche, fermez la vanne de vidange. Appuyez sur la touche X pour quitter.

MISE EN GARDE

Le papier/tampon de filtration doit être remplacé tous les jours.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT avoir atteint la température de consigne. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Clean and Filter (Nettoyer et filtrer)	3. Sélectionnez Clean and Filter (Nettoyer et filtrer) avec OQS (capteur de qualité de l'huile), s'il est installé.

AFFICHAGE	ACTION
Clean & Filter now ? (Nettoyer et filtrer maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour lancer la filtration. Si vous appuyez sur la touche X, la filtration sera annulée et la friteuse reprendra son fonctionnement normal.
Put on provided protective gear (Portez les EPI fournis) 	5. Appuyez sur la touche √ après vous être équipé(e) de tous les EPI, notamment les gants résistants à la chaleur. Appuyez sur la touche X pour annuler la filtration.
Skim debris from vat (Retirez les résidus de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	6. Retirez autant de résidus que possible de l'huile de chaque cuve à l'aide d'une écumoire, en effectuant un mouvement d'avant en arrière. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée. Appuyez sur la touche X pour annuler la filtration.
Start filtration (Lancer la filtration) 	7. Appuyez sur la touche √ pour lancer la filtration ou sur la touche X pour l'annuler.
Draining (Vidange)	8. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
Scrub inside vat (Nettoyez l'intérieur de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	9. Nettoyez la cuve. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
Clean oil sensors (Nettoyez les capteurs d'huile) Complete ? (Terminé ?) 	10. Nettoyez les capteurs d'huile en veillant à éliminer tous les résidus présents dans les cavités situées autour de ces derniers Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
Wash Vat ? (Laver la cuve ?) 	11. Appuyez sur la touche √ pour continuer.
Washing (Lavage)	12. Aucune action n'est requise, la vanne de retour s'ouvre et la cuve est rincée avec l'huile provenant du bac de filtration.
Wash again ? (Laver à nouveau ?) 	13. La pompe de filtration s'arrête. Si la cuve ne contient aucun résidu, appuyez sur la touche X pour continuer. Si des résidus sont toujours présents, appuyez sur la touche √ pour relancer la pompe de filtration. Ce cycle se répètera jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche X.
⚠ Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	14. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager. ⚠ DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Rinsing (Rinçage)	15. Aucune action n'est requise, la vanne de vidange se referme et la pompe de filtration remplit la cuve.
Draining (Vidange)	16. La vanne de vidange s'ouvre et rince la cuve.

AFFICHAGE	ACTION
Rinse again ? (Rincer à nouveau ?) 	17. Si la cuve ne contient aucun résidu, appuyez sur la touche X pour continuer. Appuyez sur la touche √ si vous souhaitez effectuer un rinçage supplémentaire. Le rinçage se répètera jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche X.
Polishing (Traitement) 	18. Aucune action n'est requise, les vannes de vidange et de retour sont ouvertes et l'huile est pompée à travers la cuve pendant cinq minutes. Appuyez sur la touche X pour ignorer le traitement.
Fill vat now ? (Remplir la cuve maintenant ?) 	19. Appuyez sur la touche √ pour continuer.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	20. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Filling (Remplissage)	21. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve. Si un capteur OQS est installé, passez à l'étape suivante. Sinon, passez à l'étape 26.
Measuring Oil Quality (Mesure de la qualité de l'huile)	22. Aucune action n'est requise pendant que le capteur OQS calcule l'indice de qualité de l'huile.
Filling (Remplissage)	23. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	24. Appuyez sur la touche X pour remettre la pompe en marche si le niveau d'huile est inférieur au repère de niveau d'huile minimal. * Appuyez sur la touche √ dès que le niveau d'huile atteint le repère de niveau d'huile minimal. Si la cuve n'est pas remplie d'huile au maximum, vérifiez le bac de filtration pour voir si la majeure partie de l'huile a été réintroduite. Il est possible qu'une petite quantité d'huile se trouve dans le bac.
Closing Return Valve (Fermeture de la vanne de retour)	25. Aucune action n'est requise.
Completing Filtering (Fin de la filtration)	26. Aucune action n'est requise. Si un capteur OQS est installé, passez à l'étape suivante. Sinon, passez directement à l'étape 31.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	27. Appuyez sur la touche X pour remettre la pompe en marche si le niveau d'huile est inférieur au repère de niveau d'huile minimal. * Appuyez sur la touche √ dès que le niveau d'huile atteint le repère de niveau d'huile minimal. Si la cuve n'est pas remplie d'huile au maximum, vérifiez le bac de filtration pour voir si la majeure partie de l'huile a été réintroduite. Il est possible qu'une petite quantité d'huile se trouve dans le bac.

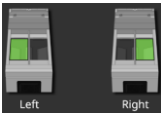
AFFICHAGE	ACTION
 	28. Si la valeur mesurée par le TPM est inférieure aux limites OQS SETTING (PARAMÈTRE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (VIDANGER L'HUILE MAINTENANT OQS) et OQS DISPOSE OIL SOON (VIDANGER L'HUILE BIENTÔT OQS), l'icône OQS apparaît en vert et le message Oil is Good (Huile de bonne qualité) s'affiche avec la valeur mesurée par le TPM. Pour consulter l'historique du TPM sur les 30 derniers jours, appuyez sur la touche TPM % puis sur la touche History (Historique). Appuyez sur la touche √ pour continuer. Passez à l'étape 31. Si la valeur mesurée par le TPM est inférieure à la limite OQS SETTING (PARAMÈTRE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (VIDANGER L'HUILE MAINTENANT OQS) mais supérieure à la limite OQS DISPOSE OIL SOON (VIDANGER L'HUILE BIENTÔT OQS), l'icône OQS apparaît en jaune et le message Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) s'affiche avec la valeur mesurée par le TPM. Pour consulter l'historique du TPM sur les 30 derniers jours, appuyez sur la touche TPM % puis sur la touche History (Historique). Passez à la procédure Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) à l'étape 29. Si la valeur mesurée par le TPM est supérieure à la limite OQS SETTING (PARAMÈTRE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (VIDANGER L'HUILE MAINTENANT OQS), l'icône OQS apparaît en rouge et le message Discard Oil Now (Changer l'huile maintenant) s'affiche avec la valeur mesurée par le TPM. Pour consulter l'historique du TPM sur les 30 derniers jours, appuyez sur la touche TPM % puis sur la touche History (Historique). Passez à la procédure Discard Oil Now (Changer l'huile maintenant) à l'étape 30.
Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) TPM – XX 	29. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Passez à l'étape 26.
Discard Oil Now ? (Changer l'huile maintenant ?) TPM – XX 	30. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Passez à la procédure Dispose (Vidanger) dans la rubrique 2.1.5/6. Appuyez sur X pour retarder la vidange de l'huile.
	31. L'écran de commande s'éteint.

***REMARQUE :** Après une procédure Nettoyer et filtrer, il est normal qu'il reste un peu d'huile dans le bac et il se peut que le niveau d'huile réintroduite soit légèrement inférieur au niveau d'huile avant la procédure Nettoyer et filtrer. Le fait d'appuyer sur la touche √ après deux tentatives de remplissage de la cuve active le remplissage automatique, s'il est disponible, afin de compenser toute perte d'huile lors de la filtration.

2.1.4 Vidange pour les systèmes d'huile usagée à conteneur

Cette option concerne la vidange de l'huile usagée dans un SDU ou un récipient en **MÉTAL**.

Lorsque l'huile de cuisson est usagée, versez-la dans un récipient adapté afin de la transporter jusqu'au conteneur destiné aux huiles usagées. Frymaster recommande l'utilisation d'un dispositif d'élimination des graisses (SDU). Pour connaître les instructions d'utilisation spécifiques, veuillez vous reporter à la documentation fournie avec votre dispositif d'élimination. **REMARQUE :** Si vous utilisez un SDU fabriquée avant janvier 2004, le dispositif ne pourra pas être installé sous l'évacuation. Si vous ne disposez pas d'un dispositif d'élimination des graisses, laissez l'huile refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C), puis videz-la dans un récipient en **MÉTAL** d'une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres), afin d'éviter tout déversement d'huile.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Dispose Oil (Vidanger l'huile)	3. Sélectionnez Dispose Oil (Vidanger l'huile).
Dispose oil now ? (Vidanger l'huile maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir à l'étape précédente, appuyez sur la touche X.  DANGER Laissez l'huile refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C) avant de la vider dans un récipient en <u>MÉTAL</u> adapté en vue de son élimination.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	5. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Insert disposal unit (Insérez le dispositif d'élimination) Complete ? (Terminé ?) 	6. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution, et insérez le dispositif d'élimination. Appuyez sur la touche √ pour continuer.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.  DANGER Lorsque vous videz de l'huile dans un dispositif d'élimination, veillez à ne pas dépasser la ligne de niveau maximal indiquée sur le récipient.

AFFICHAGE	ACTION
Is disposal unit in place ? (Le dispositif d'élimination est-il en place ?) 	7. Assurez-vous qu'un SDU ou qu'un récipient en METAL d'une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres) est en place. Appuyez sur la touche √ pour continuer.  DANGER Laissez l'huile refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C) avant de la vider dans un récipient en MÉTAL adapté en vue de son élimination.  DANGER Lorsque vous videz de l'huile dans un SDU ou un récipient en METAL adapté, assurez-vous que celui-ci a une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres). Sinon, l'huile pourrait déborder et causer des blessures.
Draining (Vidange)	8. Aucune action n'est requise pendant la vidange de l'huile de la cuve.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	9. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	10. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Remove disposal unit (Retirez le dispositif d'élimination) Complete ? (Terminé ?) 	11. Retirez le dispositif d'élimination et appuyez sur la touche √ pour continuer.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	12. Remettez en place le bac de filtration propre et assemblé. Si la rotation des graisses est activée, passez à l'étape suivante. Sinon, passez à l'étape 27. Si vous utilisez de l'huile fraîche en vrac, passez à l'étape suivante.
Fill vat from bulk ? (Remplir la cuve avec de l'huile en vrac ?) 	13. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir au menu Filtration, appuyez sur la touche X.
Fill vat with oil (Remplir la cuve d'huile) 	14. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour remplir la cuve. La pompe de remplissage d'huile en vrac est équipée d'un interrupteur momentané. La pompe ne fonctionne que lorsque l'interrupteur est enfoncé.
Release button when full (Relâchez la touche lorsque la cuve est pleine)	15. Relâchez la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.

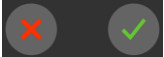
AFFICHAGE	ACTION
Continue filling ? (Poursuivre le remplissage ?) 	16. Appuyez sur la touche √ pour poursuivre le remplissage. Sinon, appuyez sur la touche X une fois que la cuve est remplie pour quitter et passer à l'étape 28. Si la rotation de l'huile est activée, passez à l'étape suivante.
Rotate oil ? (Rotation de l'huile ?) 	17. Appuyez sur la touche √ pour transférer l'huile d'une autre cuve vers la cuve actuelle. Sinon, appuyez sur la touche X pour passer à l'étape 27
Drain oil to filter pan ? (Vider l'huile dans le bac de filtration ?) 	18. Sur l'autre écran de commande, appuyez sur la touche √ pour transférer l'huile de cette cuve vers la cuve actuelle. Sinon, appuyez sur la touche X pour passer à l'étape 27
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	19. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	20. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √. Sinon, appuyez sur la touche X et videz le bac de filtration.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	21. Remettez le bac de filtration en place
Draining (Vidange)	22. Aucune action n'est requise pendant la vidange de l'huile de l'autre cuve dans le bac de filtration.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	23. Une fois l'huile vidée dans le bac de filtration, appuyez sur la touche √ si la cuve est vide pour continuer.
Fill frypot from filter pan ? (Remplir la cuve à partir du bac de filtration ?) 	24. Appuyez sur la touche √ pour remplir la cuve avec l'huile provenant d'une autre cuve. Si vous souhaitez revenir à l'étape précédente, appuyez sur la touche X.
Filling (Remplissage)	25. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	26. Appuyez sur la touche √ lorsque la cuve est remplie d'huile. Appuyez sur la touche X pour revenir au remplissage.
Manually fill vat (Remplissage manuel de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	27. Versez délicatement l'huile dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère de niveau d'huile minimal de la friteuse. Appuyez sur la touche √ une fois que la cuve est pleine.
	28. L'écran de commande s'éteint. Remettez le bac de filtration en place, s'il n'était pas déjà en place.

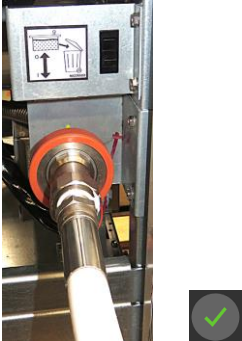
2.1.5 Vidange pour les systèmes d'huile usagée en vrac et à tige frontale

Cette option concerne la vidange de l'huile usagée dans un système d'huile usagée en vrac. Les systèmes d'huile en vrac utilisent une pompe pour acheminer l'huile usagée de la friteuse vers un réservoir de stockage. Des canalisations supplémentaires sont utilisées pour raccorder les systèmes d'huile en vrac aux friteuses. Les systèmes de vidange à tige frontale utilisent une conduite, connectée à l'avant de la friteuse, pour pomper l'huile dans un récipient d'élimination.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous qu'un papier/tampon de filtration est bien en place avant de vider ou de vidanger l'huile. Si vous n'insérez pas de papier/tampon de filtration, cela peut entraîner l'obstruction des conduites ou des pompes.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Dispose Oil (Vidanger l'huile)	3. Sélectionnez Dispose Oil (Vidanger l'huile).
Dispose oil now ? (Vidanger l'huile maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour poursuivre et passez à l'étape 8. Si vous souhaitez revenir à l'étape précédente, appuyez sur la touche X.
Waste Tank Full (Récipient d'élimination plein) 	5. Ce message s'affiche uniquement lorsque le récipient d'huile usagée en vrac est plein. Appuyez sur la touche √ pour valider et contactez le prestataire chargé de la collecte d'huile usagée en vrac. L'écran s'éteint.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	6. Retirez le bac de filtration  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	7. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √ et passez à l'étape suivante. Sinon, appuyez sur la touche X. La procédure de vidange est annulée, et l'écran revient au menu Filtration. Videz l'huile contenue dans le bac de filtration puis, après l'avoir remis en place, relancez la procédure de vidange. Si aucun bac de filtration n'est détecté, l'écran de commande affiche Insert filter pan (Insérez un bac de filtration) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	8. Enfoncez complètement le bac de filtration jusqu'à ce qu'il soit bien en place, puis passez à l'étape suivante. Ce message s'affiche si le bac de filtration n'est pas correctement inséré.
Draining (Vidange)	9. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	10. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.

AFFICHAGE	ACTION
⚠ Drain Closing – Remove tools (Fermeture de l'évacuation – Retirer les ustensiles)	11. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager. Si vous utilisez un système de vidange par l'avant (à tige frontale), passez à l'étape suivante. Si vous utilisez un système de vidange en vrac, passez directement à l'étape 22. ⚠ DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Connect disposal attachment (Connectez le raccord de vidange) 	12. Connectez la tige de vidange en tirant sur le collier de l'extrémité femelle et enfoncez-la fermement sur le raccord mâle. Une fois en place, relâchez le raccord et assurez-vous qu'il est correctement verrouillé en place. Appuyez sur la touche √ pour continuer.
Ensure disposal container is ready (Assurez-vous que le récipient d'élimination est prêt) 	13. Assurez-vous que le dispositif d'élimination est en place devant la friteuse, puis appuyez sur la touche √ pour continuer. ⚠ DANGER Lorsque vous videz de l'huile dans un récipient en METAL adapté, assurez-vous que celui-ci a une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres). Sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.
Open dispose valve (Ouvrez la vanne de vidange) 	14. Ouvrez la porte gauche et déverrouillez la vanne, si nécessaire. Tirez la vanne de vidange à fond vers l'avant pour lancer la procédure de vidange.
Dispose Oil (Vidanger l'huile) Press & Hold (Appuyer et maintenir)	15. Assurez-vous que la tige est bien en place avant d'appuyer sur la touche et de la maintenir enfoncée pour lancer la procédure de vidange. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour procéder à la vidange de l'huile du bac de filtration. L'huile est transférée du bac de filtration vers le dispositif d'élimination. La pompe à huile en vrac est équipée d'un interrupteur momentané. La pompe ne fonctionne que lorsque l'interrupteur est enfoncé.

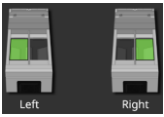
AFFICHAGE	ACTION
Release button when full (Relâchez la touche lorsque la cuve est pleine)	16. Lorsque le bac est vide ou que le dispositif d'élimination est plein, relâchez la touche pour arrêter la pompe.
Is dispose complete ? (La vidange est-elle terminée ?) 	17. Appuyez sur la touche √ si la vidange est terminée. Appuyez sur la touche X pour poursuivre la vidange.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	18. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	19. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √. Sinon, appuyez sur la touche X, insérez le bac de filtration, et revenez à l'étape précédente.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	20. Remettez le bac de filtration en place pour continuer.
Close dispose valve (Fermez la vanne de vidange) 	21. Lorsque le récipient est plein, fermez la vanne de vidange en enfonçant la poignée vers l'arrière de la friteuse, jusqu'à la butée. Verrouillez de nouveau la vanne si votre responsable vous le demande. Si vous effectuez un remplissage à partir d'un JIB, passez à l'étape 43. Si vous effectuez un remplissage à partir d'huile en vrac, passez à l'étape 29. S'il s'agit d'une rotation de l'huile, passez à l'étape 33.
Open dispose valve (Ouvrez la vanne de vidange) 	22. Ouvrez la porte gauche et déverrouillez la vanne, si nécessaire. Tirez la vanne de vidange à fond vers l'avant pour lancer la procédure de vidange, et passez à l'étape suivante.
Disposing (Élimination)	23. Aucune action n'est requise pendant que la pompe transfère l'huile usagée du bac de filtration vers le réservoir d'huile usagée en vrac (pendant quatre (4) minutes).
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	24. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	25. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √. Sinon, appuyez sur la touche X, insérez le bac de filtration, et revenez à l'étape précédente.

AFFICHAGE	ACTION
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	26. Remettez le bac de filtration en place pour continuer.
Close dispose valve (Fermez la vanne de vidange) 	27. Fermez la vanne de vidange en enfonçant la poignée vers l'arrière de la friteuse, jusqu'à la butée. Verrouillez de nouveau la vanne si votre responsable vous le demande. Déconnectez la tige de vidange et retirez le dispositif d'élimination. Si vous utilisez un système d'huile fraîche JIB, passez directement à l'étape 41. Si vous utilisez un système d'huile fraîche en vrac, passez à l'étape suivante.
Fill vat from bulk ? (Remplir la cuve avec de l'huile en vrac ?) 	28. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir au menu Filtration, appuyez sur la touche X.
Fill vat with oil (Remplir la cuve d'huile) 	29. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour remplir la cuve. La pompe de remplissage d'huile en vrac est équipée d'un interrupteur momentané. La pompe ne fonctionne que lorsque l'interrupteur est enfoncé.
Release button when full (Relâchez la touche lorsque la cuve est pleine)	30. Relâchez la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
Continue filling ? (Poursuivre le remplissage ?) 	31. Appuyez sur la touche √ pour poursuivre le remplissage. Sinon, appuyez sur la touche X une fois que la cuve est remplie pour quitter et passer à l'étape 42. Si la rotation de l'huile est activée, passez à l'étape suivante.
Rotate oil ? (Rotation de l'huile ?) 	32. Appuyez sur la touche √ pour transférer l'huile d'une autre cuve vers la cuve actuelle. Sinon, appuyez sur la touche X pour passer à l'étape 42.
Drain oil to filter pan ? (Vider l'huile dans le bac de filtration ?) 	33. Sur l'autre écran de commande, appuyez sur la touche √ pour transférer l'huile de cette cuve vers la cuve actuelle. Sinon, appuyez sur la touche X pour passer à l'étape 42.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	29. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	34. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √. Sinon, appuyez sur la touche X et videz le bac de filtration.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	35. Remettez le bac de filtration en place.
Draining (Vidange)	36. Aucune action n'est requise pendant la vidange de l'huile de l'autre cuve dans le bac de filtration.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	37. Une fois l'huile vidée dans le bac de filtration, appuyez sur la touche √ si la cuve est vide pour continuer.

AFFICHAGE	ACTION
Fill vat from filter pan ? (Remplir la cuve à partir du bac de filtration ?) 	38. Appuyez sur la touche √ pour remplir la cuve avec l'huile provenant d'une autre cuve. Si vous souhaitez revenir à l'étape précédente, appuyez sur la touche X.
Filling (Remplissage)	39. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	40. Appuyez sur la touche √ lorsque la cuve est remplie d'huile. Appuyez sur la touche X pour revenir au remplissage.
Manually fill vat (Remplissage manuel de la cuve) 	41. Versez délicatement l'huile dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère de niveau d'huile minimal de la friteuse. Appuyez sur la touche √ une fois que la cuve est pleine.
	42. L'écran de commande s'éteint. Remettez le bac de filtration en place, s'il n'était pas déjà en place.

2.1.6 Vidange pour les systèmes d'huile usagée à tige externe

Cette option concerne la vidange de l'huile usagée à l'aide d'un système de vidange à tige externe, qui utilise une conduite équipée d'une pompe externe pour vidanger l'huile de la cuve.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Dispose Oil (Vidanger l'huile)	3. Sélectionnez Dispose Oil (Vidanger l'huile).
Dispose oil now ? (Vidanger l'huile maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir à l'étape précédente, appuyez sur la touche X.
Manually dispose oil (Vidanger l'huile manuellement) Complete ? (Terminé ?) 	5. Suivez les instructions relatives au système de vidange à tige externe pour vidanger l'huile de la cuve. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	6. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
	7. L'écran de commande s'éteint.

2.1.7 Filtration nocturne – Programmée

Night Filter (Filtration nocturne) est une filtration rapide qui, si elle est activée, programme automatiquement des filtrations nocturnes sur toutes les cuves, à partir d'une heure prédéfinie, une fois que la cuve a été mise hors tension. Cette fonction peut également être exécutée à la demande,

elle est abordée dans la section suivante. **Remarque :** Il est impossible de réaliser la filtration de plusieurs friteuses simultanément.

AFFICHAGE	ACTION
 Night filter required (Filtration nocturne requise). Power on and wait for filter (Mise sous tension et en attente de filtration). Filter now ? (Filtrer maintenant ?) 	1. Appuyez sur la touche √ pour lancer la filtration. Sinon, appuyez sur la touche X pour annuler la filtration et éteindre la friteuse. Au prochain démarrage de la friteuse, si aucune filtration n'a été réalisée et que des cuissons ont eu lieu depuis la dernière filtration, un message vous invitant à effectuer un Quick Filter (filtration rapide) s'affichera (voir section 2.1.1). D'autres friteuses peuvent afficher les messages Power On and Wait for Filter (Mise sous tension et en attente de filtration) ou Waiting to Filter (En attente de filtration) jusqu'à ce que la filtration soit terminée.
Low Oil Level Detected (Niveau d'huile insuffisant détecté) Add Oil (Ajoutez de l'huile) 	2. Ce message s'affiche lorsque le niveau d'huile est trop bas. Effectuez un remplissage manuel de l'huile de la cuve. Appuyez sur la touche √ pour prendre connaissance du problème et revenir en mode de cuisson inactive. Vérifiez si le niveau d'huile du JIB est insuffisant. Si le niveau d'huile du JIB est correct et que ce problème persiste, contactez votre technicien agréé par l'entreprise.
Skim debris from vat (Retirez les résidus de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	3. Retirez autant de résidus que possible de l'huile de chaque cuve à l'aide d'une écumoire, en effectuant un mouvement d'avant en arrière. Cette étape est essentielle pour optimiser la durée de vie utile de l'huile et sa qualité. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée. Appuyez sur la touche X pour annuler la filtration.
Start filtration (Lancer la filtration) 	4. Appuyez sur la touche √ pour lancer la filtration ou sur la touche X pour l'annuler.
Draining (Vidange)	5. Aucune action n'est requise.
Washing (Lavage)	6. Aucune action n'est requise.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	7. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Filling (Remplissage)	8. Aucune action n'est requise.
	9. L'écran de commande s'éteint. Une fois la filtration terminée sur une cuve, appuyez sur la touche √ pour lancer la filtration sur une autre cuve.

Le processus de filtration complet dure environ quatre minutes avec un filtre propre.

REMARQUE : Si le Bac de filtration est retiré pendant la filtration, le processus de filtration s'interrompt et reprend dès que le bac est remis en place.

Si la procédure de filtration échoue ou si **TOUTE** l'huile n'est pas entièrement réintroduite pendant la filtration, le système peut passer en mode de filtration incomplète. Dans certains cas, un message

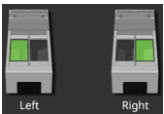
d'erreur peut s'afficher. Suivez les instructions affichées sur l'écran de commande pour effacer l'erreur, terminer la filtration et réintroduire **TOUTE** l'huile.

⚠ DANGER

N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.

2.1.8 Filtration nocturne à la demande

Night Filter on Demand (Filtration nocturne à la demande) permet de lancer manuellement une filtration nocturne rapide. **Remarque :** Il est impossible de réaliser la filtration de plusieurs friteuses simultanément.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT avoir atteint la température de consigne. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Night Filter Filtration nocturne	3. Sélectionnez Night Filter (Filtration nocturne).
Night Filter now ? (Filtration nocturne maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer la filtration. Sinon, appuyez sur la touche X pour annuler la filtration et la friteuse reviendra à l'étape précédente.
Low Oil Level Detected (Niveau d'huile insuffisant détecté) Add Oil (Ajoutez de l'huile) 	5. Ce message s'affiche lorsque le niveau d'huile est trop bas. Effectuez un remplissage manuel de l'huile de la cuve. Appuyez sur la touche ✓ pour prendre connaissance du problème et revenir en mode de cuisson inactive. Vérifiez si le niveau d'huile du JIB est insuffisant. Si le niveau d'huile du JIB est correct et que ce problème persiste, contactez votre technicien agréé par l'entreprise.
Skim debris from vat (Retirez les résidus de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	6. Retirez autant de résidus que possible de l'huile de chaque cuve à l'aide d'une écumoire, en effectuant un mouvement d'avant en arrière. Cette étape est essentielle pour optimiser la durée de vie utile de l'huile et sa qualité. Appuyez sur la touche ✓ une fois l'opération terminée. Appuyez sur la touche X pour annuler la filtration.
Start filtration (Lancer la filtration) 	7. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer la filtration ou sur la touche X pour l'annuler.
Draining (Vidange)	8. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
Washing (Lavage)	9. Aucune action n'est requise, les résidus sont évacués de la cuve.

AFFICHAGE	ACTION
 Drain Closing – Remove tools (Fermeture de l'évacuation – Retirer les ustensiles)	10. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Filling (Remplissage)	11. Aucune action n'est requise, la cuve se remplit.
Preheat (Préchauffage)	12. Aucune action n'est requise, la friteuse chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne.
	13. La friteuse est prête à l'emploi. Cet écran s'affiche dès que la friteuse a atteint la température de consigne.

Le processus de filtration complet dure environ quatre minutes avec un filtre propre.

REMARQUE : Si le Bac de filtration est retiré pendant la filtration, le processus de filtration s'interrompt et reprend dès que le bac est remis en place.

Si la procédure de filtration échoue ou si **TOUTE** l'huile n'est pas entièrement réintroduite pendant la filtration, le système peut passer en mode de filtration incomplète. Dans certains cas, un message d'erreur peut s'afficher. Suivez les instructions affichées sur l'écran de commande pour effacer l'erreur, terminer la filtration et réintroduire **TOUTE** l'huile.

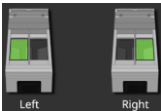
Lorsque le message FILTER BUSY (FILTRATION INDISPONIBLE) s'affiche, cela signifie que le système attend qu'une autre cuve soit filtrée ou qu'un autre problème soit résolu. Appuyez sur la touche ✓ (coche – OUI) et attendez 15 minutes pour voir si le problème a été résolu. Sinon, contactez votre technicien local agréé par l'entreprise.

2.1.9 Filtration OQS (capteur de qualité de l'huile)

La filtration OQS est une fonction qui filtre l'huile de la cuve et mesure sa composition afin de déterminer la teneur en TPM (composés polaires totaux) à l'aide du capteur de qualité de l'huile (OQS) intégré. Cette fonction permet de déterminer à quel moment l'huile a atteint la fin de sa durée de vie, et quand il convient de la vidanger. Veillez à remplacer quotidiennement le papier/tampon de filtration afin de garantir le bon fonctionnement du système. Afin de garantir un fonctionnement optimal dans les établissements très fréquentés ou ouverts 24 heures sur 24, le papier/tampon de filtration doit être remplacé deux fois par jour.

Si le message CLOSE DISPOSE VALVE s'affiche, fermez la vanne de vidange. Appuyez sur la touche X (NON) pour quitter.

MISE EN GARDE
Le papier/tampon de filtration doit être remplacé tous les jours.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT avoir atteint la température de consigne.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.

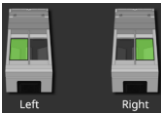
AFFICHAGE	ACTION
OQS Filter (Filtration OQS)	3. Sélectionnez la filtration OQS (capteur de qualité d'huile).
OQS Filter now ? (Filtration OQS maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer la filtration. Si vous appuyez sur la touche X, la filtration sera annulée et la friteuse reprendra son fonctionnement normal.
Low Oil Level Detected (Niveau d'huile insuffisant détecté) Add Oil (Ajoutez de l'huile) 	5. Ce message s'affiche lorsque le niveau d'huile est trop bas. Ajoutez de l'huile et appuyez sur la touche ✓ pour valider le message et revenir au mode de cuisson inactive. Vérifiez si le niveau d'huile du JIB est insuffisant. Si le niveau d'huile du JIB est correct et que ce problème persiste, contactez votre technicien agréé par l'entreprise.
Skim debris from vat (Retirez les résidus de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	6. Retirez autant de résidus que possible de l'huile de chaque cuve à l'aide d'une écumoire, en effectuant un mouvement d'avant en arrière. Appuyez sur la touche ✓ une fois l'opération terminée. Appuyez sur la touche X pour annuler la filtration.
Start filtration (Lancer la filtration) 	7. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer la filtration ou sur la touche X pour l'annuler.
Draining (Vidange)	8. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
Flushing (Rinçage)	9. Aucune action n'est requise, la vanne de retour s'ouvre et la cuve est rincée avec l'huile provenant du bac de filtration.
⚠ Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	10. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager. ⚠ DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Filling (Remplissage)	11. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
Measuring Oil Quality (Mesure de la qualité de l'huile)	12. Aucune action n'est requise pendant que le capteur OQS calcule l'indice de qualité de l'huile.
Filling (Remplissage)	13. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
Closing Return Valve (Fermeture de la vanne de retour)	14. Aucune action n'est requise.
Completing Filtering (Fin de la filtration)	15. Aucune action n'est requise.

AFFICHAGE	ACTION
 	16. Si la valeur mesurée par le TPM est inférieure aux limites OQS SETTING (PARAMÈTRE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (VIDANGER L'HUILE MAINTENANT OQS) et OQS DISPOSE OIL SOON (VIDANGER L'HUILE BIENTÔT OQS), l'icône OQS apparaît en vert et le message Oil is Good (Huile de bonne qualité) s'affiche avec la valeur mesurée par le TPM. Pour consulter l'historique du TPM sur les 30 derniers jours, appuyez sur la touche TPM % puis sur la touche History (Historique). Appuyez sur la touche ✓ pour continuer. Passez à l'étape 20. Si la valeur mesurée par le TPM est inférieure à la limite OQS SETTING (PARAMÈTRE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (VIDANGER L'HUILE MAINTENANT OQS) mais supérieure à la limite OQS DISPOSE OIL SOON (VIDANGER L'HUILE BIENTÔT OQS), l'icône OQS apparaît en jaune et le message Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) s'affiche avec la valeur mesurée par le TPM. Pour consulter l'historique du TPM sur les 30 derniers jours, appuyez sur la touche TPM % puis sur la touche History (Historique). Passez à la procédure Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) à l'étape 17. Si la valeur mesurée par le TPM est supérieure à la limite OQS SETTING (PARAMÈTRE OQS) – OQS DISPOSE OIL NOW (VIDANGER L'HUILE MAINTENANT OQS), l'icône OQS apparaît en rouge et le message Discard Oil Now (Changer l'huile maintenant) s'affiche avec la valeur mesurée par le TPM. Pour consulter l'historique du TPM sur les 30 derniers jours, appuyez sur la touche TPM % puis sur la touche History (Historique). Passez à la procédure Discard Oil Now (Changer l'huile maintenant) à l'étape 18.
Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) TPM – XX 	17. Appuyez sur la touche ✓ pour continuer. Passez à l'étape 19.
Discard Oil Now ? (Changer l'huile maintenant ?) TPM – XX 	18. Appuyez sur la touche ✓ pour continuer. Passez à la procédure Dispose (Vidanger) dans la rubrique 2.1.5/6. Appuyez sur X pour retarder la vidange de l'huile.
Preheat (Préchauffage)	19. Aucune action n'est requise, la friteuse chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne.
	20. La friteuse est prête à l'emploi. Cet écran s'affiche dès que la friteuse a atteint la température de consigne.

REMARQUE : Si toute l'huile n'est pas entièrement réintroduite pendant la filtration, le système peut passer en mode de filtration incomplète.

2.1.10 Remplissage à partir du bac de filtration

La fonction Fill from filter pan (Remplir à partir du bac de filtration) permet de remplir la cuve à partir du bac de filtration.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT être éteinte.
	2. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	3. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Fill from Filter Pan (Remplir à partir du bac de filtration)	4. Sélectionnez Fill from Filter Pan (Remplir à partir du bac de filtration). Si aucun bac de filtration n'est détecté, l'écran de commande affiche Insert filter pan (Insérez un bac de filtration) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
Fill vat from filter pan ? (Remplir la cuve à partir du bac de filtration ?) 	5. Appuyez sur la touche √ pour continuer. L'écran de commande s'éteindra si vous appuyez sur la touche X.
Filling (Remplissage)	6. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	7. Appuyez sur la touche X pour remettre la pompe en marche si le niveau d'huile est inférieur à la ligne de niveau d'huile minimal. Appuyez sur la touche √ dès que le niveau d'huile atteint la ligne de niveau d'huile minimal. Si la cuve n'est pas remplie d'huile au maximum, vérifiez le bac de filtration pour voir si la majeure partie de l'huile a été réintroduite. Il est possible qu'une petite quantité d'huile se trouve dans le bac.
	8. L'écran de commande s'éteint.

2.1.11 Remplissage à partir d'huile en vrac

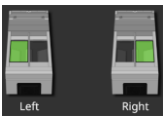
La fonction Fill from bulk (Remplir à partir d'huile en vrac) permet de remplir la cuve à partir d'une source d'huile fraîche en vrac.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT être éteinte.
	2. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	3. Sélectionnez LEFT VAT (CUVE GAUCHE) ou RIGHT VAT (CUVE DROITE) pour les friteuses à compartiments séparés.
Fill from Bulk (Remplir à partir d'huile en vrac)	4. Select Fill from Bulk (Remplir à partir d'huile en vrac).

AFFICHAGE	ACTION
Fill vat from bulk ? (Remplir la cuve avec de l'huile en vrac ?) 	5. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir au menu Filtration, appuyez sur la touche X.
Fill vat with oil (Remplir la cuve d'huile) 	6. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour remplir la cuve. La pompe de remplissage d'huile en vrac est équipée d'un interrupteur momentané. La pompe ne fonctionne que lorsque l'interrupteur est enfoncé.
Release button when full (Relâchez la touche lorsque la cuve est pleine)	7. Relâchez la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
Continue filling ? (Poursuivre le remplissage ?) 	8. Appuyez sur la touche √ pour poursuivre le remplissage. Sinon, appuyez sur la touche X une fois que la cuve est remplie pour quitter.
	9. L'écran de commande s'éteint.

2.1.12 Vidange du bac de filtration (vrac uniquement)

La fonction Pan to waste (Vidange du bac de filtration) est une option qui permet aux systèmes d'huile en vrac de pomper l'excédent d'huile présent dans le bac de filtration vers les récipients d'huile usagée en vrac, sans vidanger l'huile déjà présente dans la cuve.

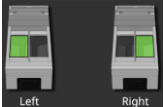
AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Pan to Waste (Vidange du bac de filtration)	3. Sélectionnez Pan to Waste (Vidange du bac de filtration).
Move oil from filter pan to waste ? (Vidanger le bac de filtration ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir à l'étape précédente, appuyez sur la touche X. Si aucun bac de filtration n'est détecté, l'écran de commande affiche INSERT PAN (Insérez un bac de filtration) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
Waste Tank Full (Récipient d'élimination plein) 	5. Ce message s'affiche uniquement lorsque le récipient d'huile usagée en vrac est plein. Appuyez sur la touche √ pour valider et contactez le prestataire chargé de la collecte d'huile usagée en vrac. L'écran revient à l'étape précédente.

AFFICHAGE	ACTION
Open dispose valve (Ouvrez la vanne de vidange) 	6. Ouvrez la porte gauche et déverrouillez la vanne, si nécessaire. Tirez la vanne de vidange à fond vers l'avant pour lancer la procédure de vidange.
Disposing (Élimination)	7. Aucune action n'est requise pendant que la pompe transfère l'huile usagée du bac de filtration vers le réservoir d'huile usagée en vrac (pendant quatre (4) minutes).
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	8. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution. ⚠ DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	9. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √. Sinon, appuyez sur la touche X et revenez à l'étape 6.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	10. Insérez le bac de filtration
Close dispose valve (Fermez la vanne de vidange) 	11. Fermez la vanne de vidange en enfonçant la poignée vers l'arrière de la friteuse, jusqu'à la butée. Verrouillez de nouveau la vanne si votre responsable vous le demande.
	12. L'écran de commande revient à l'étape initiale.

2.1.13 Vidange dans le bac de filtration

La fonction Drain to filter pan (Vider dans le bac de filtration) permet de vider l'huile de la cuve dans le bac de filtration.

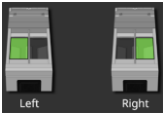
AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration.

AFFICHAGE	ACTION
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Drain to Filter Pan (Vider dans le bac de filtration)	3. Sélectionnez Drain to Filter Pan (Vider dans le bac de filtration).
Drain oil now ? (Vidanger l'huile maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour continuer. L'écran de commande s'éteindra si vous appuyez sur la touche X.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	5. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution. ⚠ DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	6. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √.
Insert Filter Pan (Insérez le bac de filtration)	7. Insérez le bac de filtration
Draining (Vidange)	8. Aucune action n'est requise pendant la vidange de l'huile de la cuve dans le bac de filtration.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	9. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
⚠ Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	10. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager. ⚠ DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Select an option for handling the oil (Sélectionnez une option pour la gestion de l'huile) Fill This Vat (Remplir cette cuve) Fill Another Vat (Remplir une autre cuve) Off (Désactivé)	11. Sélectionnez Fill This Vat (Remplir cette cuve), puis passez à l'étape suivante. Sélectionnez Fill Another Vat (Remplir une autre cuve), choisissez la cuve, puis suivez les instructions à l'écran. Sélectionnez Off (Désactivé) et passez à l'étape 14.
Fill vat from filter pan ? (Remplir la cuve à partir du bac de filtration ?) 	12. Appuyez sur la touche √ (coche – OUI) pour remplir à nouveau la cuve. Sinon, passez à l'étape 14.
Filling (Remplissage)	13. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.

AFFICHAGE	ACTION
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	14. Appuyez sur la touche X (NON) pour remettre la pompe en marche si le niveau d'huile est inférieur à la ligne de niveau d'huile maximal. Appuyez sur la touche √ dès que le niveau d'huile atteint la ligne de niveau d'huile minimal. Si la cuve n'est pas remplie d'huile au maximum, vérifiez le bac de filtration pour voir si la majeure partie de l'huile a été réintroduite. Il est possible qu'une petite quantité d'huile se trouve dans le bac.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	15. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Ouvrez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	16. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √. Sinon, appuyez sur la touche X.
Insert Filter Pan (Insérez le bac de filtration)	17. Insérez le bac de filtration et passez à l'étape 23.
Fill vat from filter pan ? (Remplir la cuve à partir du bac de filtration ?) 	18. Appuyez sur la touche √ (coche – OUI) pour remplir à nouveau la cuve et passez à l'étape 13. Sinon, passez à l'étape suivante.
Manually dispose oil (Vidanger l'huile manuellement) Complete ? (Terminé ?) 	19. Effectuez une vidange manuelle de l'huile, puis appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	20. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Ouvrez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	21. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √. Sinon, appuyez sur la touche X.
Insert Filter Pan (Insérez le bac de filtration)	22. Insérez le bac de filtration
	23. L'écran de commande s'éteint.

2.1.14 Nettoyage en profondeur (ébullition ou trempage à froid) pour les systèmes de vidange d'huile usagée à conteneur

Le mode Deep clean (nettoyage en profondeur) permet d'éliminer les résidus d'huile carbonisés de la cuve. Le type de nettoyage en profondeur (chaud ou froid) dépendra des paramètres définis dans Settings>Filtration>Deep Clean (Paramètres> Filtration>Nettoyage en profondeur) (voir section 1.3.6).

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Deep Clean (Nettoyage en profondeur)	3. Sélectionnez Deep Clean (Nettoyage en profondeur).
Deep clean now ? (Nettoyage en profondeur maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir au menu Filtration, appuyez sur la touche X. Si aucun bac de filtration n'est détecté, l'écran de commande affiche INSERT PAN (Insérez un bac de filtration) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
Install covers on adjacent frypots (Placez des couvercles sur les friteuses adjacentes) 	5. Si nécessaire, placez les couvercles sur les friteuses adjacentes, puis appuyez sur la touche √ une fois cette opération effectuée.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	6. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	7. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √ et passez à l'étape suivante. Sinon, appuyez sur la touche X et suivez les instructions pour réintroduire l'huile dans la cuve.
Is oil in vat ? (Y a-t-il de l'huile dans la cuve ?) 	8. S'il y a de l'huile dans la cuve, appuyez sur la touche √ et continuez. Sinon, appuyez sur la touche X et passez à l'étape 17.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	9. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution, et mettez-le de côté.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.

AFFICHAGE	ACTION
Insert oil disposal unit (Insérez le dispositif d'élimination d'huile) 	10. Insérez le dispositif d'élimination. ⚠ DANGER Assurez-vous qu'un SDU (dispositif d'élimination des graisses) ou qu'un récipient adapté en METAL d'une capacité d'au moins QUATRE (4) gallons (15 litres) est placé sous l'évacuation de vidange. Sinon, l'huile pourrait déborder et causer des blessures.
Is oil disposal unit in place ? (Le dispositif d'élimination d'huile est-il en place ?) Complete ? (Terminé ?) 	11. Assurez-vous qu'un SDU ou qu'un récipient en METAL d'une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres) est en place. Appuyez sur la touche √ pour continuer. ⚠ DANGER Laissez l'huile refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C) avant de la vider dans un récipient en MÉTAL adapté en vue de son élimination. ⚠ DANGER Lorsque vous videz de l'huile dans un dispositif d'élimination, veillez à ne pas dépasser la ligne de niveau maximal indiquée sur le récipient.
Draining (Vidange)	12. Aucune action n'est requise pendant la vidange de l'huile de la cuve dans le conteneur d'élimination.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	13. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
⚠ Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	14. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager. ⚠ DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Remove disposal unit (Retirez le dispositif d'élimination) Complete ? (Terminé ?) 	15. Retirez le dispositif d'élimination et appuyez sur la touche √.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	16. Insérez le bac de filtration
Add cleaning solution ? (Ajouter de la solution nettoyante ?) Complete ? (Terminé ?) 	17. Remplissez la cuve à nettoyer avec un mélange d'eau et de solution nettoyante. Appuyez sur la touche √ pour lancer la procédure de nettoyage.

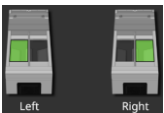
AFFICHAGE	ACTION
Cleaning (Nettoyage)	18. Récurez la cuve, puis laissez la solution agir jusqu'à ce que le minuteur arrive à échéance. Si le paramètre Deep Clean Type (Type de nettoyage en profondeur) est défini sur Boil Out (Ébullition), la cuve chauffe à 195 °F (91 °C) pendant une heure.
Complete (Terminé) 	19. Appuyez sur la touche √ pour désactiver l'alarme.
Scrub inside vat (Nettoyez l'intérieur de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	20. Nettoyez la cuve afin d'éliminer le moindre résidu, puis appuyez sur la touche √.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	21. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.
Insert cleaning disposal container (Insérez le récipient de vidange de nettoyage) Complete ? (Terminé ?) 	22. Placez le récipient de vidange de nettoyage, d'une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres), sous l'évacuation de vidange, puis appuyez sur la touche √.  DANGER Assurez-vous qu'un récipient adapté en METAL d'une capacité d'au moins QUATRE (4) gallons (15 litres) est placé sous l'évacuation de vidange. Sinon, l'huile pourrait déborder et causer des blessures.  DANGER Laissez la solution de nettoyage en profondeur (ébullition) refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C) avant de vidanger. Sinon, le liquide chaud pourrait causer des blessures.
Cleaning disposal container in place ? (Récipient de vidange de nettoyage en place ?) Complete ? (Terminé ?) 	23. Placez le récipient de vidange de nettoyage, d'une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres), est en place sous l'évacuation de vidange, puis appuyez sur la touche √.
Remove cleaning solution ? (Vider la solution de nettoyage ?) 	24. Appuyez sur la touche √ pour continuer.  DANGER Laissez la solution de nettoyage en profondeur (ébullition) refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C) avant de vidanger. Sinon, le liquide chaud pourrait causer des blessures.
Draining (Vidange)	25. Aucune action n'est requise pendant la vidange de la cuve.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?)  	26. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.

AFFICHAGE	ACTION
Rinse vat (Rincer la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	27. Rincez l'excédent de solution de la cuve. Appuyez sur la touche ✓ une fois que la cuve est entièrement rincée.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	28. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Remove cleaning disposal container (Retirer le récipient de vidange de nettoyage) Complete ? (Terminé ?) 	29. Retirez le récipient de vidange de nettoyage et appuyez sur la touche ✓ une fois l'opération terminée.
Dry vat (Sécher la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	30. Séchez la cuve en veillant à ce qu'elle ne contienne plus une goutte d'eau. Appuyez sur la touche ✓ une fois l'opération terminée.  DANGER Assurez-vous que la cuve est parfaitement sèche et exempte d'eau avant de la remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne provoquera des projections de liquide chaud lorsque l'huile sera chauffée à la température de cuisson.
Dry filter pan (Sécher le bac de filtration) Complete ? (Terminé ?) 	31. Assurez-vous que le bac de filtration et ses composants sont propres et secs. Appuyez sur la touche ✓ une fois l'opération terminée.  DANGER Assurez-vous que le bac de filtration est parfaitement sec et exempt d'eau avant de le remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne provoquera des projections de liquide chaud lorsque l'huile sera chauffée à la température de cuisson.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	32. Remettez en place la grille et le papier/tampon de filtration, puis maintenez l'anneau et le panier à résidus (dans cet ordre). Insérez le bac de filtration
Manually fill vat (Remplissage manuel de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	33. Versez délicatement l'huile dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère de niveau d'huile minimal de la friteuse. Appuyez sur la touche ✓ une fois que la cuve est pleine.
	34. L'écran de commande s'éteint.

2.1.15 Nettoyage en profondeur (ébullition ou trempage à froid) pour les systèmes de vidange d'huile usagée en vrac ou frontaux

Le mode Deep clean (nettoyage en profondeur) permet d'éliminer les résidus d'huile carbonisés de la cuve. Le type de nettoyage en profondeur (chaud ou froid) dépendra des paramètres définis dans Settings> Filtration>Deep Clean (Paramètres> Filtration> Nettoyage en profondeur) (voir section 1.3.6).

⚠ AVERTISSEMENT
Assurez-vous qu'un papier/tampon de filtration est bien en place avant de vider ou de vidanger l'huile. Si vous n'insérez pas de papier/tampon de filtration, cela peut entraîner l'obstruction des conduites ou des pompes.

AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration. Cette fonction peut être activée que la friteuse soit allumée ou éteinte. En cas de vidange en vrac, il est recommandé de vidanger l'huile encore chaude afin de faciliter son pompage.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Deep Clean (Nettoyage en profondeur)	3. Sélectionnez Deep Clean (Nettoyage en profondeur).
Deep clean now ? (Nettoyage en profondeur maintenant ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir au menu Filtration, appuyez sur la touche X. Si aucun bac de filtration n'est détecté, l'écran de commande affiche Insert pan (Insérez un bac de filtration) jusqu'à ce que le bac soit détecté.
Install covers on adjacent frypots (Placez des couvercles sur les friteuses adjacentes) 	5. Si nécessaire, placez les couvercles sur les friteuses adjacentes, puis appuyez sur la touche √ une fois cette opération effectuée.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	6. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution. ⚠ DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	7. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √ et passez à l'étape suivante. Sinon, appuyez sur la touche X et suivez les instructions pour réintroduire l'huile dans la cuve.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	8. Insérez le bac de filtration
Is oil in vat ? (Y a-t-il de l'huile dans la cuve ?) 	9. S'il y a de l'huile dans la cuve, appuyez sur la touche √ et passez à l'étape suivante. Sinon, appuyez sur la touche X et passez à l'étape 24.

AFFICHAGE	ACTION
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	10. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution. ⚠ DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?) 	11. Si le bac de filtration est vide, appuyez sur la touche √ et passez à l'étape suivante. Sinon, appuyez sur la touche X et suivez les instructions pour réintroduire l'huile dans la cuve.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	12. Insérez le bac de filtration
⚠ Waste Tank Full (Récipient d'élimination plein) Empty waste tank before disposing oil (Videz le récipient d'élimination avant de vidanger l'huile) 	13. Ce message s'affiche uniquement lorsque le récipient d'élimination d'huile usagée en vrac est plein (le cas échéant). Appuyez sur la touche √ pour valider et contactez le prestataire chargé de la collecte d'huile usagée en vrac. L'écran passe en mode veille.
Draining (Vidange)	14. Aucune action n'est requise pendant la vidange de l'huile de la cuve dans le bac de filtration.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	15. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
⚠ Drain Closing – Remove tools (Fermeture de l'évacuation – Retirer les ustensiles)	16. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager. ⚠ DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Open dispose valve (Ouvrez la vanne de vidange) 	17. Ouvrez la porte gauche et déverrouillez la vanne, si nécessaire. Tirez la vanne de vidange à fond vers l'avant.
Disposing (Élimination)	18. Aucune action n'est requise pendant que la pompe transfère l'huile usagée du bac de filtration vers le récipient d'élimination d'huile usagée en vrac (pendant quatre (4) minutes).

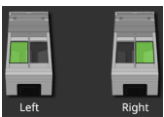
AFFICHAGE	ACTION
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	19. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.  DANGER Ouvrez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections d'huile chaude susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Is filter pan empty ? (Le bac de filtration est-il vide ?)  	20. Si le bac de filtration EST vide, appuyez sur la touche √ et passez à l'étape suivante. Si le bac de filtration N'EST PAS vide, appuyez sur la touche X et revenez à l'étape 18.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	21. Insérez le bac de filtration
Close dispose valve (Fermez la vanne de vidange) 	22. Fermez la vanne de vidange en enfonçant la poignée vers l'arrière de la friteuse, jusqu'à la butée.
Completing Dispose (Fin de la vidange)	23. Aucune action n'est requise.
Add cleaning solution ? (Ajouter de la solution nettoyante ?) Complete ? (Terminé ?) 	24. Remplissez la cuve à nettoyer avec un mélange d'eau et de solution nettoyante. Appuyez sur la touche √ pour lancer la procédure de nettoyage.
Cleaning (Nettoyage)	25. Récurez la cuve, puis laissez la solution agir jusqu'à ce que le minuteur arrive à échéance. Si le paramètre Deep Clean Frypot (Nettoyage en profondeur de la cuve) est défini sur Boil Out (Ébullition), la cuve chauffe à 195 °F (91 °C) pendant une heure.
Complete (Terminé) 	26. Appuyez sur la touche √ pour désactiver l'alarme.
Scrub inside vat (Nettoyez l'intérieur de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	27. Nettoyez la cuve afin d'éliminer le moindre résidu, puis appuyez sur la touche √.
Remove cleaning solution ? (Vider la solution de nettoyage ?) 	28. Videz la solution de nettoyage et appuyez sur la touche √ pour continuer.
Is cleaning solution removed ? (La solution de nettoyage a-t-elle été vidée ?) Complete ? (Terminé ?) 	29. Une fois la solution de nettoyage vidée, appuyez sur la touche √ pour continuer.

AFFICHAGE	ACTION
Draining (Vidange)	30. Aucune action n'est requise pendant la vidange du liquide de la cuve.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	31. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
Rinse vat (Rincer la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	32. Rincez l'excédent de solution de la cuve. Appuyez sur la touche √ une fois que la cuve est entièrement rincée.
⚠ Drain Closing – Remove tools (Fermeture de l'évacuation – Retirer les ustensiles)	33. Veillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager. ⚠ DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	34. Retirez le bac de filtration de la friteuse avec précaution.
Dry vat (Sécher la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	35. Séchez la cuve en veillant à ce qu'elle ne contienne plus une goutte d'eau. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée. ⚠ DANGER Assurez-vous que la cuve est parfaitement sèche et exempte d'eau avant de la remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne provoquera des projections de liquide chaud lorsque l'huile sera chauffée à la température de cuisson.
Dry filter pan (Sécher le bac de filtration) Complete ? (Terminé ?) 	36. Assurez-vous que le bac de filtration et ses composants sont propres, rincés et parfaitement secs. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée. ⚠ DANGER Assurez-vous que le bac de filtration et ses composants sont parfaitement secs et exempts d'eau avant de le remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne provoquera des projections de liquide chaud lorsque l'huile sera chauffée à la température de cuisson.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	37. Remettez en place la grille et le papier/tampon de filtration, puis maintenez l'anneau et le panier à résidus. Insérez le bac de filtration. Si vous utilisez un système d'huile fraîche JIB, passez directement à l'étape 42. Si vous utilisez un système d'huile fraîche en vrac, passez à l'étape suivante.
BULK FILLING (REPLISSAGE EN VRAC) Fill vat from bulk ? (Remplir la cuve avec de l'huile en vrac ?) 	38. Appuyez sur la touche √ pour remplir la cuve.

AFFICHAGE	ACTION
BULK FILLING (REPLISSAGE EN VRAC) Fill vat with oil (Remplir la cuve d'huile) 	39. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour remplir la cuve. La pompe de remplissage d'huile en vrac est équipée d'un interrupteur momentané. La pompe ne fonctionne que lorsque l'interrupteur est enfoncé.
Release button when full (Relâchez la touche lorsque la cuve est pleine)	40. Relâchez la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
Continue filling ? (Poursuivre le remplissage ?) 	41. Appuyez sur la touche √ pour poursuivre le remplissage. Sinon, appuyez sur la touche X une fois que la cuve est remplie pour quitter et passer à l'étape 43 pour éteindre l'écran de commande.
Manually fill vat (Remplissage manuel de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	42. Versez délicatement l'huile dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère de niveau d'huile minimal de la friteuse. Appuyez sur la touche √ une fois que la cuve est pleine.
	43. L'écran de commande s'éteint.

2.1.16 Traitement

Le mode Polish (Traitement) sert de filtration supplémentaire afin d'éliminer les impuretés de l'huile.

AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT avoir atteint la température de consigne. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Polish (Traitement)	3. Sélectionnez Polish (Traitement).
Polish oil ? (Traitement de l'huile ?) 	4. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Si vous souhaitez revenir à l'étape précédente, appuyez sur la touche X.
Skim debris from vat (Retirez les résidus de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	5. Retirez autant de résidus que possible de l'huile de chaque cuve à l'aide d'une écumoire, en effectuant un mouvement d'avant en arrière. Cette étape est essentielle pour optimiser la durée de vie utile de l'huile et sa qualité. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
Draining (Vidange)	6. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
Flushing (Rinçage)	7. Aucune action n'est requise, l'huile rince la cuve et s'écoule dans le bac de filtration.
Polishing (Traitement)	8. Aucune action n'est requise, les vannes de vidange et de retour sont ouvertes et l'huile est pompée à travers la cuve pendant une durée prolongée.

AFFICHAGE	ACTION
 Drain Closing – Remove tools (Fermeture de l'évacuation – Retirer les ustensiles)	9. Veuillez à retirer tous les ustensiles de la cuve avant de fermer le robinet de vidange afin d'éviter de l'endommager.  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entrainer des dommages ou des blessures.
Filling (Remplissage)	10. Aucune action n'est requise, la cuve se remplit.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	11. Appuyez sur la touche X (NON) pour remettre la pompe en marche si le niveau d'huile est inférieur à la ligne de niveau d'huile maximal. Appuyez sur la touche √ dès que le niveau d'huile atteint la ligne de niveau d'huile minimal. Si la cuve n'est pas remplie d'huile au maximum, vérifiez le bac de filtration pour voir si la majeure partie de l'huile a été réintroduite. Il est possible qu'une petite quantité d'huile se trouve dans le bac.
Closing Return Valve (Fermeture de la vanne de retour)	12. Aucune action n'est requise.
Completing Filtering (Fin de la filtration)	13. Aucune action n'est requise.
Preheat (Préchauffage)	14. Aucune action n'est requise, la friteuse chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne.
	15. La friteuse est prête à l'emploi. Cet écran s'affiche dès que la friteuse a atteint la température de consigne.

©2026 Frymaster LLC, sauf mention contraire explicite. Tous droits réservés. Dans le cadre de l'amélioration continue de nos produits, les caractéristiques techniques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Référence FRY_IOM_8197968FC 07/2026