

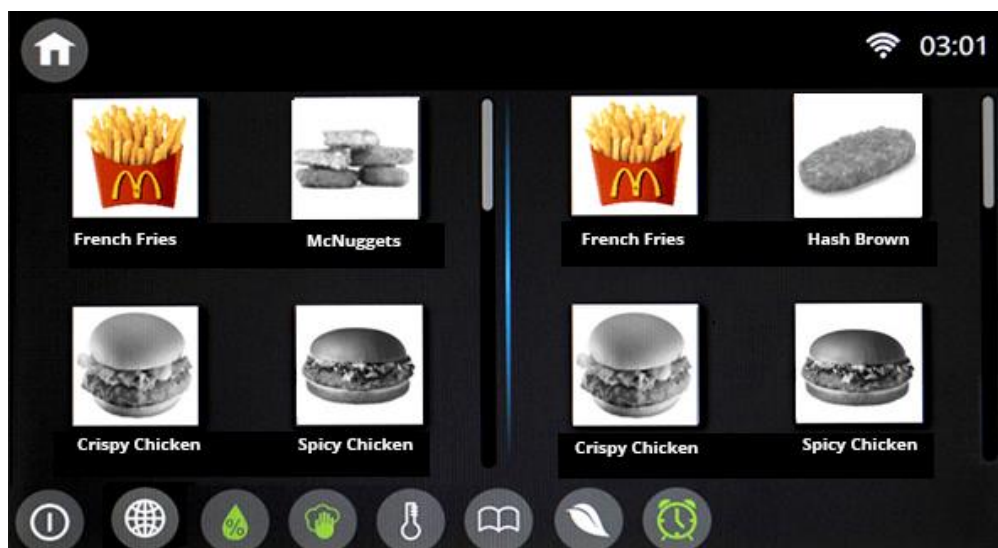
McDonald's easyTouch® Intuition Écran de commande



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.

Ce chapitre concernant l'appareil doit être installé dans la section Friteuse du *Mode d'emploi de l'appareil* pour les friteuses MIG30 et MIE14.



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 8 7 F R

Référence : FRY_IOM_8197987FR 07/2026

Instructions de traduction originales

Français / French

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 de McDonald (MSDU), 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 MIG30 ou MIE30. 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 MIG30 ou MIG30. 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 MSDU 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

McDonald's Intuition™
Mode d'emploi de l'écran de commande
TABLE DES MATIÈRES

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

	Déclaration de garantie	vi
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	1-1
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	1-2
1.2.1.11	Touche Sortie du menu.....	1-2
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	1-3
1.2.2.7	Avertissement.....	1-3
1.2.2.8	Wi-Fi	1-3
1.2.2.9	Interconnectivité Wi-Fi de l'écran de commande	1-3
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.....	1-4
1.2.3.3	Recettes & menus	1-4
1.2.3.3.1	Recettes.....	1-4
1.2.3.3.2	Menus.....	1-4
1.2.3.3.3	Changement automatique de menu	1-5
1.2.3.3.4	Offres à durée limitée.....	1-5
1.2.3.4	Informations	1-5
1.2.3.5	Diagnostic.....	1-5
1.2.3.6	Statistiques.....	1-5
1.2.3.7	Entretien.....	1-5
1.2.3.8	Paramètres.....	1-6
1.3	Arborescences récapitulatives des menus de l'écran de commande McD Intuition.....	1-7
1.3.1	Cuisson, Gestion de l'huile, Recettes, Menus, Informations McD.....	1-7
1.3.2	Diagnostic/Vérification des composants McD.....	1-8
1.3.3	Statistiques McD.	1-9
1.3.4	Entretien McD.	1-10
1.3.5	Paramètres n° 1 : paramètres généraux, friteuse, configuration, logiciel, chauffage, cuisson McD.....	1-11
1.3.6	Paramètres n° 2 : filtration et remplissage McD	1-12
1.3.7	Paramètres n° 3 : OQS, Accès utilisateur, Mode Eco, Réseaux et connectivité McD.	1-13
1.4	Commandes principales	1-14
1.5	Cuisson.....	1-15
1.6	Ajouter une nouvelle recette de produit ou modifier une recette de produit existante	1-16

1.7	Ajouter ou modifier des menus.....	1-22
1.8	Changer de menu.....	1-25
1.9	Offres à durée limitée (LTO) – Ajouter ou modifier des menus	1-25

CHAPITRE 2 : McDonald's Intuition easyTouch® Instructions relatives aux fonctions du menu Filtration

2.1	Menu Filtration	2-1
2.1.1	Filtration automatique – Invite de filtration.....	2-1
2.1.2	Filtration automatique à la demande.....	2-2
2.1.3	Filtration d'entretien (avec OQS, si installé) (ou filtration de fin de journée)	2-4
2.1.4	Vidange pour les systèmes d'élimination d'huile usagée à conteneur	2-7
2.1.5	Vidange pour les systèmes d'élimination d'huile usagée en vrac	2-9
2.1.6	Filtration OQS (capteur de qualité de l'huile)	2-11
2.1.7	Remplissage à partir du bac de filtration.....	2-12
2.1.8	Remplissage à partir d'huile en vrac.....	2-13
2.1.9	Vidange du bac de filtration (vrac uniquement)	2-14
2.1.10	Vidange dans le bac de filtration	2-15
2.1.11	Nettoyage en profondeur (ébullition) pour les systèmes d'élimination d'huile usagée à conteneur	2-16
2.1.12	Nettoyage en profondeur (ébullition) pour les systèmes d'élimination d'huile usagée en vrac ..	2-19

DÉCLARATION DE GARANTIE POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES MIE14 ET À GAZ MIG30

Frymaster, LLC offre les garanties limitées suivantes à l'acheteur d'origine, applicables uniquement pour cet appareil et les pièces de rechange :

A. CLAUSES DE GARANTIE – FRITEUSES

1. Frymaster LLC garantit tous les composants en cas de défaut de matériau et de fabrication pendant une période de deux ans.
2. Toutes les pièces, à l'exception de la cuve de la friteuse, des joints toriques et des fusibles, sont garanties deux ans après la date d'installation de la friteuse.
3. Si des pièces, à l'exception des fusibles et des joints toriques du filtre, s'avèrent défectueuses au cours des deux premières années suivant la date d'installation, Frymaster prendra également en charge les frais de main-d'œuvre allant jusqu'à deux heures pour le remplacement de la pièce, ainsi que les frais de déplacement allant jusqu'à 100 miles/160 km (50 miles/80 km aller-retour).

B. CLAUSES DE GARANTIE – CUVES ÉLECTRIQUES MIE14

La cuve électrique bénéficie d'une garantie à vie pour les pièces et la main-d'œuvre. Si une cuve présente une fuite après son installation, Frymaster la remplacera, en accordant jusqu'à la durée maximale stipulée dans le tableau des durées de Frymaster concernant la main-d'œuvre. Les composants fixés à la cuve, tels que le thermostat de sécurité, la sonde, les joints, les joints d'étanchéité et les fixations associées, sont également couverts par la garantie à vie si leur remplacement est nécessaire suite au remplacement de la cuve. Les fuites dues à une utilisation abusive ou provenant de raccords filetés tels que les sondes, les capteurs, les thermostats de sécurité, les vannes de vidange ou les tuyaux de retour ne sont pas couvertes.

C. CLAUSES DE GARANTIE – CUVES À GAZ MIG30

1. Frymaster garantit l'ensemble de la cuve à gaz pendant une durée de quinze (15) ans. La garantie couvre les pièces et la main d'œuvre pendant les dix (10) premières années. De la onzième (11) à la quinzième (15) année, seule la cuve est couverte par la garantie. Les composants fixés à la cuve, tels que le thermostat de sécurité, la sonde, les joints, les joints d'étanchéité, les allumeurs et les fixations associées, sont également couverts par la garantie à vie si leur remplacement est nécessaire suite au remplacement de la cuve. Les composants qui ne font pas partie de l'ensemble de la cuve, tels que le ventilateur, la vanne de gaz, les micro-interrupteurs, les portes et le meuble d'habillage, ne sont pas couverts par la garantie de la cuve. Les fuites dues à une utilisation abusive ou provenant de raccords filetés tels que les sondes, les capteurs, les thermostats de sécurité, les vannes de vidange ou les tuyaux de retour ne sont pas couvertes. Si la cuve s'avère défectueuse, Frymaster la remplacera, en accordant jusqu'à la durée maximale stipulée dans le tableau des durées de Frymaster concernant la main-d'œuvre, ainsi qu'un déplacement allant jusqu'à 100 miles/160 km (50 miles/80 km aller-retour) pour le remplacement de la cuve.
2. Cette garantie est limitée aux friteuses fonctionnant au gaz naturel ou au propane (GPL). Les friteuses fonctionnant au gaz manufacturé (également appelé gaz de ville ou gaz à haute teneur en hydrogène) bénéficient d'une garantie à vie pour la cuve, pour les pièces uniquement.

D. CLAUSES DE GARANTIE – CHAMBRES DE COMBUSTION MIG30

1. Frymaster LLC garantit les chambres de combustion en cas de défaut de matériau ou de fabrication pendant une période de dix ans à compter de la date d'installation d'origine, pièces et main-d'œuvre comprises.

2. La chambre de combustion est composée des brûleurs infrarouges et des éléments structurels permettant de fixer ces brûleurs. Cette garantie ne couvre pas les composants auxiliaires, notamment l'allumeur, le ventilateur, le thermostat de sécurité et la sonde de température.
3. Cette garantie est limitée aux friteuses fonctionnant au gaz naturel ou au propane (GPL).

E. CLAUSES DE GARANTIE – ÉCRAN DE COMMANDE TACTILE EASY TOUCH

Frymaster LLC garantit les écrans de commande tactiles Easy Touch en cas de défaut de matériau ou de fabrication pendant une période de trois ans à compter de la date d'installation d'origine, pièces et main-d'œuvre comprises.

F. RETOUR DE PIÈCES

Toutes les pièces défectueuses sous garantie doivent être retournées à un centre d'entretien agréé par Frymaster dans un délai de 60 jours pour obtenir un crédit. Aucun crédit ne sera accordé après ce délai de 60 jours.

G. EXCLUSIONS DE GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas les appareils endommagés du fait d'une utilisation inappropriée ou abusive, d'une modification ou d'un accident, tels que :

- la réparation incorrecte ou non autorisée (y compris toute cuve soudée sur place),
- le non-respect des instructions d'installation ou des procédures d'entretien programmées telles que prescrites dans vos cartes MRC. Une preuve d'entretien programmé est requise pour le maintien de la garantie,
- un entretien inapproprié,
- une utilisation inappropriée des réseaux de gaz ou d'électricité ou toute perturbation leur étant associée (pannes de courant, baisses de tension, surtensions, pics ou autres variations),
- l'application (intentionnelle ou non) d'eau, de solutions de nettoyage ou d'autres substances sur ou dans des zones incompatibles de l'appareil (ex : composants électroniques, composants/connecteurs électriques, etc.),
- les catastrophes naturelles imprévisibles, notamment, mais sans s'y limiter, les orages, les inondations, les tremblements de terre, etc.,
- les incendies, les produits chimiques et agents d'extinction d'incendie,
- les dommages survenus pendant le transport,
- l'utilisation inappropriée,
- le retrait, la modification ou l'effacement de la plaque signalétique ou du code de date sur les éléments chauffants,
- le fonctionnement de la cuve sans graisse ni autre liquide à l'intérieur,
- une friteuse pour laquelle un formulaire de mise en service approprié n'a pas été reçu ne sera pas couverte par la garantie.

Cette garantie ne couvre pas non plus :

- le transport ou le voyage de plus de 100 miles/160 km (50 miles/80 km aller-retour), ou tout voyage de plus de deux heures,
- les frais pour heures supplémentaires ou jours fériés,
- les dommages indirects (le coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés), la perte de temps, de profits, d'utilisation ou tout autre dommage accidentel, quel qu'il soit.

Il n'existe aucune garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à une utilisation ou à un but particulier.

Cette garantie est applicable au moment de l'impression du présent document et peut être modifiée.

CHAPITRE 1 : McDonald's easyTouch® INTUITION

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ÉCRAN DE COMMANDE

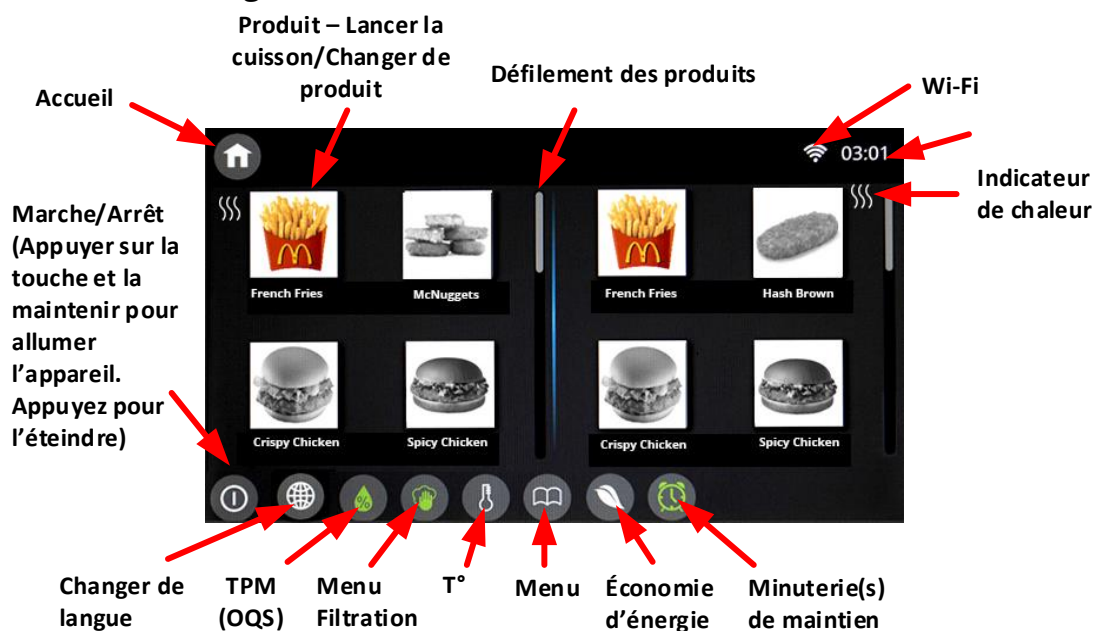
1.1 Informations générales concernant l'écran de commande easyTouch® Intuition

Bienvenue sur l'écran de commande easyTouch® Intuition, 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 easyTouch® Intuition

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 easyTouch® Intuition (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).



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 n'est pas utilisée, 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 est retiré et qu'il 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.



Figure 19



Figure 19A

1.2.2.7 Avertissement

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



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.



Figure 21



Figure 21A



Figure 21B

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.



Figure 21C



Figure 21D



Figure 21F

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.



Figure 22



Figure 22A



Figure 22B

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).



Figure 23

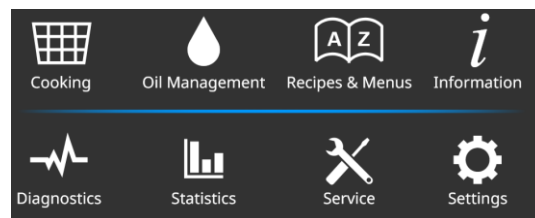


Figure 24

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.



Figure 25

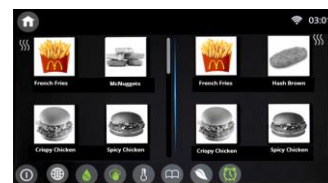


Figure 26

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).

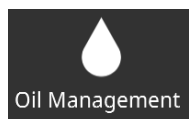


Figure 27



Figure 27A

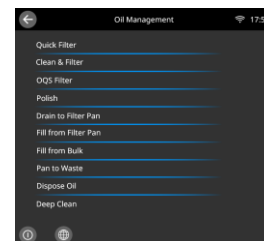


Figure 28

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

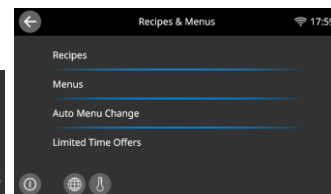


Figure 30

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).

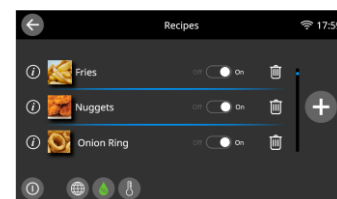


Figure 31

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).

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).

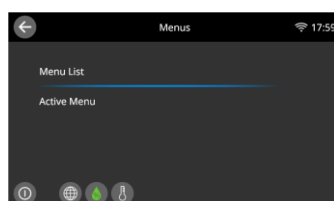


Figure 32

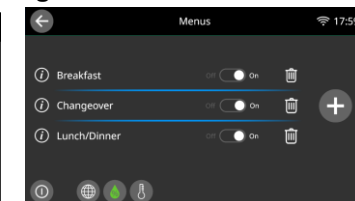


Figure 33

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.

1.2.3.3 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).

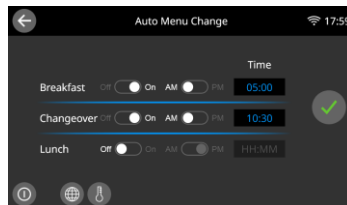


Figure 35

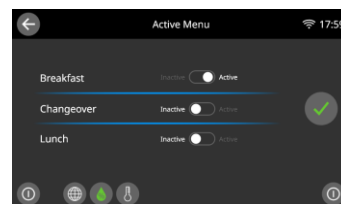


Figure 34

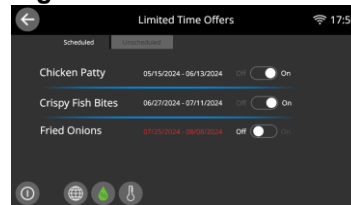


Figure 36

1.2.3.4 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).



Figure 37



Figure 37A

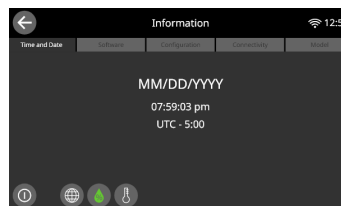


Figure 38

1.2.3.4 Information (Informations)

Le fait de sélectionner *i* (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 *i* (Information) permet d'afficher une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires pour chaque paramètre/fonction (voir figure 37A).

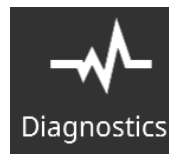


Figure 39

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 lavage du panier), Component check (Vérification des composants), Service top off (Remplissage d'entretien) et Debug (Débogage) (voir figures 39 et 40).

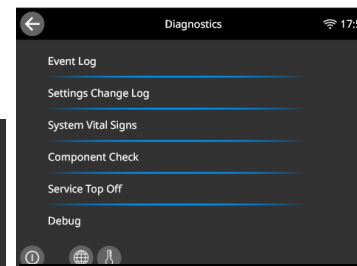


Figure 42



Figure 41

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).

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



Figure 43

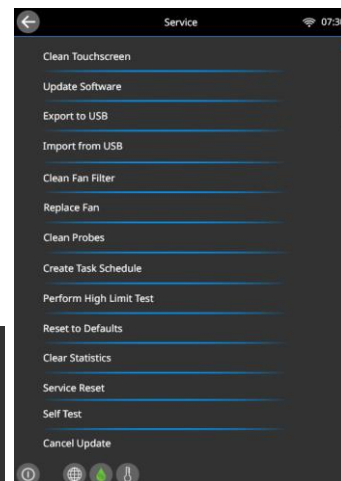


Figure 44

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 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).

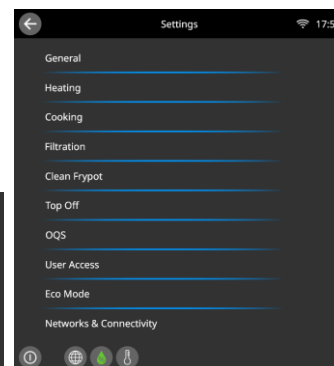
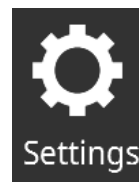
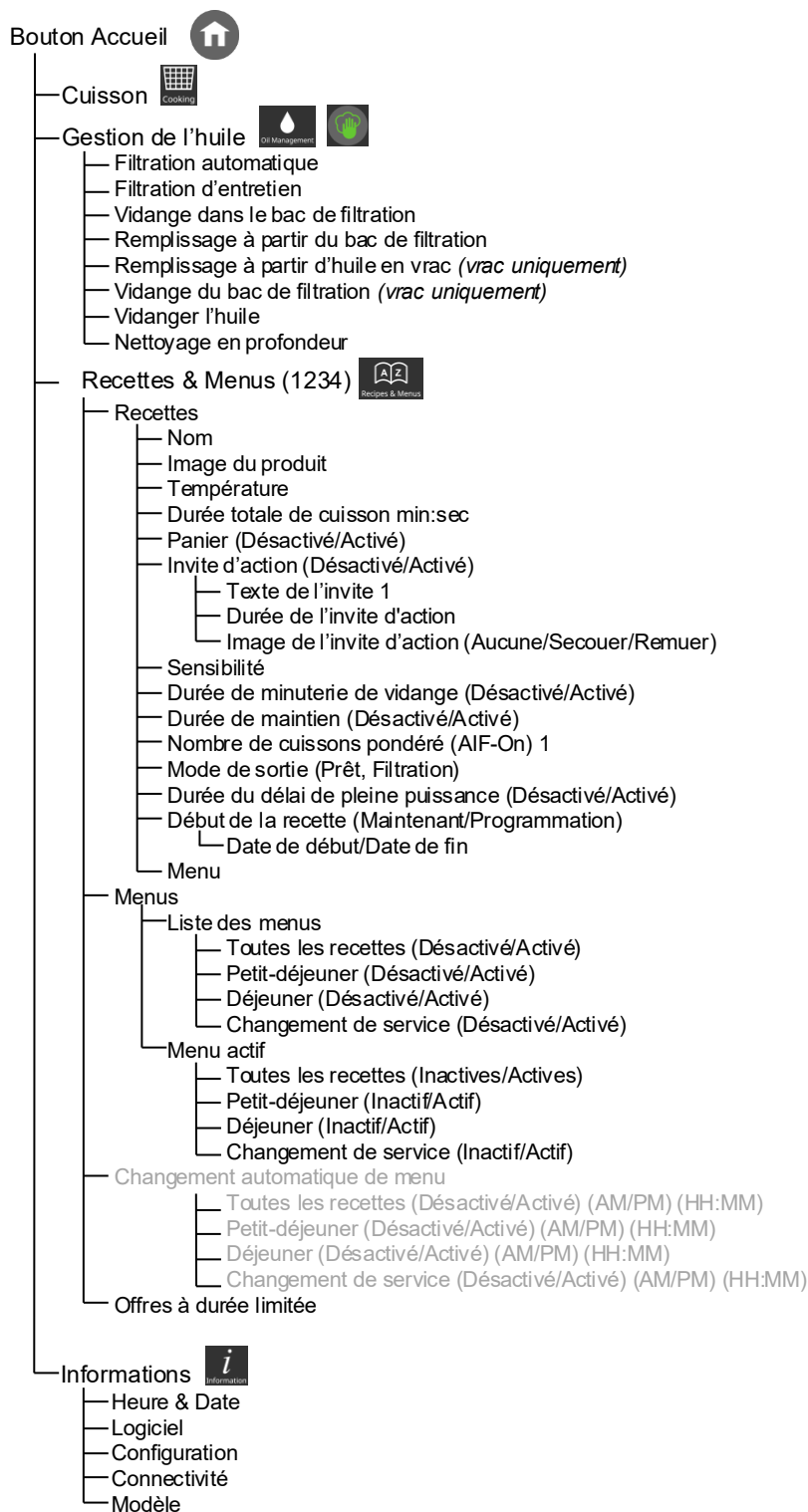


Figure 45 Figure 46

1.3 Arbres récapitulatifs des menus de l'écran de commande Mcd

Intuition

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



1.3.2 Diagnostics (Diagnostic)/Component Check (Vérification des composants) McD

- Journal d'événements - Chauffage - Filtration - Remplissage - Élévation du panier - Connexions - Autre - Tout – (Erreurs) - Journal de modifications des paramètres - Paramètres - Recettes/Menus - Signes vitaux des systèmes - Température - Température de l'interface utilisateur - Température HCB - Température SCB - Chauffage - Durée de la dernière récupération - Échecs d'événement de récupération (E144) - Nombre d'erreur de récupération (E145) - Dernière erreur de récupération E145 - Nombre de cycles de chaleur par jour - Nombre de cycles de chaleur inactive par heure - Alarme/événement de cuisson à basse température - Alarme/événement d'inactivité à basse température - Température de l'interface utilisateur - Filtration - Durée du dernier remplissage - Heure de la dernière mise en marche de la pompe de filtration - Durée de remplissage d'huile propre - Pourcentage de durée de vie restante du papier/tampon de filtration - Modifier le paramètre de la minuterie du papier/tampon de filtration : 25 h/Durée - Statut du capteur OIB - Vanne de vidange – Ouverte/Fermée - Vanne de retour – Ouverte/Fermée - Statut VFD – Marche avant/marche arrière - Valve d'aspiration – Bac - Filtration désactivée (dernière fois) - Invites de Filtration automatique - Filtrer après un nombre de cuissons – Paramètre (nombre) - Filtrer après une durée – Paramètre (nombre d'heures) - Filtrer à l'heure spécifique 1 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 2 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 3 – AM 12 h 00 - Invites de Filtration d'entretien - Filtrer après un nombre de cuissons – Paramètre (nombre) - Filtrer après une durée – Paramètre (nombre d'heures) - Filtrer à l'heure spécifique 1 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 2 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 3 – AM 12 h 00 - Invites de Filtration OQS - Filtrer après un nombre de cuissons – Paramètre (nombre) - Filtrer après une durée – Paramètre (nombre d'heures) - Filtrer à l'heure spécifique 1 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 2 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 3 – AM 12 h 00 - Invites de filtration de traitement - Filtrer après un nombre de cuissons – Paramètre (nombre) - Filtrer après une durée – Paramètre (nombre d'heures) - Filtrer à l'heure spécifique 1 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 2 – AM 12 h 00 - Filtrer à l'heure spécifique 3 – AM 12 h 00 - Interruption de l'invite de filtration - Heure de programmation de l'interruption de filtration – Heure - Élévation du panier - Statut de l'élévateur du panier gauche : Haut/Bas - Statut de l'élévateur du panier droit : Haut/Bas	- Moyenne sur 7 jours - Durée minimale de - Durée maximale de - Durée moyenne de - Durée minimale de - Durée maximale de - Durée moyenne de - Durée minimale de - Durée maximale de - Durée moyenne de - Durée moyenne de la pompe de filtration - Remplissage d'entretien - Remplissage immédiat (X) - Mode débogage - Lancer le mode débogage
---	---

Suite dans la colonne suivante

1.3.3 Statistics (Statistiques) McD

Statistiques McD

Bouton Accueil



Statistiques



Cuisson

- Cycles de cuisson
 - Première cuisson après la vidange
 - Cycles de cuisson terminés
 - Cycles de cuisson annulés
- Par produit (Sélectionner un jour de la semaine)
- Dernier chargement
 - Nom du produit
 - Heure de début
 - Temps de cuisson
 - Temps de programmation
 - Température de consigne
 - Moyenne Température de la cuve
 - Température min. de la cuve
 - Température max. de la cuve
 - % du temps de cuisson – Chaleur active
 - Température de la cuve avant le début de la cuisson
 - Température de la cuve à la fin de la cuisson

Filtration

Statistiques

- Dernier blocage de filtration
- Nombre de blocages de filtration
- Nombre de cuissons restantes avant la filtration
- Cycles de cuisson terminés
- Nombre total d'événements de filtration terminés
- Nombre de cuissons par filtration automatique
- Nombre de cuissons par filtration d'entretien
- Nombre de cuissons par filtration OQS
- Nombre de cuissons par filtration de traitement
- Filtration automatique ignorée
- Filtration d'entretien ignorée
- Filtration OQS ignorée
- Traitement ignoré
- Dernier changement du papier/tampon de filtration (J/M/A – Heure)
- Dernière fois que l'huile a été laissée dans le bac (J/M/A – Heure)
- Heure de remplissage d'huile propre
- Heure du dernier remplissage d'huile propre
- Pourcentage de papier/tampon de filtration restant
- Heure de la dernière mise en marche de la pompe de filtration
- Durée du dernier remplissage
- Courant du HCB – Filtration maximale
- Courant du HCB – Cuisson maximale
- Statut OQS
- Valeur TPM
- Réduction du courant du VFD – Dernière filtration
- Filtration automatique (Op. de filtration, Durée, Date, Heure)
- Filtration d'entretien (Op. de filtration, Durée, Date, Heure)
- Filtration OQS (Op. de filtration, Durée, Date, Heure)
- Traitement (Op. de filtration, Durée, Date, Heure)
- Toutes les filtrations (Op. de filtration, Durée, Date, Heure)

Chauffage

- Heure de la dernière récupération
- Durée de la dernière récupération
- RPM du ventilateur de combustion – Gauche
- RPM du ventilateur de combustion – Droite
- RPM de l'interrupteur du ventilateur de combustion – Gauche
- RPM de l'interrupteur du ventilateur de combustion – Droite
- RPM max du ventilateur de combustion – Gauche
- RPM max du ventilateur de combustion – Droite
- Pourcentage de durée de vie restante du filtre du ventilateur de combustion – Gauche
- Pourcentage de durée de vie restante du filtre du ventilateur de combustion – Droite
- Pressostat – Gauche
- Pressostat – Droite
- Courant de flamme – Gauche
- Courant de flamme – Droite
- Statut du module d'allumage – Gauche
- Statut du module d'allumage – Droite
- Nombre de tentatives du module d'allumage – Gauche
- Nombre de tentatives du module d'allumage – Droite
- Statut du capteur OIB
- Pression du gaz (en H2O)

Statistiques (suite)



Huile

- Durée de vie actuelle de l'huile
- Durée de vie moyenne de l'huile
- Nombre moyen de cycles de cuisson par rapport à la durée de vie de l'huile
- Dernière vidange
- Nombre de vidanges depuis la réinitialisation
- Nombre de cycles de cuisson depuis la dernière vidange
- Nombre de contournements de la vidange
- Nombre de filtrations depuis la dernière vidange
- Nombre de filtrations ignorées depuis la dernière vidange
- Ignorer maintenant
- Compteur d'huile fraîche (nombre de JIBS / JIBS restants)
- Cycle de fonte contourné
- Débit de vidange de l'huile
- Réglage de la valeur du débit de vidange de l'huile
- Minuterie de la vidange actuelle de l'huile

Utilisation

Courant

- Durée de fonctionnement de la cuve
- Cuve allumée (heure de la journée)
- Cuve éteinte (heure de la journée)
- Durée totale de fonctionnement du chauffage
- Durée totale des cycles de cuisson
- Durée moyenne d'un cycle de cuisson (toutes les recettes / toutes les recettes)
- Durée totale d'inactivité
- Durée totale en Mode ECO
- Consommation horaire en kW/h

Durée de vie

- Durée de fonctionnement de la cuve
- Nombre de cycles de chauffage
- Nombre de cycles de la pompe
- Durée d'utilisation de la pompe de filtration
- Durée d'utilisation de la pompe à huile fraîche

1.3.4 Service (Entretien) McD

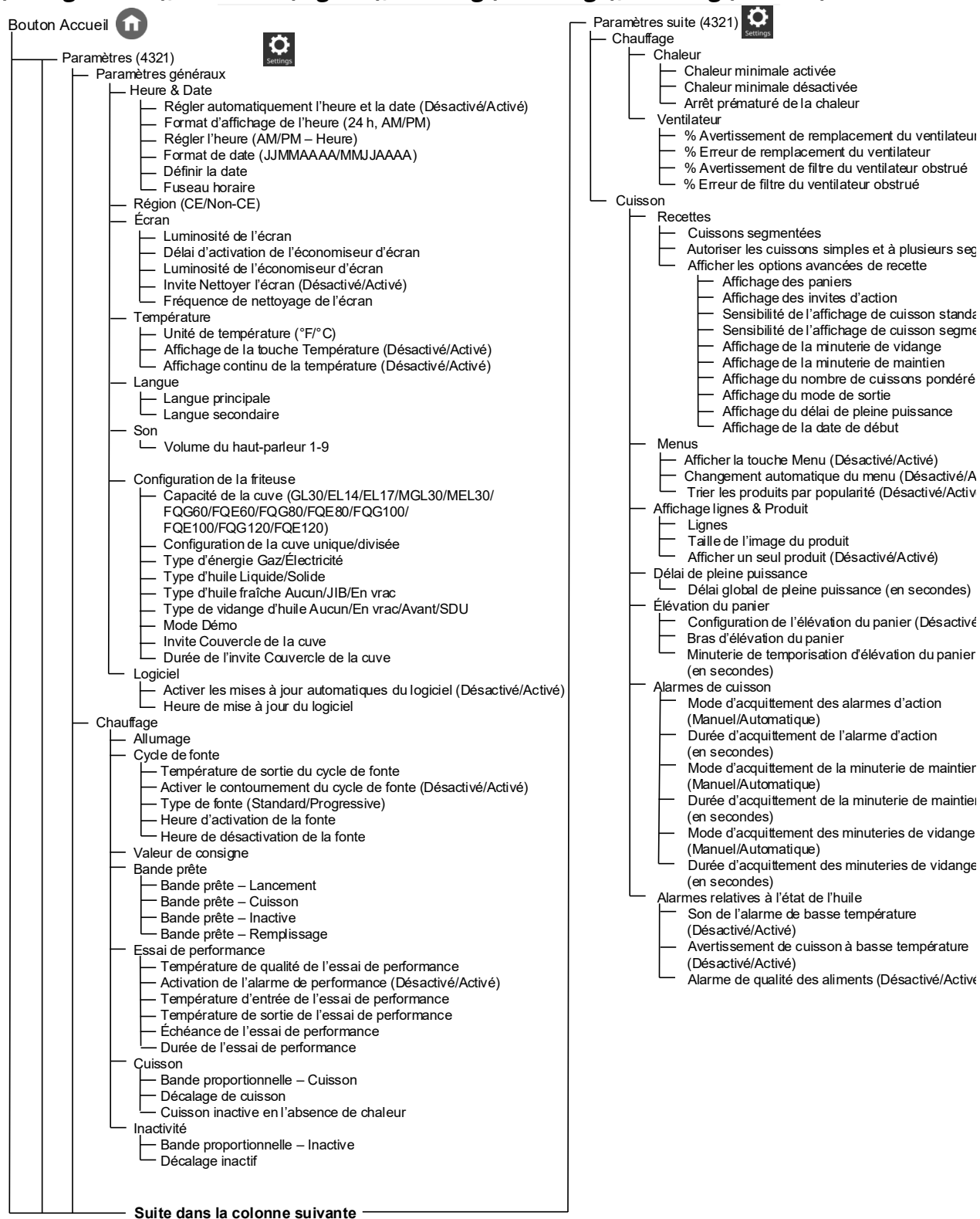
Bouton Accueil 

Entretien 

Il est possible que
certaines sélections
ne soient pas
disponibles.

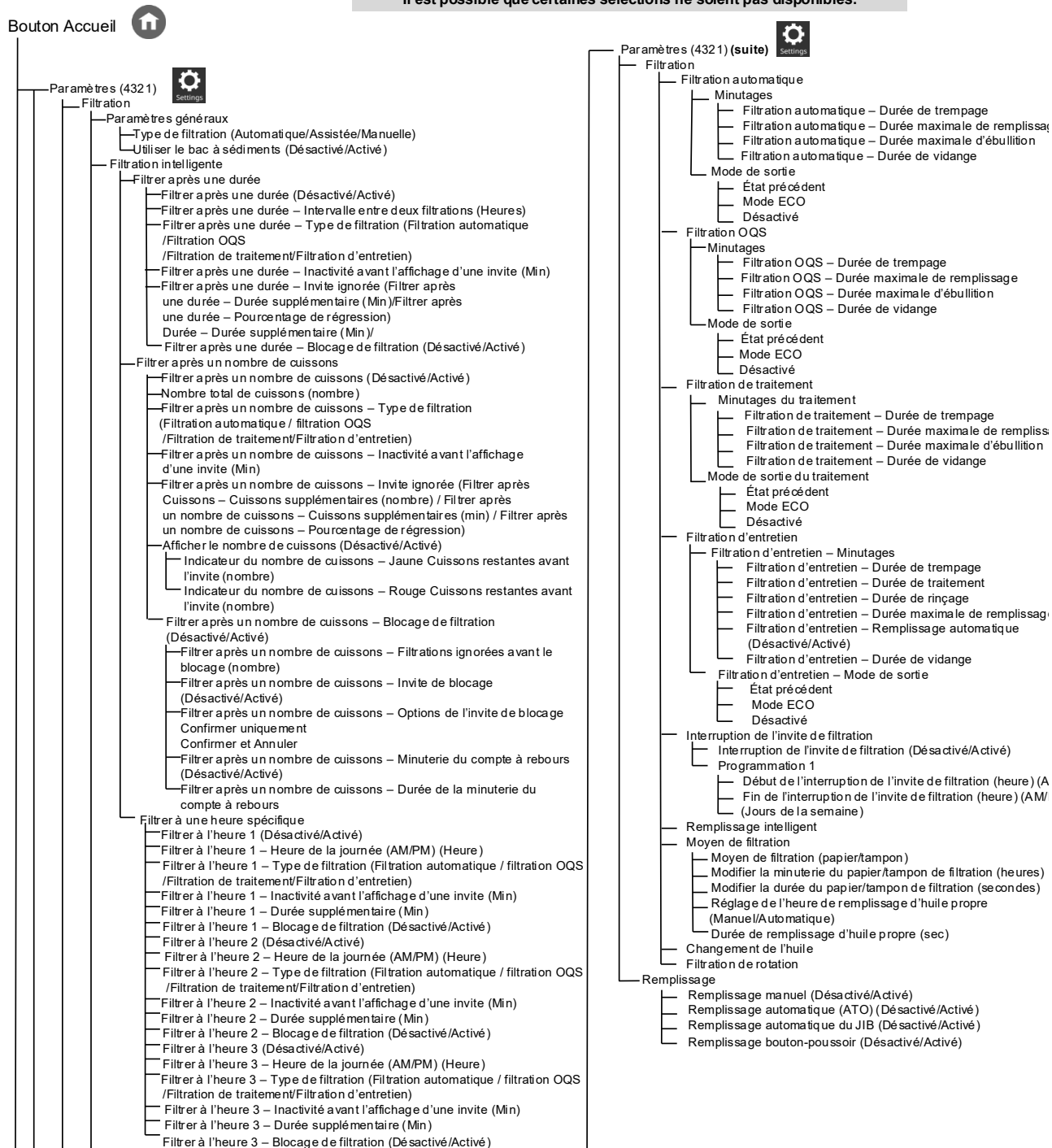
- Nettoyer l'écran tactile
- Mettre à jour le logiciel (1650)
- Exporter vers une clé USB (1650)
 - Recettes/Menu
 - Journaux d'événements
 - Logiciel
 - Fichiers de configuration
- Importer depuis une clé USB (1650)
 - Recettes/Menu
 - Fichiers de configuration
- Nettoyer le filtre du ventilateur
- Remplacer le ventilateur (1650)
- Nettoyer les sondes
- Créer une programmation de tâche
- Effectuer le test du thermostat de sécurité (1650)
- Rétablir les paramètres par défaut (1650)
 - Réinitialiser les codes d'accès des utilisateurs
 - Rétablir les paramètres d'usine par défauts
 - Rétablir les menus d'usine
- Effacer les statistiques (1650)
 - Réinitialiser la valeur du TPM
 - Réinitialiser la date du capteur OQS
 - Réinitialiser les statistiques de filtration
 - Réinitialiser le journal des événements (erreurs)
 - Réinitialiser les moyennes des signes vitaux
 - Réinitialiser les statistiques d'utilisation
 - Réinitialiser les statistiques d'huile fraîche
 - Réinitialiser les statistiques du ventilateur
- Réinitialisation de l'entretien (1650)
 - Réinitialiser le SCB
- Auto-évaluation (1650)
- Annuler la mise à jour (1650)

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



1.3.6 Settings (Paramètres) n° 2 : Filtration (filtration) et Top Off (remplissage) McD

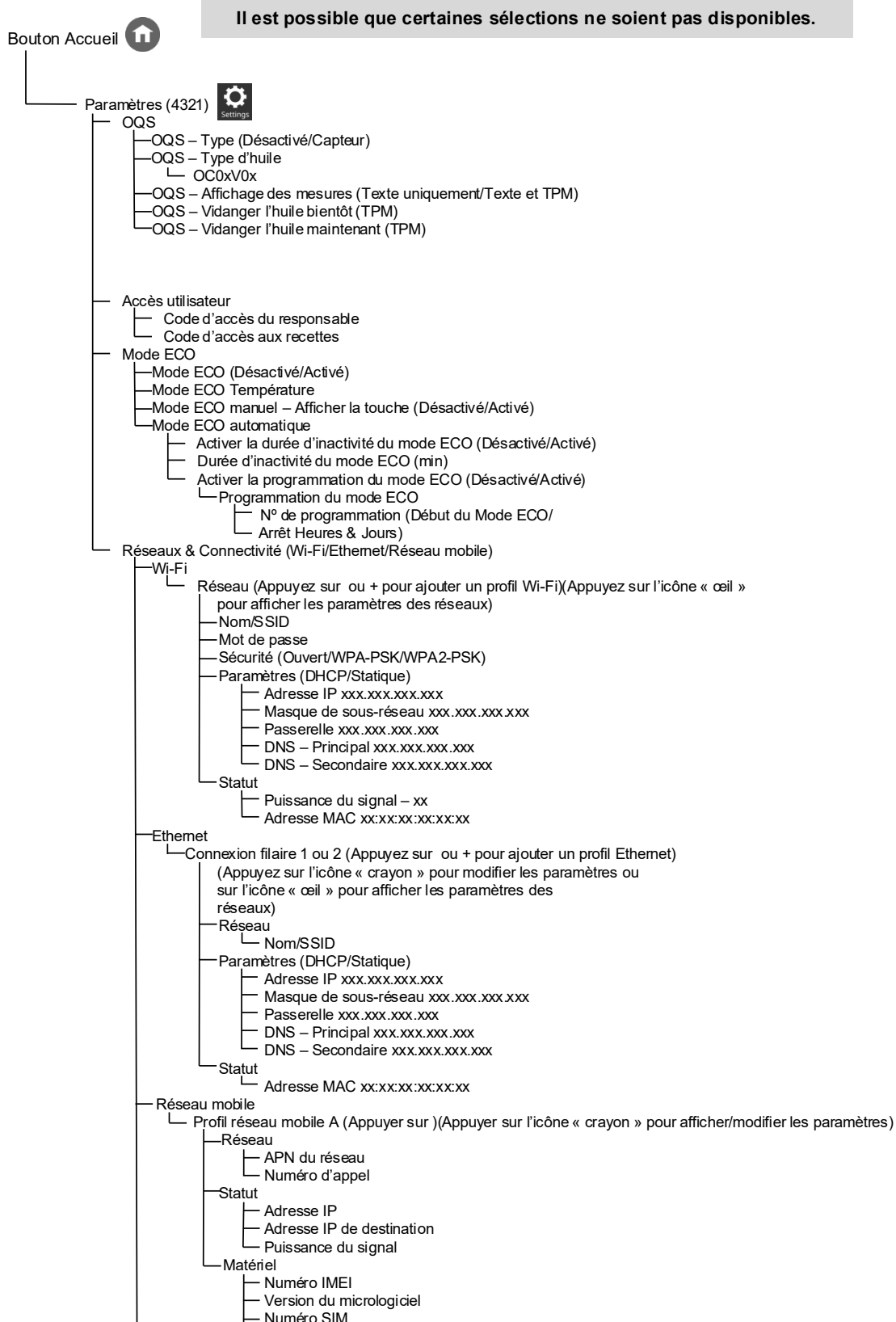
Il est possible que certaines sélections ne soient pas disponibles.



Suite dans la colonne suivante

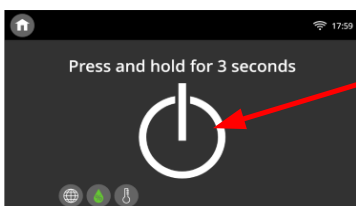
1.3.7 Settings (Paramètres) n° 3 : OQS (capteur de qualité de l'huile), User Access (accès utilisateur), ECO Mode (Mode Eco), Networks & Connectivity (réseaux et connectivité) McD

Paramètres n° 3(OQS, Accès utilisateur, Mode Eco, Réseaux et connectivité) Mc



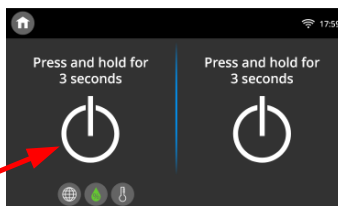
1.4 Commandes principales

McDonald's easyTouch® Intuition – Commandes principales



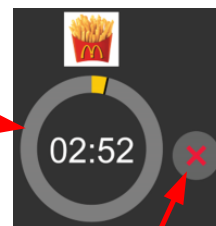
Allumer ou éteindre la friteuse

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 au compartiment souhaité de la cuve divisée.



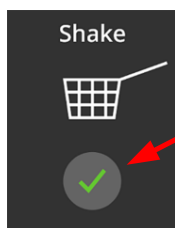
Lancer un cycle de cuisson

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.

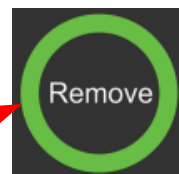


Annuler l'alarme Agiter

Appuyer sur la touche ✓.

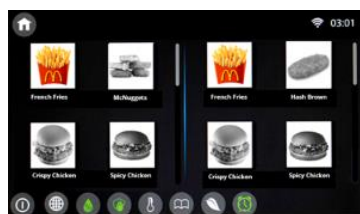
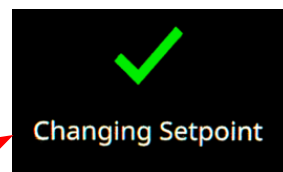
Annuler une alarme de fin de cuisson (Retrait)

Appuyer sur la touche Retrait.



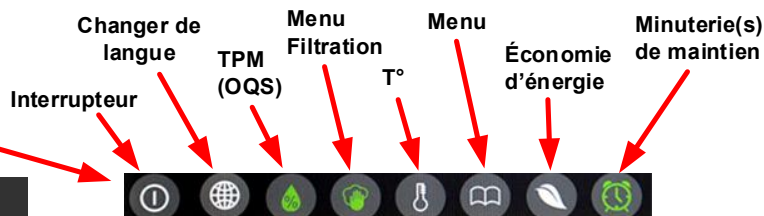
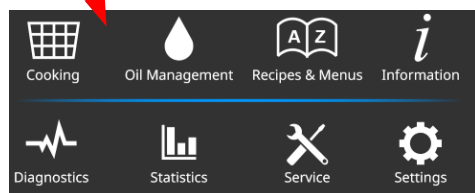
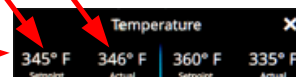
Sélectionner un produit avec un point de consigne différent

Si le produit apparaît en noir et blanc (point de consigne différent), appuyer sur le produit souhaité et maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche **Modification du point de consigne**.



Vérifier la température et le point de consigne

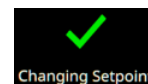
Appuyer sur Affiche la valeur de consigne et la température réelle.



Cuisiner avec easyTouch® Intuition

Les produits sont affichés sur l'écran.

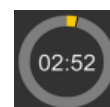
- 1 Lors de la sélection d'un produit affiché en noir et blanc (valeur de consigne différente), appuyez sur le produit et maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche **Modification de la valeur de consigne**.



- 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.



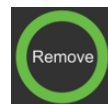
- 4 **Agiter** s'affiche lorsque le panier de friture doit être secoué.



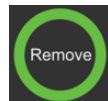
- 5 Appuyer sur la touche **Agiter** pour annuler l'alarme **Agiter**.



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



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



- 8 Si la touche de la minuterie de maintien est verte, 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, cela indique que sa durée est écoulée.

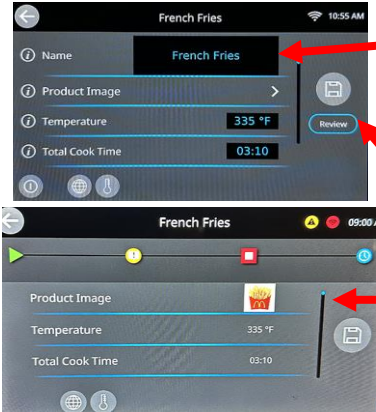


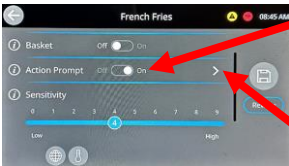
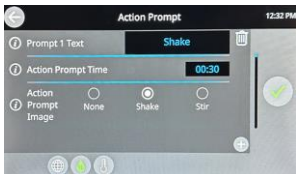
- 10 L'écran des **minuteries de maintien** affiche les minuteries actives et celles dont la durée est écoulée. Appuyer sur la touche **X** pour annuler l'alarme.

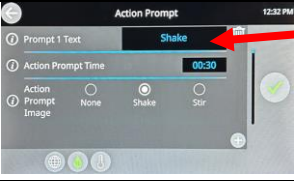
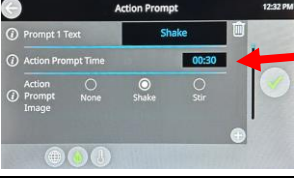
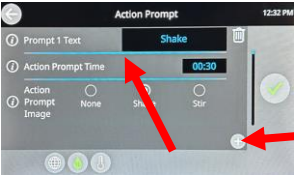
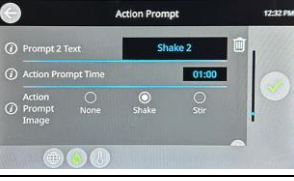
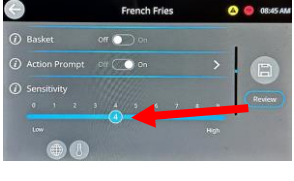


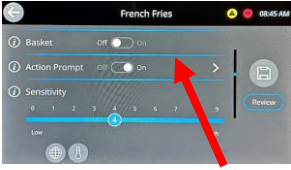
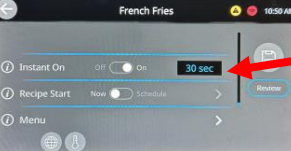
1.6 Ajouter une nouvelle recette de produit ou modifier une recette de produit existante

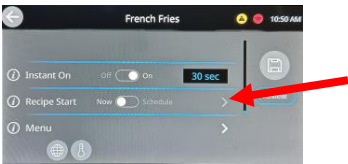
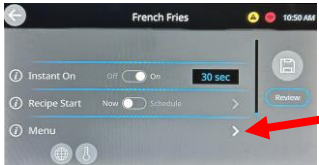
Cette fonction permet d'ajouter de nouvelles recettes de produits ou de modifier les recettes préexistantes.

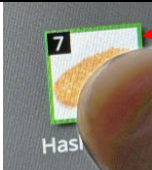
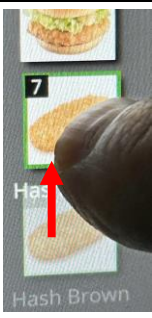
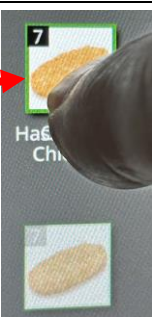
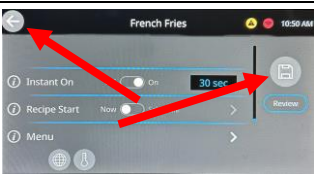
AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche Accueil.
 Recipes & Menus (Recettes & menus)	2. Appuyez sur la touche Recipes & Menus (Recettes & menus).
1 2 3 4	3. Saisissez 1 2 3 4
	4. Appuyer sur la touche ✓.
	5. Sélectionnez Recipes (Recettes)
	6. Sélectionnez l'icône du produit pour le modifier ou faites 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. Appuyer sur la touche ✓.
	10. Appuyez sur le champ Product Image (image du produit)

AFFICHAGE	ACTION
	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. Appuyer 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. Appuyer 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. Appuyer sur la touche ✓.
	19. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux champs suivants.
	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

AFFICHAGE	ACTION
	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. Appuyer 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. Appuyer 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.
	31. Appuyer 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

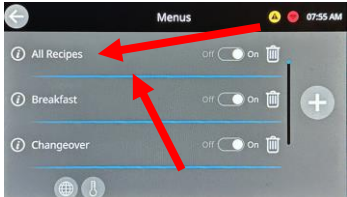
AFFICHAGE	ACTION
	cuisson des produits. (La valeur par défaut de la sensibilité est définie sur quatre (4).)
	33. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux champs suivants.
	34. Si vous souhaitez définir une minuterie de maintien, faites glisser le curseur sur Yes (Oui) et 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. Appuyer 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. Appuyer sur la touche ✓.
	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

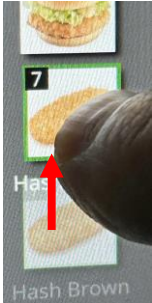
AFFICHAGE	ACTION
	défaut = 30 s.
	43. Saisissez la durée en secondes pour la minuterie du délai de pleine puissance. (0 = désactivé). REMARQUE : Il peut s'avérer nécessaire d'ajuster le délai de pleine puissance en cas de charges de cuisson légères.
	44. Appuyer sur la touche ✓.
	45. Passez directement 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. Appuyer 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.
	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.

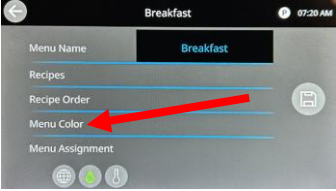
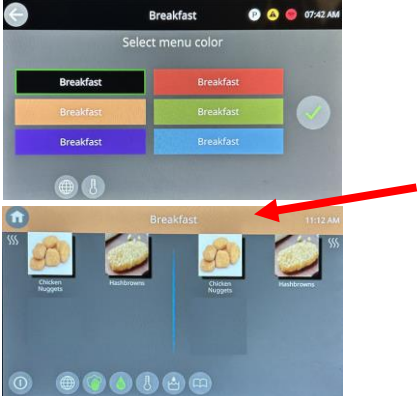
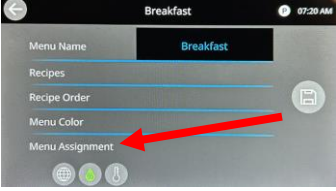
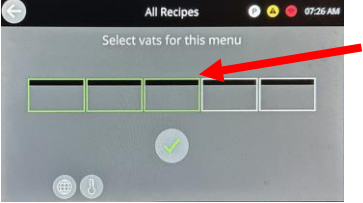
AFFICHAGE	ACTION
	
	53. Tout en restant appuyé sur l'icône du produit, faites-le glisser lentement vers l'emplacement souhaité.
	54. Une fois que le produit se trouve à l'emplacement souhaité, restez appuyé sur l'icône du produit pendant environ trois (3) secondes avant de le relâcher.
	55. L'emplacement de l'icône du produit a été modifié.
	56. Appuyer sur la touche ✓.
	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 2 3 4	3. Saisissez 1 2 3 4
	4. Appuyez sur la touche ✓.
	5. Sélectionnez Menus .
	6. Sélectionnez Menu List (Liste des menus) pour afficher la liste de tous les menus disponibles 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.
	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).

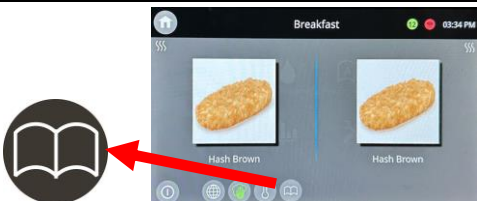
AFFICHAGE	ACTION
	11. Saisissez ou modifiez le nom du menu à l'aide du clavier.
	12. Appuyer sur la touche ✓.
	13. Appuyez sur Recipes (Recettes) pour ajouter ou supprimer des recettes d'un menu.
	14. Cochez les recettes que vous souhaitez ajouter à un menu ou décochez-les pour les supprimer d'un menu. Faites glisser votre doigt de bas en haut au centre pour accéder aux menus supplémentaires.
	15. Appuyer sur la touche ✓.
	16. Sélectionnez Recipe Order (Ordre des recettes).
	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. Appuyer sur la touche ✓.
	23. Sélectionnez Menu Color (Couleur du menu).
	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.
	25. Appuyer 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. Appuyer sur la touche ✓.
29. Appuyez sur l'icône Enregistrer pour sauvegarder vos	

AFFICHAGE	ACTION
	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 le poste de friture, le poste de protéine, le petit-déjeuner, le déjeuner, etc., il vous suffit d'appuyer sur la touche MENU depuis l'écran principal pour passer d'un menu à un autre.

AFFICHAGE	ACTION
	Appuyez sur la touche Menu pour passer d'un menu à un autre.
	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
	Appuyez sur la touche Accueil.
 Recipes & Menus (Recettes & menus)	Appuyez sur la touche Recipes & Menus (Recettes & menus)
1 6 5 0	Saisissez 1 6 5 0
	Appuyer sur la touche ✓.
	Sélectionnez Limited Time Offers (offres à durée limitée, LTO).

AFFICHAGE	ACTION
	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. Appuyer sur la touche ✓.
	10. Appuyez sur l'onglet Scheduled (Programmé) pour consulter la LTO. Pour modifier la LTO, sélectionnez le produit. Pour supprimer une LTO programmée, 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) à Now (Maintenant). Appuyez sur la touche  pour quitter.

CHAPITRE 2 : McDonald's easyTouch® INTUITION

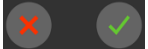
INSTRUCTIONS RELATIVES AUX FONCTIONS DU MENU FILTRATION

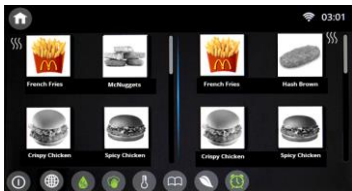
2.1 Menu Filtration

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

2.1.1 Filtration automatique – Invite de filtration

Quick Filter (Filtration automatique) est une fonctionnalité qui, après un certain nombre de cycles de cuisson prédéfinis ou au bout d'un certain temps, invite automatiquement à filtrer les 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
Auto Filter now ? (Filtration automatique 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 AUTO FILTER (Filtration automatique) 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/BIB est insuffisant. Si le niveau d'huile du JIB/BIB 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.
Draining (Vidange) Filtering (Filtration)	4. Aucune action n'est requise. 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.
Closing Return Valve (Fermeture de la vanne de retour)	8. Aucune action n'est requise.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	9. 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 11. Appuyez sur la touche ✓ si la cuve est pleine, sinon appuyez sur X.
	10. L'écran de commande s'éteint.
Completing Filtering (Fin de la filtration)	11. Aucune action n'est requise.
Preheat (Préchauffage)	12. Aucune action n'est requise. Ce message s'affiche jusqu'à ce que la friteuse atteigne la température de consigne.

AFFICHAGE	ACTION
	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 automatique 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.

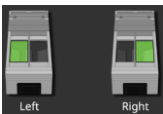
DANGER

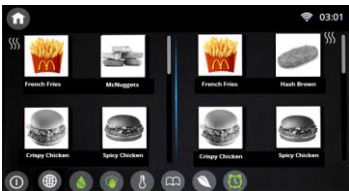
N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entrainer des dommages ou des blessures.

2.1.2 Filtration automatique à la demande

Quick Filter on Demand (Filtration automatique 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.
Auto Filter (Filtre automatique)	3. Sélectionnez Auto Filter (Filtration automatique). Si vous avez ignoré la filtration une fois, Auto Filter (Filtration automatique) apparaît en jaune dans le menu Filtration. Si vous l'avez ignorée plusieurs fois, l'option apparaît en rouge.
Auto Filter now ? (Filtration automatique 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 AUTO FILTER (Filtration automatique) 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) 	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/BIB est insuffisant. Si le niveau d'huile du JIB/BIB est correct et que ce problème persiste, contactez votre

AFFICHAGE	ACTION
	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.
Draining (Vidange)	7. Aucune action n'est requise.
Filtering (Filtration)	8. Aucune action n'est requise.
 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.
Filling (Remplissage)	9. Aucune action n'est requise.
Closing Return Valve (Fermeture de la vanne de retour)	10. Aucune action n'est requise.
Is vat full of oil ? (La cuve est-elle remplie d'huile ?) 	11. 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 11. Appuyez sur la touche ✓ si la cuve est pleine, sinon appuyez sur X.
	12. L'écran de commande s'éteint.
Completing Filtering (Fin de la filtration)	13. Aucune action n'est requise.
Preheat (Préchauffage)	14. Aucune action n'est requise. Ce message s'affiche jusqu'à ce que la friteuse atteigne 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 automatique 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.

2.1.3 Filtration d'entretien (avec OQS, si installé) (ou filtration de fin de journée)

L'opération Maintenance Filter (Filtration d'entretien) 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.



AVERTISSEMENT

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.

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.
Maintenance Filter (Filtration d'entretien)	3. Sélectionnez Maintenance Filter (Filtration d'entretien) avec OQS (capteur de qualité de l'huile), s'il est installé.
Maintenance Filter now ? (Filtration d'entretien 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. 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)	7. 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 ?) 	8. Nettoyez la cuve. Si l'appareil est électrique, nettoyez entre les éléments. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
Clean oil sensors (Nettoyez les	9. Nettoyez les capteurs d'huile en veillant à éliminer tous les résidus présents

AFFICHAGE	ACTION
capteurs d'huile) Complete ? (Terminé ?) 	dans les cavités situées autour de ces derniers Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
Wash Vat ? (Laver la cuve ?) 	10. Appuyez sur la touche √.
Washing (Lavage)	11. 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 ?) 	12. 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.
Scrub inside vat (Nettoyez l'intérieur de la cuve) 	13. Nettoyez la cuve. Si l'appareil est électrique, nettoyez entre les éléments. Appuyez sur la touche √ une fois l'opération terminée.
 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. La vanne de vidange s'ouvre et rince la cuve.
Draining (Vidange)	16. Aucune action n'est requise, l'évacuation s'ouvre et la cuve se vide.
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.
Fill vat now ? (Remplir la cuve maintenant ?) 	19. Appuyez sur la touche √ pour remplir la cuve 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 maximal. Si la cuve n'est pas remplie d'huile au maximum, vérifiez le bac de

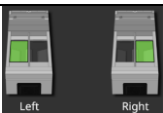
AFFICHAGE	ACTION
	filtration pour voir si la majeure partie de l'huile a été réintroduite. Il est possible qu'une petite quantité d'huile se trouve dans le bac.
Closing Return Valve (Fermeture de la vanne de retour)	25. Aucune action n'est requise.
Completing Filtering (Fin de la filtration)	26. Aucune action n'est requise. Si un capteur OQS est installé, passez à l'étape suivante. Sinon, passez directement à l'étape 32.
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 maximal. 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.
 	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 32. 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 30. 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 31.
Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) TPM – XX 	30. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Passez à l'étape 32.
Discard Oil Now ? (Changer l'huile maintenant ?) TPM – XX 	31. 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.
	32. L'écran de commande s'éteint.

***REMARQUE :** Après une filtration d'entretien, 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 de filtration. **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'élimination d'huile usagée à conteneur

Cette option concerne la vidange de l'huile usagée dans un PMSDU 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 d'utiliser un dispositif d'élimination des graisses de McDonald's (PMSDU). 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 MÉTAL 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.
Is disposal unit in place ? (Le dispositif d'élimination est-il en place ?) 	7. Assurez-vous qu'un PMSDU 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.

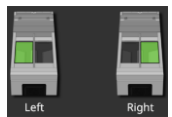
AFFICHAGE	ACTION
	 DANGER Laissez l'huile refroidir jusqu'à 100 °F (38 °C) avant de la vider dans un récipient en MÉTAL adapté en vue de son élimination.  DANGER Lorsque vous videz de l'huile dans un MSDU ou un récipient en MÉTAL adapté, assurez-vous que celui-ci a une capacité d'au moins QUATRE gallons (15 litres). Sinon, l'huile pourrait déborder et causer des blessures.
Draining (Vidange)	8. Aucune action n'est requise pendant la vidange de 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 vous utilisez de l'huile fraîche en vrac, passez à l'étape suivante. Sinon, passez à l'étape 17.
Fill frypot 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 frypot 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.
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 18.
Manually fill vat (Remplissage manuel de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	17. 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.
	18. 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'élimination d'huile usagée en vrac

Cette option est utilisée pour éliminer l'huile usagée dans un système de traitement des huiles en vrac tel qu'un RTI. 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.

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 de la pompe.

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.
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 9. 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.
 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  DANGER N'introduisez aucun objet dans les évacuations. Les actionneurs de fermeture peuvent entraîner des dommages ou des blessures.

AFFICHAGE	ACTION
Open dispose valve (Ouvrez la vanne de vidange) 	12. 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)	13. 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)	14. 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 ?) 	15. 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)	16. Enfoncez complètement le bac de filtration jusqu'à ce qu'il soit bien en place, puis passez à l'étape suivante.
Close dispose valve (Fermez la vanne de vidange) 	17. 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 utilisez un système d'huile fraîche JIB, passez directement à l'étape 24. 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 ?) 	18. 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) 	19. 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.
Press button until full (Maintenez la touche jusqu'à la fin du remplissage)	20. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour remplir la cuve. Relâchez la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
Continue filling ? (Poursuivre le remplissage ?) 	21. Appuyez sur la touche √ pour poursuivre le remplissage. Sinon, appuyez sur la touche X une fois que la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
	22. L'écran de commande s'éteint. Remettez le bac de filtration en place, s'il n'était pas déjà en place.

2.1.6 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.

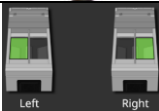
AFFICHAGE	ACTION
	1. La friteuse DOIT avoir atteint la température de consigne. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
OQS Filter (Filtration OQS)	3. Sélectionnez la filtration OQS (capteur de qualité d'huile).
OQS 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.
Draining (Vidange)	7. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
Flushing (Rinçage)	8. 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)	9. 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)	10. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
Measuring Oil Quality (Mesure de la qualité de l'huile)	11. Aucune action n'est requise pendant que le capteur OQS calcule l'indice de qualité de l'huile.
Draining (Vidange)	12. Aucune action n'est requise, l'huile s'écoule dans le bac de filtration.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	13. 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)	14. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.

AFFICHAGE	ACTION
Closing Return Valve (Fermeture de la vanne de retour)	15. Aucune action n'est requise.
Completing Filtering (Fin de la filtration)	16. Aucune action n'est requise.
 	17. 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 18. 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 19.
Discard Oil Soon (Changer l'huile bientôt) TPM – XX 	18. Appuyez sur la touche √ pour continuer. Passez à l'étape 20.
Discard Oil Now ? (Changer l'huile maintenant ?) TPM – XX 	19. 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)	20. Aucune action n'est requise, la friteuse chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne.
	21. 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.

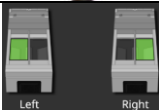
2.1.7 Remplissage à partir du bac de filtration

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.

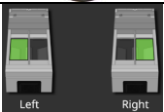
2.1.8 Remplissage à partir d'huile en vrac

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).
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)  Press button until full (Maintenez la touche jusqu'à la fin du remplissage)	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. Relâchez la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
Continue filling ? (Poursuivre le remplissage ?) 	7. Appuyez sur la touche √ pour poursuivre le remplissage. Sinon, appuyez sur la touche X une fois que la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
	8. L'écran de commande s'éteint.

2.1.9 Vidange du bac de filtration (vrac uniquement)

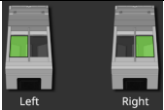
La fonction Pan to waste (Vidange du bac de filtration) est une option qui permet aux systèmes d'huile en vrac de pomper l'excédent d'huile présent dans le bac de filtration vers les récipients d'huile usagée en vrac, sans vidanger l'huile déjà présente dans la cuve.

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.
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 7.
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.

AFFICHAGE	ACTION
	12. L'écran de commande revient à l'étape initiale.

2.1.10 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.

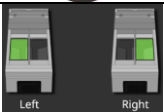
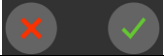
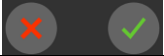
AFFICHAGE	ACTION
	1. Appuyez sur la touche du menu Filtration.
	2. Sélectionnez le compartiment (gauche ou droite) pour les modèles à cuve divisée.
Drain to Filter Pan (Vider dans le bac de filtration)	3. Sélectionnez Drain to Filter Pan (Vider dans le bac de filtration).
Drain oil now ? (Vidanger l'huile 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) Dispose (Vidanger) 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 Dispose (Vidanger) et passez à l'étape 19. 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.

AFFICHAGE	ACTION
Filling (Remplissage)	13. Aucune action n'est requise pendant le remplissage de la cuve.
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.

2.1.11 Nettoyage en profondeur (ébullition) pour les systèmes d'élimination d'huile usagée à conteneur

Le mode Deep clean (nettoyage en profondeur) permet d'éliminer les résidus d'huile carbonisés de la cuve.

REMARQUE : Consulter les instructions de nettoyage de friteuse Intuition de Kay Chemical ou de Diversey relatives à la « Procédure de nettoyage en profondeur de la friteuse ».

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 cuves 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 continuez. Sinon, appuyez sur la touche X et passez à l'étape 17.
Remove filter pan (Retirer le bac de filtration)	10. 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.
Insert disposal unit (Insérez le dispositif d'élimination)  Complete ? (Terminé ?) 	11. Insérez le dispositif d'élimination de l'huile.  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 disposal unit in place ? (Le dispositif d'élimination est-il en place ?) 	12. 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.

AFFICHAGE	ACTION
	 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)	13. 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 ?) 	14. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
 Drain Closing (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (Retirer les ustensiles)	15. 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 ?) 	16. Retirez le dispositif d'élimination et appuyez sur la touche √.
Insert filter pan (Insérez le bac de filtration)	17. Retirer le panier à résidus, le dispositif de maintien, le filtre en papier/tampon de filtration et la grille. Insérez le bac de filtration vide.
Add cleaning solution ? (Ajouter de la solution nettoyante ?) Complete ? (Terminé ?) 	18. 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)	19. Récurez la cuve, puis laissez la solution agir jusqu'à ce que le minuteur arrive à échéance pendant que la cuve chauffe à 195 °F (91 °C) pendant une heure.
Complete (Terminé) 	20. Appuyez sur la touche √ pour désactiver l'alarme.
Scrub inside vat (Nettoyez l'intérieur de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	21. Nettoyez la cuve afin d'éliminer le moindre résidu, puis appuyez sur la touche √.
Remove cleaning solution ? (Vider la solution de nettoyage ?) 	22. Consulter les instructions de nettoyage fournies de Kay Chemical ou de Diversey relatives à la « Procédure de nettoyage en profondeur de la friteuse » pour en savoir plus sur la vidange de la solution de nettoyage. Une fois la solution vidée, 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.
Is cleaning solution removed ? (La solution de nettoyage a-t-elle été vidée ?) Complete ? (Terminé ?) 	23. Assurez-vous que la solution de nettoyage est vidée, et appuyez sur la touche √ pour continuer.

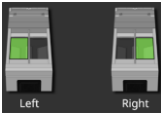
AFFICHAGE	ACTION
Draining (Vidange)	24. Aucune action n'est requise lors de la vidange de la petite quantité de solution résiduelle restante dans la cuve.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	25. Une fois que la cuve est vide, appuyez sur la touche √ pour continuer.
Rinse vat (Rincer la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	26. 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)	27. 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)	28. Retirez le bac de filtration et videz-le. Rincez le bac afin d'éliminer toute solution résiduelle.
Dry vat (Sécher la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	29. 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 ?) 	30. Assurez-vous que le bac de filtration et ses composants sont propres et parfaitement 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)	31. 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 ?) 	32. 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.
	33. L'écran de commande s'éteint.

2.1.12 Nettoyage en profondeur (ébullition) pour les systèmes d'élimination d'huile usagée en vrac

Le mode Deep clean (nettoyage en profondeur) permet d'éliminer les résidus d'huile carbonisés de la cuve.

REMARQUE : Consulter les instructions de nettoyage de friteuse Intuition de Kay Chemical ou de Diversey relatives à la « Procédure de nettoyage en profondeur de la friteuse ».

⚠ 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 cuves 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.
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.

AFFICHAGE	ACTION
	
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 (Fermeture de l'évacuation) Remove tools (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 pour lancer la procédure de vidange, et passez à l'étape suivante.
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).
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 √ 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. Retirer le panier à résidus, le dispositif de maintien, le filtre en papier/tampon de filtration et la grille. Insérez le bac de filtration vide.
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. Verrouillez de nouveau la vanne si votre responsable vous le demande.
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. Consultez la fiche des exigences d'entretien du nettoyage

AFFICHAGE	ACTION
	en profondeur et les instructions de nettoyage fournies de Kay Chemical ou de Diversey relatives à la « Procédure de nettoyage en profondeur de la friteuse » pour la procédure de nettoyage en profondeur (ébullition) de McDonald's.
Cleaning (Nettoyage)	25. Récurer la cuve, puis laissez la solution agir jusqu'à ce que le minuteur arrive à échéance pendant que 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. Consulter les instructions de nettoyage fournies de Kay Chemical ou de Diversey relatives à la « Procédure de nettoyage en profondeur de la friteuse » pour en savoir plus sur la vidange de la solution de nettoyage. Une fois la solution vidée, 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, le liquide chaud pourrait causer des blessures.
Is cleaning solution removed ? (La solution de nettoyage a-t-elle été vidée ?) Complete ? (Terminé ?) 	29. Assurez-vous que la solution de nettoyage est vidée, et appuyez sur la touche √ pour continuer.
Draining (Vidange)	30. Aucune action n'est requise lors de la vidange de la petite quantité de solution résiduelle restante dans la cuve.
Is vat empty ? (La cuve est-elle vide ?) 	31. Appuyez sur la touche √ une fois que la cuve est entièrement vide.
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.  DANGER Retirez le bac de filtration lentement afin d'éviter les projections de liquide chaud susceptibles de provoquer de graves brûlures, des glissades et de chutes.
Dry vat (Sécher la cuve)	35. Séchez la cuve en veillant à ce qu'elle ne contienne plus une goutte

AFFICHAGE	ACTION
Complete ? (Terminé ?) 	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 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 40. Si vous utilisez un système d'huile fraîche en vrac, passez à l'étape suivante.
Fill vat with oil (Remplir la cuve d'huile)  Press button until full (Maintenez la touche jusqu'à la fin du remplissage)	38. 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. Relâchez la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère de niveau d'huile minimal.
Continue filling ? (Poursuivre le remplissage ?) 	39. Appuyez sur la touche ✓ pour poursuivre le remplissage. Sinon, appuyez sur la touche X une fois que la cuve est remplie et passez à l'étape 41.
Manually fill vat (Remplissage manuel de la cuve) Complete ? (Terminé ?) 	40. 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.
	41. L'écran de commande s'éteint.

©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_8197987FR 07/2026