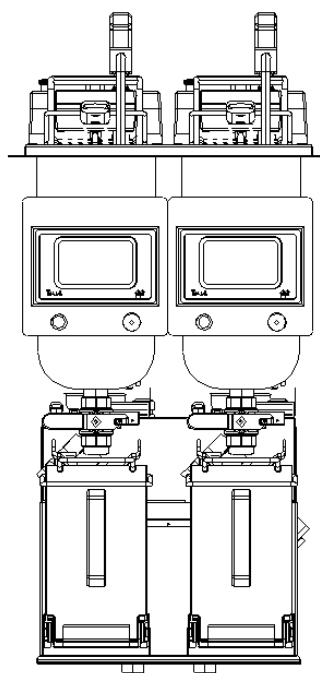
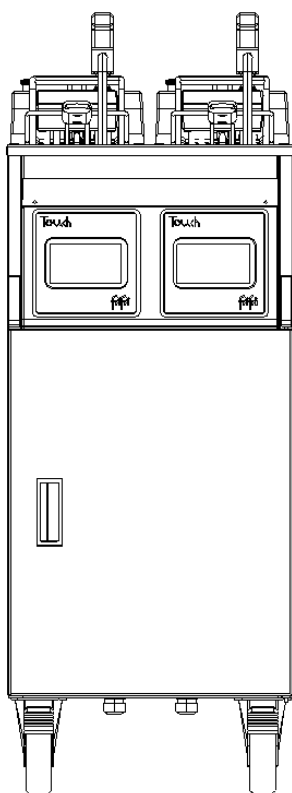


Compact Frying Solutions

Modèles Touch sur pieds et à poser

Manuel de l'utilisateur



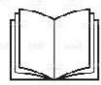
Veuillez prendre note des détails concernant votre produit pour une utilisation future :

Date d'achat : _____

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____

Distributeur : _____



Lincat Ltd
Whisby Road
Lincoln
LN6 3QZ

Export Tél +44 (0) 1522 503250
Royaume-Uni Tél +44 (0) 1522 875500
care@lincat.co.uk

Ces instructions font partie de la documentation de la gamme de friteuses Touch, et doivent être tenues à disposition et utilisées conjointement avec la notice d'installation IS793 et le manuel des pièces détachées IS805.

1. Index

Section	Description
1	Index
2	Règles de sécurité
3	Utilisation spécifiée de l'appareil
4	Avertissements et instructions spécifiques
5	Sécurité des personnes
5.1	Équipement de sécurité
5.2	Personnel autorisé
5.3	Domaine de responsabilité
5.4	Propriétaire/Utilisateur
5.5	Utilisateur de l'appareil
5.6	Personnel de maintenance
5.7	Formation et qualifications minimales
5.7.1	Propriétaire/Utilisateur
5.7.2	Utilisateur
5.7.3	Personnel d'entretien
5.7.4	Obligation de maintenance
5.7.5	Disponibilité des instructions
6	Préparation
6.1	Fonctionnement initial
6.2	Nettoyage manuel
6.3	Programme d'ébouillantage
6.4	Remplissage des cuves
6.5	Aménagement de votre poste de travail
6.6	Obtention de résultats de qualité
7	Caractéristiques et définitions
7.1	Gestionnaire de recettes
7.2	Assistant pour l'huile
7.3	Mode ECO
7.4	Temporisation adaptative
7.5	Code PIN de blocage
7.6	Code PIN pour confirmer la filtration
7.7	Clonage (charge/sauvegarde)
7.8	Visualisation des statistiques
7.9	Cycle de fonte des graisses (FMC)
7.10	Limite maximale de température de friture
7.11	Fryer Chief
8	Disposition de la friteuse
9	Poids et capacités
10	Identification de l'appareil
11	Conditions ambiantes de travail
12	Utilisation de la friteuse
12.1	Q pad - L'écran d'accueil
12.2	Cuisson en mode manuel
12.3	Cuisson en mode programme
12.4	Filtration de l'huile
12.5	Vidange vers un récipient externe

12.6	Gestionnaire de recettes
12.6.1	Création d'une nouvelle recette
12.6.2	Édition d'une recette
12.6.3	Réorganisation des recettes
12.7	Utilisation du Fryer Chief
12.8	Invitation à secouer
13	Tableau des paramètres utilisateur
14	Réglage des paramètres utilisateur
15	Nettoyage et maintenance
15.1	Intervalles de nettoyage
15.2	Changement de l'huile de friture
15.3	Contrôles périodiques
15.4	Maintenance
16	Service après-vente
17	Mises à jour logicielles
18	Codes d'erreur
19	Pièces détachées

2. Règles de sécurité

Les symboles d'avertissement suivants sont apposés sur l'appareil selon le cas.



Haute tension

Choc électrique

Avertissement de tension électrique dangereuse

Seul le personnel spécialisé autorisé peut effectuer des travaux sur les installations électriques

Suivez les instructions techniques de sécurité spécifiques

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, un entretien ou un nettoyage



Surfaces chaudes/composants internes chauds

En cours d'utilisation, les pièces peuvent devenir chaudes. Évitez tout contact accidentel.



Huile de friture chaude

L'huile de friture chaude peut provoquer des blessures. Laissez toujours refroidir l'huile chaude avant d'effectuer des travaux de nettoyage ou d'entretien.



Avant la livraison, le fabricant a apposé des symboles d'avertissement (autocollants) à tous les endroits appropriés de l'appareil. Si pendant le fonctionnement ou le nettoyage, l'un de ces symboles d'avertissement se détache, l'utilisateur de l'appareil est tenu de le remettre immédiatement en place.

3. Utilisation spécifiée de l'appareil

L'appareil est exclusivement destiné à la friture d'aliments frais et surgelés et ne doit pas être laissé sans surveillance pendant son fonctionnement. Toute autre utilisation de l'appareil est

considérée comme non spécifique. Le respect du manuel d'utilisation et le suivi des instructions de maintenance et de réparation du fabricant font également partie de l'utilisation spécifique.

4. Avertissements et instructions spécifiques

Avertissement



Ne pas essayer de déplacer l'appareil quand la cuve contient de l'huile chaude. N'utiliser ni jet d'eau ni nettoyeur à vapeur, et ne pas immerger cet appareil. Ne pas le faire fonctionner sans l'avoir préalablement rempli de graisse ou d'huile de friture jusqu'au repère de niveau d'huile maximum.

Pendant le fonctionnement, maintenir le niveau d'huile entre les repères de niveau maximum et minimum. Une trop faible quantité d'huile entraînera le fonctionnement du coupe-circuit de sécurité ou un risque d'inflammation. Un remplissage excessif provoquera un débordement ou une formation de mousse. L'huile de friture usagée et contaminée est de plus en plus susceptible de s'enflammer et a également tendance à mousser. Si l'huile de friture s'enflamme, ne pas essayer de l'éteindre avec de l'eau, mais utiliser un extincteur avec un remplissage spécial (Halon) ou une couverture anti-feu.

Mise en garde



Si une quantité excessive de produits à frire congelés ou humides est mise dans l'huile chaude, l'huile risque de mousser.

Un remplissage excessif du panier réduit également la qualité des aliments frits. Pour vidanger ou transférer l'huile de friture en toute sécurité, celle-ci doit avoir refroidi à une température inférieure à 50°C.

Ne jamais nettoyer les éléments avec une brosse en acier ou en les brûlant (fonctionnement à sec). Un nettoyage incorrect des éléments entraînera l'exclusion de la garantie. Le bac de vidange d'huile a la capacité de vidanger une cuve à la fois. Ne pas vidanger les deux cuves en même temps.

5. Sécurité des personnes



Avertissement

Le personnel chargé de l'utilisation et de l'entretien de la friteuse doit être formé à l'utilisation et à la manipulation correctes de l'appareil et doit avoir lu et compris les règles de sécurité de ce manuel d'utilisation avant de commencer à travailler sur ou avec l'appareil.

Ne pas modifier ni retirer les dispositifs de sécurité. Ne pas retirer les symboles d'avertissement qui ont pu être apposés sur l'appareil. Remplacer les symboles d'avertissement manquants ou défectueux.

Ne pas utiliser la friteuse si elle est endommagée. Signaler immédiatement à vos responsables toute irrégularité, notamment en matière de sécurité.

Lors de l'entretien des composants, s'assurer que la friteuse est débranchée de l'alimentation électrique. Toujours vérifier toutes les fonctions de sécurité après avoir terminé les travaux d'entretien.

5.1. Équipement de sécurité

Outre les symboles d'avertissement apposés sur l'appareil, celui-ci est également équipé des dispositifs de sécurité suivants :

- Interrupteur principal
- Contacteur de sécurité
- Thermostat de sécurité

5.2. Personnel autorisé

Seul le personnel autorisé pour le travail concerné peut travailler sur et avec cet appareil.

Le personnel est considéré comme autorisé s'il satisfait aux exigences minimales de formation et de connaissances énumérées dans cette section et s'il s'est vu attribuer un domaine de responsabilité fixe.

5.3. Domaine de responsabilité du personnel

5.4. Propriétaire/Utilisateur

Le propriétaire/utilisateur est la personne responsable de l'utilisation spécifiée de l'appareil et de la formation, ainsi que des tâches du personnel autorisé, y compris l'émission de directives à tout le personnel concernant le fonctionnement de l'appareil.

5.5. Utilisateur de l'appareil

Les responsabilités de l'utilisateur comprennent :

Le maintien des niveaux d'huile dans l'appareil.

Le chargement du produit et le contrôle de la qualité de la friture.

Le nettoyage et la filtration.

L'identification et la signalisation des problèmes.

5.6. Personnel de maintenance

Effectue la maintenance et la réparation de l'appareil conformément aux travaux décrits dans les sections « Nettoyage et maintenance ».

Est chargé du démontage, du rangement et de la mise au rebut de l'appareil.

5.7. Formation et qualifications minimales du personnel autorisé

5.7.1. Propriétaire/Utilisateur

Doit avoir une expérience pertinente dans l'évaluation des dangers et dans la gestion du personnel.

Doit comprendre les règles de sécurité.

5.7.2. Utilisateur

Doit connaître le fonctionnement de la friteuse et être informé des règles de sécurité.

5.7.3. Personnel d'entretien

Doit avoir suivi avec succès la formation correspondante et être familiarisé avec l'entretien de l'appareil. Les travaux d'entretien sur l'équipement électrique de l'appareil ne peuvent être effectués que par un personnel qualifié.

5.7.4. Obligation de maintenance

L'appareil ne doit être utilisé que s'il n'est pas endommagé. Utiliser des consommables d'origine et des pièces détachées d'origine pour les remplacer chaque fois que cela est nécessaire. Toujours vérifier la sécurité de l'équipement après des travaux de maintenance et de réparation.

5.7.5. Disponibilité des manuels d'utilisation et d'installation

Une copie de ce manuel d'utilisation doit être disponible à tout moment pour le personnel sur le lieu d'installation.

6. Préparation

Avant la première utilisation de la friteuse, assurez-vous que les étapes de nettoyage ci-dessous sont suivies et que l'utilisateur est familiarisé avec les commandes et la disposition de l'appareil. Une fois établi, avant de commencer l'utilisation quotidienne, il est conseillé de développer une routine de pré-cuisson et de prendre un moment pour effectuer une série de contrôles : les bacs et les filtres sont-ils en place, le tuyau d'aspiration d'huile est-il correctement placé, les robinets de vidange sont-ils fermés ? Le respect de règles quotidiennes spécifiques à votre établissement vous permettra de garantir un fonctionnement sans problème et d'éviter tout accident fâcheux.

6.1. Première utilisation

La friteuse peut être préparée pour la première utilisation par un nettoyage manuel ou par l'utilisation du programme d'ébouillantage. Pour les deux options, procédez comme suit : Retirez tous les restes d'emballage. Retirez le revêtement plastique et nettoyez l'appareil avant la première utilisation. Retirez le couvercle de la cuve. Sortez le panier de la cuve.

6.2. Nettoyage manuel

Nettoyez la cuve et tous les accessoires avec un produit de nettoyage non caustique adapté à une utilisation dans le domaine alimentaire. Suivez les instructions du fabricant. Après nettoyage, rincez la cuve à l'eau claire. Fermez le robinet de vidange.

6.3. Programme d'ébouillantage

Accessible à partir de l'écran d'accueil Q pad à l'aide des barres de défilement.

Le programme d'ébouillantage (Boil Out) a été affecté à la position de recette 24 et peut être utilisé pour le nettoyage général ainsi que pour le nettoyage initial. Il s'utilise avec de l'eau dans la cuve, dans le cadre du processus de nettoyage. Il est recommandé de respecter les exigences en matière d'EPI et de porter les vêtements de protection appropriés (tablier, gants, lunettes de protection, etc.) lors de l'utilisation du programme d'ébouillantage.

Après chaque opération de nettoyage, finissez toujours en rinçant la cuve avec de l'eau propre pour éliminer tout résidu de nettoyage, puis fermez le robinet de vidange. Veillez à éliminer tout résidu d'eau avec une serviette en papier.

6.4. Remplissage des cuves avec des matières grasses/de l'huile

Cette friteuse est conçue pour être utilisée avec de l'huile et des matières grasses sous forme liquide. Les huiles et les graisses qui se solidifient à des températures plus basses doivent être liquéfiées avant d'être versées dans la cuve de la friteuse, ou le cycle de fusion des graisses doit être utilisé. Cette instruction concerne aussi bien le remplissage que l'appoint en cours d'utilisation. Sur les modèles avec filtration, l'huile ou les matières grasses utilisées doit également être liquide avant de faire fonctionner la pompe.

Si vous prévoyez d'utiliser le cycle de fonte des graisses (FMC), la graisse solide doit être en contact avec l'élément chauffant, et la plaque grillagée doit donc être retirée. Lorsque la quantité initiale de graisse fond, continuez à ajouter de la graisse jusqu'à ce que la graisse liquéfiée atteigne le niveau « Max ». Remettez la grille en place avant de commencer la friture.

Si vous utilisez de l'huile de friture, remplissez la cuve jusqu'au niveau « Max ». Le niveau « Min/Max » est visible à l'intérieur de la cuve.

6.5. Aménagement de votre poste de travail

Assurez-vous d'avoir vérifié la friteuse avant de l'allumer, est-elle remplie d'huile ?

Avez-vous besoin d'ajuster le niveau d'huile en remplissant jusqu'à la ligne ?

Êtes-vous satisfait de la qualité de l'huile ? Une huile plus vieille donnera des résultats plus sombres.

Avez-vous tous les ustensiles nécessaires pour retirer les aliments cuits ?

Avez-vous suffisamment d'espace pour travailler en toute sécurité ?

6.6. Obtention de résultats de qualité

Préchauffez votre friteuse à la bonne température pour la tâche.

Si elle est trop chaude, les aliments seront trop cuits à l'extérieur avant qu'ils ne soient cuits à cœur.

Si la température est trop basse, les aliments deviendront gras et vous consommerez plus d'huile.

Assurez-vous que vos aliments sont secs et égouttés - les aliments humides provoquent des projections et la mousse et l'eau endommagent l'huile.

Retirez régulièrement les débris de la surface de l'huile entre deux lots, car les débris commencent à dégrader la qualité de l'huile.

Ne faites frire qu'avec la charge recommandée pour le panier ; une surcharge réduit la température de l'huile et favorise l'absorption de l'huile par les aliments.

Testez la qualité de l'huile : une huile plus ancienne devient plus volatile à la formation de mousse et le point d'éclair diminue. Le risque d'inflammation augmente.

Une filtration et un rinçage réguliers de la cuve constituent une bonne pratique de travail.

Un nettoyage en profondeur de la friteuse et du bac de vidange permet de préserver la durée de vie de l'huile.

Couvrez l'huile lorsqu'elle n'est pas utilisée, cela prolongera sa durée de vie.

7. Caractéristiques et définitions

7.1. Gestionnaire de recettes

Accessible à partir de l'écran d'accueil Q pad en appuyant sur l'icône



Permet de créer, de modifier, de réorganiser et de stocker, etc. jusqu'à 23 recettes/programmes.

7.2. Assistant pour l'huile

Accessible à partir de l'écran 3 des paramètres Q pad.

Définit un écran de rappel pour le changement et la filtration de l'huile. Affiche une barre de durée de vie de l'huile sur l'écran d'accueil. Lorsque l'Assistant pour l'huile est activé, définissez les données de suivi requises à l'aide du sous-écran 3a.

7.3. Mode ECO

Accessible à partir de l'écran 4 des paramètres Q pad.

Lorsque le mode ECO est activé, la friteuse passe en mode ECO (veille) lorsqu'elle n'est pas utilisée afin d'améliorer le rendement énergétique. La température maintenue par la friteuse en mode ECO et le laps de temps qui déclenche le mode ECO peuvent être réglés par l'utilisateur dans l'écran de configuration 4.

7.4. Temporisation adaptative

Accessible à partir de l'écran 6 des paramètres Q pad.

Lorsque la temporisation adaptative est activée, un algorithme détecte et ajuste le temps de cuisson en fonction des fluctuations de la température de l'huile. Par exemple, si la charge d'un lot est plus élevée que d'habitude ou si le lot chargé est plus congelé (plus froid), la température de l'huile baisse au moment du chargement. Dans ce cas, la temporisation adaptative note la baisse de température de l'huile et ajuste le temps de cuisson en conséquence.

7.5. Code PIN de blocage

Accessible à partir de l'écran 5 des paramètres Q pad.

Permet de limiter l'accès à tous les réglages de la friteuse et aux fonctions de filtration de l'huile.

7.6. Code PIN pour confirmer la filtration

Accessible à partir de l'écran 3 des paramètres Q pad.

Si cette option est activée, le code PIN doit être saisi pour permettre la poursuite de la cuisson une fois l'opération de filtration terminée, sinon la friteuse se bloque sur l'écran de filtration. Cela permet de s'assurer que les cycles de filtration sont respectés.

7.7. Clonage (charge/sauvegarde)

Accessible à partir de l'écran 7 des paramètres Q pad.

Le clonage via une connexion USB permet de dupliquer les paramètres de la friteuse et de les échanger par chargement ou téléchargement entre friteuses de spécifications similaires.

7.8. Statistiques

Accessibles à partir de l'écran d'accueil Qpad en appuyant sur



Fournissent des données sur les valeurs nominales des éléments, les heures d'utilisation et la consommation d'énergie.

7.9. Cycle de fonte des graisses

Accessible à partir de l'écran 4 des paramètres Q pad.

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec de l'huile et des matières grasses sous forme liquide. Les huiles et les graisses qui se solidifient à des températures plus basses doivent être liquéfiées avant la cuisson. Cette instruction concerne aussi bien le remplissage que l'appoint en cours d'utilisation.

L'activation du FMC permet de faire fondre un bloc de graisse en toute sécurité dans la friteuse avant le début de la cuisson. Le réglage de la température du FMC sur le même écran limite l'entrée entre 30 et 120 degrés. Pendant le FMC, l'élément émet des impulsions permettant à la graisse de fondre sans s'enflammer.

7.10. Limite maximale de température de friture

Accessible à partir de l'écran 4 des paramètres Q pad.

Ceci permet de régler la température maximale de friture entre 69 et 190°C.

7.11. Fryer Chief

Accessible à partir de l'écran 1 des paramètres QPad.

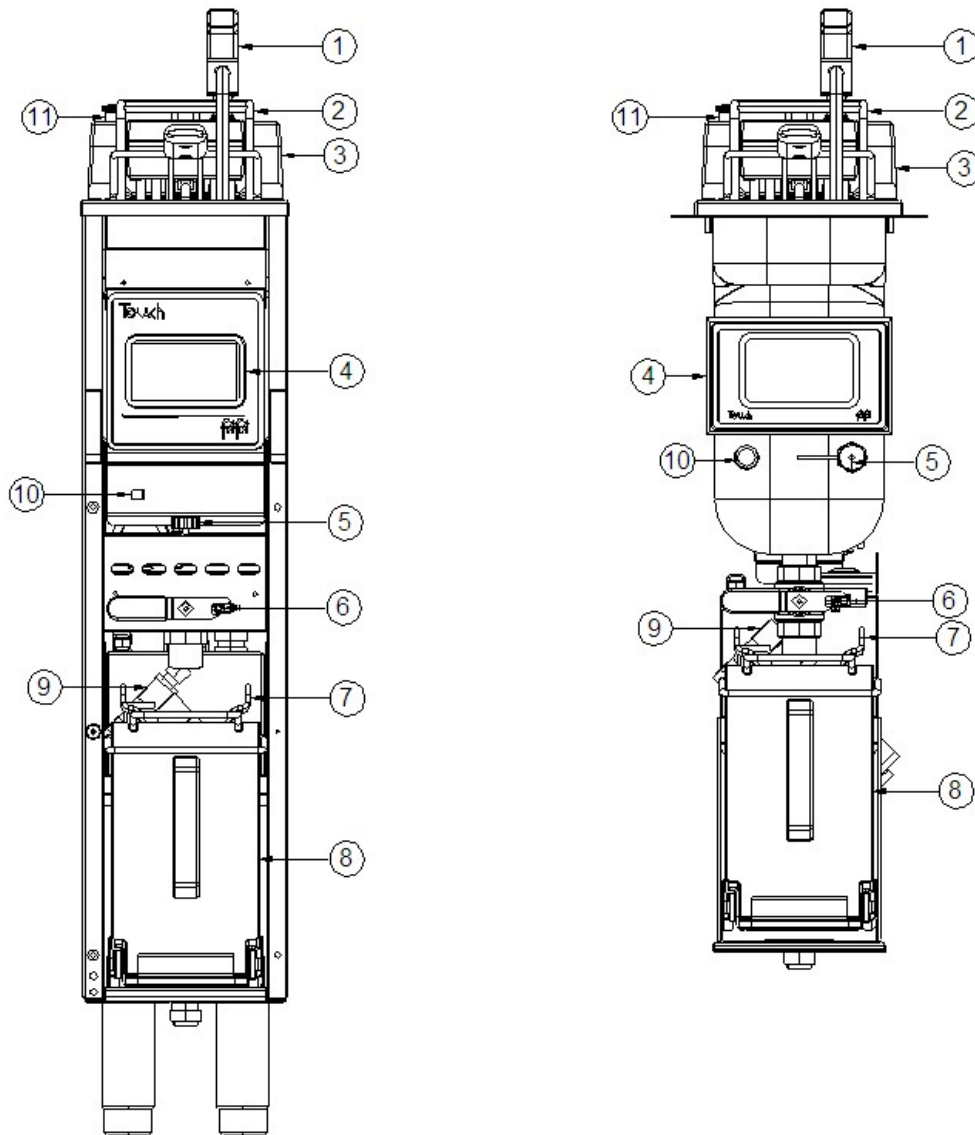
Le Fryer Chief est un système d'alerte de danger potentiel ; si l'utilisateur tente de démarrer la friteuse sans huile ou graisse dans le réservoir, il détectera et alertera l'utilisateur de l'erreur dans les 120 secondes suivant le préchauffage. Une autre fonction est l'alerte de la vanne de vidange, qui crée un message sur l'écran du QPad indiquant que la vanne est ouverte.

7.12. Invitation à secouer

Accessible à partir de l'écran 1 des paramètres QPad.

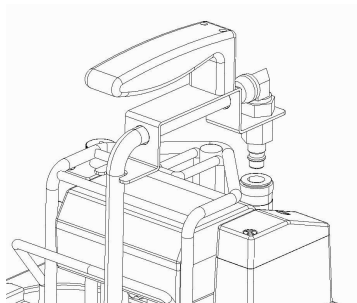
L'invitation à secouer ajoute une invite sonore et visuelle qui se produit à mi-parcours d'un programme en cours. Cette invite est fixée à mi-parcours d'un programme et peut être activée/désactivée via la page de configuration.

8. Disposition de la friteuse

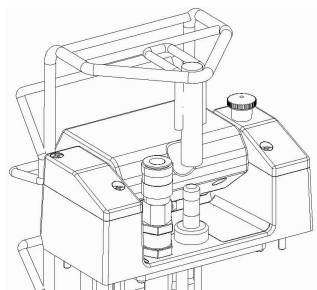


1. Lance de retour d'huile
2. Support de panier
3. Tête de relevage des éléments
4. Panneau de commande tactile
5. Connexion USB
6. Levier de vidange d'huile
7. Support de filtre et filtre
8. Bac de vidange
9. Pompe
10. Interrupteur de marche/arrêt
11. Bouton de déverrouillage de la tête de relevage des éléments

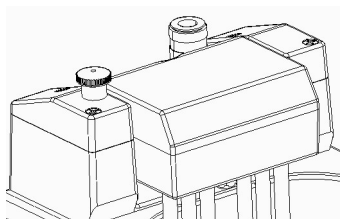
1. Lance de retour d'huile - il s'agit d'un simple montage par pression sur le raccord rapide adjacent à la tête de relevage. Si vous utilisez la lance pour renvoyer de l'huile chaude, respectez les précautions d'EPI mentionnées précédemment, car le corps de la lance peut être chaud.



2. Support de panier – s'emboîte sur le bossage à l'arrière de la tête de relevage.

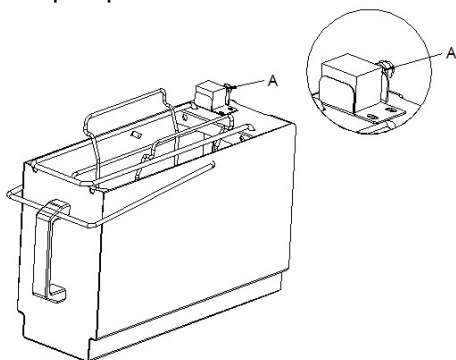


3. Tête de relevage des éléments – les éléments peuvent pivoter vers le haut et se verrouiller en position haute pour permettre l'accès au nettoyage des cuves. Utilisez la molette de relevage des éléments (10) pour déverrouiller et soulever les éléments. Lorsque la cuve est nettoyée, abaissez les éléments avec précaution jusqu'à ce qu'ils soient verrouillés.



4. Panneau de commande tactile – effectue toutes les fonctions de cuisson.
5. Levier de vidange d'huile – vidange les cuves. Faites glisser le levier de sécurité de côté pour ouvrir le robinet.

6. Filtre et support de filtre – Les positionner comme illustré, en s'assurant que le filtre en acier inoxydable soit installé dans le filtre en tissu fin. Le raccordement du tuyau d'aspiration « A » à la pompe DOIT être orienté vers l'arrière de l'appareil pour que la pompe s'enclenche.



7. Bac de vidange
 8. Pompe
 9. Interrupteur marche/arrêt
 10. Bouton de déverrouillage de la tête de relevage des éléments

9. Poids et capacités

Type	211	311	411/412	422	622	633
Poids net sans options (Kg)	47	56	69	79	98,5	98,5
Nombre de paniers	1	1	2	2	2	3
Quantité de remplissage par panier (Kg)	0,9	1,5	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 1,5	3 x 0,9
Quantité d'huile au minimum (l)	7,5	12,5	17	2 x 7,5	2 x 12,5	3 x 7,5
Quantité d'huile au maximum (l)	9	14,5	20,5	2 x 9	2 x 14,5	3 x 9
Production de frites surgelées par heure (Kg)	17-22	27-32	34-44	34-44	54-64	51-66
Production de frites réfrigérées par heure (Kg)	20-25	30-35	40-50	40-50	60-70	60-75

10. Identification de l'appareil

Chaque friteuse possède une plaque d'identification technique. Gardez toujours cette plaque d'identification à disposition pour adresser des demandes à notre service clientèle.

11. Conditions ambiantes de travail – sur pieds et à poser

Type	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 622 - 633
Température minimale (°C)	+5
Température maximale (°C)	+60
Humidité maximale (%)	60

12. Utilisation de la friteuse

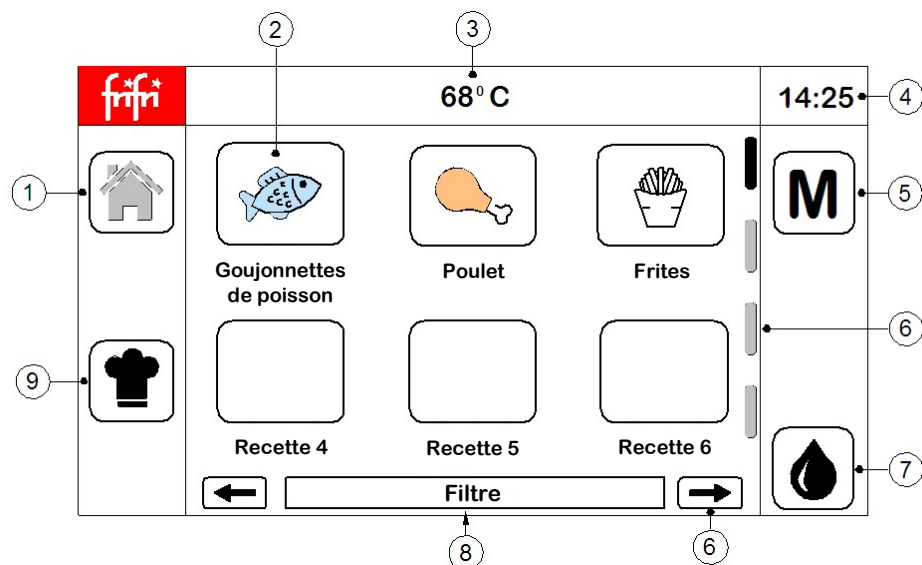
Pendant le fonctionnement, les écrans de la friteuse sont codés par couleur pour votre confort grâce au système ColourCue, qui permet d'indiquer rapidement l'étape de fonctionnement.

Un écran vert indique que la friteuse est en cours de cuisson, ou prête à commencer la cuisson.

Un écran ambre indique le préchauffage.

Un écran rouge indique que le cycle de cuisson est terminé.

12.1. Q pad - L'écran d'accueil




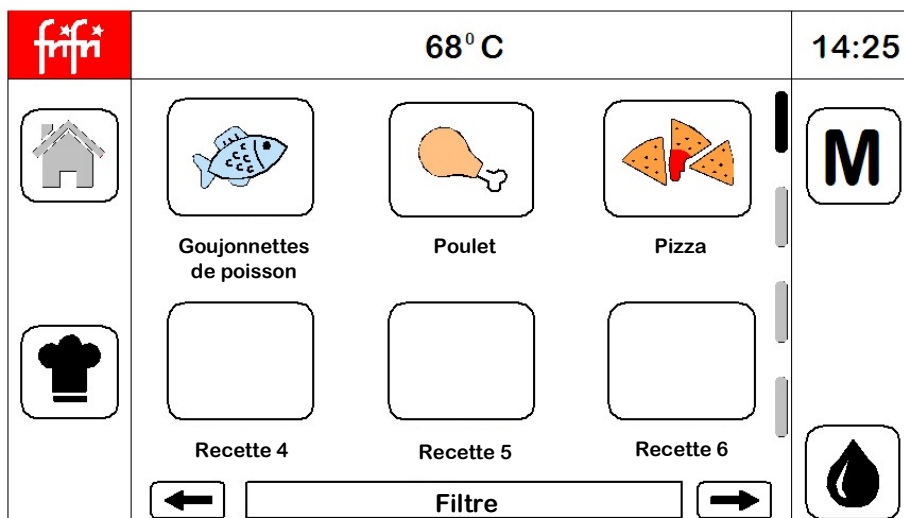
Revenir à l'écran d'accueil


1. Charger une recette
2. Température actuelle
3. Régler Heure/Date
4. Mode manuel
5. Faire défiler les programmes du menu
6. Utilité de la pompe à huile
7. Témoin du filtre à huile
8. Gestionnaire de recettes et paramètres

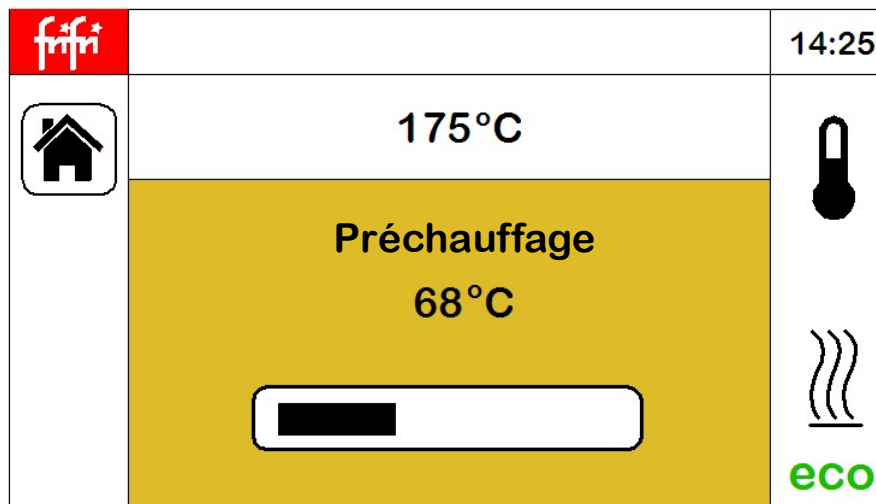
12.2. Cuisson en mode manuel

Allumez l'alimentation secteur et mettez la friteuse en marche à l'aide de l'interrupteur de façade.

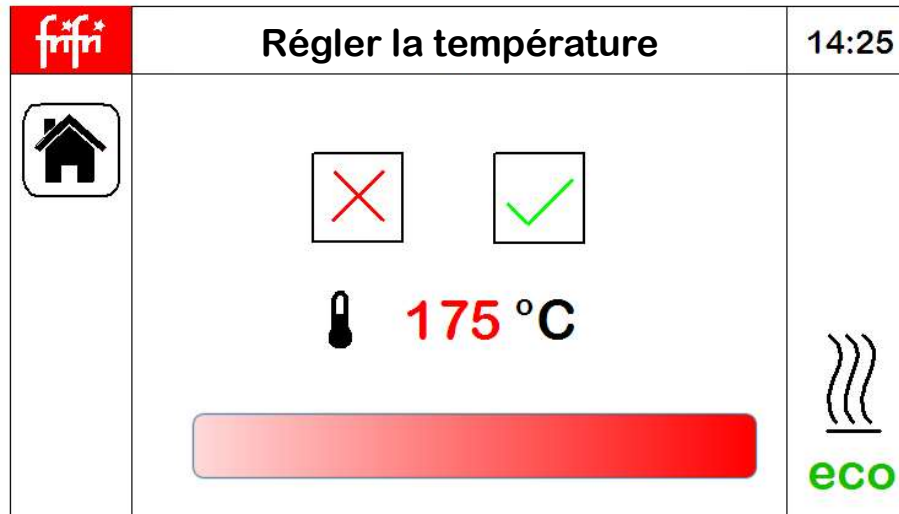
Sur l'écran d'accueil Q pad, appuyez sur l'icône 



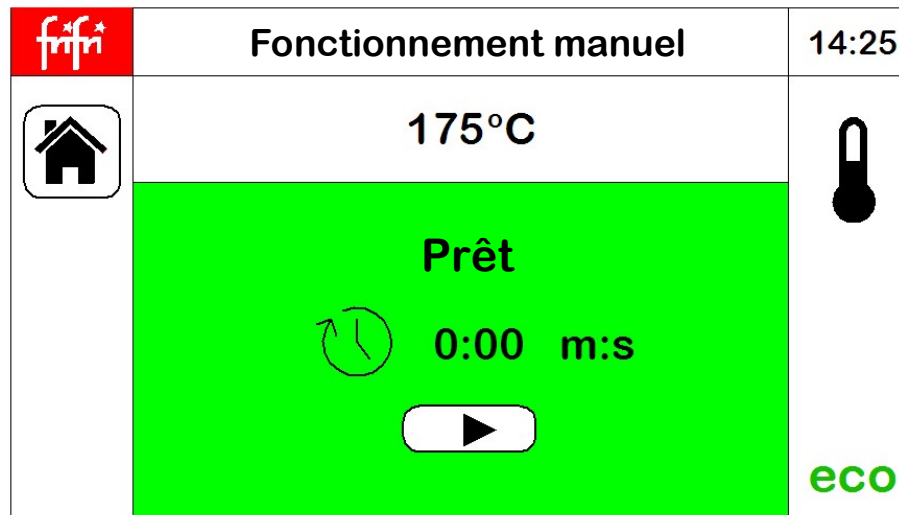
Sur l'écran de préchauffage, appuyez sur l'icône  Le symbole de chauffage et l'icône ECO (s'il est activé) s'affichent.



Réglez la température requise à l'aide de la barre de défilement du bas. Faites glisser ou touchez l'extrémité de la barre pour l'ajuster. Une fois satisfait, acceptez le réglage. L'affichage revient à l'écran de préchauffage.



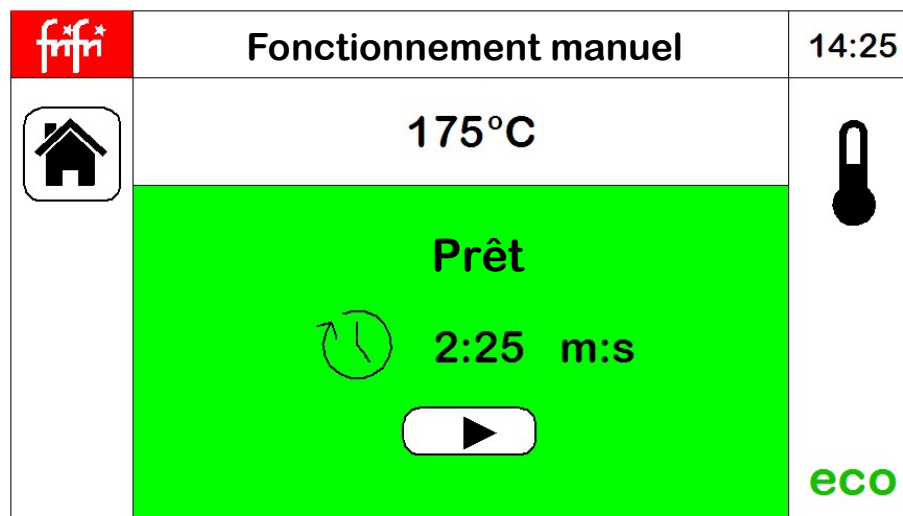
Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran de la minuterie s'affiche. Si nécessaire, appuyez sur l'icône de l'heure pour régler le temps, ou pour cuire sans minuterie, appuyez sur « Play ».



Si la cuisson minutée a été choisie, réglez la durée requise à l'aide de la barre de défilement du bas. Faites glisser ou touchez l'extrémité de la barre pour l'ajuster. La durée maximum est de 15 minutes. Une fois satisfait, acceptez le réglage.



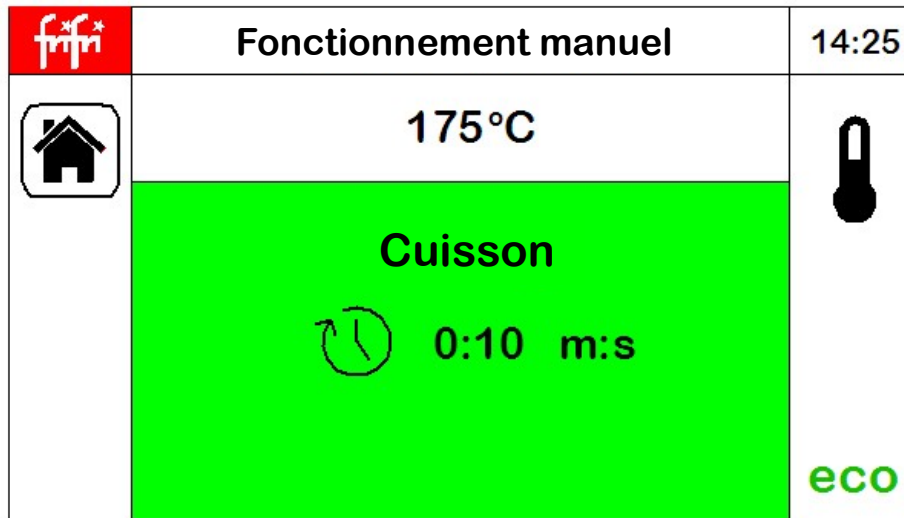
L'écran « Ready » (prêt) apparaît. Appuyez sur l'icône « Play » pour commencer la cuisson.



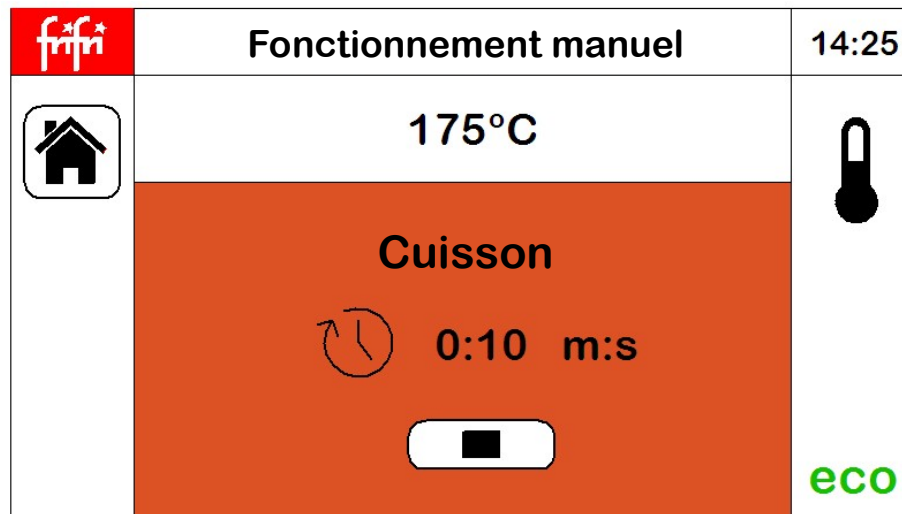
La cuisson commence. Selon que la minuterie a été réglée ou non, le décompte s'effectue en diminuant ou en augmentant.

Cuisson avec minuterie – Le compte à rebours s'effectue et revient à l'écran « Ready » lorsque le cycle est terminé. Une alarme peut être programmée par l'utilisateur pour l'avertir avant la fin du cycle de cuisson. Dans le menu des paramètres, ce délai peut être réglé entre 1 et 180 secondes.

Cuisson sans minuterie - Le décompte se fait en augmentant. Appuyez sur « Stop » pour terminer le cycle et revenir à l'écran « Ready » (prêt).



En mode de cuisson manuelle ou programmée, la cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur l'icône « Stop ».



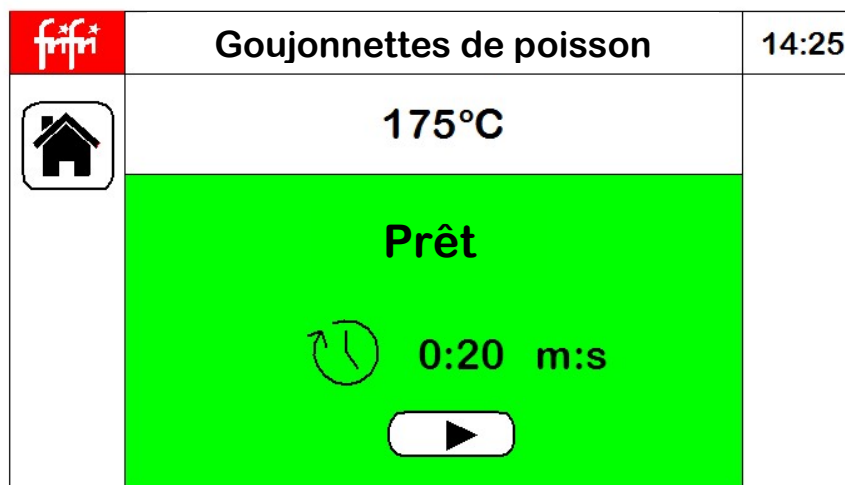
12.3. Cuisson en mode programme

Sur l'écran d'accueil Q pad, appuyez sur l'icône de la recette souhaitée. Il est possible de faire défiler les écrans à l'aide des barres latérales ou des flèches droite/gauche (voir l'écran d'accueil, étiquette 6).

L'écran de préchauffage s'affiche et l'huile commence à chauffer.



Lorsque la température réglée est atteinte, l'écran « Ready » s'affiche. Appuyez sur l'icône « Play » pour commencer le cycle de cuisson.



Pendant le cycle de cuisson, la minuterie effectue un compte à rebours. Lorsque le cycle est terminé, l'écran « Complete » (terminé) s'affiche. Si l'appareil est équipé d'un relevage du panier, le panier se soulève et l'écran revient à l'affichage "Ready" (Prêt) en prévision du lot suivant. Une alarme peut être programmée par l'utilisateur pour l'avertir avant la fin du cycle de cuisson. Dans le menu des paramètres, ce délai peut être réglé entre 1 et 180 secondes.

Si le relevage du panier n'est pas activé, l'écran « Complete » reste affiché et la minuterie continue à compter pour afficher le temps supplémentaire de cuisson du produit avant d'être relevé manuellement.

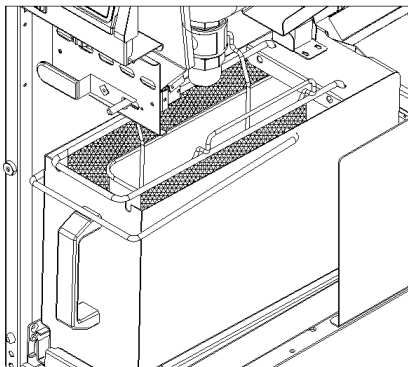


12.4. Filtration de l'huile

Filtration sans pompe

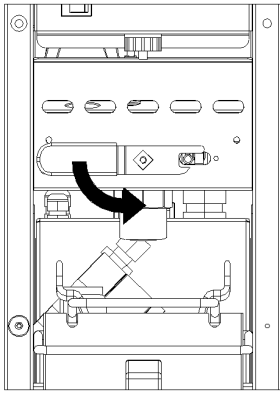
La friteuse est équipée d'un bac d'huile, d'un filtre en acier inoxydable, d'un porte-filtre en tissu fin et d'un filtre en tissu fin pour la filtration par gravité. Avec un vêtement d'EPI approprié, placez le support de filtre en tissu fin et le filtre en tissu dans le bac de vidange, puis placez le filtre en acier inoxydable au-dessus, de sorte que l'huile passe d'abord par le filtre en acier inoxydable. Pour vidanger l'huile, assurez-vous d'abord qu'elle est refroidie à moins de 40°C. Vérifiez que le bac et le filtre sont en place et ouvrez le levier de vidange (point 5 du schéma de disposition). Une fois l'huile vidangée, refermez le levier de vidange. Jetez l'huile usagée ou remplissez la cuve avec l'huile filtrée et nettoyez les filtres du bac. L'huile chaude (mais toujours inférieure à 40°C) se vidange et se filtre plus efficacement que l'huile froide.

Préparation de la filtration d'huile sur un modèle à pompe

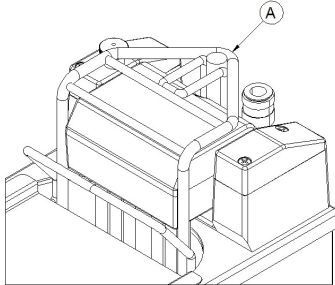


Placez le support de filtre en tissu fin complet avec le filtre en tissu fin dans les découpes d'emplacement du bac de vidange.

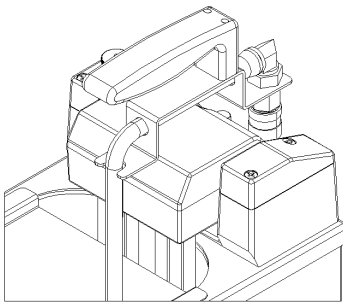
Placez le filtre en acier inoxydable à l'intérieur du filtre en tissu fin afin que l'huile passe d'abord par le filtre en acier inoxydable.



Faites glisser le cran de sûreté à ressort et ouvrez le robinet de vidange à l'aide du levier de vidange. Laissez l'huile s'écouler dans le bac. Fermez le robinet de vidange.



Soulevez et retirez le support de panier (A) de la tête de la friteuse



Installez l'ensemble de la lance d'huile en enfonçant le raccord rapide. (Pour le retirer après la vidange, maintenez le raccord abaissé tout en soulevant l'ensemble de lance d'huile).

Filtration avec pompe



Icône de pompage d'huile

Il existe deux options pour l'utilisation d'un appareil équipé d'une pompe à huile, selon que le paramètre Assistant pour huile est activé ou non. Toutes deux utilisent l'icône de pompage d'huile. Si l'icône de pompage d'huile ne s'affiche pas sur l'écran d'accueil du Q pad, activez-la en suivant les instructions de la section « Paramètres » et en réglant l'option Pompe installée sur Yes (oui) (écran de paramètres 6). Avec un vêtement d'EPI approprié, placez les filtres en tissu fin et les filtres en acier inoxydable dans les bacs comme indiqué dans la section ci-dessus. Retirez le support de panier et installez la lance de retour d'huile sur le raccord rapide situé en haut à l'arrière de l'appareil avant de commencer à pomper.

Assistant pour l'huile désactivé

Appuyez sur l'icône de pompe à huile pour passer à l'écran d'Assistant pour huile ci-dessous. Ouvrez le robinet et vidangez l'huile dans le bac de vidange. Fermez le robinet de vidange. Une pression sur Play fait démarrer la pompe et renvoie l'huile filtrée vers la cuve. Une fois que l'huile est revenue dans la cuve, l'écran d'accueil s'affiche à nouveau. Si l'huile s'est vidée avant le délai de 5 minutes affiché, le bruit de la pompe change et vous pouvez revenir à l'écran d'accueil en appuyant sur l'icône « Stop ». Portez un EPI approprié pour retirer la lance lorsqu'elle est chaude. Essuyez la lance et rangez-la. Remettez le support de panier en place. Nettoyez les filtres du bac.



Assistant pour l'huile activé

Si l'assistant pour huile est activé, la barre de défilement du filtre en bas de l'écran d'accueil du Q pad (étiquette 8) indiquera la progression du cycle de vie de l'huile. Une fois que le cycle de vie défini par l'utilisateur a été atteint, l'écran de l'Assistant pour huile ci-dessous s'affiche. Utilisez « Later » (plus tard) pour retarder la vidange et la filtration - les fonctions peuvent être annulées deux fois. Pour vidanger et filtrer l'huile, ouvrez le robinet de vidange et videz l'huile dans le bac de vidange. Fermez le robinet de vidange. Appuyez sur OK pour démarrer la pompe et renvoyer l'huile vers la cuve. Une fois le processus terminé, retirez la lance et remettez le support de panier en place. Nettoyez les filtres.



L'écran du compte à rebours d'huile s'affiche pendant la vidange et la filtration. À la fin, l'écran d'accueil s'affiche à nouveau. Si l'huile s'est vidée avant le délai de 5 minutes affiché, le bruit de la pompe change et vous pouvez revenir à l'écran d'accueil en appuyant sur l'icône « Stop ».



12.5. Vidange vers un récipient externe

Sur les modèles avec pompe, l'huile usagée peut être vidangée dans un récipient externe pour être jetée à l'aide du flexible de vidange fourni. Laissez l'huile refroidir en dessous de 40°C. Portez un équipement de protection individuelle. Utilisez le coupleur rapide pour brancher le tuyau flexible à la même connexion que celle utilisée pour la lance d'huile. Assurez-vous que votre récipient puisse recevoir tout le contenu de la cuve de la friteuse et suivez la procédure de pompage.

12.6. Gestionnaire de recettes

12.6.1. Pour créer une nouvelle recette

Pour créer un nouveau programme de recette, à partir de l'écran d'accueil du Q pad, appuyez sur le Gestionnaire de recettes.



Utilisez les barres de défilement ou les flèches pour trouver et sélectionner un espace de recette vide. Il existe 23 espaces de recette (le 24ème est réservé à un programme d'ébouillantage).

Appuyez sur l'espace vide choisi. Touchez ensuite l'icône de température et utilisez la barre de défilement pour régler la température. Appuyez sur l'icône de temps et utilisez la barre de défilement pour régler la durée - le temps maximum est de 15 minutes.

Choisissez une image en appuyant sur l'icône de photo.



Appuyez sur la barre de titre et nommez votre recette à l'aide du clavier alpha-numérique.

Appuyez sur  pour sauvegarder les paramètres de la recette et revenir à l'écran d'accueil.

12.6.2. Pour modifier une recette

Sur l'écran d'accueil du Q pad, appuyez sur l'icône du Gestionnaire de recettes.






À l'aide des barres de défilement ou des flèches, sélectionnez la recette à modifier.

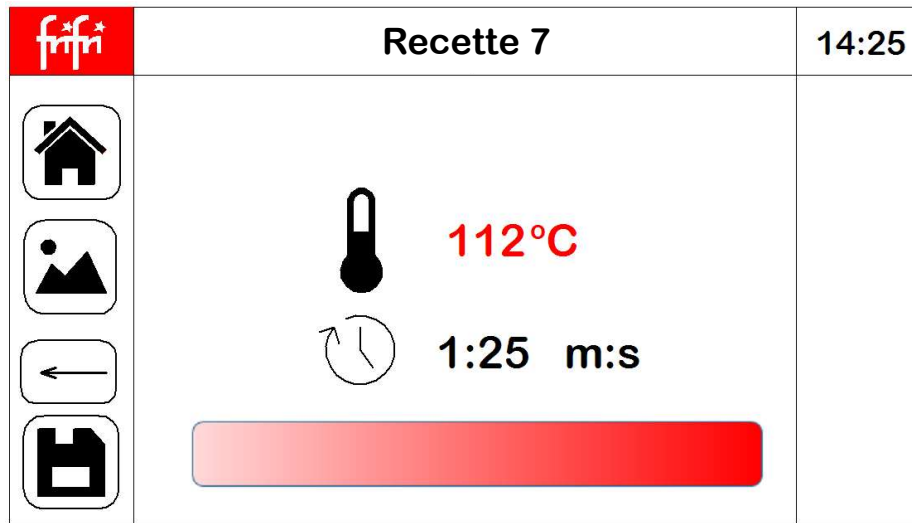
Sélectionnez l'icône de température pour modifier la température.

Sélectionnez l'icône de temps pour modifier la durée.


Sélectionnez la barre de titre pour modifier le titre.

Changez l'image en appuyant sur l'icône de photo. 

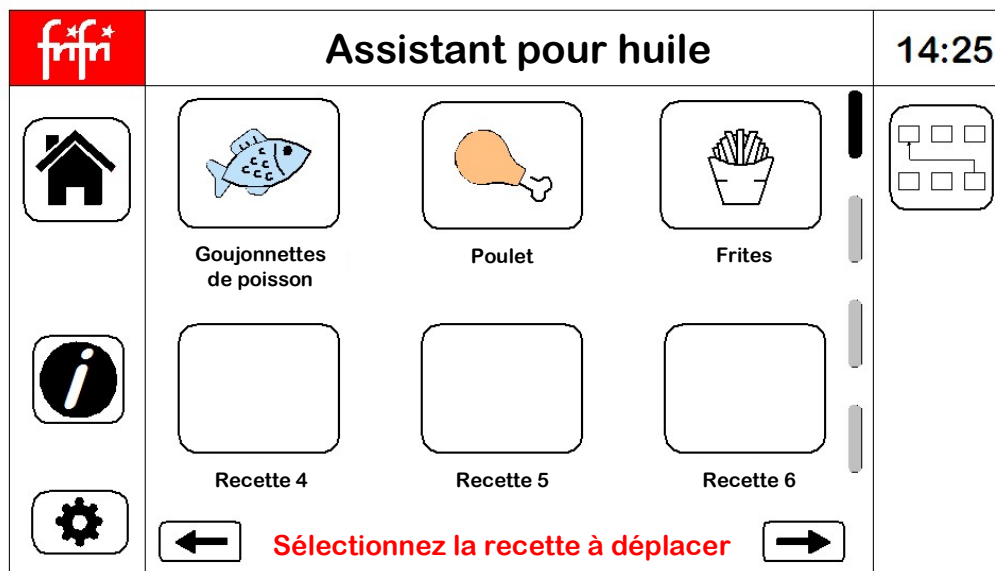
Appuyez sur  pour sauvegarder la recette et sur  pour revenir à l'écran d'accueil.



12.6.3. Pour réorganiser des recettes

Sur l'écran d'accueil du Q pad, appuyez sur l'icône du Gestionnaire de recettes .

Sélectionnez l'icône « Arrange »  (organiser).



Sélectionnez la recette à déplacer.

Faites défiler au besoin et sélectionnez un nouvel emplacement.

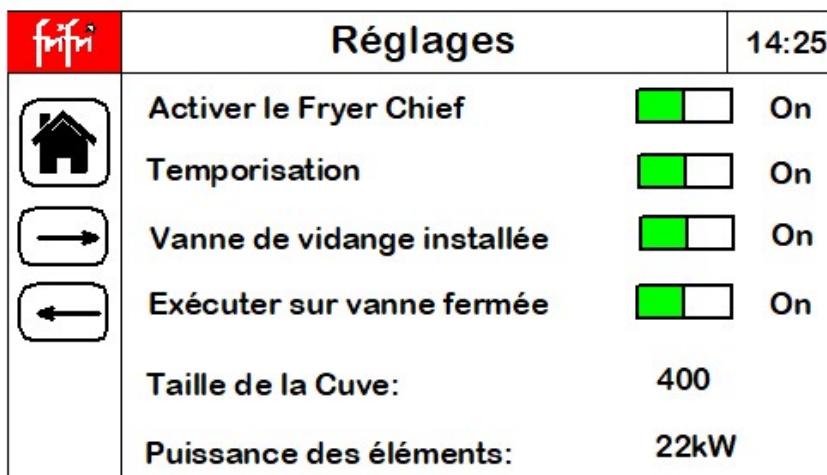
12.7. Utilisation du Fryer Chief

12.7.1. Paramètres du Fryer Chief

Pour mettre en marche le Fryer chief, vous devez appuyer sur l'icône du Gestionnaire de recettes

Puis sur l'icône des paramètres.

Accédez à la page des paramètres du Fryer Chief.



La fonction Activer le Fryer Chief permet à la fonction de fonctionner pendant le premier processus de préchauffage sélectionné. Au bout de 120 secondes, la friteuse fonctionne normalement et le Fryer Chief n'affecte aucun autre aspect de la friteuse.

Temporisation déclenchera une minuterie de 30 minutes après un échec de test du Fryer Chief. Si l'appareil est démarré sans huile et que le test échoue, cette minuterie donne à la friteuse le temps de baisser considérablement la température avant de permettre le démarrage d'un autre programme. **Pour contourner ce délai d'attente, l'utilisateur peut le désactiver dans les paramètres, ce qui supprimera la minuterie et permettra à un autre programme de démarrer immédiatement.**

Vanne de vidange installée l'activation de ce paramètre permet au QPad d'afficher le message 'Vanne de vidange ouverte' à l'écran lorsque la vanne de vidange a été ouverte. Lorsque ce message est affiché à l'écran, l'appareil ne permet pas aux éléments d'être chauffés et revient à l'écran d'accueil si l'utilisateur a ouvert la vanne de vidange avec un programme sélectionné.

Exécuter sur vanne fermée ce message invite la friteuse à exécuter un test du Fryer Chief après chaque ouverture de la vanne de vidange.

Taille de la cuve et puissance des éléments sont pré-réglés ; ne réglez pas ces valeurs, car le logiciel du Fryer Chief fonctionnerait de manière incorrecte. La valeur de taille de la cuve représente la largeur de la cuve juste au dessus de l'écran. La valeur puissance des éléments représente la puissance nominale combinée des éléments dans la cuve.

12.7.2. Test de fonctionnement du Fryer Chief

Pendant que le Fryer Chief effectue un test, le logo Fryer Chief clignote dans le coin inférieur gauche de l'écran et une fois le test terminé, le logo disparaît et la friteuse commence à chauffer normalement. Ce test se produit lors du préchauffage initial ou après le premier préchauffage, après que la vanne de vidange a été actionnée, en fonction des paramètres sélectionnés (voir le paragraphe 12.7.1).








12.7.3. Échec du test du Fryer Chief

Si l'utilisateur essaie de chauffer les éléments sans huile ou sans graisse dans la cuve et que le test du Fryer Chief est activé, le logiciel doit le détecter dans les 120 secondes.

Si une défaillance est détectée, la friteuse déclenche une alerte, coupe l'alimentation électrique des éléments et crée des messages à l'écran.

	Nuggets de poulet	14:25
	133°C	
	<p>Alerte de Fryer Chief Vérifier le niveau de l'huile</p> <p>OK</p>	

	Nuggets de poulet	14:25
	133°C	
	<p>Remplir d'huile</p> <p>OK</p>	

	Nuggets de poulet	14:25
	133°C	
	<p>Élément chaud Remplir avec précaution</p> <p>OK</p>	

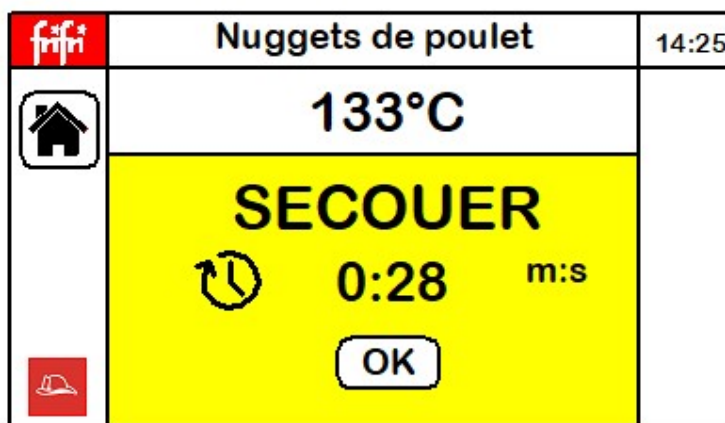
Une fois les alertes effacées, l'utilisateur doit faire attention et remplir la cuve d'huile ou de graisse. Il est recommandé à l'utilisateur d'attendre que la température affichée sur la friteuse diminue de façon importante après un échec de test du Fryer Chief ; ceci peut être facilité en ajoutant prudemment de l'huile à température ambiante. L'utilisateur doit attendre que la température affichée soit inférieure à 100°C avant d'ajouter de l'huile. L'activation du paramètre « Timeout » (temporisation) permet de créer

une minuterie de 30 minutes après une panne du Fryer Chief ce qui indiquera quand ajouter en toute sécurité de l'huile dans la cuve.

Si l'utilisateur a mis de l'huile ou de la graisse dans la cuve et que le Fryer Chief émet toujours une alerte, le niveau de remplissage de la cuve doit être vérifié : un faible volume d'huile dans la cuve est susceptible de déclencher le logiciel.

12.8. Invitation à secouer

L'invitation à secouer peut être activée/désactivée sur la première page des paramètres. Lorsqu'elle est activée, l'invitation apparaît de manière audible et visible, une alarme retentit pendant 30 secondes et l'écran change pour indiquer « SHAKE » (secouer). Pour couper le son et revenir à l'écran du programme, l'utilisateur doit appuyer sur la coche. Cette alerte se produit à mi-parcours de chaque programme si cette fonction est activée.




13. Tableau des paramètres réglables par l'utilisateur

Paramètre	Écran	Explication
Température actuelle	Divers	Affiche la température
Régler Heure/Date	1	Règle l'heure et la date
Mode manuel	1	Permet la saisie manuelle
Faire défiler les recettes	1	Accéder aux écrans des recettes
Pompe à huile	1	Active la pompe à huile
Gestionnaire de recettes	1	Gérer les recettes
Charger une recette	1	Charger une recette
Organiser des recettes	2	Réorganiser des recettes
Accéder aux paramètres	2	Accéder aux écrans des paramètres
Informations	2	Accéder aux données de puissance nominale et de consommation en kW des éléments
Assistant pour l'huile	3	Définit les invites pour la filtration/le changement d'huile
Code PIN pour confirmer la filtration	3	Permet la cuisson continue après la filtration
Définir des rappels pour le filtre à huile	3	Régler la minuterie de rappel
Activer l'invitation à secouer	3	Active/désactive l'invitation à secouer
Changer le rappel pour l'huile	3a	Règle le moment du changement d'huile
Cycle du filtre à huile	3a	Règle le chiffre du cycle du filtre
Options de suivi de l'huile	3a	Permet un suivi par cycles ou par heures

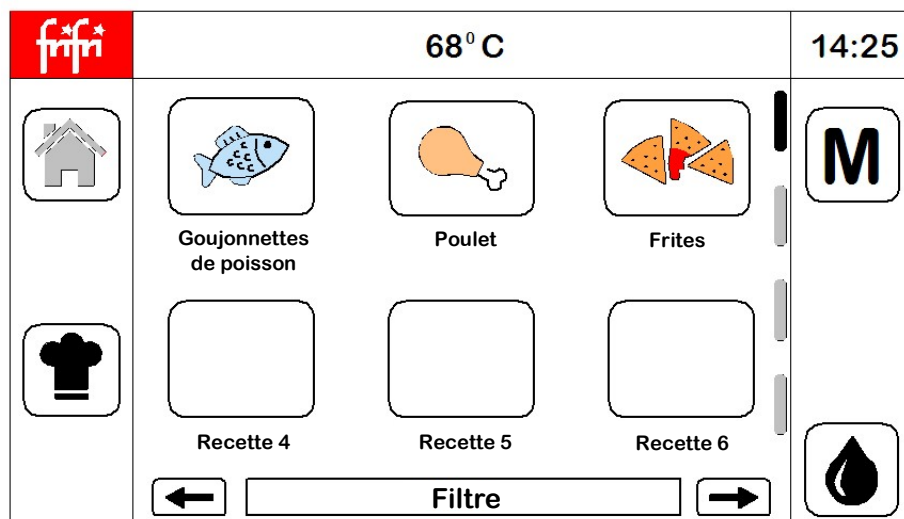
Changement d'huile obligatoire	3a	Force le changement d'huile (peut être annulé deux fois)
Activer le Fryer Chief	3b	Permet d'effectuer un test du Fryer Chief au démarrage
Temporisation	3b	Ajoute un verrouillage de 30 minutes après une panne du FC
Vanne de vidange installée	3b	Permet au capteur de vanne de vidange de fonctionner
Exécuter après l'ouverture de la vanne	3b	Effectue un test du FC après l'ouverture de la vanne de vidange
Taille de la cuve	3b	Définit la taille de la cuve
Puissance des éléments	3b	Définit la puissance nominale totale des éléments de la cuve
Contrôle du cycle de fonte des graisses	4	Active le cycle de fonte des graisses
Température du cycle de fonte des graisses	4	Règle la température du cycle de fonte des graisses
Température maximale de cuisson	4	Règle la limite supérieure pour toutes les cuissons
Activation du mode ECO	4	Active le mode ECO lorsque la friteuse est en veille. Toucher l'écran pour revenir à l'accueil
Réglage de la température du mode ECO	4	Règle la température du mode ECO
Réglage de la temporisation du mode ECO	4	Définit l'intervalle de temps pour le déclenchement du mode ECO
Activation du contrôle par code PIN	5	Limite l'accès à tous les paramètres
Accès aux paramètres de l'avertisseur sonore	5	Accès aux paramètres de l'avertisseur sonore
Choix des unités de température	5	Sélectionne degrés C ou F
Réglage de l'écart de température	5	Permet un réglage de la température à +/- 5 degrés
Volume de l'avertisseur sonore	5a	Règle le volume de l'avertisseur sonore
Temps de réinitialisation de l'avertisseur sonore	5a	Règle l'intervalle de l'avertisseur sonore
Alarme de fin du programme	5a	Régler la durée d'alarme de l'avertisseur sonore
Temporisation adaptative – Mode programme Temporisation adaptative – Mode manuel	6	Un algorithme détecte la température de l'huile et prolonge le temps de cuisson en cas de baisse de température plus importante en rechargeant
Activer le relevage du panier	6	Active le relevage du panier lorsqu'il est installé
Abaissement automatique du panier	6	Active l'abaissement du panier
Panier simple/double (modèle 411 uniquement)	6	Définit le nombre de paniers Permet des minuteries séparées des paniers
Pompe installée	6	Active la pompe si elle est installée
Gérer les recettes	7	Charger, sauvegarder et supprimer des recettes
Thème du système de charge	7	Modifie le fond d'écran
Définir la langue	7	Sélectionne une langue
Charger les paramètres d'une clé USB	7	Charge les paramètres d'une clé USB
Enregistrer les paramètres sur USB	7	Enregistre les paramètres sur une clé USB


Version du micrologiciel	8	
Afficher la version du logiciel à carte	8	Affiche la version de la carte
Contrôler la version du logiciel à carte	8	Affiche la version de la carte
Contrôler la version du matériel à carte	8	Affiche la version de la carte

14. Réglage des paramètres utilisateur

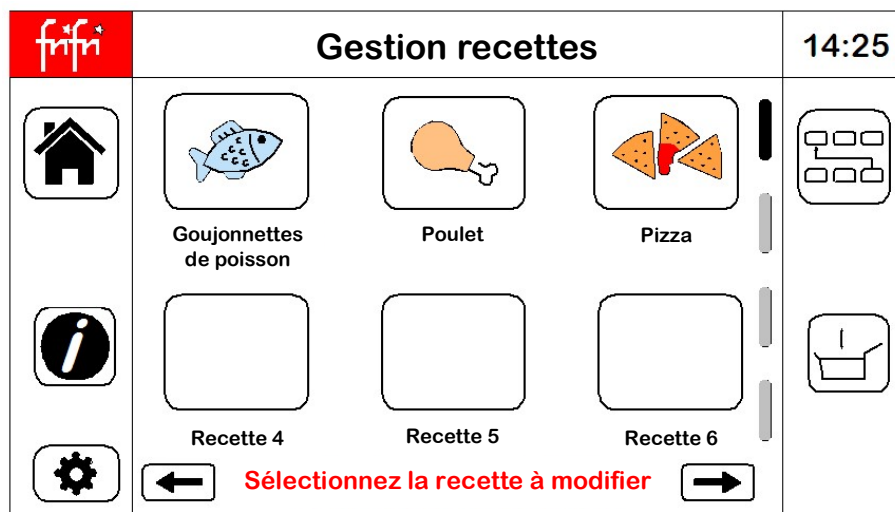
Sur l'écran d'accueil Q pad, appuyez sur  .

1



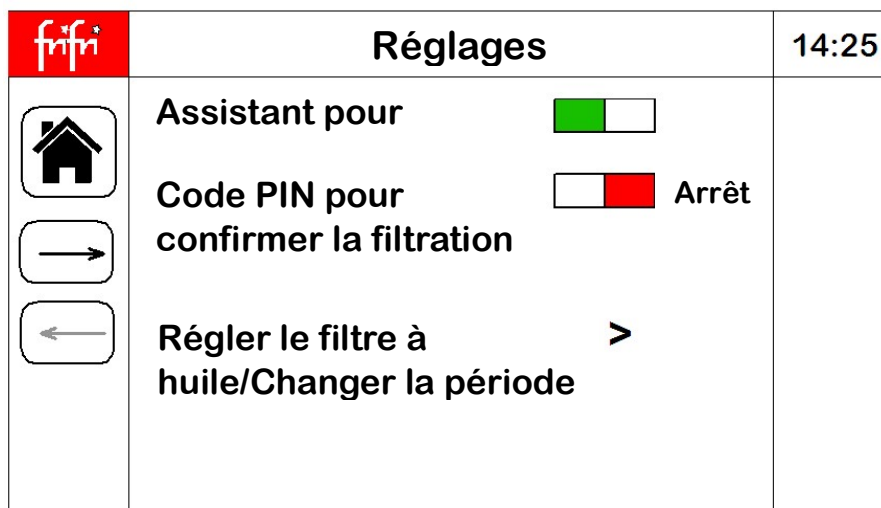
Depuis l'écran du gestionnaire de recettes, appuyez sur  .

2





Faites défiler les écrans de paramètres (3-8) à l'aide des icônes de flèches et réglez les paramètres au besoin

3






Sous-écran de réglage du filtre à huile/Changer la période

3a




frfr	Réglages		14:25
	Changer l'huile après	3 Jours	
	Filtrer après	9 Cycles	
	Suivre en cycles/heures	<input checked="" type="checkbox"/> Cycles	
	Changement d'huile obligatoire	<input checked="" type="checkbox"/> Activé	

Régler le sous-écran des paramètres du Fryer Chief




3b

frfr	Réglages		14:25
	Activer le Fryer Chief	<input checked="" type="checkbox"/> On	
	Temporisation	<input checked="" type="checkbox"/> On	
	Vanne de vidange installée	<input checked="" type="checkbox"/> On	
	Exécuter sur vanne fermée	<input checked="" type="checkbox"/> On	
	Taille de la Cuve:	400	
	Puissance des éléments:	22kW	

4




frfr ⁺	Réglages	14:25
	FMC Activer	<input checked="" type="checkbox"/>
	Température de FMC	55 °C
	Température maximale	175 °C
	ECO Activer	<input checked="" type="checkbox"/>
	Température ECO	120 °C
	Temporisation ECO	1 Minutes

5










frfr ⁺	Réglages	14:25
	Activer le code PIN	<input checked="" type="checkbox"/> Désactivé
	Paramètres de l'avertisseur sonore	>
	Unités de température	<input checked="" type="checkbox"/> °C
	Écart de température	-4.5 °C

Sous-écran des paramètres de l'avertisseur sonore

5a

fifri		Réglages	14:25
	Paramètres de l'avertisseur sonore		
	Volume de l'avertisseur		Élevé
	Temps de réinitialisation de l'avertisseur sonore	60	Sec
	Fin de l'alarme du programme	15	Sec

6

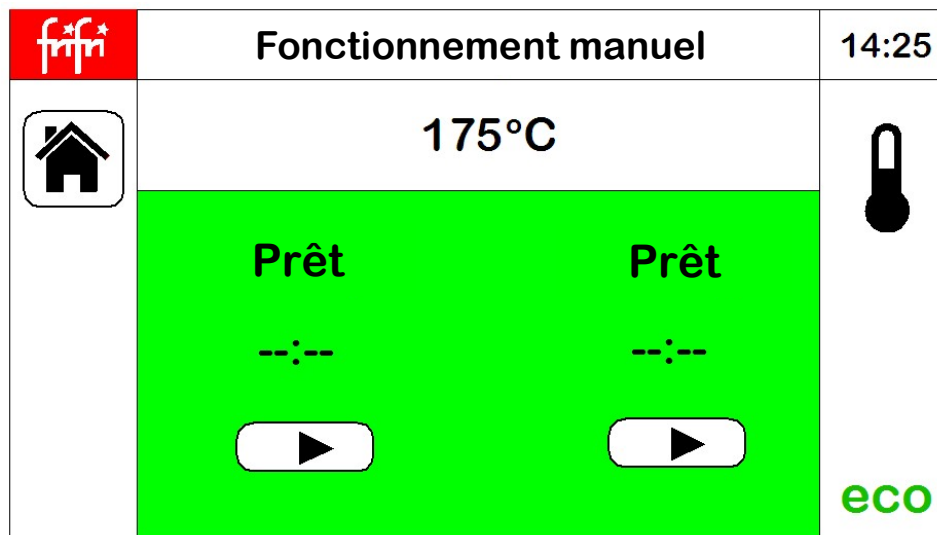
fifri		Réglages	14:25
	Temporisation adaptative – Prog.		Désactivé
	Temporisation adaptative – Man.		Désactivé
	Activer le relevage du panier		Activé
	Abaissement autom. du panier		Désactivé
	Panier simple/double		Simple
	Pompe installée		Oui

N.B - Pour les modèles 411 avec 2 paniers ou 2 relevages

Ces modèles peuvent être configurés pour que les relevages et le chronométrage fonctionnent à l'unisson ou indépendamment l'un de l'autre.

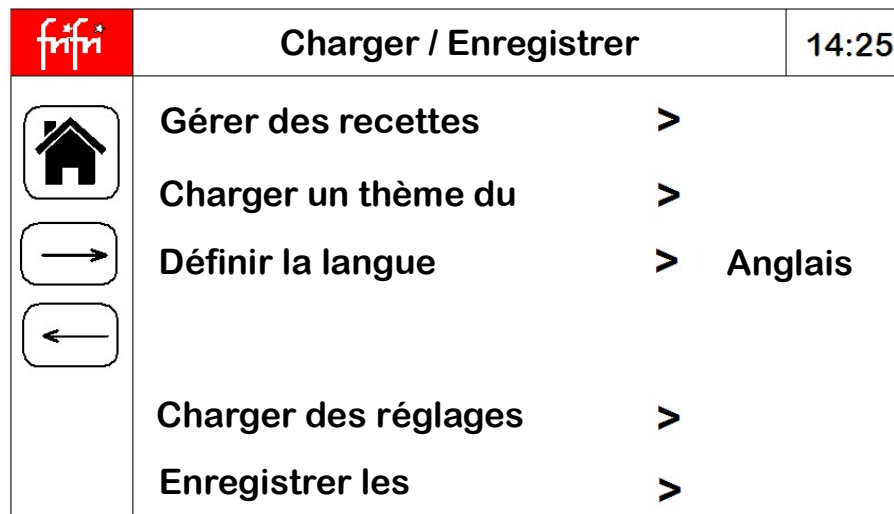
Pour permettre aux relevages de fonctionner à l'unisson, réglez l'option Panier simple/double sur Simple. Pour permettre aux relevages de fonctionner indépendamment l'un de l'autre, réglez l'option Panier simple/double sur Double. Le panneau de commande affiche alors un double écran de chronométrage (voir ci-dessous), et chaque panier peut être chronométré et soulevé séparément.

Ce mode peut également être utilisé pour les modèles 411 sans relevage si vous souhaitez régler la durée de chaque panier séparément. Cela permet de cuire simultanément différents produits avec des durées différentes, ou de commencer un deuxième lot plus tard que le premier.







Pour accéder aux paramètres des écrans 7 et 8, la connexion USB doit être installée.

7



Assurez-vous que la connexion USB est en place.
Choisissez le paramètre que vous voulez modifier et suivez les invites.

8

	Mise à jour du système	14:25
	Versions du micrologiciel :	
	Affichage : FDB01-1-93	>
	Contrôleur : FCB01-1-78	>
	Contr. HW Rév - 59	

Toucher le paramètre choisi pour afficher les versions.

15. Sauvegarder les paramètres enregistrés

Une fois l'appareil réglé selon la configuration souhaitée par l'utilisateur et les recettes définies, une sauvegarde sur USB doit être créée, ce qui permet de rétablir les paramètres individuels de l'utilisateur en cas d'erreurs de l'utilisateur ou du tableau.

Insérez une clé USB dans le port USB de l'appareil et aller dans les paramètres, page 7.

Sélectionnez « Enregistrer les paramètres » → et confirmez pour enregistrer.

Dans les paramètres de la page 7, entrez dans « Manage Recipes » (gérer les recettes) → « Save Recipes » (enregistrer des recettes) → et confirmez pour enregistrer.

La clé USB peut ensuite être retirée et rangée en lieu sûr. Cette clé USB peut également être utilisée pour transférer des paramètres et des recettes entre des friteuses analogues.

16. Nettoyage et maintenance

16.1. Intervalles de nettoyage, tous les jours ou selon la durée d'utilisation de l'appareil.

La propreté générale est essentielle dans tous les environnements de cuisine. Nettoyez toujours l'équipement après utilisation et préparez soigneusement au régime de nettoyage avant de commencer, c'est-à-dire que vous devez avoir tout le matériel de nettoyage à portée de main et placer des panneaux « Sol mouillé ».



Mise en garde

Utilisez uniquement des produits de nettoyage non caustiques et non abrasifs.

Utilisez uniquement des chiffons de nettoyage non abrasifs.

N'utilisez que des nettoyeurs autorisés dans le domaine alimentaire

N'effectuez les travaux de nettoyage qu'après que l'huile et l'appareil aient refroidi à un niveau de température tel qu'aucune brûlure ne puisse se produire.

Zone de nettoyage	Travail de nettoyage
Surfaces extérieures et couvercles	Nettoyer avec un chiffon humide
Panneau de commande	Nettoyer avec un chiffon humide
Raccordement rapide (pompe en option)	Produit de nettoyage/eau chaude
Cuve de friture	Eau chaude
Panier de friture	Lave-vaisselle/eau chaude

Support de panier de friture	Lave-vaisselle/eau chaude
Couvercle de cuve d'huile de friture	Lave-vaisselle/eau chaude
Surfaces intérieures et couvercles	Nettoyer avec un chiffon humide
Câbles de connexion	Nettoyer avec un chiffon humide
Récipient de vidange d'huile	Lave-vaisselle/eau chaude
Alentours de la friteuse	Nettoyez avec des brosses dures et douces et des chiffons humides et suivez les instructions spéciales si nécessaire.

16.2. Changement de l'huile de friture

Filtration	Tous les jours ou selon l'intensité d'utilisation
Changement	Selon la saturation

16.3. Contrôles périodiques

Bac de vidange d'huile	Propreté, niveau de remplissage
Qualité de l'huile de friture	Selon les règles d'hygiène
Cuve de friture	Propreté, résidus de friture déposés
Tuyau de vidange et raccords rapides	Propreté, fonctionnement, étanchéité après l'installation
Éléments chauffants	Surface

16.4. Maintenance

Nous recommandons une maintenance régulière par une société de service après-vente, en fonction de l'intensité d'utilisation de l'équipement.

17. Service après-vente

Pour obtenir de l'aide sur l'installation, la maintenance et l'utilisation de votre équipement FriFri, veuillez contacter notre service d'entretien :

📞 Royaume-Uni : 01522 875520

Pour les clients hors du Royaume-Uni, veuillez contacter votre revendeur FriFri local

Tous les travaux d'entretien, autres que le nettoyage habituel, doivent être effectués par l'un de nos agents agréés en révision. Nous ne pouvons nous tenir responsable du travail effectué par d'autres personnes.

Pour que votre demande de révision soit traitée le plus efficacement possible, veuillez nous indiquer :

- Les brefs détails du problème
 - Code produit
 - Numéro de type
 - Numéro de série
- } Se trouvant tous sur la plaque du numéro de série

FriFri se réserve le droit d'effectuer tout travail sous garantie, s'il est possible d'accéder raisonnablement à l'appareil, pendant les heures normales de travail, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h.

GARANTIE

Cet appareil bénéficie d'une garantie complète de 2 ans sur les pièces et la main-d'œuvre au Royaume-Uni et de 2 ans sur les pièces uniquement à l'exportation. La garantie vient s'ajouter à vos droits statutaires ou légaux, sans les minimiser.

La garantie ne couvre pas :

- Tous dommages accidentels, toute mauvaise utilisation ou utilisation non conforme aux instructions du fabricant
- Les articles consommables (notamment les filtres, le verre, les ampoules, les éléments de grille-pain et les joints de porte).
- Les dégâts dus à une mauvaise installation, à une modification, à une révision non autorisée ou à des dommages dus à l'entartrage, à l'accumulation de débris alimentaires, etc.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts indirects ou consécutifs. Notre venue repose sur le fait que le technicien autorisé puisse accéder à l'appareil, afin d'entreprendre le travail sous garantie.

Les visites de révision d'un appareil sous garantie seront effectuées conformément aux conditions de vente.

18. Mises à jour logicielles

Pour les mises à jour logicielles, veuillez contacter - techsupport@lincat.co.uk

19. Codes d'erreur

Élément relevé – Vérifiez que l'élément est correctement positionné au fond de la cuve de friture.
Température excessive – laissez la friteuse refroidir et réessayez. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.

Contacteur de sécurité ouvert – laissez la friteuse refroidir et réessayez. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.

20. Pièces détachées

Pour les pièces détachées, consulter le manuel de pièces détachées Touch IS853 & IS854.