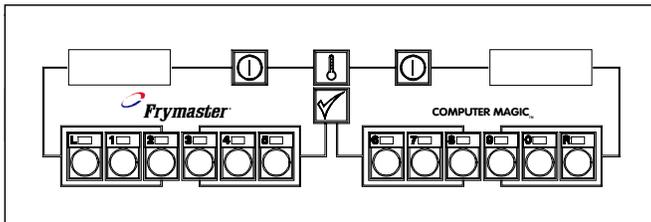
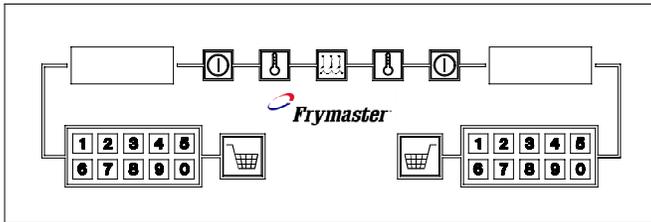


Contrôleurs de la friteuse Frymaster

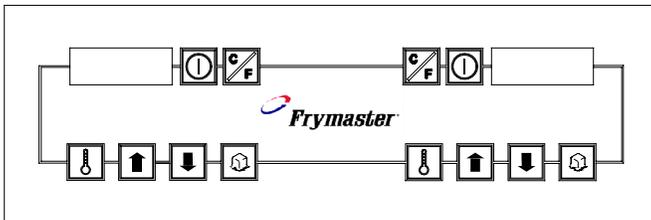
Manuel d'utilisation



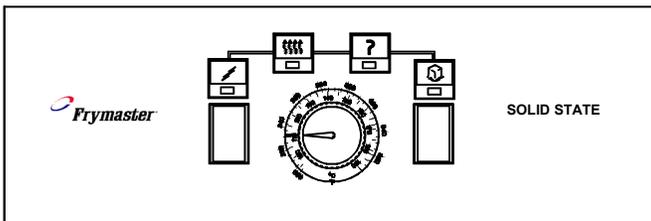
Computer Magic III (CM III) - Page 1-1



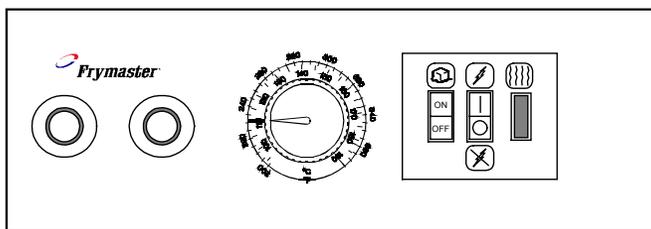
Minuterie du panier automatique - Page 2-1



Contrôleur numérique - Page 3-1



Contrôleur à semi-conducteurs (analogique) - Page 4-1



Contrôleur du thermostat - Page 5-1

Frymaster



Permanence téléphonique 1-318-865-1711

Juillet 2002

* 81 95 935 *

AVIS

ÉTATS-UNIS

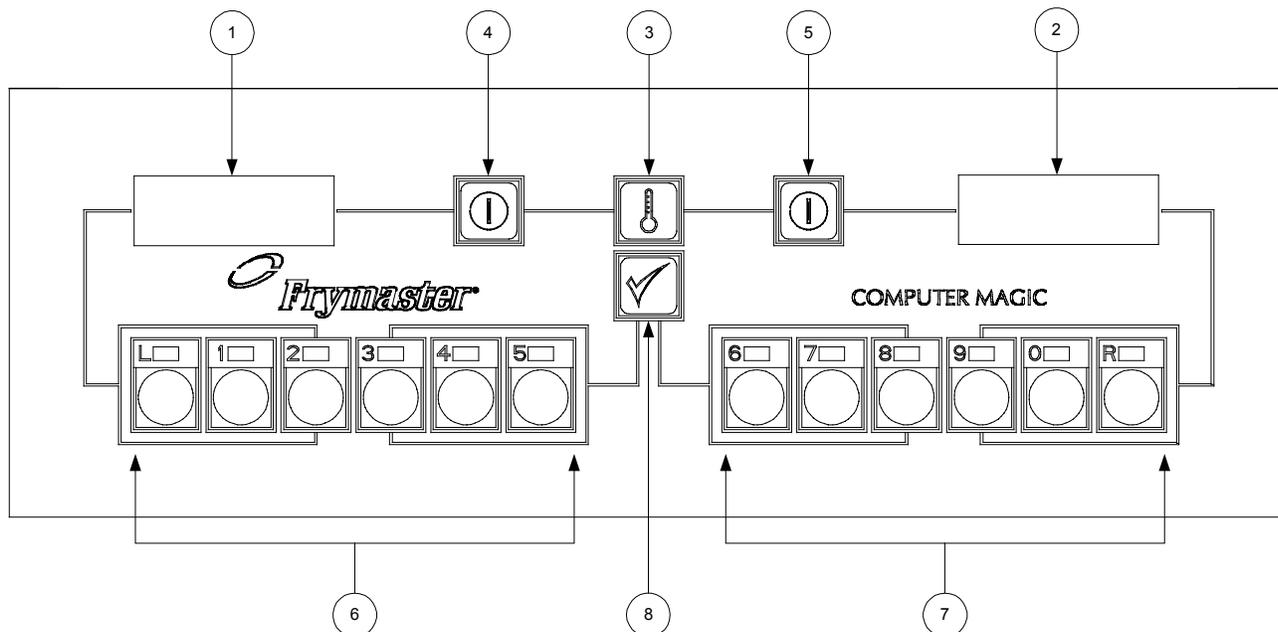
Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement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

CANADA

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

CHAPITRE 1

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION ET MODE D'EMPLOI DU CM III



LÉGENDE	DESCRIPTION
1	Affichage électroluminescent de gauche
2	Affichage électroluminescent de droite
3	Bouton Verrouillage de programme et Contrôle de température
4	Interrupteur de marche/arrêt de gauche. (Dans les friteuses à grand bassin de friture, chacun des deux interrupteurs permet la mise en marche et l'arrêt du contrôleur.)
5	Interrupteur de marche/arrêt de droite. (Dans les friteuses à grand bassin de friture, chacun des deux interrupteurs permet la mise en marche et l'arrêt du contrôleur.)
6	Boutons produit de gauche
7	Boutons produit de droite
8	Bouton Mode de programmation

INTRODUCTION

La friteuse Computer Magic III (CM III) garantit une qualité de produit constante en permettant à l'opérateur d'accéder à des paramètres de cuisson spécifiques pour 12 produits maximum. Ces paramètres restent stockés dans la mémoire de l'ordinateur. Une pression sur un seul bouton lance un cycle de cuisson selon les paramètres stockés pour que chaque lot soit frit de la même façon. Pour les friteuses équipées de paniers automatiques, l'ordinateur commande également l'abaissement et le soulèvement du panier. D'autres fonctions incluent un cycle de fusion du shortening (graisse végétale), un mode d'ébullition pour le nettoyage du bassin de friture et des contrôles automatiques de la durée de remontée à température. L'ordinateur peut être programmé pour afficher des températures en degrés Fahrenheit ou Celsius et afficher la durée résiduelle du cycle de cuisson ou afficher constamment la température du bassin de friture.

REMARQUE : Cet ordinateur est configuré pour la friteuse sur lequel il est installé (gaz ou électrique et grand bassin de friture ou double bassin). Même s'ils semblent identiques, les ordinateurs configurés pour une utilisation sur un type de friteuse ne sont pas directement interchangeables avec ceux configurés pour une utilisation sur un autre type de friteuse.

DÉFINITIONS

- Bouton produit :** L'un des boutons numérotés du panneau de commande. Vous pouvez programmer un point de consigne et 12 ensembles de paramètres de cuisson (un par produit) dans l'ordinateur. Les boutons permettent également d'entrer les valeurs correspondant au point de consigne et aux paramètres de cuisson.
- Point de consigne du bassin de friture :** Température de friture définie par l'opérateur. Quand l'ordinateur est mis sous tension, il amène automatiquement la température de l'huile ou du shortening (graisse végétale) de cuisson au point de consigne et la maintient à cette valeur jusqu'à la mise hors tension de l'ordinateur.
- Paramètres de cuisson :** Ensemble des variables de cuisson associées à un produit. Il s'agit de la *sensibilité, du temps de cuisson, du délai de secousse et du temps de maintien.*
- Sensibilité :** Fonction intégrée qui ajuste le temps de cuisson pour compenser la baisse de température dans le bassin de friture quand le produit est plongé dans l'huile. Différents produits varient en densité, volume par lot et température. Les produits alimentaires varient également au niveau du temps de cuisson. Un réglage correct de la sensibilité garantira un produit de haute qualité. Le réglage 0 est le moins sensible et 9 le plus sensible.
- Temps de cuisson :** Temps défini par l'opérateur pour la cuisson d'un produit.
- Délai de secousse :** Temps (défini par l'opérateur) qui doit s'écouler durant le cycle de friture avant que le produit ne soit secoué.
- Temps de maintien :** Temps déterminé par l'opérateur pendant lequel le produit peut être maintenu au chaud avant d'être servi.

MODE D'EMPLOI DE L'ORDINATEUR

Mettez l'ordinateur sous tension en appuyant sur l'un des interrupteurs de marche/arrêt . **REMARQUE** Un point décimal entre les chiffres 1 et 2 dans l'affichage électroluminescent indique que l'appareil chauffe.

1. L'un des messages suivants s'affiche :
 - a. **CYCL**, qui indique que la friteuse fonctionne en mode Cycle de fusion. La friteuse restera en mode Cycle de fusion jusqu'à ce que la température de l'huile de cuisson ou du shortening (graisse végétale) atteigne 180 °F (82 °C) ou que l'opérateur annule le cycle de fusion.
 - b. **HI**, qui indique que la température du bassin de friture est de 21 °F (12 °C) supérieure au point de consigne. Ne faites rien ; le contrôleur permettra à l'huile de refroidir jusqu'au point de consigne avant de réactiver les brûleurs ou les éléments chauffants.
 - c. **Lo**, qui indique que la température du bassin de friture est de 21 °F (12 °C) inférieure au point de consigne. Ne faites rien ; le contrôleur va faire monter la température de l'huile au point de consigne.
 - d. **----**, qui indique que la température du bassin de friture se trouve dans l'intervalle de cuisson.
REMARQUE : Pour les meilleurs résultats, ne tentez aucune cuisson tant que l'affichage n'indique pas **----**.
 - e. **HELP**, qui indique un problème de chauffe. Mettez la friteuse hors tension et appelez la permanence téléphonique Frymaster.

- f. **HOT**, qui indique que la température du bassin de friture soit supérieure à 410 °F (210 °C). **Si ce message s'affiche, éteignez immédiatement la friteuse ! REMARQUE** : Sur les ordinateurs utilisés dans l'Union Européenne (ceux qui portent la marque CE), la température est de 395 °F (202 °C).
- g. **Prob**, qui indique que l'ordinateur a détecté un problème dans les circuits de commande et de mesure de la température. Éteignez la friteuse et contactez un réparateur agréé.
2. Quand **----** s'affiche, appuyez sur un bouton produit pour lancer un cycle de cuisson.
- a. L'affichage indique le temps de cuisson programmé et commence son compte à rebours. Sur les friteuses équipées de paniers automatiques, le panier s'abaisse dans le bassin de friture.
- b. Si vous avez programmé un délai de secousse, une alarme retentit à l'heure spécifiée et l'affichage indique **SH#**, où # représente le numéro du bouton. L'alarme retentit pendant 3 secondes, puis s'arrête automatiquement. Si vous n'avez programmé aucun délai de secousse, **sh#** ne s'affiche pas durant le cycle de cuisson.
- c. À la fin du cycle de cuisson, une alarme sonore retentit, **COOC** s'affiche et le voyant du bouton produit associé clignote. Pour annuler l'alarme de cuisson, appuyez sur le bouton qui clignote. Sur les friteuses équipées de paniers automatiques, le panier remonte du bassin de friture.
- d. À ce stade, le temps de maintien s'affiche (si la durée programmée est supérieure à zéro) et le compte à rebours commence. Quand le compte à rebours atteint zéro, **HD#** s'affiche (où # représente le numéro du bouton) et une alarme retentit. L'alarme de maintien s'arrête en appuyant sur le bouton de programmation . **REMARQUE** : Si l'affichage est utilisé, le compte à rebours du temps de maintien ne s'affiche pas.
3. Pour vérifier la température du bassin de friture à tout moment, appuyez une fois sur le bouton Contrôle de température . Pour vérifier le point de consigne, appuyez deux fois sur le bouton. Si vous suspectez que la température est incorrecte, vérifiez la température du bassin de friture avec un thermomètre ou un pyromètre pour vérifier si le relevé de l'ordinateur est raisonnablement proche de la mesure. Dans le cas contraire, contactez un centre de SAV agréé pour assistance.
4. Sur les friteuses à grand bassin, durant les périodes d'inactivité, **----** doit apparaître dans les deux affichages. Sur les friteuses à double bassin, **----** doit s'afficher uniquement sur le côté qui est allumé. Dans le cas contraire, vérifiez la température réelle et le point de consigne.

 **ATTENTION**

Il est possible que les circuits électroniques de votre ordinateur subissent les effets des fluctuations de courant et des orages. S'il tombe en panne ou n'effectue plus correctement la programmation sans raison apparente, réinitialisez-le en le débranchant puis en le rebranchant. Ceci pourra vous éviter l'appel d'un réparateur.

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DE L'ORDINATEUR

1. Accédez au mode de programmation en appuyant sur le bouton Mode de programmation . **Code** apparaît dans l'affichage de gauche. Si vous accédez au mode de programmation par erreur, appuyez sur le bouton pour quitter le mode de programmation. **REMARQUE** : Si vous essayez d'accéder au mode de programmation en cours de cuisson, le message clignotant **B U S Y** s'affiche.
2. Appuyez sur les boutons produit 1, 6, 5 et 0 dans cet ordre. La programmation ne sera acceptée que si vous entrez ce code. Ceci permet d'empêcher toute personne non autorisée de modifier vos instructions.
3. **sp-r** (point de consigne) apparaît dans l'affichage de gauche. Tout point de consigne déjà programmé apparaît dans l'affichage de droite. Pour modifier le point de consigne, entrez la température du point de consigne de votre choix en utilisant les touches numériques. Le point de consigne maximal programmable est 375 °F (191 °C). Appuyez sur le bouton Mode de programmation pour verrouiller le nouveau point de consigne (ou l'ancien, s'il n'a pas été modifié).

REMARQUE : Sur les friteuses à double bassin, **sp-R** indique le point de consigne pour le bassin droit. Une fois le point de consigne du bassin droit programmé, **sp-L** (point de consigne du bassin gauche) apparaît dans l'affichage de gauche. Entrez le point de consigne pour le bassin gauche de la même manière que pour le bassin droit.

4. **sel p** (sélection produit) apparaît dans l'affichage de gauche. Appuyez sur le bouton produit à programmer (ou appuyez sur pour retourner au mode d'exploitation normal). Dans les friteuses à grand bassin, tous les boutons produit, y compris L et R, sont utilisables. Dans les friteuses à double bassin, les boutons produit L et 1 à 5 sont utilisés pour le bassin gauche et les boutons R et 6 à 0 pour le bassin droit.
5. **sens** (sensibilité) apparaît dans l'affichage de gauche. Toute sensibilité déjà programmée apparaît dans l'affichage de droite. Pour modifier la sensibilité, entrez le nouveau réglage et appuyez sur pour le verrouiller. Si le réglage n'a pas été modifié, appuyez sur pour accepter le réglage précédent.
6. **COOC** (temps de cuisson) apparaît dans l'affichage de gauche. Tout temps de cuisson déjà programmé apparaît dans l'affichage de droite. Appuyez sur pour accepter le temps de cuisson actuel. Pour le modifier, entrez le nouveau temps de cuisson à l'aide des touches numériques. Appuyez sur pour verrouiller le nouveau temps.
7. **sh_** (délai de secousse) apparaît dans l'affichage de gauche. Si votre produit exige d'être secoué durant la cuisson, définissez le nombre de secondes de cuisson avant la secousse à l'aide des touches numériques.

Par exemple, si vous entrez 30, cela veut dire que le produit devra être secoué après 30 secondes de cuisson. À la fin des 30 secondes, une alarme retentit et le bouton produit clignote pendant 3 secondes. Si le produit n'exige pas d'être secoué, entrez 0. Le nombre entré apparaît dans l'affichage de droite. Appuyez sur pour verrouiller le délai programmé.

8. **hd_** (temps de maintien) apparaît dans l'affichage de gauche. Définit le temps durant lequel le produit peut être maintenu à température avant mise au rebut (de 13 secondes à 60 minutes). Si vous ne voulez pas utiliser la fonction de maintien, entrez 0. Appuyez sur pour verrouiller ce temps.
9. **sel p** (sélection produit) réapparaît dans l'affichage de gauche. Si vous devez programmer plus de produits, retournez à l'étape 5 et suivez toutes les instructions jusqu'à ce stade, en reprenant pour chaque produit.

10. Une fois la programmation terminée, verrouillez l'ensemble du programme en appuyant sur le bouton Contrôle de température/Verrouillage de programme .

ANNULATION DU-CYCLE DE FUSION



N'annulez pas le mode Cycle de fusion si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide !

Le cycle fusion est conçu pour éviter de brûler le shortening (graisse végétale) et de faire surchauffer le bassin de friture ou les éléments chauffants tout en faisant fondre progressivement les blocs de shortening (graisse végétale). L'ordinateur démarre automatiquement la friteuse en mode Cycle de fusion et affiche **C Y C L** durant le cycle de fusion. L'ordinateur reste en mode Cycle de fusion jusqu'à ce que la température dans le bassin atteigne 180 °F (82 °C) ou que le cycle de fusion soit annulé par l'opérateur. Si vous n'utilisez pas de shortening (graisse végétale) solide, vous pouvez annuler la fonction Cycle de fusion.

Pour annuler le cycle de fusion sur un grand bassin de friture, appuyez sur le bouton R. Pour annuler le cycle de fusion sur un double bassin de friture, appuyez sur le bouton L pour le bassin gauche et sur R pour le bassin droit. **C Y C L** est remplacé par **L.** Le point décimal entre les chiffres 1 et 2 s'allume indiquant que l'appareil chauffe.

UTILISATION DE LA FONCTION D'ÉBULLITION



Avant d'utiliser cette fonction, assurez-vous que le bassin de friture est rempli d'un mélange d'eau froide et de détergent.

1. Pour programmer l'ébullition de la friteuse, appuyez sur le bouton Mode de programmation . **Code** apparaît dans l'affichage de gauche.

REMARQUE : Pour les friteuses à double bassin, utilisez l'interrupteur de marche/arrêt de gauche pour le bassin gauche et l'interrupteur de marche/arrêt de droite pour le bassin droit. La procédure d'ébullition ne peut pas avoir lieu simultanément dans les deux bassins de friture.

2. Appuyez sur les boutons produit 1, 6, 5 et 3 dans cet ordre. **boil** apparaît dans l'affichage de droite. La température est automatiquement réglée à 195 °F (91 °C). La friteuse atteint cette température et y reste jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'interrupteur de marche/arrêt, ce qui annule le mode d'ébullition. Si un débordement se produit, éteignez immédiatement la friteuse, laissez-la refroidir, puis accédez une fois encore au mode Ébullition pour reprendre la procédure.

FONCTION DE CONTRÔLE DU TEMPS DE REMONTÉE À TEMPÉRATURE DE LA FRITEUSE

Le contrôle du temps de remontée à température est une mesure de la durée écoulée requise pour que la friteuse monte la température de l'huile de cuisson de 275 à 325 °F (135 à 163 °C). L'ordinateur vérifie automatiquement le temps de remontée à température chaque fois que la température du bassin de friture chute en dessous de la limite inférieure, soit 250 °F (121 °C).

Pour vérifier le temps de remontée à température, appuyez sur le bouton Mode de programmation . **Code** apparaît dans l'affichage de gauche. Appuyez sur les boutons produit 1, 6, 5 et 2 dans cet ordre. Le temps de remontée à température apparaît dans les deux affichages pendant 5 secondes. Même si bien des facteurs influent sur le temps de remontée à température, notamment la taille du bassin de friture et la quantité et la température du

produit placé dans le bassin, ce temps doit être inférieur à 2 minutes 30 secondes pour les friteuses au gaz ou à 1 minute 40 secondes pour les friteuses électriques.

SÉLECTION DU MODE D’AFFICHAGE EN DEGRÉS FAHRENHEIT OU CELSIUS

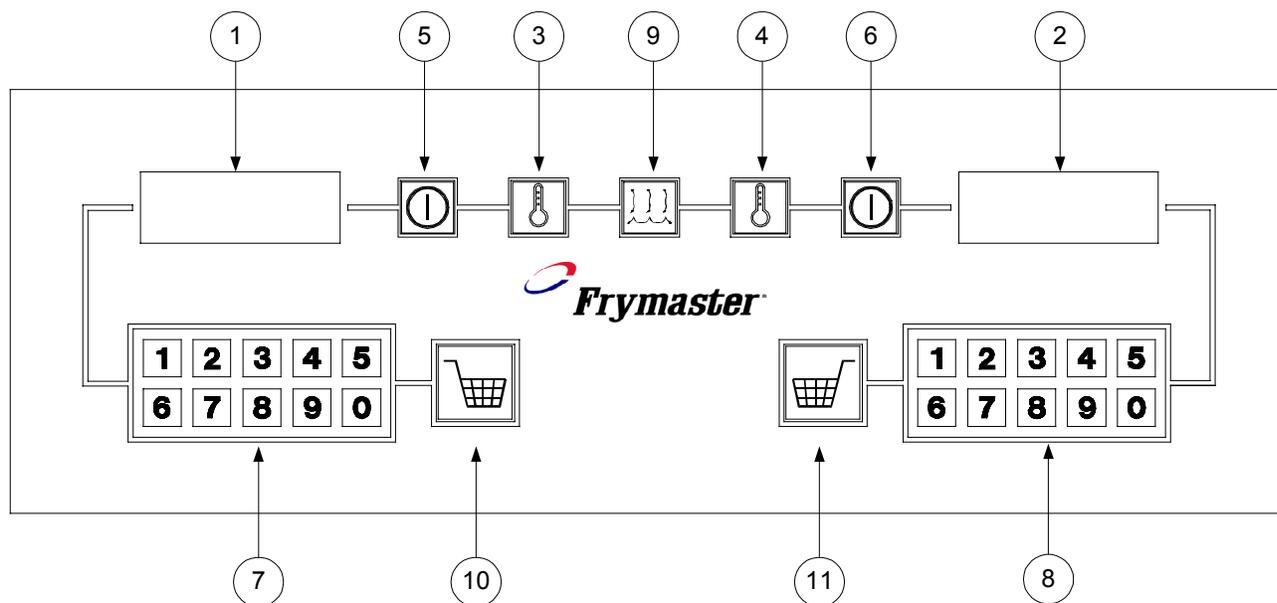
1. L’ordinateur peut afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour passer de l’un à l’autre, appuyez sur le bouton Mode de programmation . **Code** apparaît dans l’affichage de gauche.
2. Entrez le numéro de code *1 6 5 8* sur le pavé numérique. L’ordinateur fait basculer l’affichage de la température des degrés Celsius à Fahrenheit ou Fahrenheit à Celsius.
3. Appuyez sur le bouton Contrôle de température/Verrouillage de programme  pour afficher la température dans la nouvelle unité sélectionnée.

SÉLECTION DU MODE D’AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE DU BASSIN DE FRITURE

1. Pour afficher à tout moment la température du bassin de friture, appuyez sur le bouton Mode de programmation . **Code** apparaît dans l’affichage de gauche.
2. Appuyez sur les boutons produit 1, 6, 5 et L dans cet ordre. L’ordinateur affiche constamment la température du bassin de friture. **REMARQUE** : Durant la cuisson, le temps de cuisson ne s’affiche pas, mais il est compté.
3. Pour rétablir l’affichage du compte à rebours, reprenez les étapes 1 et 2.

CHAPITRE 2

MODE D'EMPLOI DE LA MINUTERIE DU PANIER AUTOMATIQUE



LÉGENDE	DESCRIPTION
1	Affichage électroluminescent – <i>Sur les friteuses à grand bassin de friture</i> : affiche le temps de cuisson du panier gauche. <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : affiche le temps de cuisson du panier gauche ou le point de consigne du bassin de friture gauche.
2	Affichage électroluminescent – <i>Sur les friteuses à grand bassin de friture</i> : affiche le temps de cuisson du panier droit ou le point de consigne du bassin de friture droit. <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : affiche le temps de cuisson du panier droit ou le point de consigne du bassin de friture droit.
3	Bouton Contrôle de température du bassin de friture gauche – <i>Sur les friteuses à grand bassin</i> : Appuyez sur ce bouton pour basculer entre le temps de cuisson du bassin droit et le point de consigne de la friteuse (apparaît dans l’affichage de droite). <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : Appuyez sur ce bouton pour basculer entre l’affichage du point de consigne du bassin de friture gauche et le temps de cuisson de la friteuse.
4	Bouton Contrôle de température du bassin de friture droit – <i>Sur les friteuses à grand bassin</i> : Appuyez sur ce bouton pour basculer entre l’affichage du temps de cuisson du bassin de friture droit et le point de consigne de la friteuse. <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : Appuyez sur ce bouton pour basculer entre l’affichage du point de consigne du bassin de friture droit et le temps de cuisson.
5	Interrupteur de marche/arrêt (gauche) – <i>Sur les friteuses à grand bassin</i> : Permet la mise sous et hors tension du contrôleur. <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : Met sous ou hors tension la moitié gauche du contrôleur pour commander uniquement le bassin de friture gauche.
6	Interrupteur de marche/arrêt (droite) – <i>Sur les friteuses à grand bassin</i> : Permet la mise sous et hors tension du contrôleur. <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : Met sous ou hors tension la moitié droite du contrôleur pour commander uniquement le bassin de friture droit.
7	Pavé numérique gauche – <i>Sur les friteuses à grand bassin</i> : Permet d’entrer le temps de cuisson du bassin de friture gauche. <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : Permet d’entrer le point de consigne et le temps de cuisson du bassin de friture gauche.
8	Pavé numérique droit – <i>Sur les friteuses à grand bassin</i> : Permet d’entrer le point de consigne et le temps de cuisson du bassin de friture droit. <i>Sur les friteuses à double bassin</i> : Permet d’entrer le point de consigne et le temps de cuisson du bassin de friture droit.
9	Bouton Ébullition – Ce bouton active le mode Ébullition.
10	Bouton Panier automatique gauche – Ce bouton lance un cycle de cuisson pour le panier automatique gauche.
11	Bouton Panier automatique droit – Ce bouton lance un cycle de cuisson pour le panier automatique droit.

INTRODUCTION

La minuterie des paniers automatiques permet à l'opérateur de spécifier un point de consigne pour le bassin de friture, d'assigner des temps de cuisson différents pour les paniers automatiques droit et gauche et de commander indépendamment le fonctionnement des paniers automatiques droit et gauche. L'opérateur peut également choisir l'affichage constant du temps de cuisson ou du point de consigne. La minuterie n'affichera pas le point de consigne véritable du bassin de friture.

La minuterie sélectionne automatiquement des valeurs de température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Quand vous entrez le point de consigne du bassin de friture, les valeurs inférieures à 191 sont considérées comme des températures en degrés Celsius. Toute valeur supérieure à 190 est considérée comme une température en degrés Fahrenheit.

L'opérateur peut basculer entre l'affichage du temps de cuisson et l'affichage du point de consigne en appuyant sur

La minuterie consigne les réglages d'heure et de température en cours à la mise hors tension de l'appareil avec les interrupteurs de marche/arrêt. En cas de panne de courant ou si le disjoncteur saute, vous devez vérifier la précision de l'heure et de la température. **REMARQUE** : Les interrupteurs de marche/arrêt **NE COMMANDENT PAS** l'alimentation secteur (~) de la friteuse, mais se bornent à allumer ou éteindre le contrôleur.

La minuterie est associée à trois messages d'erreur :

HELP, qui indique un problème de chauffe. Mettez la friteuse hors tension et appelez la permanence téléphonique Frymaster.

HOT, qui indique que la température du bassin de friture est supérieure à 385 °F (196 °C). Si ce message s'affiche, éteignez immédiatement la friteuse.

Pr ob, qui indique un problème dans les circuits de mesure et commande de la température. Éteignez la friteuse et contactez un réparateur agréé.

REMARQUE : Ce contrôleur est configuré pour la friteuse sur lequel il est installé (gaz ou électrique et grand bassin de friture ou double bassin). Même s'ils sont identiques, les ordinateurs configurés pour une utilisation sur un type de friteuse ne sont pas interchangeables avec ceux configurés pour une utilisation sur un autre type de friteuse.

DÉFINITIONS

Pavé numérique : L'un des groupes de boutons numérotés du panneau de commande. Les boutons permettent d'entrer le point de consigne du bassin de friture et de spécifier un temps de cuisson pour chaque panier automatique.

Point de consigne du bassin de friture : Température de friture définie par l'opérateur. Quand le contrôleur est mis sous tension, il amène automatiquement la température de l'huile ou du shortening (graisse végétale) de cuisson au point de consigne et la maintient à cette valeur jusqu'à la mise hors tension du contrôleur.

Temps de cuisson : Temps défini par l'opérateur pour la cuisson d'un produit.

Bouton Panier automatique : Une pression sur l'un de ces boutons amorce un cycle de cuisson et abaisse le panier associé dans le bassin de friture. À la fin du temps de cuisson spécifié, le panier est remonté du bassin de friture.

MODE D'EMPLOI DE LA MINUTERIE

1. Activez la minuterie.

Sur les friteuses à grand bassin : Appuyez sur n'importe quel interrupteur de marche/arrêt . Le temps de cuisson correspondant au panier gauche apparaît dans l'affichage de gauche et celui correspondant au panier droit apparaît dans l'affichage de droite. Pour basculer entre le point de consigne et le temps de cuisson dans l'affichage de droite, appuyez sur n'importe quel bouton Contrôle de température .

Sur les friteuses à double bassin : Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt de gauche  correspondant au bassin de friture gauche et sur l'interrupteur de droite correspondant au bassin de friture droit. Le temps de cuisson ou le point de consigne correspondant au panier gauche apparaît dans l'affichage de gauche. Le temps de cuisson ou le point de consigne correspondant au panier droit apparaît dans l'affichage de droite. Pour basculer entre le point de consigne et le temps de cuisson dans l'un ou l'autre affichage, appuyez sur le bouton Contrôle de température  correspondant.

2. Réglez le point de consigne. (REMARQUE : Quand vous entrez les températures en degrés Celsius, il est possible que la valeur affichée diminue d'un degré peu après sa saisie. Ceci est normal et causé par le processus interne de conversion des degrés Fahrenheit en degrés Celsius.)

Sur les friteuses à grand bassin : Si le temps de cuisson s'affiche, appuyez sur l'un ou l'autre des boutons Contrôle de température  pour basculer vers l'affichage du point de consigne. Le dernier point de consigne entré apparaît dans l'affichage de droite. Pour modifier le point de consigne, tapez une nouvelle température sur le pavé numérique. Appuyez sur l'un ou l'autre des boutons Contrôle de température  pour rétablir l'affichage du temps de cuisson. Si vous n'avez pas besoin de modifier le point de consigne, retournez à l'affichage du temps de cuisson en appuyant sur l'un ou l'autre des boutons Contrôle de température .

Sur les friteuses à double bassin : Si les temps de cuisson s'affichent, basculez vers l'affichage du point de consigne en appuyant sur le bouton Contrôle de température  correspondant. Les derniers points de consigne entrés apparaissent dans les affichages. Pour modifier un point de consigne, tapez une nouvelle température sur le pavé numérique correspondant. Appuyez sur le bouton Contrôle de température  correspondant pour rétablir l'affichage du temps de cuisson. Si vous n'avez pas besoin de modifier le point de consigne, retournez à l'affichage du temps de cuisson en appuyant sur le bouton Contrôle de température .

3. Entrez les temps de cuisson.

La minuterie des paniers automatique synchronise le cycle de cuisson en fonction du temps indiqué dans les affichages de droite et de gauche. Pour modifier le temps sur la **minuterie de gauche** – entrez un nouveau temps sur le pavé numérique de **gauche**. Pour modifier le temps sur la **minuterie de droite** – entrez un nouveau temps sur le pavé numérique de **droite**.

4. Lancez un cycle de cuisson.

Appuyez sur le bouton Panier automatique gauche  ou sur le bouton Panier automatique droit  pour lancer un cycle de cuisson minuté. Le temps affiché correspondra commencera son compte à rebours. Quand la minuterie atteint zéro, le panier automatique soulève le panier de l'huile ou du shortening (graisse végétale) de cuisson. Une alarme sonore signale à l'opérateur que la cuisson est terminée et l'affichage indique COOC. Appuyez sur le bouton Panier automatique correspondant pour annuler l'alarme et réinitialiser la minuterie.

REMARQUE : Si vous appuyez sur un bouton Panier automatique durant un cycle de cuisson, le cycle est annulé et le panier est remonté du bassin de friture.

ANNULATION DU-CYCLE DE FUSION

⚠ DANGER

N'annulez pas le mode Cycle de fusion si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide !

Le cycle fusion est conçu pour éviter de brûler le shortening (graisse végétale) et de faire surchauffer le bassin de friture ou les éléments chauffants tout en faisant fondre progressivement les blocs de shortening (graisse végétale). L'ordinateur démarre automatiquement la friteuse en mode Cycle de fusion et y reste jusqu'à ce que la température dans le bassin atteigne 180 °F (82 °C) ou que le cycle de fusion soit annulé par l'opérateur. Si vous n'utilisez **PAS** de shortening (graisse végétale) solide, vous pouvez annuler la fonction Cycle de fusion.

Pour annuler le cycle de fusion sur un modèle à grand bassin de friture, appuyez sur le bouton Panier automatique droit . Sur un modèle à double bassin, appuyez sur le bouton Panier automatique gauche  pour annuler le bassin de friture gauche ou sur le bouton Panier automatique droit  pour annuler le bassin de friture droit.

UTILISATION DE LA FONCTION D'ÉBULLITION

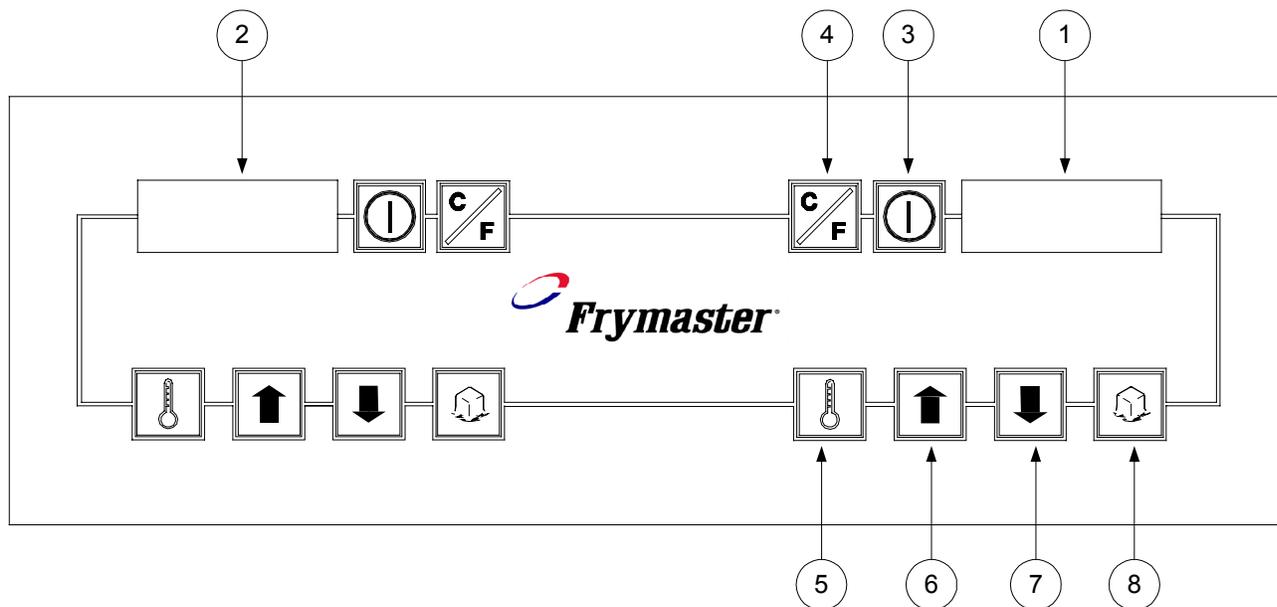
Appuyez sur le bouton Mode ébullition  pour réinitialiser la minuterie à 195 °F (91 °C).

Sur les friteuses à grand bassin, le contrôleur maintient la température du bassin de friture à 195 °F (91 °C) jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'interrupteur de marche/arrêt  pour éteindre le contrôleur.

Sur les friteuses à double bassin, le contrôleur maintient la température des deux bassins de friture à 195 °F (91 °C) jusqu'à mise hors tension des bassins de friture. Pour éteindre le bassin de friture gauche, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt . Pour éteindre le bassin de friture droit, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt .

CHAPITRE 3

MODE D'EMPLOI DU CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE



LÉGENDE	DESCRIPTION
1	Affichage éclairé – Affichage électroluminescent pour friteuse à grand bassin de friture ou le côté droit d'une friteuse à double bassin.
2	Affichage éclairé – Affichage électroluminescent pour le côté gauche d'une friteuse à double bassin.
3	Interrupteur de marche/arrêt – Chaque interrupteur commande un grand bassin de friture ; sur les friteuses à double bassin, chaque interrupteur commande le bassin se trouvant de son côté.
4	Bouton C/F – Permet le basculement de l'affichage entre degrés Fahrenheit et Celsius sur une friteuse à grand bassin ou le côté droit d'une friteuse à double bassin.
5	Bouton Affichage température/point de consigne – Permet le basculement de l'affichage entre la température du bassin de friture et le point de consigne sur une friteuse à grand bassin, ou sur le côté droit d'une friteuse à double bassin.
6	Flèche vers le haut – Augmente la température du point de consigne sur une friteuse à grand bassin de friture ou le côté droit d'une friteuse à double bassin.
7	Flèche vers le bas – Diminue la température du point de consigne sur une friteuse à grand bassin de friture ou le côté droit d'une friteuse à double bassin.
8	Bouton Annulation du cycle de fusion – Annule le mode Cycle de fusion sur une friteuse à grand bassin ou le côté droit d'une friteuse à double bassin.

INTRODUCTION

Le contrôleur numérique permet à l'opérateur de programmer le point de consigne de la friteuse à grand bassin et de basculer l'affichage entre la température du bassin et le point de consigne programmé. Le point de consigne est une température de friture définie par l'opérateur. Quand le contrôleur est mis sous tension, il amène automatiquement la température de l'huile ou du shortening (graisse végétale) de cuisson au point de consigne et la maintient à cette valeur jusqu'à la mise hors tension du contrôleur. Les appareils fabriqués pour exportation vers les pays de l'UE affichent par défaut la température du bassin de friture. Les appareils fabriqués pour d'autres pays que ceux de l'UE affichent par défaut le point de consigne. Ce contrôleur possède également un bouton Annulation du cycle de fusion programmable et un bouton qui permet de basculer l'affichage de la température entre les degrés Fahrenheit et Celsius.

REMARQUE : Sur les contrôleurs des friteuses à grand bassin, seul le jeu de commandes de droite est fonctionnel, à l'exception de l'interrupteur de marche/arrêt, qui met le contrôleur sous et hors tension.

Le contrôleur est associé à trois messages d'erreur :

HELP, qui indique un problème de chauffe. Mettez la friteuse hors tension et appelez la permanence téléphonique Frymaster.

HOT et la température réelle du bassin de friture, qui indiquent que la température du shortening (graisse végétale) est supérieure à 395 °F (202 °C) [ou 410 °F (210 °C) pour les friteuses CE]. Si ce message s'affiche, éteignez immédiatement la friteuse et contactez un réparateur agréé.

Prob, qui indique que le contrôleur a détecté un problème dans les circuits de commande et de mesure de la température. Éteignez la friteuse et contactez un réparateur agréé.

REMARQUE : Ce contrôleur est configuré pour la friteuse sur lequel il est installé (gaz ou électrique et grand bassin de friture ou double bassin). Même s'ils sont identiques, les contrôleurs configurés pour une utilisation sur un type de friteuse ne sont pas interchangeables avec ceux configurés pour une utilisation sur un autre type de friteuse.

MODE D'EMPLOI DU CONTROLEUR

1. Activez le contrôleur. Sur les friteuses à grand bassin, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt . Sur les friteuses à double bassin, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt  de gauche pour le bassin de friture gauche et sur l'interrupteur de droite pour le bassin de friture droit.

Le numéro de version du logiciel du contrôleur s'affiche pendant quatre secondes puis, *sur les modèles non CE*, la température du point de consigne s'affiche. *Sur les modèles CE*, la température du bassin de friture s'affiche – pour afficher la température du point de consigne, appuyez sur le bouton Température  correspondant au bassin en question (sur les friteuses à grand bassin, utilisez le bouton de droite).

Un point décimal apparaît entre les deux premiers chiffres de l'affichage, indiquant que l'appareil chauffe. Une fois que le bassin de friture a atteint la température du point de consigne, le point décimal indicateur de chauffe s'éteint, signalant que la friteuse est prête à la cuisson.

2. Ajustez le point de consigne si nécessaire. Pour augmenter la température du point de consigne, appuyez sur une flèche vers le haut . Sur les friteuses à double bassin, utilisez le jeu de commandes de gauche pour le bassin gauche et le jeu de commandes de droite pour le bassin droit ; sur les friteuses à grand bassin, utilisez le jeu de commandes de droite. Appuyez sur une flèche vers le bas  pour diminuer la température du point de consigne.

Initialement, l'affichage change à raison d'un degré environ par seconde. Si vous appuyez sans relâche sur la flèche, après un changement de 12° environ, la cadence de modification augmente, permettant le changement rapide de température du point de consigne.

SELECTION DU MODE D'AFFICHAGE FAHRENHEIT OU CELSIUS

Pour basculer l'affichage de la température entre degrés Fahrenheit et Celsius, appuyez sur le bouton C/F  de droite. Le ou les affichages passent de xxx °F à xxx °C, où xxx représente la température du bassin de friture ou du point de consigne.

ANNULATION DU-CYCLE DE FUSION



DANGER

N'annulez pas le mode Cycle de fusion si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide !

Le cycle fusion est conçu pour éviter de brûler le shortening (graisse végétale) et de faire surchauffer le bassin de friture ou les éléments chauffants tout en faisant fondre progressivement les blocs de shortening (graisse végétale). Le contrôleur démarre automatiquement la friteuse en mode Cycle de fusion et y reste jusqu'à ce que la température dans le bassin atteigne 180 °F (82 °C) ou que le cycle de fusion soit annulé par l'opérateur. Si vous n'utilisez pas de shortening (graisse végétale) solide, vous pouvez annuler la fonction Cycle de fusion.

Pour annuler le cycle de fusion sur un modèle à grand bassin de friture, appuyez sur le bouton Annulation du cycle de fusion  de droite. Sur les friteuses à double bassin, appuyez sur le bouton gauche pour le bassin de friture gauche et sur le bouton de droite pour le bassin de friture droit.

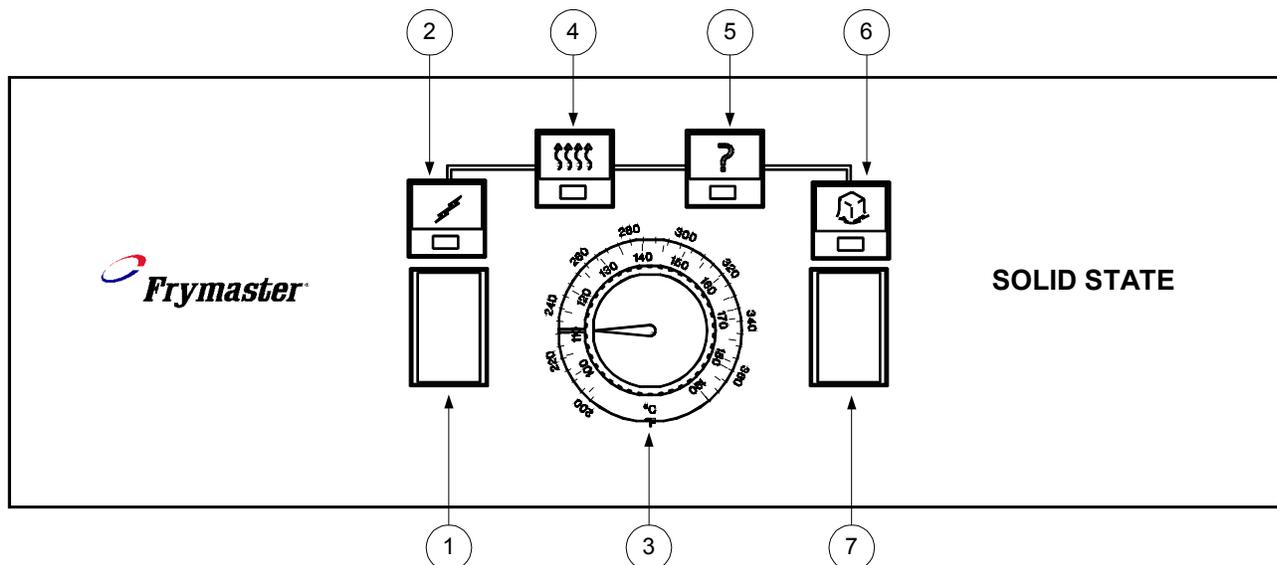
ACTIVATION OU DESACTIVATION DU BOUTON ANNULATION DU CYCLE DE FUSION

Le contrôleur peut être programmé à la désactivation du bouton Annulation du cycle de fusion pour empêcher l'annulation accidentelle du cycle de fusion.

1. Le contrôleur se trouvant désactivé, appuyez sur le bouton Annulation du cycle de fusion  (pour une friteuse à double bassin, appuyez sur le bouton de gauche pour le bassin gauche et sur le bouton de droite pour le bassin droit ; pour une friteuse à grand bassin, appuyez sur le bouton de droite). 0 apparaît sur l'affichage pour indiquer que le cycle de fusion **peut** être contourné ou, si c'est 1 qui apparaît, que le cycle de fusion **ne peut pas** être contourné.
2. Pour modifier cette configuration, appuyez pendant cinq à six secondes sur le bouton Annulation du cycle de fusion pour basculer de 0 à 1 ou vice versa. Relâchez le bouton dès que l'affichage indique le chiffre souhaité.

CHAPITRE 4

CONTRÔLEUR À SEMI-CONDUCTEURS (ANALOGIQUE)



LÉGENDE	DESCRIPTION
1	Interrupteur d'alimentation à bascule (marche/arrêt) – Permet la mise sous et hors tension du contrôleur.
2	Voyant d'alimentation – Indique que le contrôleur est sous tension.
3	Sélecteur de température – Permet de régler la température souhaitée pour la friture.
4	Voyant de chauffe – Indique que la friteuse est en train de chauffer.
5	Voyant d'erreur – Indique une erreur de fonctionnement du circuit de commande de la friteuse ou un état de surchauffe. Réinitialisez en mettant hors tension (interrupteur d'alimentation sur arrêt) pendant 30 secondes, puis remettez sous tension.
6	Voyant du cycle de fusion – Indique que la friteuse fonctionne en mode Cycle de fusion. La friteuse quitte automatiquement le mode Cycle de fusion dès que la température atteint 180 °F (82 °C) dans le bassin de friture.
7	Bouton Cycle de fusion – Permet d'activer ou désactiver le cycle de fusion.

INTRODUCTION

Le contrôleur à semi-conducteurs (souvent appelé « contrôleur analogique ») permet à l'opérateur d'ajuster la température de la friteuse au moyen d'un bouton et d'une échelle graduée sur l'avant du contrôleur. Le contrôleur inclut également un bouton Cycle de fusion et un voyant d'erreur.

MODE D'EMPLOI

- Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation à bascule sur la position Marche (ON). Le voyant d'alimentation et le voyant de mode de chauffe s'allument tous les deux.
- Tournez le sélecteur de température sur le réglage de température de friture désiré.
- Si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide**, appuyez sur le bouton Cycle de fusion pour l'activer (ON). Le cycle fusion est conçu pour éviter de brûler le shortening (graisse végétale) et de faire surchauffer le bassin de friture ou les éléments chauffants tout en faisant fondre progressivement les blocs de shortening (graisse végétale). En mode Cycle de fusion, la friteuse alterne entre l'activation et la désactivation du cycle

jusqu'à ce que la température atteigne 180 °F (82 °C) dans le bassin de friture ou que l'opérateur annule le cycle de fusion.

⚠ DANGER

N'annulez pas le mode Cycle de fusion si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide !

Durant le cycle de fusion, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint en alternance pour indiquer l'activation et la désactivation du cycle de la friteuse.

1. Une fois que la température atteint 180 °F (82 °C) dans le bassin de friture ou si le mode Cycle de fusion est annulé, la friteuse passe automatiquement en mode de chauffe pour amener la température dans le bassin de friture à la température indiquée par le sélecteur et l'y maintenir. Quand la friteuse chauffe, le voyant de mode de chauffe est allumé. Une fois que la température du bassin de friture correspond à celle du sélecteur, le voyant de chauffe s'éteint, indiquant que l'appareil est prêt pour la friture.

VOYANT D'ERREUR

Sur les friteuses à gaz équipées d'un allumage électronique, le voyant d'erreur s'allume en l'absence d'allumage. Pour réinitialiser le contrôleur après une erreur d'allumage, placez l'interrupteur d'alimentation à bascule sur position Arrêt pendant au moins 30 secondes, puis remettez-le sur position Marche.

Sur toutes les friteuses, le voyant d'erreur s'allume également chaque fois que le contrôleur détecte un problème au niveau de la sonde ou du circuit du thermostat de protection surchauffe.

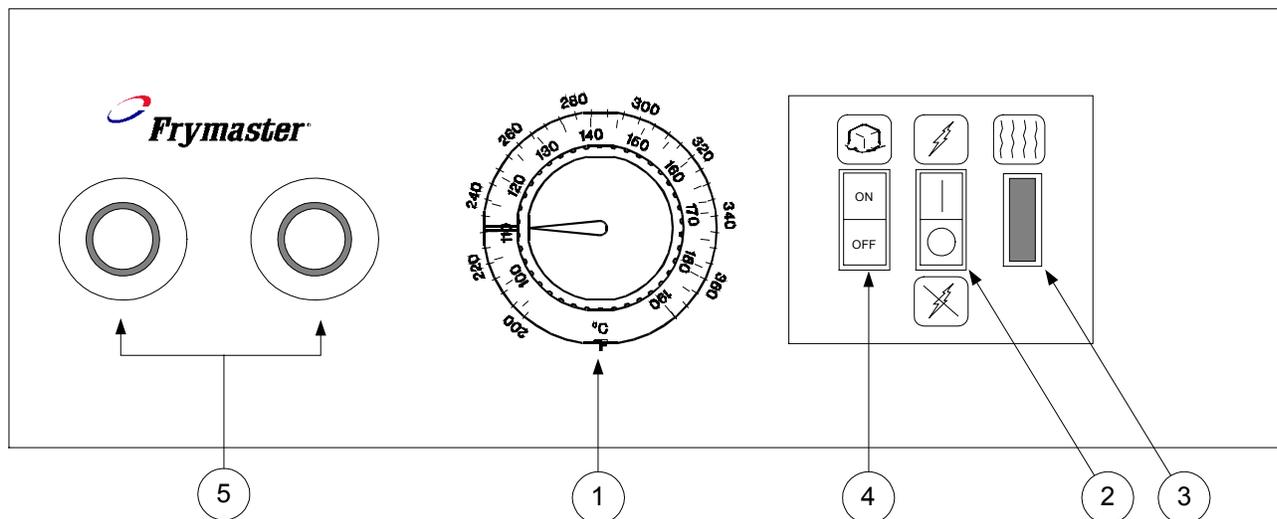
CALIBRAGE DU SELECTEUR

1. Amenez la friteuse à la *température de cuisson* conformément aux procédures ci-dessus.
2. Insérez un thermomètre ou la sonde d'un pyromètre dans la friteuse, près de la sonde de température de la friteuse.
3. Attendez que le voyant de mode de surchauffe fasse trois cycles automatiques pour garantir l'uniformité de la température de l'huile ou du shortening (graisse végétale). Remuez au besoin pour que l'ensemble de l'huile ou du shortening (graisse végétale) fonde au fond de la friteuse.
4. Quand le voyant de chauffe s'allume pour la quatrième fois, le pyromètre doit indiquer à ± 5 °F (2 °C) la température du sélecteur. Dans le cas contraire, calibrez comme suit le sélecteur :
 - a. Desserrez la vis du sélecteur de température jusqu'à ce que la partie extérieure du sélecteur tourne sur l'insert intérieur.
 - b. Tournez la partie extérieure du sélecteur jusqu'à ce que le trait d'index s'aligne sur le repère correspondant au relevé du thermomètre ou pyromètre.
 - c. Tenez le sélecteur et serrez la vis.

- d. Revérifiez le relevé du thermomètre ou du pyromètre et le réglage du sélecteur de température à l'allumage suivant du voyant de chauffe.
 - e. Reprenez les étapes 4-a à 4-d jusqu'à ce que le relevé du thermomètre ou du pyromètre et la température du sélecteur correspondent à ± 5 °F (2 °C).
 - f. Si le calibrage est impossible, appelez un centre de SAV agréé.
5. Retirez la sonde du thermomètre ou du pyromètre.

CHAPITRE 5

MODE D'EMPLOI DU CONTRÔLEUR DU THERMOSTAT



LÉGENDE	DESCRIPTION
1	Sélecteur de température – Permet de régler la température souhaitée pour la friture.
2	Interrupteur de marche/arrêt - Permet la mise hors et sous tension des composants de la friteuse. L'interrupteur s'allume quand il est activé.
3	Voyant de chauffe – Indique que la friteuse est en train de chauffer.
4	Voyant du cycle de fusion – Indique que la friteuse fonctionne en mode Cycle de fusion. La friteuse reste en mode Cycle de fusion jusqu'à désactivation du bouton correspondant.
5	Minuteries de paniers automatiques proposées en option – Abaissent le panier automatique correspondant quand vous appuyez dessus. Quand le compte à rebours de la minuterie est à zéro, le panier automatique remonte.

INTRODUCTION

Le contrôleur du thermostat utilise un thermostat qui est directement connecté à un sélecteur de température monté sur le panneau de commande. Tournez le sélecteur sur le réglage de température de cuisson souhaité pour ajuster physiquement le contrôleur du thermostat à cette température. Quand vous placez l'interrupteur de marche/arrêt  sur position **Marche**, les composants de la friteuse sont alimentés et l'interrupteur s'allume. Quand vous placez le bouton Cycle de fusion  sur position Marche, la friteuse s'allume pendant quelques secondes et s'arrête un peu plus longtemps. Ceci permet d'éviter de brûler le shortening (graisse végétale) et de faire surchauffer le bassin de friture ou les éléments chauffants tout en faisant fondre progressivement les blocs de shortening (graisse végétale). Ce bouton est également allumé sur position Marche. Le voyant de chauffe  s'allume quand la température dans le bassin de friture est inférieure au point de consigne.

DANGER

N'annulez pas le mode Cycle de fusion si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide !

ATTENTION

La friteuse reste en mode Cycle de fusion jusqu'à désactivation du mode en plaçant le bouton Cycle de fusion sur Arrêt.

Le contrôleur du thermostat n'exige pas de programmation - il suffit à l'opérateur de régler le sélecteur à la température de cuisson souhaitée. Toutefois, le contrôleur exige un calibrage périodique (tous les six mois normalement) devant être confié à un technicien agréé.

Sur les friteuses équipées de minuteries de paniers automatiques, une pression sur le bouton au centre de la minuterie entraîne la descente du panier automatique associé dans le bain de friture. À la fin du temps de cuisson spécifié, le panier est remonté du bassin de friture. Le temps de cuisson est défini en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le repère d'index indique le temps de cuisson souhaité.

Même s'ils sont montés sur le même panneau de commande, les minuteries des paniers automatiques sont totalement indépendantes du contrôleur.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Adresse d'expédition : 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TÉL. 1-318-865-1711 FAX (Pièces détachées) 1-318-219-7140 FAX (Assistance technique) 1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633

Prix : \$6.00
819-5935
Juillet 2002