



Installation & Operation Manual

SÉRIE PROTECTOR™ ÉLECTRIQUE



 **Frymaster**™ 

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, un membre de la Commercial Food Equipment Service Association, recommande l'utilisation de techniciens certifiés CFESA.

Permanence téléphonique 24 h/24 au 1-800-551-8633
www.frymaster.com Courriel: service@frymaster.com

FÉVRIER 2008
* 8196384 *

French / Français

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT ENODIS AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES DE SAV AGRÉÉS ET/OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. QUI PLUS EST, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SAV NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé Frymaster Dean ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition d'un « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

AVIS

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

AVIS AUX UTILISATEURS D'APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

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

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

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.

 DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel.

⚠ DANGER

Le rebord avant de l'appareil n'est pas une marche ! Ne montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile de cuisson chaude.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation manque, contactez votre fournisseur local d'équipements de cuisine.

⚠ DANGER

Avant de déplacer, tester, faire une maintenance ou une réparation sur votre friteuse Frymaster, débranchez TOUS les cordons électriques de l'alimentation électrique.

AVIS

Les instructions d'utilisation d'un système d'huile en vrac pour le réapprovisionnement et la mise au rebut d'huile dans ce manuel concernent un système RTI. Il est possible que ces instructions ne soient pas applicables à d'autres systèmes d'huile en vrac.



Friteuses électriques PROTECTOR™ Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Introduction

1.1	Informations générales	1-1
1.2	Consignes de sécurité	1-1
1.3	Informations relatives à l'ordinateur	1-2
1.4	Informations relatives à l'Union Européenne	1-2
1.5	Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance	1-2
1.6	Définitions	1-2
1.7	Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport	1-3
1.8	Informations de maintenance	1-3

CHAPITRE 2 : Instructions d'installation

2.1	Exigences générales d'installation	2-1
2.2	Exigences d'alimentation	2-3
2.3	Positionnement de la friteuse	2-3

CHAPITRE 3 : Mode d'emploi

3.1	Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt.....	3-2
3.2	Mode d'emploi	3-2
3.3	Système automatique de réapprovisionnement en huile Oil Attendant™	3-3
3.3.1	Préparation du filtre à l'utilisation.....	3-3
3.3.2	Installation du bidon d'huile.....	3-3
3.3.3	Vidange d'huile	3-3
3.3.4	Systèmes d'huile en vrac	3-5

CHAPITRE 4 : Instructions d'utilisation de l'ordinateur CM-7

4.1	Informations générales sur le CM-7	4-1
4.2	Fonctionnement de base	4-2
4.3	Utilisation de l'affichage multi-produit.....	4-3
4.4	Utilisation de l'affichage dédié	4-4
4.5	Basculement de la configuration de petit-déjeuner à déjeuner.....	4-5
4.6	Basculement de la configuration déjeuner à petit-déjeuner	4-6
4.7	Description et fonction des boutons du CM-7.....	4-7
4.7.1	Boutons de navigation	4-7
4.7.2	Boutons de température et de déverrouillage	4-7
4.7.3	Boutons de sélection de cycle de cuisson.....	4-7
4.7.4	Affichages des cycles de fonte et de cuisson	4-7
4.8	Arborescence des menus du CM-7.....	4-8
4.9	Configuration de l'ordinateur	4-9
4.10	Tâches courantes CM-7.....	4-12
4.10.1	Fermeture de menus ou sous-menus	4-12
4.10.2	Ajout de nouveaux articles au menu	4-12

4.10.3	Enregistrement d'articles de menu sous des boutons de produit	4-16
4.10.4	Conversion des températures (de °F à °C).....	4-16
4.11	Mode Programmation	4-17
4.11.1	Point de consigne de température	4-17
4.11.2	Sélection de produits.....	4-18
4.11.3	Mode Ébullition	4-18
4.12	Mode Directeur	4-20
4.12.1	Mode Journal d'erreurs	4-20
4.12.2	Mode Tonalité d'alerte.....	4-21
4.13	Tableau des réglages de sensibilité.....	4-23
CHAPITRE 5 : Instructions de filtrage		
5.1	Vidange et filtrage manuel.....	5-1
5.2	Préparation du système de filtrage intégré à l'utilisation.....	5-2
5.2.1	Préparation à l'utilisation du papier-filtre ou du tampon filtrant.....	5-3
5.2.2	Préparation à l'utilisation avec le filtre Magnasol	5-4
5.3	Mode d'emploi du filtre	5-5
5.4	Démontage et remontage du filtre Magnasol.....	5-7
5.5	Vidange et mise au rebut de l'huile usagée	5-8
5.6	Utilisation de la mise au rebut d'huile en option	5-9
CHAPITRE 6 : Maintenance préventive		
6.1	Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse	6-1
6.2	Contrôles et maintenance quotidiens	6-1
6.2.1	Inspection de la friteuse et des accessoires	6-1
6.2.2	Nettoyage et l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse.....	6-1
6.2.3	Nettoyage du système de filtrage intégré – Tous les jours	6-1
6.3	Contrôles et maintenance hebdomadaires.....	6-2
6.3.1	Nettoyage de la cuve et des éléments chauffants.....	6-2
6.3.2	Procédure d'ébullition	6-2
6.3.3	Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires.....	6-3
6.4	Contrôles et maintenance mensuels	6-4
6.4.1	Contrôle de la précision du point de consigne de l'ordinateur CM-7	6-4
6.5	Inspection périodique ou annuelle du système	6-4
6.5.1	Friteuse.....	6-4
6.5.2	Système de filtrage intégré.....	6-5
CHAPITRE 7 : Dépannage réalisable par l'opérateur		
7.1	Introduction	7-1
7.2	Dépannage.....	7-2
7.2.1	Problèmes d'ordinateur et de chauffe	7-2
7.2.2	Messages d'erreur et problèmes d'affichage	7-2
7.2.3	Problèmes de filtrage	7-4
7.2.4	Problèmes de remplissage automatique	7-5
7.2.5	Dépannage du panier automatique.....	7-5

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE PROTECTOR™

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Généralités

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil. Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles FPEL14, FPEL17 et FPEL22. Les friteuses de cette série de modèles ont de nombreux composants en commun et, quand elles seront traitées globalement, nous les désignerons sous le nom de friteuses « électriques série Protector™ ».

Même si elles ressemblent aux friteuses électriques série RE, les friteuses électriques série Protector™ avec technologie SMART4U™ ont une cuve sensiblement différente avec un système de réapprovisionnement au niveau maximum. D'autres caractéristiques, telles que des éléments rotatifs et un système de filtrage sont inchangés ou quasiment. Les friteuses électriques série Protector™ sont commandées par un ordinateur CM-7. Les friteuses de cette série sont proposées dans des configurations diverses - grande cuve simple, deux, trois ou quatre cuves.

1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel.

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure similaire à celle qui figure ci-dessous.

 **DANGER**

L'huile de cuisson chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.

 Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement*.

 Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire l'endommagement de votre système* et entraînent des défauts de fonctionnement.

 Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire des blessures* et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Les friteuses de cette série sont équipées des sécurités automatiques suivantes :

1. Deux fonctions de détection de haute température coupent l'alimentation des éléments chauffants en cas de panne des commandes de température.
2. Un interrupteur de sécurité intégré à la vanne de vidange empêche les éléments de chauffer avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.

1.3 Informations relatives à l'ordinateur

Ce matériel a été testé et s'est avéré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. 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. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur.

Si nécessaire, l'opérateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'opérateur pourra trouver utile le livret suivant rédigé par la *Federal Communications Commission* : How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems. Ce livret est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne

L'Union Européenne (UE) a défini certaines normes spécifiques concernant le matériel de ce type. Chaque fois qu'il existe une différence entre des normes de l'UE et des normes non-UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen d'encadrés grisés similaires à celui figurant ci-dessous.



1.5 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6. **L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6.**

1.6 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises et/ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils électriques et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions électriques et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces détachées et avoir en stock un nombre minimum de pièces détachées destinées aux appareils Frymaster. La liste des centres de SAV agréés Frymaster est fournie avec la friteuse expédiée de l'usine. **Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.**

1.7 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

Veillez noter que ce matériel a été minutieusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant sa sortie d'usine. Frymaster n'endosse aucune responsabilité pour les dommages ou pertes subis en cours de transport. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

1. Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts – Indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. Perte ou dommages visibles – Assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. Perte ou dommages non apparents – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez immédiatement le transporteur et soumettez une réclamation pour dommages non apparents. Vous devez soumettre cette réclamation sous 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

1.8 Informations de maintenance

Pour toute maintenance non préventive ou réparation, ou pour obtenir des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster. Vous pouvez vous procurer des informations de maintenance en appelant le service technique Frymaster (1-800-24FRYER) ou en le contactant par courriel à service@frymaster.com. Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

**CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER
ULTÉRIEUREMENT.**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE PROTECTOR™

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Généralités

Une installation correcte est essentielle au fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil.

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

Respectez cette consigne concernant l'installation ou une autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

Pour toute maintenance, contactez votre centre de SAV agréé.

AVIS

Toutes les friteuses sont expédiées sans cordon et les fiches doivent être branchées via le conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses doivent être câblées selon les spécifications NEC. Les appareils câblés doivent inclure l'installation de dispositifs de fixation.

DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation manque, contactez votre fournisseur local d'équipements de cuisine.

AVIS

Si ce matériel est câblé directement sur l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.

AVIS

Ce matériel doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de coupure de l'alimentation (disjoncteur, par ex.).

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (valeur nominale).

AVIS

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un centre de SAV agréé Frymaster Dean ou une personne qualifiée du même ordre pour écarter tout danger.

⚠ DANGER

Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

⚠ DANGER

Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

⚠ DANGER

Les appareils Frymaster équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour les installations amovibles, vous devez utiliser des roulettes en option. Des questions ? Appelez 1-800-551-8633.

⚠ DANGER

N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse. La friteuse peut devenir instable, basculer et causer des blessures. L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

En cas de panne de courant, la friteuse s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, placez l'interrupteur sur Arrêt. N'essayez pas de mettre la friteuse en marche avant le rétablissement de l'alimentation.

Cet appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau combustible, mais il peut être installé sur des sols combustibles.

Un dégagement de 15 cm par rapport la structure combustible doit être prévu des deux côtés et sur l'arrière. Il faut fournir au moins 61 cm sur l'avant du matériel pour la maintenance et un bon fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne bloquez pas la zone autour de la base ou en-dessous des friteuses.

2.1.2 Exigences de mise à la terre électrique

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions correctes, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.

2.1.3 Exigences en Australie

L'installation devra être conforme aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

2.2 Exigences d'alimentation

Exigences – Alimentation triphasée				
MODÈLE	TENSION	NOMBRE DE CONDUCTEURS	CALIBRE DE FIL MIN. AWG (mm)	A (par conducteur)
FPEL14	208	3	6 (4,11)	39
FPEL14	240	3	6 (4,11)	34
FPEL14	480	3	8 (2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPEL17	208	3	6 (4,11)	48
FPEL17	240	3	6 (4,11)	41
FPEL17	480	3	6 (4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4,11)	25
FPEL22	208	3	4 (5,19)	61
FPEL22	240	3	4 (5,19)	53
FPEL22	480	3	6 (4,11)	27
FPEL22	220/380	4	6 (4,11)	34
FPEL22	240/415	4	6 (4,11)	31
FPEL22	230/400	4	6 (4,11)	32

Exigences – Alimentation monophasée				
MODÈLE	TENSION	NOMBRE DE CONDUCTEURS	CALIBRE DE FIL MIN. AWG (mm)	A (par conducteur)
FPEL14	208	2	3 (5,83)	68
FPEL14	240	2	4 (5,19)	59
FPEL14	480	2	8 (3,26)	30

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (valeur nominale).

DANGER

Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

DANGER

Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

2.3 Après la mise en place des friteuses à la station de friture

DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Frymaster Dean au 1-800-551-8633.

1. Une fois la friteuse positionnée à la station de friture, utilisez un niveau de charpentier placé sur le dessus de la cuve pour vérifier si l'appareil est de niveau, sur la largeur et sur la longueur.

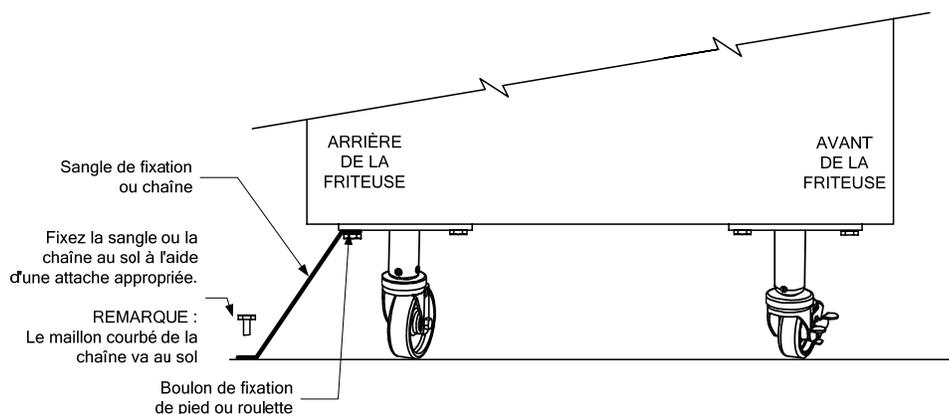
Pour bien caler les friteuses équipées de pieds, la base des pieds peut être vissée de 2,5 cm maximum. Les pieds doivent être réglés de sorte que la ou les friteuses soient à la bonne hauteur à la station de friture.

Les friteuses équipées de roulettes n'ont pas de dispositif intégré de mise à niveau. Le sol sur lequel sont installées les friteuses doit être uniformément plat.

Lorsque la friteuse est calée à sa position finale, installez les dispositifs de fixation fournis pour limiter son mouvement de sorte qu'elle ne dépende pas du raccord pour cela et qu'elle ne lui transmette pas de contraintes. Installez les dispositifs de fixation conformément aux instructions fournies (voir l'illustration ci-dessous). Si les dispositifs de fixation sont déconnectés pour maintenance ou d'autres motifs, ils devront être reconnectés avant que la friteuse soit utilisée.

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation manque, contactez votre fournisseur local d'équipements de cuisine.



REMARQUE : Avant de déplacer une friteuse équipée de pieds, retirez le poids de chaque pied. Si un pied est endommagé, contactez un agent de maintenance pour une réparation immédiate ou son remplacement.

⚠ DANGER

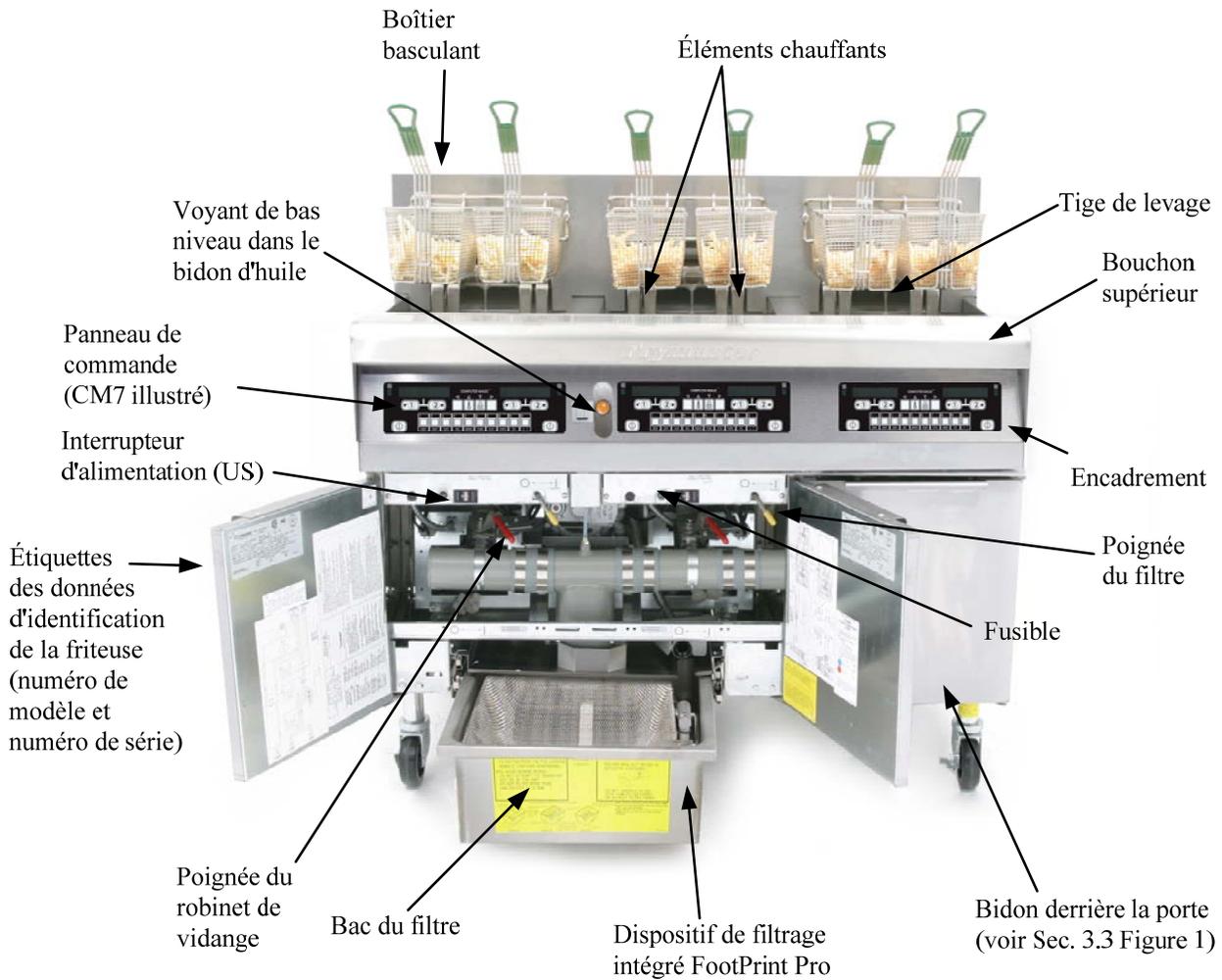
L'huile chaude cause des brûlures graves. Évitez tout contact. L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter de la déverser et de vous brûler. Cette friteuse peut basculer et causer des blessures si elle n'est pas fixe.

2. Fermez la ou les vannes de vidange et remplissez la cuve d'eau jusqu'au repère d'huile inférieur.
3. Faites bouillir conformément aux instructions de la section 6.3.2. de ce manuel.
4. Videz, nettoyez et remplissez les cuves d'huile de cuisson. (Reportez-vous à *Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt* au chapitre 3.)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE PROTECTOR™

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

COMPOSANTS DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE FPEL PROTECTOR™



CONFIGURATION TYPIQUE (FPEL314 EN PHOTO)

REMARQUE : Votre friteuse pourra être légèrement différente de celle en photo, selon votre configuration et la date de fabrication du modèle.

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration

⚠ DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile jusqu'au trait de remplissage avant la mise sous tension des éléments chauffants sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

⚠ DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant son remplissage avec de l'huile. Respectez cette consigne sous peine de vous exposer à des projections de liquide chaud quand l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

La FPEL14/17/22 n'est pas prévue pour une utilisation avec de la graisse végétale solide. Utilisez uniquement de l'huile avec cette friteuse. L'emploi de graisse végétale solide bouchera les conduites d'huile. La friteuse FPEL14/17/22 peut contenir 14 litres d'huile à 21 °C.

Avant de remplir les cuves d'huile, assurez-vous que tous les robinets de vidange sont fermés.

1. Remplissez la cuve d'huile de cuisson jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière de la cuve. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile.
2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.
3. Assurez-vous que l'appareil est sous tension. Certains modèles sont équipés d'un interrupteur général situé derrière la porte de l'armoire de la friteuse, sur le panneau avant du boîtier des composants, à côté du fusible. **OFF [Arrêt]** s'affiche sur l'ordinateur.
4. Assurez-vous que l'ordinateur est sous tension ON.
5. Assurez-vous que l'huile atteint le niveau du repère OIL LEVEL supérieur lorsque l'huile est à sa température de cuisson.

Arrêt

1. Éteignez la friteuse.
2. Filtrez l'huile et nettoyez les friteuses (cf. chapitres 5 et 6).
3. Placez les couvercles sur les cuves.

3.2 Mode d'emploi

S'il s'agit de la première utilisation de la friteuse, reportez-vous à la procédure d'ébullition, page 6-2.

Cette friteuse est équipée d'un ordinateur CM-7 (illustré ci-dessous). Pour la programmation de l'ordinateur et son mode d'emploi, reportez-vous aux *Instructions d'utilisation de l'ordinateur CM7*, au chapitre 4.



ORDINATEUR CM7

Pour le mode d'emploi du système de filtrage intégré, reportez-vous au chapitre 5 de ce manuel.

3.3 Système automatique de réapprovisionnement en huile Oil Attendant™

Lorsque le système automatique de réapprovisionnement en huile Oil Attendant™ est installé sur la friteuse, les cuves sont continuellement réapprovisionnées en huile au niveau maximum à partir d'un réservoir situé dans l'armoire. Le réservoir contient un bidon de 16 kg d'huile. Dans une installation typique, ce bidon durera deux jours environ avant de nécessiter un remplacement. Les composants du système sont annotés à droite (Figure 1).

REMARQUE : Le système doit remplir les cuves au niveau maximum autorisé et non pas complètement. Les cuves exigent un remplissage manuel au démarrage et après un cycle d'ébullition.

3.3.1 Préparation du système à l'utilisation

Pour préparer le système à sa mise en service, retirez le croisillon (Figure 2). Ne remettez pas les vis. Installez le panier du bidon d'huile (JIB) expédié parmi les accessoires (Figure 3). Suivez ces instructions pour préparer l'armoire à l'installation du premier bidon d'huile et des bidons suivants.

3.3.2 Installation du bidon d'huile

Retirez le couvercle du bidon d'huile et la pellicule de papier aluminium. Installez le capuchon fourni à la place, auquel est connecté le matériel d'aspiration. Assurez-vous que le tube d'alimentation du capuchon touche le fond du bidon d'huile.

Placez le bidon d'huile dans l'armoire et glissez-le en position (comme illustré à la page suivante). Évitez de coincer le matériel d'aspiration à l'intérieur de l'armoire durant la mise en place du bidon dans la friteuse.

Le système est désormais prêt à fonctionner. Lorsque la friteuse chauffe aux températures programmées, le système se met hors tension, puis ajoute progressivement de l'huile dans la cuve si nécessaire, jusqu'à ce que l'huile atteigne un niveau optimal.

3.3.3 Vidange d'huile

Lorsque le niveau dans le bidon d'huile est bas, un voyant jaune - Oil Butler™ - s'allume (Figure 4). Une fois le bidon rempli et/ou remplacé, appuyez sur le commutateur de réarmement à côté du bidon d'huile pour éteindre le voyant.

Interrupteur de réarmement du bidon (JIB - Jug In Box): réinitialise le voyant jaune après un changement d'huile.

Capuchon spécial : tuyau raccordé pour permettre le prélèvement d'huile du bidon jusqu'aux cuves.

JIB: bidon d'huile.

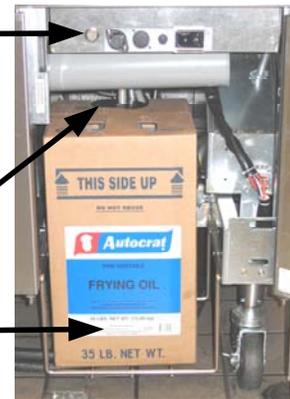


Figure 1

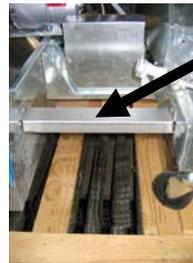


Figure 2

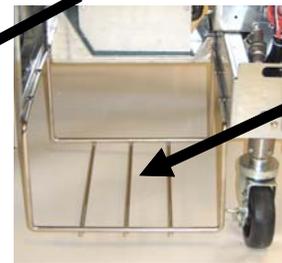


Figure 3

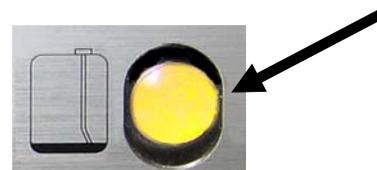


Figure 4

1. Ouvrez l'armoire et glissez le bidon d'huile hors de l'armoire (Figure 5).



Figure 5

2. Retirez le capuchon et versez l'huile résiduelle en la répartissant de manière égale entre toutes les cuves (Figure 6).



Figure 6

3. En tenant le bidon à la verticale, retirez le bouchon et la pellicule en papier aluminium (Figure 7).



Figure 7

4. Placez le tube dans le nouveau bidon plein (Figure 8).



Figure 8

5. Glissez le bidon d'huile sur l'étagère à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (Figure 5).

6. Appuyez sur le commutateur de réarmement du système de remplissage automatique pour éteindre son voyant orange (Figure 9).



Figure 9

AVERTISSEMENT :
N'ajoutez pas d'huile
CHAUDE ou USAGÉE
dans le bidon.

REMARQUE : Les instructions d'utilisation d'un système d'huile en vrac pour le réapprovisionnement et la mise au rebut d'huile dans ce manuel concernent un système RTI. Il est possible que ces instructions ne soient pas applicables à d'autres systèmes d'huile en vrac.

3.3.4 Systèmes d'huile en vrac

Les systèmes d'huile en vrac ont de grandes citernes de stockage d'huile, généralement placées à l'arrière du restaurant, lesquelles sont raccordées à un collecteur arrière de la friteuse. L'huile usagée est pompée de la friteuse, via le raccord situé à droite, jusqu'aux réservoirs à déchets, puis de l'huile fraîche est pompée à partir des citernes, via le raccord situé à gauche sur la photo, en direction de la friteuse (Figure 10).



Figure 10

AVERTISSEMENT :
N'ajoutez pas d'huile CHAUDE
ou USAGÉE dans le bidon.

Les friteuses Protector™, équipées pour être utilisées avec des systèmes d'huile en vrac, ont un bidon d'huile fraîche intégré, muni de deux raccords. Le raccord arrière est destiné au remplissage du bidon et le raccord avant au remplissage de la cuve à partir du bidon (Figure 11).



Figure 11

Un interrupteur à rappel, situé derrière la porte adjacente au bidon, permet à l'opérateur de remplir le bidon à partir de la citerne ou de se débarrasser de l'huile usagée (Figure 12).

Pour remplir la citerne, appuyez en continu sur le bouton **ADD (AJOUTER)** jusqu'à ce que le niveau maximum soit atteint, puis relâchez-le.

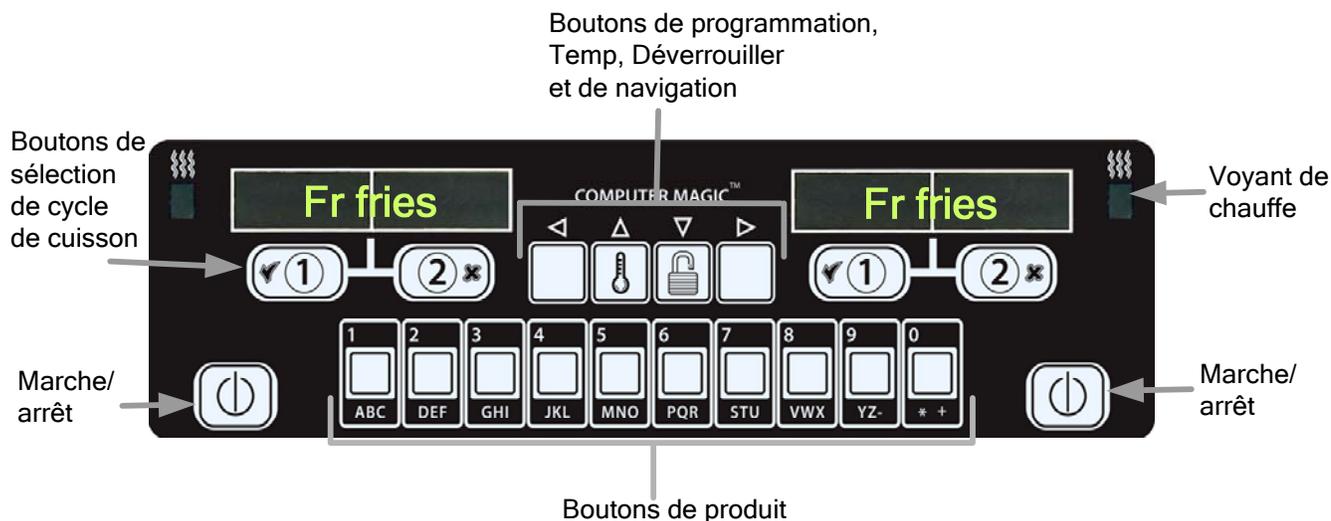
REMARQUE : Ne remplissez PAS trop le bidon.



Figure 12

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE PROTECTOR™

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE L'ORDINATEUR CM7



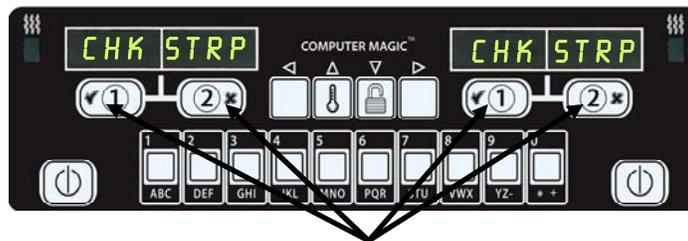
4.1 Informations générales sur le CM7

Bienvenue au CM7, un ordinateur qui permet de faire cuire via un bouton et un menu pratique de 40 produits. L'ordinateur est facile à utiliser. Une simple pression sur un bouton permet de commencer le cycle de cuisson d'un article dans un bac spécial. Le même ordinateur installé sur un bac multi-produits nécessite l'enclenchement de deux boutons pour lancer un cycle de cuisson. Choisissez simplement un article de menu sur l'un des boutons de produit, puis appuyez sur un bouton de cycle de cuisson indiquant l'article souhaité sous l'affichage. L'ordinateur peut passer facilement de Chicken Strips à Crispy Chicken, et à tout article de menu supplémentaire.



Une pression sur les boutons de produit assignés affiche les produits.

En mode dédié, le CM7 affiche FR FRIES (FRITES) (ci-dessus) et lance un cycle de cuisson d'une simple pression sur un bouton de canal de cuisson. En mode multi-produit (voir à droite), l'affichage contient des tirets. Pour lancer un cycle de cuisson, appuyez sur un bouton de produit, puis sur le sélecteur de cuisson correspondant à l'emplacement du panier à friture. Après avoir appuyé sur le bouton produit Chicken Strips, **CHK STRP** s'affiche. Appuyez sur le bouton de cycle de cuisson correspondant à l'emplacement du panier à friture approprié.

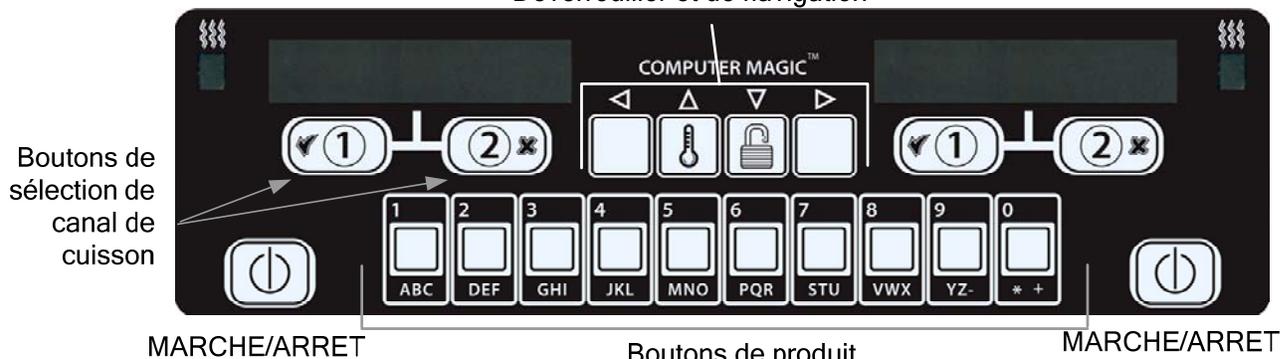


Une pression sur l'un ou l'autre des boutons de cycle de cuisson sous **CHK STRP** lance un cycle de cuisson.

4.2 Fonctionnement de base

Fonctionnement de base

Boutons de programmation, Temp,
Déverrouiller et de navigation



Mise sous tension de la friteuse

Appuyez sur la touche droite pour une grande cuve simple ; appuyez sur la touche correspondant au côté souhaité pour une cuve double.



Mise hors tension de la friteuse

Appuyez sur la touche droite pour une grande cuve simple ; appuyez sur la touche correspondant au côté souhaité pour une cuve double.



Vérification de la température du bac à friture

Appuyez une fois sur la touche Temp. Les affichages indiquent les températures du bac à friture.



Vérification de la valeur prédéterminée du bac à friture

Appuyez deux fois sur la touche Temp. Les affichages indiquent les valeurs prédéterminées du bac à friture.



Annulation de cycle ou suppression d'alarme

Appuyez sur la touche sous l'affichage actif.



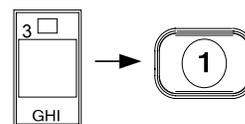
Lancement d'un cycle de cuisson à l'aide d'une simple pression (mode dédié)

Appuyez sur la touche sous l'affichage indiquant l'article souhaité.



Lancement du cycle de cuisson à l'aide de deux pressions (mode multi-produits)

Appuyez sur la touche produit dont l'icône correspond au produit souhaité. Appuyez sur le sélecteur de cuisson pour commencer un cycle de cuisson.



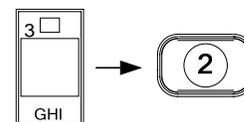
Passage du mode dédié au mode multi-produit

Appuyez sur le bouton de canal de cuisson sous l'article de menu pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que vous entendiez un bip. L'affichage contient des traits en pointillés.



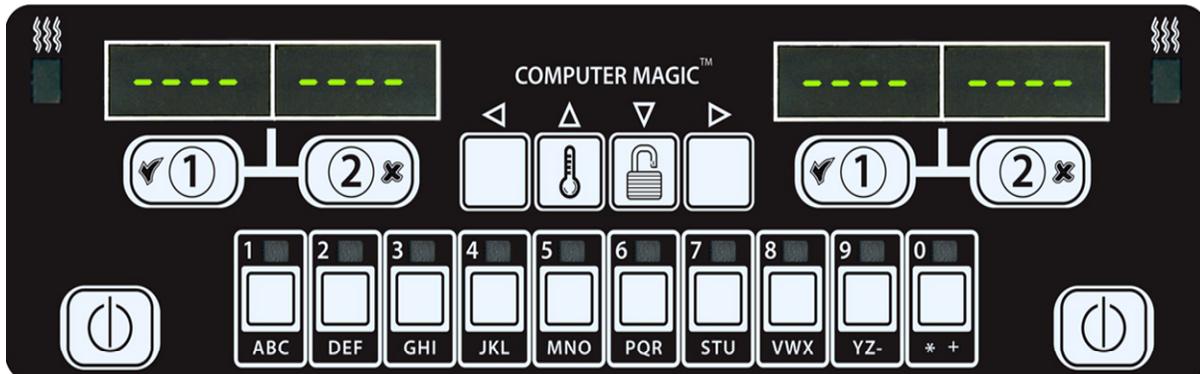
Passage du mode multi-produit au mode dédié

Appuyez sur la touche de produit dont l'icône correspond au produit souhaité. Appuyez sur le bouton de canal de cuisson (3 secondes environ) sous l'affichage indiquant l'article souhaité jusqu'à ce que vous entendiez un bip.



4.3 Utilisation de l'affichage multi-produit

Utilisation de l'affichage multi-produit



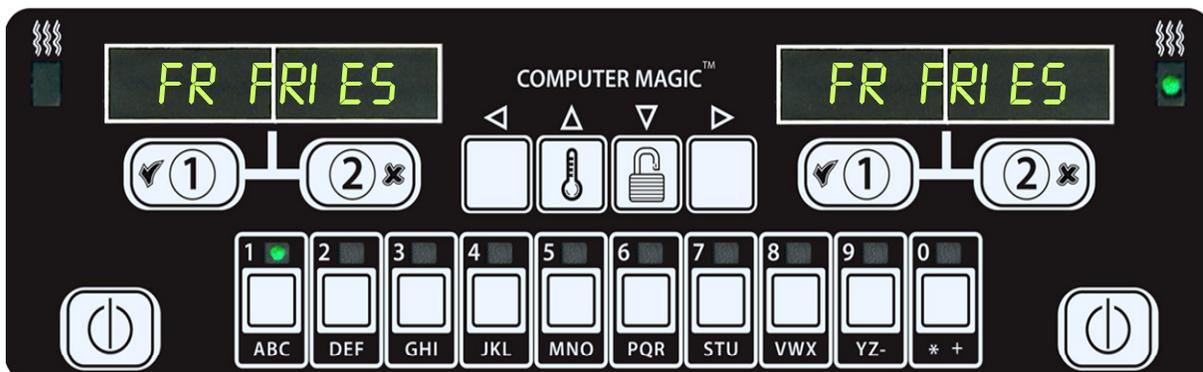
- 1 Des traits en pointillé apparaissent dans les deux affichages. 
- 2 Appuyez sur un bouton produit. 
- 3 La cuve au point de consigne approprié affiche : **CHK STRP**
- 4 La cuve au point de consigne inapproprié affiche : 
Dans ce cas, modifiez le point de consigne en appuyant sur le bouton assigné au produit. 
Quand les chevrons apparaissent, appuyez immédiatement sur le bouton de canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip (3 secondes environ). 
- 5 Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour commencer un cycle de cuisson. 

- 6 L'affichage alterne entre CK ST et le temps de cuisson restant. 
- 7 Si l'article qui cuit doit être secoué, SHAK s'affiche lorsqu'il est temps de le faire. 
- 8 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage de la tâche pour annuler l'alarme. 
- 9 COOK s'affiche une fois le temps de cuisson terminé ; une alarme retentit. 
- 10 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson sous l'affichage pour annuler l'alarme. 
- 11 Des traits en pointillé réapparaissent sous l'affichage actif à la fin du cycle de cuisson. 

REMARQUE : Si l'erreur **REMOVE DI SCARD (RETI RER/ JETER)** s'affiche, appuyez sur le bouton de canal de cuisson sous le message pour effacer le message d'erreur.

4.4 Utilisation de l'affichage dédié

Utilisation de l'affichage dédié



- 1** Un article de menu, FR FRIES (FRITES) par exemple, s'affiche.

FR FRIES

- 2** Appuyez sur un bouton de canal de cuisson pour lancer le cycle de cuisson.



- 3** L'affichage alterne entre le nom de produit abrégé et le temps de cuisson restant.

FRIS ↔ 2:34

- 4** SHAK s'affiche lorsqu'il est temps de secouer le panier à friture.

SHAK

- 5** Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme.



- 6** COOK s'affiche une fois le cycle de cuisson terminé.

COOK

- 7** Appuyez sur le bouton du canal de cuisson pour annuler l'alarme.



- 8** H1 s'affiche en alternance avec FRIS durant le compte à rebours du temps de qualité.

H1 ↔ FRIS

H1 ↔ FRIS

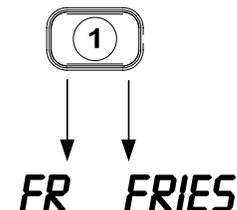
- 9** Une pression sur le bouton du canal de cuisson lance un cycle de cuisson et met fin au compte à rebours.



- 10** HOLD (MAINTIEN) s'affiche une fois le temps de qualité écoulé.

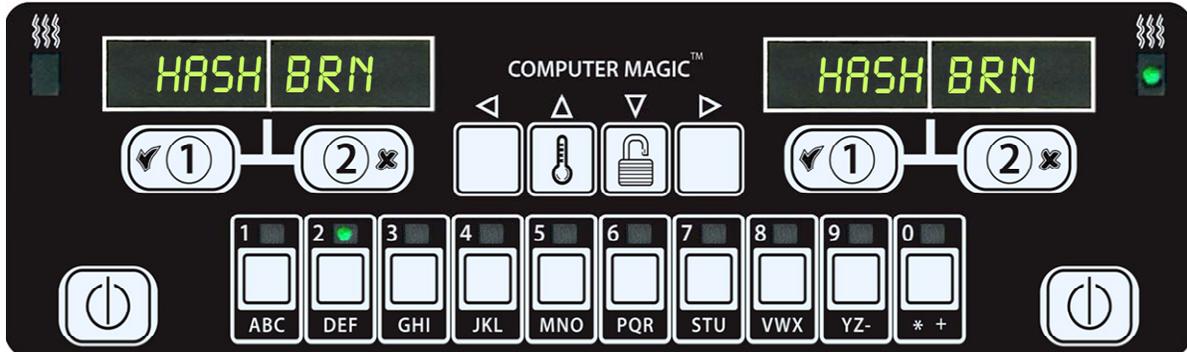
HOLD

- 11** Une pression sur le bouton du canal de cuisson restaure l'affichage FR FRIES (FRITES) et la friteuse est désormais prête pour la cuisson.



4.5 Basculement de la configuration de petit-déjeuner à déjeuner

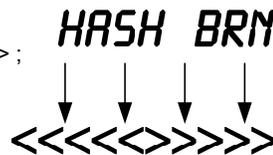
Basculement de la configuration de petit-déjeuner à déjeuner



- 1 Appuyez rapidement sur le bouton de produit pour les frites.



- 2 L'ordinateur passe de Hash Brn à <<<<<<>>>>>>; une alarme retentit.



- 3 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip.



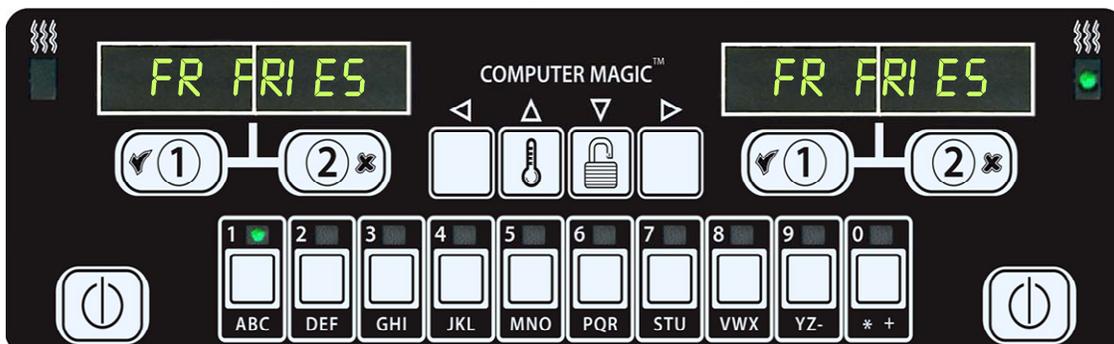
- 4 L'affichage passe à FR FRIES (FRITES).

FR FRIES

Bascule les deux affichages vers FR FRIES (FRITES)

4.6 Basculement de la configuration déjeuner à petit-déjeuner

Basculement de la configuration déjeuner à petit-déjeuner

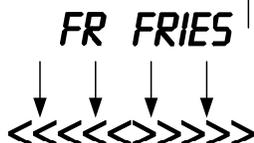


1 L'ordinateur affiche **FR FRIES**

2 Appuyez brièvement sur le bouton de produit pour les pommes de terre rissolées (hash browns).



3 L'affichage de l'ordinateur passe de FR Fries (FRITES) à <<<<<<>>>>>> ; une alarme retentit.



4 Appuyez sur le bouton du canal de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un bip.



5 L'affichage passe à Low Temp (Basse temp.) jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint.

LOW TEMP

6 L'affichage passe à HASH BRN (pommes de terre rissolées).

HASH BRN

4.7 Description et fonction des boutons du CM7

4.7.1 Boutons de navigation

Le menu du CM7 utilise les boutons ◀ ▶ et ▲ ▼ pour naviguer dans les menus et les sous-menus (Figure 1).



Figure 1

Durant la programmation, l'écran gauche affiche un menu ou un sous-menu. L'écran droit est réservé à la saisie des données. Les données sont entrées sous forme de caractères alphanumériques, en faisant dérouler des listes ou en basculant entre les options (Figure 2).



Écran gauche

Écran droit

Figure 2

Durant la programmation, si vous n'appuyez pas sur un bouton pendant une minute, l'ordinateur repasse en mode de fonctionnement.

4.7.2 Boutons de température et de déverrouillage

Si vous appuyez sur le bouton **TEMP** (Figure 1) avec la friteuse sous tension, la température actuelle des cuves, des deux côtés, s'affiche. Si vous appuyez deux fois sur le bouton **TEMP**, les points de consigne de températures des cuves s'affichent. Si la friteuse est hors tension, l'affichage indique les versions en cours du logiciel. Si vous appuyez une fois sur le bouton **DÉVERROUILLER** (Figure 1) avec la friteuse sous tension, le temps de reprise pour chaque cuve à partir du dernier test s'affiche. Le temps de reprise est le temps nécessaire à la friteuse pour monter la température de l'huile de 28 °C à 121-149 °C. Si la friteuse est hors tension, une pression sur le bouton Déverrouiller donne accès au mode Programmation ; une double pression donne accès au mode Directeur et une triple pression au mode Technicien.

4.7.3 Boutons de sélection de cycle de cuisson

Les boutons ✓ et ✕ sont des boutons à double fonction partagés avec les boutons numéros 1 et 2. Ils se situent juste en dessous de l'affichage (Figure 3). Utilisez ces boutons pour sélectionner ou annuler des fonctions. Le bouton ✕ permet de sortir des sous-menus.

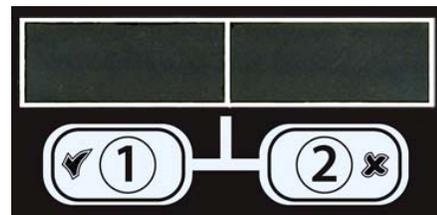


Figure 3

4.7.4 Affichages des cycles de fonte et de cuisson

Une fois l'ordinateur sous tension, il affiche **CYCL** durant le cycle de fonte, jusqu'à ce que l'huile atteigne 82 °C. L'affichage passe à **LOW TEMP (BASSE TEMP)** jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint. Une fois le point de consigne atteint, l'ordinateur affiche des tirets ou le nom du produit.

4.8 Arborescence des menus du CM7

Vous trouverez ci-dessous les principales sections de programmation du CM7 et l'ordre dans lequel s'affichent les sous-menus :

Ajout de nouveaux articles au menu	Voir page 4-12
Enregistrement d'articles de menu sous des boutons de produit	Voir page 4-16
Conversion des températures (de °F à °C)	Voir page 4-16

Menu de programmation du CM7

Programmation	
└─ Program Mode.....	4.11
[Appuyez une fois sur le bouton DÉVERROUILLER pour afficher <i>PROGRAM [PROGRAMMATION]</i> . Appuyez sur ✓. Entrez 1650]	
└─ Setpoint Temperature.....	4.11.1
└─ Sélection de produits.....	4.11.2
└─ Nom	
└─ Temps de cuisson	
└─ Identification de cuisson	
└─ Shake Time	
└─ Hold Time	
└─ Filtrer après	
└─ Sensibilité	
└─ Assignation des touches	
└─ Boil Out Mode	4.11.3
Mode Directeur.....	4.12
[Appuyez TROIS fois sur le bouton DÉVERROUILLER pour afficher <i>MANAGER [DI RECTEUR]</i> . Appuyez sur ✓. Entrez 4321]	
└─ Erreur de log.....	4.12.1
└─ Tonalité d'alerte	4.12.2
└─ Volume 1-9	
└─ Tonalité 1-3	
Mode de tech	4.9
[Appuyez TROIS fois sur le bouton DÉVERROUILLER pour afficher <i>TECH [TECHNI CI EN]</i> . Appuyez sur ✓. Entrez 7378]	
└─ Configuration	4.9
└─ Configuration [Entrez 1234]	

4.9 Configuration de l'ordinateur

L'ordinateur, lors de sa mise sous tension ou lorsque vous en changez ou y accédez à partir du mode Technicien, est en mode Configuration. Ces paramètres doivent être définis pour permettre aux fonctions de l'ordinateur de s'exécuter correctement. La configuration permet de régler l'heure et la date, le format de date, la langue, le type de friteuse, le type de cuve, le type de système d'approvisionnement en huile et l'unité de température (°F/°C). Ces paramètres doivent uniquement être modifiés par un technicien.

À sa mise sous tension, l'ordinateur affiche **OFF (ARRÊT)**.

1. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (Figure 4) ou, avec l'ordinateur **OFF (ARRÊT)**, passez au mode Technicien en appuyant trois fois sur le bouton **DÉVERROUILLER** (Figure 5).

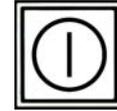


Figure 4



Figure 5

2. L'ordinateur affiche **SETUP (CONFIGURATION)** à sa mise sous tension initiale ou s'il passe au mode Configuration à partir du mode Technicien. Appuyez sur le bouton **✓ (1)** pour continuer.



Figure 6

L'ordinateur affiche **CODE**.

3. Entrez **7 3 7 8** (Figure 7).

Si vous mettez l'ordinateur sous tension, passez à l'étape 6 ; si vous programmez via le mode Technicien, passez à l'étape suivante.

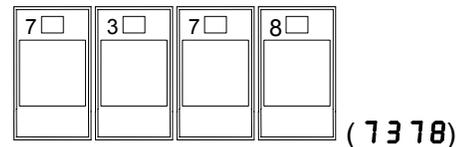


Figure 7

L'ordinateur affiche **CONFIGURATION**, puis passe à **OBTENIR LE MOT DE PASSE**.

4. Entrez **1 2 3 4** (Figure 8).

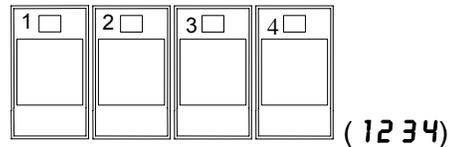


Figure 8

L'ordinateur affiche **FORMAT HEURE**.

5. Utilisez les boutons **◀** et **▶** (Figure 9) pour basculer entre **24HR (24 H)** et **12HR (12 H)**.



Figure 9

6. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓ (1)** (Figure 10).



Figure 10

L'ordinateur affiche **ENTRER HEURE** à gauche et **HH:MM** à droite.

Exemple : Entrez 0730 pour 7 h 30 si vous utilisez le format sur 12 heures. Entrez 1430 pour 14 h 30 si vous utilisez le format sur 24 heures.

7. Entrez l'heure en heures et minutes via les boutons 0 à 9 (Figure 11).



8. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 12).

Figure 11



Figure 12

L'ordinateur affiche **ENTRER HEURE** à gauche et **AM** à droite si le système 12 heures est choisi.

9. Utilisez les boutons ◀ et ▶ (Figure 13) pour basculer entre **AM** et **PM** si le format 12 heures est choisi.



Figure 13

10. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 14).



Figure 14

L'ordinateur affiche **FORMAT DATE** à gauche et **US** à droite.

11. Utilisez les boutons ◀ et ▶ (Figure 15) pour basculer entre **US** et **INTERNL.**



Figure 15

L'ordinateur affiche **ENTRER DATE** à gauche et **MM-DD-YY (MM-JJ-AA) OU DD-MM-YY (JJ-MM-AA)** à droite.

Exemple :

Format US – Mar. 15, 2007 est entré sous la forme 031507.

Format US – Mar. 15, 2007 est entré sous la forme 150307.

12. Entrez la date via les boutons 0 à 9 (Figure 16).



Figure 16

13. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 17).



Figure 17

L'ordinateur affiche **LANGUE** à gauche et **ANGLAIS** à droite.

14. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler le menu des langues (Figure 18).

Les langues actuellement proposées par le CM7 sont : anglais, français, français canadien, espagnol, portugais, allemand et suédois.



Figure 18

15. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 19).



Figure 19

L'ordinateur affiche **TYPE FRITEUSE** à gauche et **ELEC** à droite.

16. Utilisez les boutons ◀ et ▶ (Figure 20) pour basculer entre **ELEC** et **GAS (GAZ)**.



Figure 20

17. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 21).



Figure 21

L'ordinateur affiche **TYPE CUVE** à gauche et **DEMI** à droite.

18. Utilisez les boutons ◀ et ▶ (Figure 22) pour basculer entre **DEMI** et **SIMPLE**.



Figure 22

19. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 23).



Figure 23

L'ordinateur affiche **SYSTÈM HUILE** à gauche et **JIB (BIDON)** à droite.

20. Utilisez les boutons ◀ et ▶ (Figure 24) pour basculer entre **JIB (BIDON)** et **VRAC**.



Figure 24

REMARQUE : Un système **JIB (BIDON)** utilise un bidon jetable (Jug in a Box). Un système **VRAC** a de grandes citernes de stockage d'huile qui sont connectées à la friteuse qui remplit un bidon.

21. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 25).



Figure 25

L'ordinateur affiche **TEMPERATURE** à gauche et **F** à droite.

22. Utilisez les boutons ◀ et ▶ (Figure 26) pour basculer entre **F** et **C**.



Figure 26

REMARQUE : **F** = Fahrenheit, **C** = Celsius.

23. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 27).



Figure 27

L'ordinateur affiche **CONFIGURATION** pendant 3 secondes, puis **OFF (ARRÊT)**.

4.10 Tâches courantes CM7

Vous trouverez dans cette section des tâches couramment utilisées dans les magasins :

1. Fermeture d'un menu ou d'un sous-menu.

2. Ajout de nouveaux articles au menu.
3. Stockage d'articles de menu dans les boutons de produit.
4. Conversion des températures de °F à °C.

4.10.1 Fermeture de menus ou sous-menus

Pour fermer des **MENUS** et des **SOUS-MENUS**, appuyez sur le bouton **✕** (2) (Figure 28).



Figure 28

4.10.2 Ajout de nouveaux articles au menu

Cette fonction permet d'ajouter des produits supplémentaires au menu de l'ordinateur.

Pour ajouter un nouveau produit au menu :

1. Avec l'ordinateur hors tension, accédez au mode Programmation en appuyant une fois sur le bouton **DÉVERROUILLER** (Figure 29).



Figure 29

L'ordinateur affiche **PROGRAM (PROGRAMMATION)**.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓** (1) (Figure 30).



Figure 30

L'ordinateur affiche **ENTRER CODE** et une alarme retentit.

3. Entrez **1650** (Figure 31).

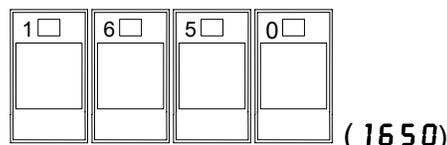


Figure 31

L'ordinateur affiche **PROGRAM MODE (MODE PROGRAMMATION)**, puis passe à **SETPOINT TEMPERATURE (POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE)**.

4. **AVEC SETPOINT TEMPERATURE (POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE)** affiché, appuyez sur le bouton **✓** (1) pour continuer (Figure 32).



Figure 32

L'ordinateur affiche **TEMP** à gauche et la température à droite.

5. Entrez la température via les boutons 0 à 9 (Figure 33).



Figure 33

6. Une fois le point de consigne de température entré, appuyez deux fois sur le bouton **▼** (Figure 34) pour verrouiller le point de consigne et continuer.



Figure 34

L'ordinateur affiche **SÉLECTION DES PRODUITS**.

7. Une fois **SELECTION DES PRODUITS** affiché, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 35).



Figure 35

L'ordinateur affiche **SELECTION DES PRODUITS** et passe à **SELECTIONNEZ PRODUIT**.

8. Avec **SELECTIONNEZ PRODUIT** affiché à gauche et **PROD 1** à droite, utilisez le bouton ► (Figure 36) pour faire défiler les articles de menu jusqu'à ce que l'écran droit indique l'article de menu à modifier ou une position numérotée.



Figure 36

9. Appuyez sur le bouton ✓ (1) pour sélectionner le produit à modifier (Figure 37).



Figure 37

L'ordinateur affiche **MODIFIER** en alternance avec **OUI NON**.

10. Appuyez sur le bouton ✓ (1 **OUI**) pour modifier la sélection (Figure 38) ou sur le bouton ✕ (2) pour retourner à **SELECTION DES PRODUITS**.



Figure 38

Si vous choisissez Oui, l'écran gauche indique **NON** et l'écran droit le nom du produit (ex. **PROD 1**). L'écran droit contient un curseur clignotant alternant avec une lettre clignotante sous le premier caractère.

11. À l'aide des touches numériques, entrez la première lettre du nouveau produit (Figure 39). Lorsque vous entrez des lettres à l'aide des touches numériques, suivez cette logique (ex. – pour entrer B, appuyez deux fois sur la touche ABC).



Figure 39

Le nom de produit complet est limité à huit caractères, espaces compris (ex. FRITES).

12. Utilisez le bouton ► pour avancer le curseur au prochain espace disponible dans l'écran (Figure 40). Utilisez la touche n° 0 pour insérer un espace. Le bouton ◀ permet de faire revenir le curseur en arrière.



Figure 40

Par exemple, pour entrer **WINGS (AILES)**, appuyez sur la touche de produit n° 8 jusqu'à ce que **W** apparaisse. Ensuite, utilisez le bouton ► pour avancer le curseur au prochain espace disponible dans l'écran. Appuyez sur la touche n° 3 jusqu'à ce que **I** apparaisse. Continuez ainsi jusqu'à ce que le mot **WINGS** apparaisse en entier.

13. Une fois que le nom apparaît tel qu'il doit être enregistré, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 41) pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'à **TEMPS DE CUISSON**.



Figure 41

14. Avec **TEMPS DE CUISSON** affiché à gauche et **:00** à droite, utilisez les touches numériques (Figure 42) pour entrer le temps de cuisson du produit en minutes et secondes (ex. 3:00 sous la forme 300).



Figure 42

15. Une fois la température de cuisson entrée, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 43) pour enregistrer le **TEMPS DE CUISSON** et faites défiler jusqu'à **IDENTIFICATION DE CUISSON**.



Figure 43

16. Avec **IDENTIFICATION DE CUISSON** affiché à gauche et **P 1** clignotant à droite, suivez les instructions de l'étape 11 pour entrer un nom à 4 lettres pour l'article de menu. Le nom abrégé alterne avec le temps de cuisson lors d'un cycle de cuisson.

17. Une fois l'abréviation de l'ID de cuisson correcte entrée, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 44) pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'au **SHAKE TIME (HEURE DE SECOUSSE)**, pour régler l'heure dans le cycle de cuisson à laquelle le produit doit être secoué.



Figure 44

18. Avec **SHAKE TIME (HEURE DE SECOUSSE)**, affiché à gauche et **:00** à droite, utilisez les touches numériques (Figure 45) pour entrer le temps en minutes et secondes durant lequel le produit doit cuire avant de devoir être secoué. (ex. Si le produit doit être secoué après 30 secondes, entrez 30.)



Figure 45

19. Une fois **SHAKE TIME (HEURE DE SECOUSSE)** entré, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 46) pour enregistrer l'heure de secousse et faites défiler jusqu'à **HOLD TIME (TEMPS MAINTIEN)**. Le temps de maintien est le temps durant lequel vous pouvez réserver un produit avant de le jeter.



Figure 46

20. Avec **HOLD TIME (TEMPS MAINTIEN)** affiché à gauche et **:00** à droite, utilisez les touches numériques (Figure 47) pour entrer le temps en minutes et secondes durant lequel le produit peut être réservé avant de devoir être jeté. (ex. Si le produit doit être jeté après 10 minutes, entrez 1000.)



Figure 47

21. Une fois **HOLD TIME (TEMPS MAINTIEN)** entré, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 48) pour enregistrer le temps de maintien et faites défiler jusqu'à **FILT AFTER (FILTRER APRÈS)**. **FILT AFTER (FILTRER APRÈS)** représente le nombre de cycles de cuisson qui s'écoulent avant que l'utilisateur soit invité à filtrer l'huile.



Figure 48

22. Avec **FILT AFTER (FILTRER APRÈS)** affiché à gauche et **0** à droite, utilisez les touches numériques (Figure 49) pour entrer le nombre de cycles de cuisson devant s'écouler avant que l'utilisateur soit invité à filtrer l'huile. (ex. Si l'huile doit être filtrée après 6 secondes, entrez 6.)



Figure 49

REMARQUE : Mettez **FILT AFTER (FILTRER APRÈS)** à **0** pour désactiver les invites de filtrage.

23. Une fois **FILT AFTER (FILTRER APRÈS)** entré, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 50) pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'à **SENSITIVITY (SENSIBILITÉ)**.



Figure 50

La sensibilité est une fonction intégrée qui ajuste le temps de cuisson pour compenser la baisse de température dans la cuve 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. Il est possible que certains articles de menu exigent un réglage, selon leurs caractéristiques de cuisson. Un tableau est fourni page 4-23 pour vous aider à choisir un réglage de sensibilité. Il est fourni à titre de référence uniquement et les réglages pourront être adaptés en fonction des besoins. **Faites attention lorsque vous modifiez la sensibilité sous peine de compromettre les cycles de cuisson de produit.**

24. Avec **SENSITIVITY (SENSIBILITÉ)** affiché à gauche et **0** à droite, utilisez les touches numériques (Figure 51) pour entrer un nombre entre 0 et 9 si vous modifiez le réglage.



Figure 51

25. Une fois la sensibilité choisie, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 52) pour l'enregistrer et faites défiler jusqu'à **ASSIGNATION DES TOUCHES**.



Figure 52

L'ordinateur affiche **ASSIGNATION DES TOUCHES** à gauche et le produit choisi à droite.

Pour assigner le produit entré à un bouton, suivez les instructions ci-dessous.



Figure 53

26. Avec le produit choisi affiché à droite et **ASSIGNATION DES TOUCHES** à gauche, appuyez pendant 3 secondes sur un bouton entre 1 et 0 pour assigner le produit. Le voyant du bouton de produit choisi s'allume (Figure 53). Pour annuler l'assignation d'un produit à un bouton, appuyez sur le bouton concerné pendant 3 secondes. Le voyant s'éteint.

27. Une fois le bouton assigné, appuyez sur le bouton ▼ (Figure 54) pour l'enregistrer.



Figure 54

L'ordinateur affiche **NOM** à gauche, ainsi que le produit (ex. **WINGS/AILES**) à droite.

Remarque : Si une programmation supplémentaire est nécessaire pour ajouter d'autres produits, appuyez une fois sur le bouton *** (2)** (Figure 55), puis sur le bouton ▶ (Figure 56) et repassez à l'étape 8.



Figure 5



Figure 56

28. Si plus aucune programmation n'est nécessaire, appuyez sur le bouton *** (2)** (Figure 57). L'ordinateur affiche **SELECTIONNEZ PRODUIT** à gauche, ainsi que le produit (ex. **FR FRIES/FRITES**) à droite. Rappuyez sur le bouton *** (2)**. L'ordinateur affiche **SETPOINT TEMPERATURE (POINT DE CONSIGNE TEMPÉRATURE)**. Rappuyez sur le bouton *** (2)** pour quitter et retourner à **OFF (ARRÊT)**.



Figure 57

4.10.3 Enregistrement d'articles de menu sous des boutons de produit

Cette fonction permet d'enregistrer des articles de menu individuels sous des boutons de produit pour une cuisson à un ou deux boutons.

Pour enregistrer des articles de menu sous un bouton spécifiques :

1. Effectuez les étapes 1 à 10 des pages 4-12 à 4-13.
2. L'ordinateur affiche **NOM** à gauche et le produit choisi (ex. **WINGS/AILES**) à droite.
3. Appuyez sur le bouton **▲** (Figure 58) pour faire défiler jusqu'à l'option **ASSIGNATION DES TOUCHES** pour assigner un article de menu à un bouton de produit spécifique.
4. L'ordinateur affiche **ASSIGNATION DES TOUCHES** à gauche et **WINGS (AILES)** à droite.
5. Avec **ASSIGNATION DES TOUCHES** à gauche et le produit choisi à droite, appuyez pendant 3 secondes sur un bouton entre 1 et 0 pour assigner le produit. Le voyant du bouton de produit choisi s'allume (Figure 59). Pour annuler l'assignation d'un produit à un bouton, appuyez sur le bouton concerné pendant 3 secondes. Le voyant s'éteint.



Figure 58



Figure 59

6. Une fois le bouton assigné, appuyez sur le bouton **▼** (Figure 60) pour l'enregistrer.

L'ordinateur affiche **NOM** à gauche, ainsi que le produit (ex. **WINGS/AILES**) à droite.



Figure 60

7. Si plus aucune programmation n'est nécessaire, appuyez deux fois sur le bouton *** (2)** (Figure 61) pour retourner à l'invite **SETPPOINT TEMPERATURE (POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE)**.



Figure 61

8. Rappuyez sur le bouton *** (2)** pour fermer et retourner à **OFF (ARRÊT)** (Figure 62).



Figure 62

4.10.4 Conversion des températures (de °F à °C)

1. Avec l'ordinateur hors tension, accédez au mode Programmation en appuyant une fois sur le bouton **DÉVERROUILLER** (Figure 63).

L'ordinateur affiche **PROGRAM (PROGRAMMATION)**.



Figure 63

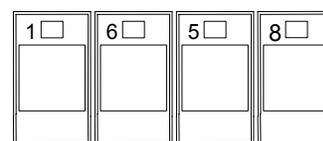
2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓ (1)** (Figure 64).

L'ordinateur affiche **ENTRER CODE** et une alarme retentit.



Figure 64

3. Entrez **1658** (Figure 65).



(1658)

Figure 65

4.11 Mode Programmation

Le mode Programmation permet d'entrer de nouveaux produits, de définir le point de consigne de la friteuse et d'effectuer un nettoyage par ébullition.

Pour accéder au mode Programmation :

1. Avec l'ordinateur hors tension, accédez au mode Programmation en appuyant une fois sur le bouton **DÉVERROUILLER** (Figure 66).



Figure 66

L'ordinateur affiche **PROGRAM (PROGRAMMATION)**.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 67).



Figure 67

L'ordinateur affiche **ENTRER CODE** et une alarme retentit.

3. Entrez **1650** (Figure 68).

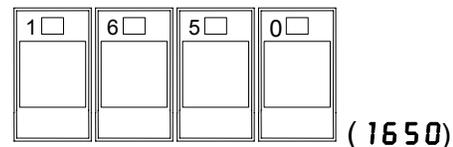


Figure 68

L'ordinateur affiche **PROGRAM MODE (MODE PROGRAMMATION)**, puis passe à **SETPOINT TEMPERATURE (POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE)**.

4. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler entre :
 - a. **SETPOINT TEMPERATURE (POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE)**
Voir page 4-17
 - b. **PRODUCT SELECTION (SÉLECTION DES PRODUITS)** Voir page 4-18
 - c. **BOIL-OUT MODE (MODE ÉBULLITION)** Voir page 4-18

5. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) pour sélectionner l'article de menu choisi (Figure 69).



Figure 69

4.11.1 POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE

1. Pour régler le point de consigne de température pour la friteuse, reportez-vous à la page 4-12 **AJOUT DE NOUVEAUX ARTICLES AU MENU**, étapes 1 à 6.
2. Une fois le point de consigne de température réglé, appuyez une fois sur le bouton ✖ (2) pour retourner à l'invite **SETPOINT TEMPERATURE (POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE)** (Figure 70).
3. Appuyez sur le bouton ✖ (2) (Figure 21) pour fermer et retourner à **OFF (ARRÊT)**.



Figure 70



Figure 71

4.11.2 SÉLECTION DE PRODUITS

1. Pour ajouter ou modifier des produits en mode Sélection de produits, consultez la page 4-12 **AJOUT DE NOUVEAUX ARTICLES AU MENU**, étapes 7 à 28.

Les sous-menus sous Sélection des produits sont les suivants :

- a. **NOM** – Entrez le nom complet du produit – pas plus de 8 caractères (FRITES).
- b. **TEMPS DE CUISSON** – Entrez le temps de cuisson (ex. 3:30 sous la forme 0330).
- c. **IDENTIFICATION DE CUISSON** – Entrez l’ID du produit - 4 lettres (ex. FRIT).
- d. **SHAKE TIME (HEURE DE SECOUSSE)** – Entrez le temps écoulé en secondes dans le cycle de cuisson après lequel l’alarme « Secouez » doit retentir. (ex. 30 secondes – pour secouer les frites).
- e. **HOLD TIME (TEMPS MAINTIEN)** – Entrez le temps de maintien du produit avant qu’il ne doive être jeté (ex. 10:00).
- f. **FILT AFTER (FILTRER APRÈS)** – Entrez le nombre de cycles de cuisson devant s’écouler avant l’affichage de l’invite de filtrage. (ex. 6 - pour filtrer après six cycles de cuisson).
- g. **SENSITIVITY (SENSIBILITÉ)** – Entrez le réglage de sensibilité d’un produit.
- h. **ASSIGNATION DES TOUCHES** – Assigne des articles de menu à un bouton spécifique pour simplifier la cuisson.

REMARQUE :

Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler.

Appuyez sur les boutons ◀ et ▶ pour passer d’une position à l’autre au sein des sélections.

Lorsque vous entrez des lettres à l’aide des touches numériques, suivez cette logique (ex. – pour entrer B, appuyez deux fois sur la touche ABC).

Lorsque vous entrez des nombres, appuyez sur les touches de 0 à 9 correspondantes.

Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour accepter l’entrée et passer à l’article de menu suivant ou précédent.

2. Appuyez une fois sur le bouton * (2) pour retourner à l’invite **SELECTION DE PRODUITS** (Figure 72).



Figure 72

3. Appuyez sur le bouton * (2) (Figure 73) pour fermer et retourner à **OFF (ARR T)**.



Figure 73

4.11.3 MODE ÉBULLITION

Le mode Ébullition permet d’éliminer l’huile carbonisée de la cuve. Consultez les détails de la procédure à la page 6-2.

⚠ DANGER

Quand vous videz l’huile dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

⚠ DANGER

Laissez refroidir l'huile à 38 °C avant de la vider dans un récipient MÉTALLIQUE approprié pour la mise au rebut.

L'huile doit être versée dans un récipient de mise au rebut de la graisse végétale ou un autre récipient MÉTALLIQUE adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou la graisse végétale usagée facilement et en toute sécurité, **Frymaster** recommande l'utilisation du *Récipient de mise au rebut de la graisse végétale* (SDU) Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.)

1. Retirez le bac du filtre et placez le récipient de mise au rebut de la graisse végétale ou le récipient **MÉTALLIQUE** sous la friteuse pour y vider l'huile.
2. Videz l'huile dans placez le récipient de mise au rebut de la graisse végétale ou le récipient **MÉTALLIQUE**.
3. Fermez le robinet de vidange.
4. Effectuez les étapes 1 à 4 de la page 4-17.

L'ordinateur affiche **BOIL OUT MODE (MODE EBULLITION)**.

5. **BOIL OUT MODE (MODE EBULLITION)** s'affichant, appuyez sur le bouton ✓ (1) pour continuer (Figure 74).



Figure 74

L'ordinateur affiche **BOIL OUT (EBULLITION)** en alternance avec **OUI NON**.

6. Appuyez sur le bouton ✓ (1 YES) pour lancer la procédure d'ébullition (Figure 75).



Figure 75

7. Remplissez la cuve à nettoyer avec de l'eau et la solution d'ébullition.



ATTENTION

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

L'ordinateur affiche **STRT BOIL (DÉMARRAGE EBULLITION)** en alternance avec **OUI NON**.

8. Une fois la solution d'ébullition et l'eau ajoutée à la cuve, appuyez sur le bouton ✓ (1 YES) pour commencer l'ébullition (Figure 76).



Figure 76

L'ordinateur affiche **BOILOUT (EBULLITION)** des deux côtés.

La friteuse chauffe à 91 °C, jusqu'à annulation de l'ébullition. Appuyez sur le bouton * (2) pendant cinq secondes. Relâchez le bouton pour annuler l'ébullition une fois celle-ci terminée.

L'ordinateur affiche **BOIL DONE (EBULLITION TERMINÉE)** pendant 3 secondes une fois l'ébullition terminée et passe à **OFF (ARR T)**.

Laissez refroidir la solution à 38 °C, puis videz-la dans un faitout MÉTALLIQUE ou un récipient MÉTALLIQUE similaire. Une fois la vidange terminée, fermez bien le robinet de vidange de la friteuse.

⚠ DANGER

Laissez refroidir la solution à 38 °C avant de la vider dans un récipient **MÉTALLIQUE** approprié pour la mise au rebut.

4.12 Mode Directeur

Pour accéder au mode Directeur :

1. Avec l'ordinateur hors tension, accédez au mode Directeur en appuyant deux fois sur le bouton **DÉVERROUILLER** (Figure 77).



Figure 77

L'ordinateur affiche **MANAGER (DIRECTEUR)** et une alarme retentit.

2. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓ (1)** (Figure 78).



Figure 78

L'ordinateur affiche **ENTRER CODE** et une alarme retentit.

3. Entrez **4321** (Figure 79).

L'ordinateur affiche **MANAGER MODE (MODE DIRECTEUR)**, puis passe à **ERREUR DE LOG**.

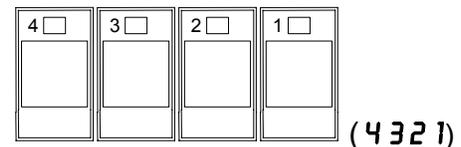


Figure 79

4. Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour faire défiler entre :

- a. **ERREUR DE LOG** Voir page 4-20
- b. **TONALITÉ ALERTE** Voir page 4-21

REMARQUE :

Appuyez sur les boutons **◀** et **▶** pour passer d'une position à l'autre au sein des sélections.

Lorsque vous entrez des nombres, appuyez sur les touches de 0 à 9 correspondantes.

Appuyez sur les boutons **▲** et **▼** pour accepter l'entrée et passer à l'article de menu suivant ou précédent.

5. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton **✓ (1)** pour sélectionner l'article de menu choisi (Figure 80).



Figure 80

4.12.1 MODE JOURNAL D'ERREURS

Le mode Journal d'erreur (ERREUR DE LOG) permet d'afficher les dix derniers codes d'erreur survenus sur la friteuse. Ces codes s'affichent de 1 à 10, le plus récent s'affichant en premier. L'heure, la date et le code d'erreur s'affichent.

1. Effectuez les étapes 1 à 4 de la page 4-20.

L'ordinateur affiche **ERREUR DE LOG**.

- Appuyez sur le bouton ✓ (1 OUI) pour accepter la sélection (Figure 81).



Figure 81

- Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler les dix derniers codes d'erreur.
Si aucune erreur ne s'affiche, l'ordinateur affiche **NO ERRORS (PAS D'ERREURS)**. Les erreurs s'affichent par code d'erreur, heure et date.

Codes d'erreur :

- E01 - Right Remove Discard (Retirer/jeter droite)**
- E02 - Left Remove Discard (Retirer/jeter gauche)**
- E03 - Probe Failure (Panne sonde)** - Appelez un technicien
- E04 - Hi Limit 2 (Limite haute 2)** - Appelez un technicien
- E05 - Hot Hi 1 (Surchauffe)** - Appelez un technicien
- E06 - Ignition Failure (Panne allumage)** - Appelez un technicien

- Appuyez deux fois sur le bouton ✕ (2) (Figure 82) pour fermer.



Figure 82

L'ordinateur affiche **OFF (ARR T)**.

4.12.2 MODE TONALITÉ D'ALERTE

Le mode Tonalité d'alerte permet à un directeur de régler le volume (9 niveaux proposés) et la tonalité (3 fréquences proposées). L'une des trois fréquences audio pourra être choisie pour distinguer les friteuses dans les cuisines en comptant plusieurs.

- Effectuez les étapes 1 à 4 de la page 4-20.

L'ordinateur affiche **TONALITE D'ALERTE**.

- Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 83).



Figure 83

L'ordinateur affiche **VOLUME 1-9**.

- Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 84).



Figure 84

L'ordinateur affiche **VOLUME 1-9** à gauche et **1** à droite.

- Utilisez les touches numériques pour régler le volume (Figure 85) . Sélectionnez l'un des neuf niveaux de volume (0=arrêt et 9=max.).



Figure 85

- Appuyez sur le bouton ▼ **DÉVERROUILLER** pour accepter la sélection et faire défiler jusqu'à **TONALITEE 1-3** (Figure 86).



Figure 86

L'ordinateur affiche **TONALITEE 1-3**.

6. Une fois l'option souhaitée affichée, appuyez sur le bouton ✓ (1) (Figure 87).



Figure 87

L'ordinateur affiche **TONALITE 1-3** à gauche et **1** à droite.

7. Utilisez les touches numériques pour régler la fréquence de tonalité (Figure 88). Sélectionnez l'une des trois fréquences proposées.



Figure 88

8. Rappuyez sur le bouton ✖ (2) (Figure 89) pour retourner à **MANAGER MODE (MODE DIRECTEUR)**, puis passer à **ERREUR DE LOG.**



Figure 89

9. Rappuyez sur le bouton ✖ (2) (Figure 90) pour fermer et retourner à **OFF (ARR T).**



Figure 90

4.13 TABLEAU DES RÉGLAGES DE SENSIBILITÉ

Réglages de sensibilité pour divers produits

Produit	76 °C	Réglage de sensibilité
Poulet		
blanc de poulet, 35 g	3:25	5
blanc de poulet (surgelé), 113 g	4:20	5
croquette de poulet (surgelé), 141 g	6:15	5
poulet surgelé		5
poulet frais, 9 morceaux		5
Pommes de terre		
frites à bifteck	3:43	5
frites standard, 1,2 cm	3:16	5
pommes frites allumettes, 6 mm	1:50	5
pommes frites allumettes, 9,5 mm	2:40	5
tater tots	2:05	5
pommes de terre rissolées	2:05	5
frites aux oignons	1:14	5
Poisson et fruits de mer		
beignets de crabe	4:00	3
beignets de clam	4:00	3
grosses coquilles St. Jacques	3:25	3
petites coquilles St. Jacques	1:10	3
crevettes (35 à 40 par livre)	2:15	3
crevettes (40 à 75 par livre)	1:45	3
crevettes (75 à 100 par livre)	1:10	3
morue, 71 g	3:25	7
filet de limande, 200 g	4:35	3
limande, poisson entier, 283 à 340 g	6:25	3
filet de morue, 100 g	4:35	7
perche, 140 g	4:30	3
haddock, 200 g	6:25	7
clams	2:00	3
huîtres	1:10	4
clams demi-coquille (fraîches)	0:35	4
clams demi-coquille (surgelées)	0:45	4
Légumes		
okra	4:30	4
aubergine	4:00	4
courgette	3:00	4
champignons	3:45	4
rondelles d'oignon (surgelées)	3:00	4
choufleur	1:45	4
Autre		
corn dogs		4
steak de poulet frit	5:00	5

Remarque : Ce tableau est fourni pour vous aider à choisir un réglage de sensibilité. Il est fourni à titre de référence uniquement et les réglages pourront être adaptés en fonction des besoins.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE PROTECTOR™

CHAPITRE 5 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

⚠ AVERTISSEMENT

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

5.1 Vidange et filtrage manuel

⚠ DANGER

La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 °C. Assurez-vous que tous les tuyaux sont correctement connectés et que les poignées de vidanges sont dans la bonne position avant de manipuler des boutons ou des robinets. Portez tout l'équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l'huile.

⚠ DANGER

Laissez refroidir l'huile à 38 °C avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER

Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude susceptible de causer de graves brûlures, des glissades et des chutes.

⚠ DANGER

Quand vous videz l'huile dans un récipient de mise au rebut ou un filtre portable, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

L'huile doit être versée dans le bac du filtre, un récipient de mise au rebut de la graisse végétale ou un autre récipient MÉTALLIQUE adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du *Récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU)* Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.)

1. Arrêtez la friteuse en plaçant son interrupteur de marche/arrêt sur **OFF**.
2. Placez un récipient MÉTALLIQUE à couvercle étanche sous le tuyau de vidange. Le récipient MÉTALLIQUE doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et contenir des liquides chauds. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile, Frymaster recommande l'utilisation d'un porte-filtre conique et d'un filtre Frymaster quand une machine filtrante n'est pas disponible. Si vous utilisez un porte-filtre conique Frymaster, veillez à ce qu'il repose en toute sécurité sur le récipient métallique.
3. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour éviter les projections. S'il se bouche (particules d'aliments), utilisez l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

⚠ DANGER

N'essayez JAMAIS de déboucher un robinet de vidange par l'avant ! De l'huile chaude risque de sortir d'un coup et de causer des brûlures graves.

⚠ DANGER

Ne tapez PAS sur le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets sous peine d'endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

4. Après la vidange d'huile, éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile de la cuve. SOYEZ PRUDENT, ce produit risque toujours de causer des brûlures en cas de contact avec la peau nue.
5. Fermez bien le robinet de vidange et remplissez la cuve d'huile fraîche ou filtrée jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur.

5.2 Préparation du système de filtrage intégré à l'utilisation

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson d'une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner. Le système de filtrage FootPrint Pro est disponible dans trois configurations différentes :

- Papier-filtre – comprend plateau ramasse-miettes, gros anneau de maintien et tamis métallique.
- Tampon filtrant – comprend plateau ramasse-miettes, gros anneau de maintien et tamis métallique.
- Filtre Magnasol – comprend plateau ramasse-miettes et filtre Magnasol.

La section 5.2.1 décrit la préparation des configurations Filtre en papier et Tampon filtrant. Pour les instructions de préparation du filtre Magnasol à l'utilisation, reportez-vous à la section 5.2.2. Le fonctionnement est le même pour les trois configurations et il est traité à la section 5.3. Le démontage et le remontage du filtre Magnasol est traité à la section 5.4.

5.2.1 Préparation à l'utilisation du papier-filtre ou du tampon filtrant

1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le papier-filtre et le tamis métallique. (Figure 1) Nettoyez tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis essuyez bien.

Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour nettoyer, accéder à l'intérieur ou positionner un récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU) sous l'orifice de vidange. Si vous utilisez un SDU fabriqué avant janvier 2004, reportez-vous aux instructions de la page 5-8.

2. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état (Figure 2).

3. Ensuite, en procédant dans l'ordre inverse, placez le filtre métallique au centre au fond du bac, posez une feuille de papier-filtre sur le dessus du tamis métallique, en la faisant dépasser sur tous les côtés (Figure 1). Si vous utilisez un tampon filtrant, assurez-vous que la face rugueuse du papier est tournée vers le haut et posez le papier-filtre sur le tamis métallique, en veillant à le placer entre les bosselures du bac du filtre.

4. Positionnez l'anneau de maintien sur le filtre en papier et abaissez-le dans le bac pour permettre au papier de reposer sur les parois du bac du filtre (Figure 3).

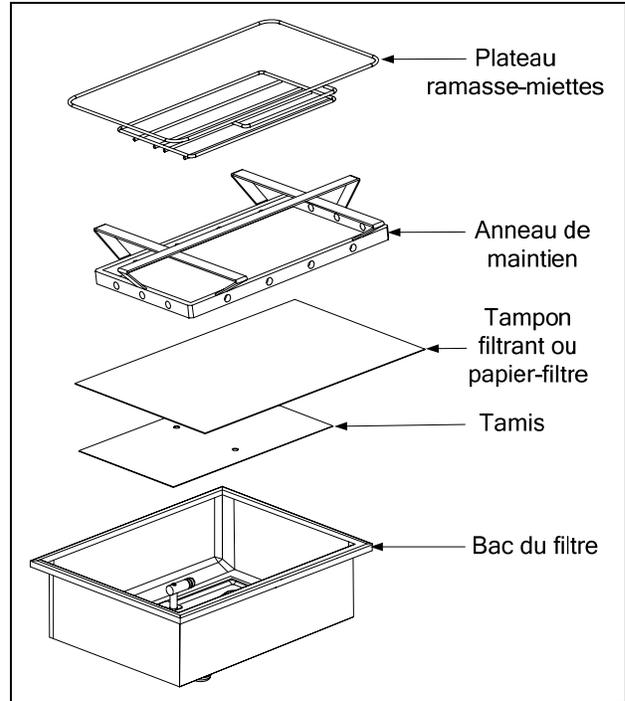


Figure 1

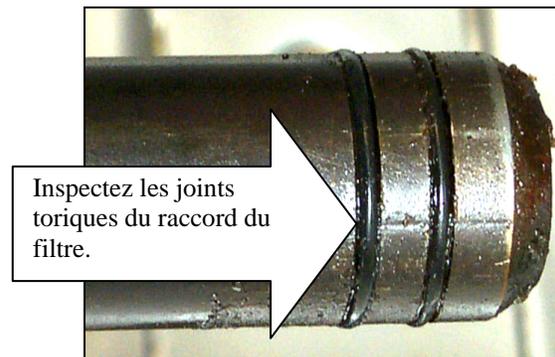


Figure 2



Figure 3

- Une fois l'anneau de maintien en position, si vous utilisez le papier-filtre, saupoudrez une tasse de poudre à filtrer uniformément sur le papier (Figure 4).

Si vous utilisez un tampon filtrant, placez l'anneau de maintien sur le dessus du tampon. N'UTILISEZ PAS de poudre à filtrer avec le tampon.

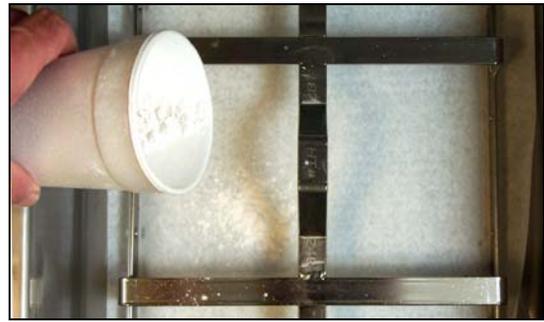


Figure 4

- Remettez le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre, puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le trou de vidange.

5.2.2 Préparation à l'utilisation avec le filtre Magnasol

- Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes et le filtre Magnasol (Figure 5). Nettoyez comme indiqué à la section 5.4.

Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour nettoyer, accéder à l'intérieur ou positionner un récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU) sous l'orifice de vidange.

REMARQUE : Pour les instructions de démontage et de remontage du filtre Magnasol, reportez-vous à la section 5.4.



Figure 5

- Inspectez le raccord au fond du filtre Magnasol pour vous assurer que le joint torique est présent et en bon état (Figure 6).
- Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont présents et en bon état (Figure 7).



Figure 6

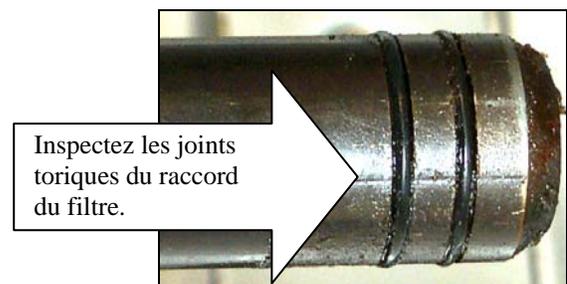


Figure 7

- Remettez l'ensemble du filtre Magnasol dans le bac, en vous assurant que le raccord situé en bas est solidement calé dans l'orifice au fond du bac. Saupoudrez uniformément un paquet de poudre à filtre Magnasol XL sur le tamis métallique.
- Remettez le plateau ramasse-miettes, puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, à fond dans l'armoire.

5.3 Mode d'emploi du filtre

⚠ DANGER

La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 °C. Assurez-vous que les poignées de vidange sont dans la bonne position avant d'activer des interrupteurs ou des robinets. Portez tout l'équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l'huile.

⚠ DANGER

N'essayez **JAMAIS** de vider l'huile de la friteuse avec l'ordinateur et les éléments chauffants sous tension ! Vous risquez de causer des dommages irréparables à la cuve, voire un feu à inflammation instantanée, ce qui entraînerait l'annulation de la garantie Frymaster.

- Assurez-vous que le filtre est prêt. Voir la section 5.2.
- Assurez-vous que l'huile est chauffée à sa température d'utilisation.
- Éteignez la friteuse. Videz l'huile de la cuve dans le bac du filtre en tournant le robinet de vidange de 90° (Figure 8). Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage *Fryer's Friend* pour déboucher l'évacuation depuis l'intérieur de la cuve.

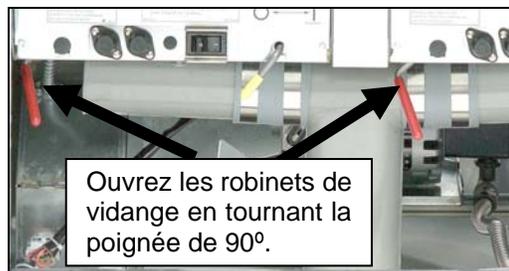


Figure 8

⚠ DANGER

Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude susceptible de causer de graves brûlures, des glissades et des chutes.

⚠ DANGER

N'essayez **JAMAIS** de déboucher un robinet de vidange par l'avant ! De l'huile chaude risque de sortir d'un coup et de causer des brûlures graves.

⚠ DANGER

Ne tapez **PAS** sur le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets sous peine d'endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

- Une fois qu'il ne reste plus d'huile dans la cuve, placez la poignée du filtre sur Marche (ON) pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. Vous pourrez constater un léger retard d'activation de la pompe (Figure 9).

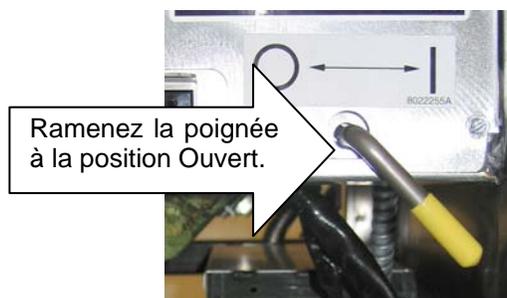
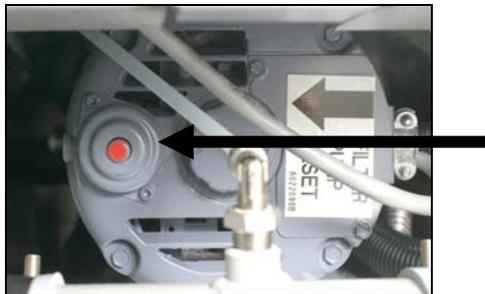


Figure 9

- La pompe aspire l'huile à travers la matière filtrante et la remet en circulation jusqu'à la cuve au cours d'un processus de 5 minutes appelé polissage. Le polissage nettoie l'huile en piégeant les particules solides dans le filtre.
- Une fois l'huile filtrée (au bout de 5 minutes environ), fermez le robinet de vidange et laissez la friteuse se remplir. Laissez tourner la pompe pendant 10 à 12 secondes après le début d'ébullition de l'huile. Éteignez la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur disjoncte, mettez le système de filtrage hors tension et laissez refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réarmer le commutateur (voir photo ci-dessous).



Commutateur de réarmement de la pompe du filtre

⚠ AVERTISSEMENT

Faites attention et portez un équipement de sécurité approprié lors du réarmement de la pompe du filtre afin d'écartier tout risque de brûlure grave résultant d'une mauvaise manœuvre autour du tube de vidange et de la cuve.

- Abaissez les éléments chauffants dans la cuve et réinstallez le support du panier si vous l'avez remonté pour le nettoyage.
- Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé à fond. (Si le robinet de vidange n'est pas fermé à fond, la friteuse ne fonctionnera pas.) Mettez la friteuse sous tension et laissez l'huile atteindre son point de consigne.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

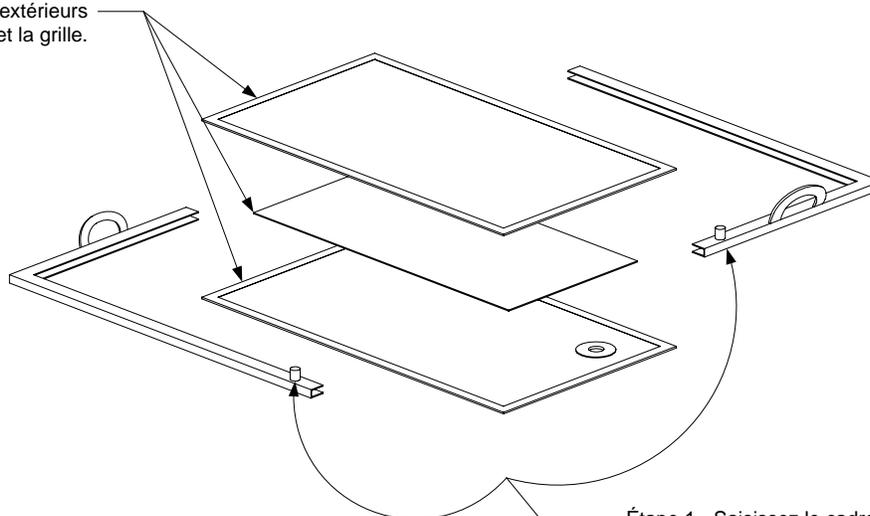
Ne tapez pas la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

5.4 Démontage et remontage du filtre Magnasol

Démontage

1. Saisissez le cadre avec les pouces au niveau des poignées au coin de l'ensemble et tirez vers l'extérieur dans des directions opposées pour séparer le cadre au coin. Continuez à ouvrir le cadre (il pivotera au coin opposé) jusqu'à ce que les tamis extérieurs et la grille puissent être désolidarisés du cadre.

Étape 2 - Séparez les tamis extérieurs et la grille.



Étape 1 - Saisissez le cadre en plaçant les pouces sur ces poignées et désolidarisez le cadre au coin.

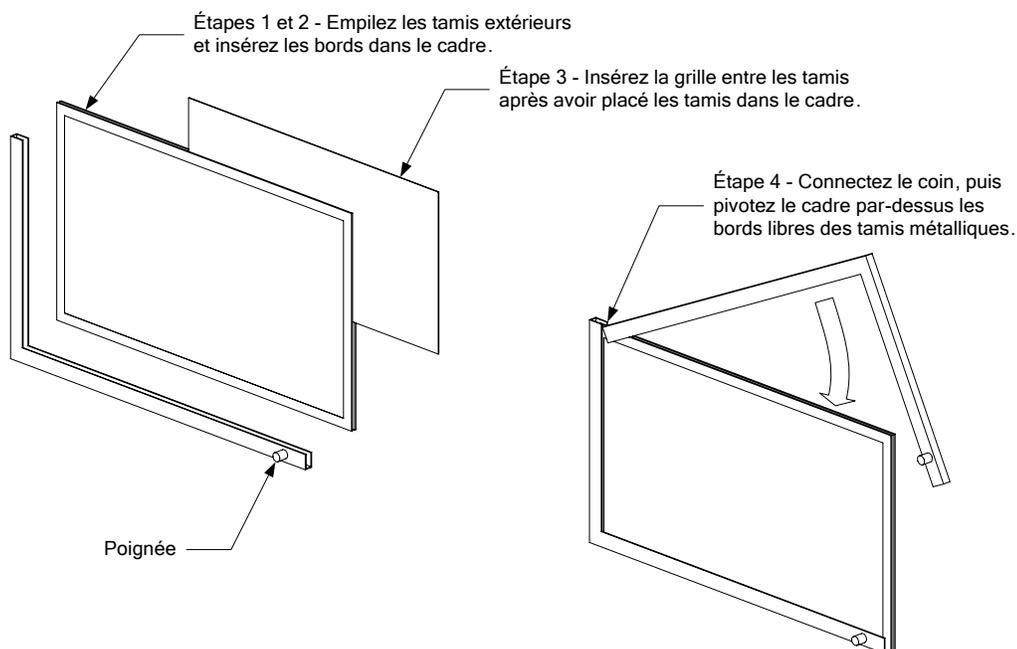
2. Séparez les tamis extérieurs et la grille.

Nettoyage

1. Nettoyez les deux morceaux de cadre, les tamis extérieurs et la grille en utilisant un dégraissant de bonne qualité et de l'eau chaude avec un vaporisateur. La rainure des morceaux de cadre peut être nettoyée avec la tranche d'un tampon Scotch-Brite™ ou d'un tampon à récurer similaire.
2. À chaque procédure d'ébullition, démontez le filtre à feuilles et placez-le dans la cuve faisant l'objet de la procédure. Suivez la procédure de nettoyage par ébullition de la section 6.3.2 de ce manuel.
3. Laissez sécher tous les composants du filtre à l'air ou essuyez minutieusement avec des torchons avant de remonter.

Remontage

1. Réunissez les deux tamis extérieurs et alignez leurs bords (cf. illustration ci-dessous).
2. Insérez les tamis dans l'une des deux moitiés de cadre (peu importe lequel). Assurez-vous que le raccord du tamis inférieur se trouve sur le côté du cadre à l'opposé de la poignée.
3. Glissez la grille entre les tamis, en vous assurant que la grille est centrée entre les bords des tamis.
4. Connectez l'autre moitié du cadre au coin à l'opposé des poignées et faites pivoter le cadre sur les bords libres du tamis.



5.5 Vidange et mise au rebut de l'huile usagée

Une fois l'huile de cuisson rendue inutilisable, videz-la dans un récipient MÉTALLIQUE approprié pour le transport jusqu'au récipient de mise au rebut. Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut (SDU) de Frymaster. **REMARQUE** : Si vous utilisez un SDU créé avant janvier 2004, vous devrez retirer le couvercle du bac du filtre pour permettre le positionnement du récipient sous l'orifice de vidange. Pour retirer le couvercle, soulevez sur l'avant et tirez droit pour l'extraire de l'armoire. Reportez-vous à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. En l'absence d'un tel récipient, laissez refroidir l'huile à 38 °C, puis videz-la dans un faitout MÉTALLIQUE ou dans un récipient MÉTALLIQUE similaire. Une fois la vidange terminée, fermez bien le robinet de vidange de la friteuse.

⚠ DANGER

Laissez refroidir l'huile à 38 °C avant de la vider dans un récipient MÉTALLIQUE approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER

Quand vous videz l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

5.6 Utilisation de la mise au rebut d'huile en option

1. Assurez-vous que le bac du filtre est propre et prêt au filtrage. Ne déversez PAS l'huile à travers un bac de filtre sale ou incomplet.
2. Rappelez-vous que l'huile est à sa température d'utilisation.
3. Éteignez la friteuse. Portez des vêtements de protection et usez de prudence. L'huile chaude peut causer des brûlures graves.
4. Ouvrez le robinet de vidange de la cuve contenant l'huile à jeter. Videz une seule cuve à la fois.
5. Une fois la cuve vidée et l'huile à jeter dans le bac du filtre, refermez le robinet de vidange. Assurez-vous que tous les autres robinets de vidange et robinet de retour d'huile sont fermés.
6. Assurez-vous que le réservoir de mise au rebut de l'huile n'est pas plein et que la friteuse est correctement raccordée au système de mise au rebut de l'huile.
7. Déchargez l'huile en appuyant sur la poignée du robinet de décharge. La pompe du filtre s'active et l'huile est pompée à partir du bac du filtre. Arrêtez la pompe en relevant la poignée du robinet de décharge sur position Arrêt une fois le bac du filtre vide. Reprenez les étapes 1 à 7 au besoin pour décharger l'huile des autres cuves. NE déchargez PAS d'eau ou d'autres liquides via le système de filtrage.
8. Remplissez la friteuse d'huile fraîche.



Le robinet de décharge d'huile est en position Fermé. Appuyez pour décharger l'huile du bac du filtre.

SÉRIE PROTECTOR™ ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 6 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

6.1 CONTRÔLES DE MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET MAINTENANCE DE LA FRITEUSE

 **DANGER**

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

 **DANGER**

N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand la cuve est remplie d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections d'huile, qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

 **AVERTISSEMENT**

Utilisez un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

6.2 CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

6.2.1 Inspection de la friteuse et des accessoires

Prêtez une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans la cuve et à l'intérieur de l'armoire, et à tout autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sûr.

6.2.2 Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse

Nettoyez l'intérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passez le chiffon sur toutes les surfaces et composants métalliques accessibles pour retirer l'huile et la poussière qui se sont accumulés.

Nettoyez l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de détergent. Essayez avec un chiffon propre et humide.

6.2.3 Nettoyage du système de filtrage intégré – Tous les jours

 **AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais le système de filtrage sans huile dans le système.

 **AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais le bac du filtre pour transporter l'huile usagée jusqu'à la zone de mise au rebut.

 **AVERTISSEMENT**

Ne videz jamais l'eau dans le bac du filtre sous peine d'endommager la pompe.

Il n'existe aucun contrôle de périodique de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FootPrint Pro autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de détergent.

Si vous remarquez que le système pompe lentement voire pas du tout, assurez-vous que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le papier par-dessus le tamis. (Si l'appareil est équipé d'un filtre Magnasol à la place du système standard tamis métallique et papier, assurez-vous que le joint torique du raccord inférieur du filtre est présent et en bon état.) Assurez-vous que les deux joints toriques du raccord sur l'avant droit du bac du filtre sont présents et en bon état.

6.3 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

6.3.1 Nettoyage de la cuve et des éléments chauffants



DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile jusqu'au trait de remplissage avant la mise sous tension des éléments chauffants sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

6.3.2 Procédure de nettoyage de la cuve par ébullition

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, vous devrez effectuer la procédure d'ébullition pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu résultant de la fabrication. En outre, quand vous aurez utilisé la friteuse pendant un certain temps, un dépôt dur d'huile caramélisée se formera à l'intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de la friteuse.



DANGER

Laissez refroidir l'huile à 38 °C ou moins avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

1. Videz la cuve conformément aux instructions de la section 5.1 (page 5-1), *mais ne la remplissez pas d'huile de cuisson.*
2. Une fois la cuve vide, éliminez toutes les particules alimentaires et résidus d'huile de la cuve et du bac du filtre (le cas échéant). SOYEZ PRUDENT, ce produit risque toujours de causer des brûlures en cas de contact avec la peau nue.
3. Fermez bien le robinet de vidange et remplissez la cuve d'une solution de détergent à lave-vaisselle (ou d'une solution spécialement conçue pour l'ébullition dans les cuves, disponible dans le commerce) et d'eau froide jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur.



DANGER

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant la procédure d'ébullition. Si la solution déborde, appuyez sur le bouton * (2) pendant 5 secondes, puis relâchez le bouton pour annuler l'ébullition immédiatement et laissez refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure.

4. Pour les friteuses équipées d'un ordinateur Computer Magic 7, programmez l'ordinateur à l'ébullition, comme indiqué à la page 4-18.
5. Laissez mijoter la solution pendant une heure. Ne laissez pas chuter le niveau d'eau en dessous du repère inférieur de niveau d'huile dans le bassin de friture durant la procédure d'ébullition.
6. Appuyez sur le bouton * (2) pendant cinq secondes. Relâchez le bouton pour annuler l'ébullition une fois celle-ci terminée. La friteuse s'éteint. Videz la solution et fermez le robinet de vidange.
7. Ajoutez 7,6 litres d'eau. Videz le bassin de friture et nettoyez-le minutieusement.

 **AVERTISSEMENT**

Ne videz pas la solution dans un récipient de mise au rebut de graisse végétale (SDU) ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils n'ont pas cette fonction et seront endommagés par la solution.

8. Remplissez d'eau propre le bassin de friture. Rincez deux fois le bassin de friture, videz-le et essuyez-le avec un torchon propre. Il ne doit plus rester une seule goutte d'eau dans le bassin de friture et sur les éléments chauffants avant le remplissage du bassin de friture avec de l'huile.

 **DANGER**

Assurez-vous que la cuve est complètement dépourvue d'eau avant de la remplir d'huile. Respectez cette consigne sous peine de vous exposer à des projections de liquide chaud quand l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

6.3.3 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires

Comme dans la cuve, un dépôt d'huile carbonisée s'accumulera sur le bac du filtre et les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou éclisses.

Passez un chiffon propre humecté d'une solution détergente sur le bac du filtre et tous les composants et accessoires détachables (les composants peuvent également passer au lave-vaisselle). Rincez et essuyez minutieusement chaque composant. N'UTILISEZ PAS de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces composants. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

 **AVERTISSEMENT**

Utilisez un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

6.4 CONTRÔLES ET MAINTENANCE MENSUELS

6.4.1 Contrôle de la précision du point de consigne de l'ordinateur Computer Magic 7

(Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un ordinateur Computer Magic 7.)

1. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.
2. Quand l'ordinateur affiche une série de quatre tirets « ---- » sans point entre le premier et le deuxième tirets (indiquant que le contenu de la cuve se trouve dans l'intervalle de cuisson), appuyez une fois sur le bouton  pour afficher la température de l'huile de cuisson, telle que détectée par la sonde de température.
3. Appuyez deux fois sur le bouton  pour afficher le point de consigne.
4. Notez la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les trois relevés doivent se trouver à 2 °C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de SAV agréé pour assistance.

6.5 Inspection périodique ou annuelle du système

Cet appareil doit être inspecté et réglé par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

Frymaster recommande comme suit l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de l'appareil par un agent de maintenance agréé :

6.5.1 Friteuse

- Inspectez l'armoire (intérieur, extérieur, avant et arrière) pour vous assurer qu'il n'y a pas de coulures d'huile.
- Assurez-vous que les fils conducteurs des éléments chauffants sont en bon état, qu'ils ne portent aucun signe d'usure ou d'endommagement sur leur gaine et aucune trace d'huile.
- Assurez-vous que les éléments chauffants sont en bon état sans dépôt d'huile carbonisée ou caramélisée. Inspectez les éléments chauffants pour vous assurer qu'ils ne portent pas de signes d'allumage à vide.
- Assurez-vous que le mécanisme de basculement fonctionne correctement quand vous soulevez et abaissez les éléments chauffants et que les fils conducteurs des éléments ne frottent pas.
- Assurez-vous que la consommation d'énergie des éléments chauffants se trouve dans l'intervalle autorisé indiqué sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.
- Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que la visserie de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures.

- Assurez-vous que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, blindage des contacteurs, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Assurez-vous que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.
- Assurez-vous que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

6.5.2 Système de filtrage intégré

- Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.
- Inspectez le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- Assurez-vous que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux des raccords rapidement démontables) sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :
 - Assurez-vous que le bac du filtre est présent et correctement installé.
 - Après avoir vidé le bac du filtre, placez chaque poignée de retour d'huile, l'une après l'autre, sur position Marche (ON). Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de la cuve associée.
 - Fermez tous les robinets de retour d'huile (en plaçant toutes les poignées de retour d'huile sur position OFF). Vérifiez le fonctionnement correct de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide du levier sur l'un des micro-commutateurs de la poignée de retour d'huile. Aucune bulle d'air ne doit être visible dans la cuve.
 - Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 177 °C de la cuve de friture dans le bac et refermez le robinet de vidange de la cuve. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez toute l'huile retourner dans la cuve (retour indiqué par des bulles dans l'huile). Placez la poignée de retour d'huile sur position OFF (Arrêt). La cuve doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes.

SÉRIE PROTECTOR™ ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 7 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

7.1 Introduction

Ce chapitre vous servira de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui peuvent survenir durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible que vous rencontriez des problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera de son possible pour vous aider à identifier et résoudre le problème.

Pour solutionner un problème, procédez toujours par élimination en allant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne négligez jamais les évidences – n'importe qui peut oublier de brancher un cordon d'alimentation ou oublier de fermer à fond un robinet. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-récurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifiez toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, cherchez à savoir pourquoi. Gardez toujours à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

Avant d'appeler un réparateur ou la permanence téléphonique Frymaster (1-800-551-8633) :

- **Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.**
- **Assurez-vous que le robinet de vidange de la cuve est fermé à fond.**
- **Tenez-vous prêt à communiquer les numéros de modèle et de série de votre friteuse au technicien qui vous aide.**

 **DANGER**

L'huile chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer cet appareil contenant de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.

 **DANGER**

Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Usez d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.

Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement sur secteur. Débranchez tous les cordons d'alimentation avant toute maintenance.

L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un agent de maintenance agréé.

7.2 Dépannage

7.2.1 Problèmes d'ordinateur et de chauffe

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Rien ne s'affiche sur l'ordinateur.	A. L'ordinateur n'est pas sous tension.	A. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre l'ordinateur sous tension.
	B. La friteuse n'est pas alimentée.	B. Assurez-vous que tous les cordons d'alimentation sont branchés et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	C. Panne d'ordinateur, de faisceau de câbles ou d'un autre composant.	C. Appelez le centre de SAV Frymaster.
La friteuse ne chauffe pas.	A. Le robinet de vidange est ouvert.	A. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
	B. Ordinateur en panne.	Appelez le centre de SAV Frymaster.
	C. Le cordon d'alimentation secteur n'est pas branché.	C. Assurez-vous que les cordons d'alimentation secteur sont insérés à fond dans les prises, bloqués en position et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.
	D. L'interrupteur général à l'intérieur de l'armoire à côté du fusible est sur Arrêt.	D. Assurez-vous qu'il est sur Marche.
La friteuse répète en boucle ces cycles de mise sous et hors tension au démarrage.	La friteuse est en mode cycle de fusion.	Par défaut, ces contrôleurs sont réglés pour que les éléments chauffants s'activent et se désactivent jusqu'à ce que la température dans le bassin de friture ait atteint 82 °C. Dans les ordinateurs CM 7, cYcL apparaît dans l'affichage en mode Cycle de fonte. Le cycle de fonte peut être annulé en appuyant sur le bouton de produit 2 jusqu'à ce qu'il émette un bruit. EM It cYcL [9U IttEr cYcLE] s'affiche avec oU I non . Sélectionnez (1) oU I pour quitter le cycle de fonte.
La friteuse ne chauffe pas après le filtrage.	Le robinet de vidange est ouvert.	Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé à fond.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte avec le voyant de chauffe allumé.	La sonde de température ou l'ordinateur est en panne.	Arrêtez la friteuse et appelez le centre de SAV Frymaster.

7.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La température n'apparaît pas dans l'unité choisie dans l'affichage du CM 7 (Fahrenheit ou Celsius).	Option d'affichage mal programmée.	Pour les instructions de changement d'unité de température, reportez-vous à la page 4-16.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
L'affichage du CM7 indique TEMP d IScAr d [rEt IrErr]JEtEr .	En mode non dédié, un produit associé à un autre point de consigne que la température actuelle de l'huile dans la cuve est plongé dedans.	Retirez et jetez le produit. Appuyez sur le bouton de cuisson (cook) pendant 3 secondes sous l'affichage contenant l'erreur pour effacer celle-ci. Réglez le point de consigne de la cuve avant de réessayer de faire cuire ce produit.
Le CM 7 affiche HELP [RA IdE] .	Robinet de vidange ouvert ou problème de circuit de verrouillage.	Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé à fond. Si le problème persiste, appelez le Centre de SAV Frymaster.
Le CM 7 affiche LoL tEPP [bASSE tEPP] .	La température de la cuve se situe entre 82 et 157 °C.	Cet affichage est normal à la mise sous tension de la friteuse et peut s'afficher momentanément si un lot volumineux de produit congelé est plongé dans le bain de friture. Si ce message ne finit pas par s'effacer, la friteuse ne chauffe pas. Arrêtez la friteuse et appelez le centre de SAV Frymaster.
Le CM 7 affiche h IGh tEPP [hAUtE tEPP] .	La température de la friteuse est supérieure au point de consigne.	Appelez le centre de SAV Frymaster.
L'affichage du CM7 indique ProbE FA ILUrE [PAnnE SondE] .	Problème au niveau du circuit de mesure de la température, sonde y compris.	Arrêtez la friteuse et appelez le centre de SAV Frymaster.
L'affichage du CM7 indique IGn It Ion FA ILUrE [PAnnE ALLUPage] .	Robinet de vidange ouvert, ordinateur en panne, carte d'interface en panne, thermostat de protection surchauffe ouvert.	Assurez-vous que les robinets de vidange sont fermés à fond. Si ceci ne permet pas de corriger le problème, appelez le Centre de SAV Frymaster.
L'affichage du CM7 indique h I-L IP It [hEtE L IP ItE] .	L'ordinateur est en mode de test de protection surchauffe.	Ce message s'affiche uniquement durant un test du circuit de protection surchauffe et indique que le contact correspondant s'est correctement ouvert.
L'affichage du CM7 indique HOT-h I - I [SUrChAUFFE - I] .	La température dans la cuve est supérieure à 210 °C ou, dans les pays de l'UE, à 202 °C.	Appelez le centre de SAV Frymaster.
L'affichage du CM7 indique h I 2 bAd [hEtE 2 PAnnE] .	L'ordinateur a échoué au test de protection surchauffe.	N'UTILISEZ PAS LA FRITEUSE ! Appelez le centre de SAV Frymaster.
L'ordinateur plante.	Erreur d'ordinateur.	Placez l'interrupteur général à côté du fusible sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche pour réinitialiser l'ordinateur. Si le problème persiste, contactez le centre de SAV Frymaster.
Le CM7 affiche IGn It Ion FA ILUrE [PAnnE ALLUPage] et l'alarme retentit, mais la friteuse fonctionne normalement (fausse alarme).	Ordinateur en panne.	Il est normal d'observer brièvement une panne d'allumage au démarrage. Si le problème persiste, appelez le centre de SAV Frymaster.
L'affichage du CM7 indique IGn It Ion FA ILUrE [PAnnE ALLUPage] , et l'alarme retentit. Le voyant de chauffe s'allume, mais la friteuse ne chauffe pas.	Le robinet de vidange n'est pas complètement fermé.	Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé à fond. Si l'erreur persiste et que l'alarme continue à retentir, arrêtez la friteuse et appelez le centre de SAV Frymaster.
Le voyant de chauffe reste éteint au démarrage. h I [hEtE] ou hOk [ChAUd] s'affiche et l'alarme retentit.	Ordinateur en panne.	Appelez le centre de SAV Frymaster.

7.2.3 Problèmes de filtrage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
<p>La pompe ne démarre pas.</p>	<p>A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté.</p>	<p>A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché. Si c'est le cas, vérifiez si le disjoncteur n'a pas sauté.</p>
	<p>B. Le moteur de la pompe a surchauffé, ce qui a causé la disjonction du commutateur de surchauffe.</p>	<p>B. Si le moteur est trop chaud pendant plus de quelques secondes, le commutateur de surchauffe a probablement disjoncté. Laissez refroidir le moteur pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le commutateur de réarmement de la pompe.</p>
	<p>C. Obstruction dans la pompe.</p> <p>Test : Fermez le robinet de vidange et sortez le bac du filtre de la friteuse. Activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronfle un court instant puis s'arrête, la cause probable est le blocage de la pompe elle-même.</p>	<p>C. Les blocages de pompe sont généralement causés par l'accumulation de sédiments dans la pompe en raison de papier filtre de la mauvaise dimension ou mal installé et de l'absence d'utilisation du ramasse-miettes. Appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>
<p>La pompe du filtre tourne, mais elle ne retourne pas l'huile à la cuve et il n'y a pas de bulles.</p>	<p>Le tube de succion du bac du filtre est bouché. Test : Fermez le robinet de vidange et sortez le bac du filtre de la friteuse. Activez la pompe. Si des bulles d'huile se forment, le tube d'aspiration du bac du filtre est bouché.</p>	<p>Le problème est peut-être causé par l'accumulation de sédimente. Utilisez un fil métallique souple et fin pour déboucher le tube. Si vous n'arrivez pas à le déboucher, appelez le centre de SAV Frymaster.</p>
<p>La pompe du filtre tourne, mais le retour d'huile se fait très lentement et des bulles d'huile se forment.</p>	<p>A. Composants du bac du filtre mal installés.</p>	<p>A. Si vous utilisez un filtre en papier ou un tampon, assurez-vous que le filtre métallique se trouve au fond du bac avec le papier ou le tampon sur le dessus.</p> <p>Assurez-vous que les joints toriques du raccord du bac sont présents et en bon état.</p> <p>Si vous utilisez un filtre Magnasol, assurez-vous que le joint torique est présent et en bon état sur le raccord du tamis du filtre.</p>
	<p>B. Tentative de filtrage avec de l'huile qui n'est pas assez chaude.</p>	<p>B. Pour filtrer correctement, l'huile doit être à quasiment 177 °C. À des températures inférieures, l'huile devient trop épaisse pour passer facilement au travers du filtre, ce qui ralentit son retour et entraîne la surchauffe du moteur de la pompe du filtre. Assurez-vous que l'huile se trouve quasiment à température de cuisson avant de la vider dans le bac du filtre.</p>

7.2.4 Problèmes de remplissage automatique

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Les cuves ne se remplissent pas au niveau maximal.	<p>A. Température trop basse dans la friteuse.</p> <p>B. Température de l'huile trop basse.</p> <p>C. CM7 non réadressé après l'activation de l'interrupteur ATO.</p>	<p>A. La température de la friteuse doit être de 149 °C minimum.</p> <p>B. Assurez-vous que l'huile est à plus de 21 °C.</p> <p>C. Éteignez tous les ordinateurs CM7, puis rallumez-les pour réadresser le système.</p> <p>Si le problème persiste, contactez le Centre de SAV Frymaster.</p>
Le voyant de bas niveau d'huile dans le bidon ne s'allume pas.	Pas d'alimentation triphasée dans le boîtier du contacteur, à gauche du bidon d'huile.	Appelez le centre de SAV Frymaster.
Une cuve se remplit automatiquement, mais pas l'autre.	Solénoïde en panne.	Appelez le centre de SAV Frymaster.

7.2.5 Problèmes liés aux paniers automatiques

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le mouvement du panier automatique se fait par saccades, est bruyant ou imprévisible.	Lubrification insuffisante des tiges des paniers automatiques.	Appliquez une fine couche de Lubriplate™ ou une graisse blanche légère similaire sur la tige et les douilles.



Enodis[®]

One Company, Countless Solutions

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

TÉL 1-318-865-1711

FAX (Pièces) 1-318-688-2200

(Assistance technique) 1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633

819-6384
FÉVRIER 2008

French / Français