



## *ULTRASTAT11*

# Instructions de Fonctionnement de l'Ordinateur d'Ultrafryer



302 Spencer Lane · P.O. Box 5369 · San Antonio, Texas 78201  
(800) 525 - 8130 · (210) 731 - 5000 · Fax: (210) 731 - 5099

## **PRÉFACE**

Ce manuel a été écrit et édité par le Département Technique de Publications d'Ultrafryer Systems, pour tout personnel qui actionne une friteuse Ultrafryer équipée d'Ordinateur de Cuisson Ultrastat11 (Ultrastat11 Cooking Computer). Ce manuel complète, et devrait être employé en conjonction avec, le Manuel de Maintenance et de Réparation/Fonctionnement fourni avec chaque Friteuse Ultrafryer.

### **DÉPARTEMENT TECHNIQUE DE PUBLICATIONS ULTRAFRYER SYSTEMS**

302 Spencer Lane  
San Antonio, Texas 78201  
1-800-545-9189 Poste 5007

**REMARQUE : Ce Manuel est applicable aux Friteuses Électriques ainsi qu'aux Friteuses au Gaz équipées d'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11.**

## TABLES DE MATIÈRES

I. Introduction	
Sécurité	4
Procédure de Nettoyage Sûre	4
II. Ordinateur de Cuisson Ultrastat11	
Panneau de Commande de l'Ordinateur de Cuisson	5
Généralités	6
Descriptions des Touches du Panneau de l'Ordinateur	7
Descriptions de l'Affichage	8
Fonctionnement d'Essai de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat11	8
Fonctionnement de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat11	10
III. Fusion du Shortening, Filtrage du Shortening et Traitement de la Friteuse par un Composé Chimique	
Fusion du Shortening	11
Traitement de la Friteuse par un Composé Chimique	12
IV. Programmation et Réglages de l'Ordinateur Ultrastat11 d'Ultrafryer	
Programmation de l'Ordinateur Ultrastat 25	13

**AVERTISSEMENT: L'utilisation ou la duplication non autorisée du logiciel décrit dans le présent document, ou de ce matériau, est strictement interdite.**

## I. INTRODUCTION

Cet ordinateur est conçu pour simplifier le procédé de synchronisation et permettre aux opérateurs de passer plus de temps avec leurs clients et d'exécuter d'autres responsabilités importantes. Le contrôle de qualité des produits cuits est assuré par divers caractéristiques, notifications, affichages et alarmes conçus dans l'ordinateur.

**A. SÉCURITÉ** - l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat11 fonctionne sur une puissance électrique monophasé de 24 volt; et comme tout autre équipement électrique, il ne faut pas l'actionner avec des mains humides ou en se tenant debout dans l'eau.. Il ne faut **JAMAIS** pulvériser l'eau sur ou vers l'ordinateur, car ceci peut entraîner le danger de choc électrique et / ou des dommages sérieux à l'ensemble de circuits de l'ordinateur. Si l'ordinateur est accidentellement pulvérisé avec de l'eau, **1) Coupez IMMÉDIATEMENT** la Puissance de l'Interrupteur de Puissance Principale et **2) Contatez IMMÉDIATEMENT** un agent de service qualifié pour vérifier l'ordinateur. L'ordinateur est positionné à proximité du shortening liquide chaud, alors, il faut faire attention pour éviter les sérieuses brûlures. Le plancher devant et autour de la friteuse doit être toujours propre et sec. A chaque fois que n'importe quel produit est mis dans une cuve à cuire, le soin devrait être pris pour ne pas éclabousser le shortening chaud. Les produits devraient être toujours "mis" dans le shortening, non jeté.

**B. PROCÉDURE DE NETTOYAGE SÛRE** - Avant d'exécuter n'importe quelle routine de nettoyage, la puissance électrique vers l'ordinateur de cuisson Ultrastat11 doit être ARRÊTÉE de l'Interrupteur de Puissance Principale. Un vêtement **LÉGÈREMENT** mouillé peut être utilisé pour nettoyer les débris de la face de l'ordinateur. **N'UTILISEZ PAS n'importe** quel solvant de nettoyage ou de dégraissage car ceci peut endommager la face ou l'ensemble de circuits de l'ordinateur. N'importe quelle question concernant les procédures correctes de nettoyage doit être directement dirigée au Département de Service à la Clientèle au numéro 1-800-525-8130.

## II ORDINATEUR DE CUISSON ULTRASTAT11

### A. PANNEAU DE COMMANDE DE L'ORDINATEUR DE CUISSON

L'apparence du panneau de commande de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 peut légèrement varier selon le type de la friteuse sur laquelle l'ordinateur est installé:



Panneau de l'Ordinateur Ultrastat11 sur une friteuse du type Ultrafryer



Panneau de l'Ordinateur Ultrastat 11 sur une friteuse du type Cadet

Indépendamment de l'apparence, le fonctionnement actuel de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 sera le même dans tous les cas.

## B. GÉNÉRALITÉS

L'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 est relié au système électrique de la friteuse pour servir comme son thermostat ainsi que pour fournir la commande de chaleur, l'information sur l'état et la synchronisation de cuisson du produit. Il exécute ces fonctions selon trois modes de fonctionnement - NON MOTORISÉ, FUSION (ou feu bas), et PLEIN DÉMARRAGE - expliqués ci-dessous:

1. NON MOTORISÉ - Ce mode existe quand l'interrupteur à levier "ON/OFF"(MARCHE/ARRÊT) de la friteuse est ajusté sur ARRÊT ("OFF") pour filtrer le shortening ou pour n'importe quelle autre raison, ou si l'interrupteur à levier "ON/OFF" de la friteuse est ajusté sur MARCHE ("ON") et la soupape de vidange est OUVERTE pour vider le shortening.

REMARQUE : En mode NON MOTORISÉ l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 n'applique aucune puissance au mécanisme de chaleur de la friteuse. Pour changer du mode NON MOTORISÉ à n'importe quel autre mode ou le chauffage est exécuté, ceci exige l'appuie manuelle sur une TOUCHE. Ceci signifie que le chauffage ne peut pas être accidentellement appliqué à la friteuse, sans l'intervention de l'opérateur.

2. FUSION - Pour changer du mode NON MOTORISÉ au mode PLEIN DÉMARRAGE l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat11 doit d'abord passer à travers le mode de FUSION. C'est un mode de chauffage partiel ou bas feu qui fourni à-peu-près 10% seulement de la puissance moyenne totale sur un intervalle approximative de ½ minute. Ceci aide à empêcher la surchauffe destructive des pièces critiques ou la cuisson des fluides si les niveaux ou la viscosité du shortening ne sont pas prêts pour la pleine puissance. Pour placer l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 au mode de FUSION la touche "ON/OFF" sur le contrôleur doit être ENFONCÉE.  $\square . \square . E .$ ,  $\square . \square . G .$ , ou  $\square . \square . P .$  apparaîtront sur l'affichage pour indiquer qu'il est au Mode de FUSION. À ce moment le mécanisme de chauffage s'ajuste sur MARCHE et ARRÊT comme montré ci-dessous jusqu'à ce que la température du shortening sera dans une plage de 11°C (20°F) de la température de point de consigne.

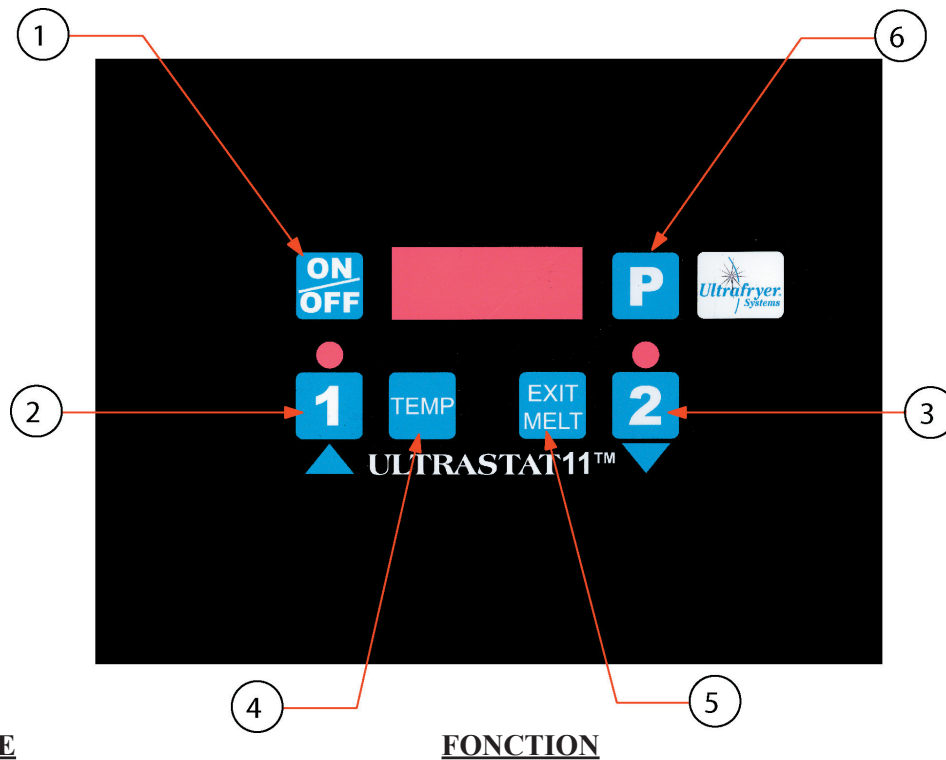
<u>MODÈLE DE LA FRITEUSE</u>	<u>MÉCANISME DE CHALEUR</u>		
	<u>AFFICHAGE</u>	<u>MARCHE</u>	<u>ARRÊT</u>
<b>Ultrafryer Electric Fryer</b>	$\square . \square . E .$	4 seconds	36 seconds
<b>Ultrafryer Model PAR-2 Gas Fryer</b>	$\square . \square . G .$	8 seconds	32 seconds
<b>Ultrafryer Model PAR-3, or ZRT Gas Fryer</b>	$\square . \square . P .$	12 seconds	28 seconds

3. PLEIN DÉMARRAGE - Pour placer l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 sur le PLEIN DÉMARRAGE la touche SORTIE DE FUSION doit être appuyée. Si la température du shortening est inférieure à 38°C (100°F), - - - - apparaîtra sur l'affichage, et si la température du shortening est supérieure à 38°C (100°F),  $H E H t$  (chaleur) ou  $d r o P$  (chute) apparaîtra sur l'affichage pour indiquer qu'il est dans le mode PLEIN DÉMARRAGE.

REMARQUE:

- 1) Quand la température du shortening est AU-DESSUS de 38°C (100°F) la température réelle du shortening peut être affichée en appuyant sur la touche TEMP UNE SEULE FOIS.
- 2) La température de point de consigne peut être affichée en appuyant sur la touche TEMP DEUX FOIS.
- 3) Le temps restant dans un cycle de cuisson peut être affiché en appuyant sur la touche TEMP TROIS FOIS.
- 4) Pour changer du mode FUSION ou PLEIN DÉMARRAGE au mode NON MOTORISÉ, appuyez et tenez appuyer la touche "ON/OFF" de l'Ordinateur pour 3 secondes, ou ajustez l'interrupteur à levier "ON/OFF" de la friteuse sur ARRÊT.

## C. DESCRIPTIONS DES TOUCHES DU PANNEAU DE L'ORDINATEUR



- | <u>TOUCHE</u>                             | <u>FONCTION</u>   |
|---|---|
| <b>1. ON/OFF</b><br>(MARCHE/ARRÊT)        | 1- Pour ajuster l'Ordinateur Ultrastat 11 sur MARCHE appuyez sur la touche ON/OFF UNE SEULE FOIS<br>2- Pour ajuster l'Ordinateur Ultrastat 11 sur ARRÊT appuyez et tenez la touche ON/OFF pour 3 SECONDES.                                |
| <b>2. 1 ▲</b>                             | 1- En mode de FONCTIONNEMENT, utilisé pour INITIER ou ANNULER un cycle de cuisson sur la minuterie GAUCHE.<br>2- En mode de programmation, utilisé pour augmenter le temps ou la température de cuisson.                                  |
| <b>3. 2 ▼</b>                             | 1- En mode de FONCTIONNEMENT, utilisé pour INITIER ou ANNULER un cycle de cuisson sur la minuterie GAUCHE.<br>2- En mode de programmation, utilisée pour diminuer le temps ou la température de cuisson.                                  |
| <b>4. TEMP</b>                            | 1- Utilisée pour afficher la TEMPÉRATURE ACTUELLE quand appuyée UNE SEULE FOIS.<br>2- Utilisée pour afficher la TEMPÉRATURE DE POINT DE CONSIGNE quand appuyée DEUX FOIS.<br>3- Utilisée pour afficher le TEMPS quand appuyée TROIS FOIS. |
| <b>5. EXIT MELT</b><br>(SORTIE DE FUSION) | 1- Utilisée pour sortir du MODE DE FUSION manuellement  |
| <b>6. P</b>                               | 1- Utilisée pour ENTRÉE ou SORTIR du mode de PROGRAMMATION.<br>2- En mode de PROGRAMMATION, utilisée pour cycler entre les options du programme.<br>3- Appuyez et tenez appuyer pour 3 secondes pour SORTIR du mode utilisateur           |

## D. DESCRIPTIONS DE L’AFFICHAGE

300	—	Temps en Minutes et en secondes.
360F	—	Température en degrés Fahrenheit
182C	—	Température en degrés Celsius.
C.Y.E.	—	Cycle de Fusion Électrique
C.Y.G.	—	Cycle de Fusion au Gaz
C.Y.P.	—	Cycle de Fusion de Purge
-- -- -- --	—	La température du shortening est inférieure à 38°C (100°F) ou supérieure à 200°C (392°F).
HEAT	—	(“Chaleur”) Le contrôleur est dans le Mode de chauffage.
.	—	Le Mécanisme de Chauffage est en MARCHÉ.
droP	—	(“Chute”) La Friteuse est prête pour cuire.
PrOb	—	(“Sonde”) La Sonde thermique est OUVÉTE.
HI	—	(“Haut”)La sonde thermique est COURT-CIRCUITÉ ou la température du shortening est supérieure à la température de point de consigne.
L.	—	(“Bas”) La température du Shortening est INFÉRIEURE à la température de point de consigne.
ULOC	—	Option de Déverrouille par Mot de Passe.
LOC	—	Option de Verrou par Mot de Passe.

\* Si la sonde thermique S’OUVRE ou COURT-CIRCUITE le mode de cuisson sera ANNULÉ, le mécanisme de chauffage sera ajusté sur ARRÊT, et les touches de l’ordinateur seront INHIBÉES.

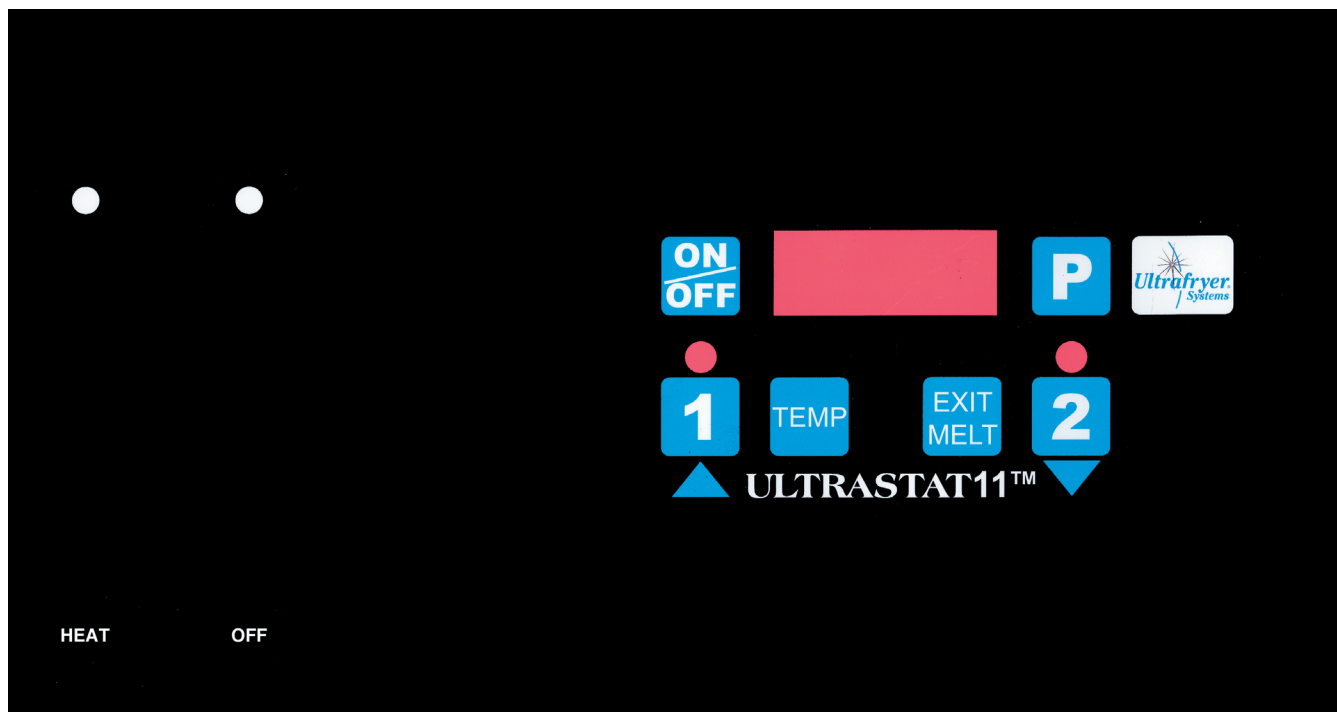
## E. Fonctionnement d’Essai de l’Ordinateur de Cuisson ULTRASTAT 11

L’essai de la Friteuse Ultrafryer équipée d’un Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 sera comme suit:

1. Assurez-vous que l’Interrupteur à Levier “ON/OFF” (CHALEUR/ARRÊT) de la friteuse est en position “OFF” (ARRÊT).
2. Remplissez la friteuse avec de l’eau chaude ou froide jusqu’à la ligne moyenne de la lettre “E ←” du mot “LEVEL” (NIVEAU) de la marque du niveau du shortening sur l’arrière paroi de la cuve.

**REMARQUE :** Pour les Friteuses Électriques procédez à l’étape 4 ci-dessous.

3. Friteuses au Gaz
  - a) Tournez MANUELLEMENT la soupape du gaz à la position ARRÊT et attendez CINQ (5) minutes pour le dégagement du gaz cumulé.
  - b) ASSUREZ-VOUS que la soupape d’arrêt du gaz PRINCIPALE est à la position OUVÉTE , et le VENTI LATEUR ASPIRANT est OUVÉRT.
  - c) Tournez LA SOUPAPE DU GAZ MANUELLE à la position OUVÉTE.
4. Exécutez les étapes suivantes selon l’ordre répertorié sur la page suivante:



ÉTAPE	ACTION	RÉPONSE
1	ASSUREZ-VOUS que la manette de la soupape de vidange est à la position fermée et que l'eau est au niveau appropriée; ensuite ajustez l'Interrupteur à Levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) à la position "HEAT" (CHALEUR, ou à la position "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER"), et ajustez l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat11 à la position MARCHÉ en appuyant sur la touche "ON/OFF" (MARCHÉ/ARRÊT).	<p>A. La lampe de puissance AMBRE à côté de l'interrupteur "ON/OFF" de la friteuse S'ALLUMERA.</p> <p>B. <math>\overline{C.Y.E.}</math>, <math>\overline{C.Y.G.}</math>, ou <math>\overline{C.Y.P.}</math> apparaîtront sur l'affichage de l'Ordinateur Ultrastat 11 pour indiquer qu'il est en MODE DE FUSION.</p> <p>C. L'Ordinateur commencera à cyclé le Mécanisme de Chaleur MARCHÉ et ARRÊT comme suit:  <math>\overline{C.Y.E.}</math> MARCHÉ --&gt; 4 sec ARRÊT --&gt; 36 sec  <math>\overline{C.Y.G.}</math> MARCHÉ --&gt; 8 sec ARRÊT --&gt; 32 sec  <math>\overline{C.Y.P.}</math> MARCHÉ --&gt; 12 sec ARRÊT --&gt; 28 sec</p>
<p><b>ATTENTION : AVANT DE PROCÉDER À L'ETAPE 2, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE ÉCANISME DE CHALEUR EST COUVERT PAR AU MOINS 51mm (2") DE L'EAU.</b></p>		
2	Quand l'eau commence à BOUILLIR, appuyez sur "EXIT MELT" (SORTIR DE FUSION)	<i>HEAT</i> apparaîtra sur l'affichage de l'ordinateur pour indiquer qu'il est en mode de PLEIN DÉMARRAGE .
3	Appuyez sur la touche "TEMP" UNE SEULE FOIS.	La température ACTUELLE de l'eau s'affiche sur l'ordinateur
<p><b>REMARQUE : APPUYEZ SUR LA TOUCHE TEMP UNE DEUXIÈME FOIS POUR AFFICHER LA TEMPÉRATURE DE POINT DE CONSIGNE DE CETTE MINUTERIE.</b></p>		
4	Ajustez l'Ultrastat 11 sur ARRÊT en appuyant et en tenant la touche "ON/OFF" appuyer pour 3 SEC, ensuite ajustez L'INTERRUPTEUR À LEVIER "HEAT/OFF" sur "OFF" (ARRÊT).	La lampe de PUISSANCE AMBRE à côté de L'INTERRUPTEUR À LEVIER "HEAT/OFF" de la friteuse S'ÉTEINT.
5	Après le REFROIDISSEMENT de l'eau et des surfaces métalliques de la friteuse, vidangez l'eau dans un avaloir de sol.	

## F. FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR DE CUISSON ULTRASTAT 11

Actionnez sécuritairement la friteuse équipée de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 comme suit:

**REMARQUE:** Les Ordinateurs de Cuisson Ultrastat 11 seront programmés par Ultrafryer Systems pour cuire les produits à 182°C (360°F) pour 3 minutes.

ÉTAPE	ACTION	RÉPONSE
1	ASSUREZ-VOUS que la manette de la soupape de vidange sur la friteuse est FERMÉE, le shortening est au niveau approprié, L'INTERRUPTEUR À LEVIER "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) est à "HEAT" (ou "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER") ensuite appuyez sur la touche "ON/OFF" sur l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11.	A. $\bar{C}.Y.E.$ , $\bar{C}.Y.G.$ , ou $\bar{C}.Y.P.$ apparaîtront sur l'affichage indiquant que l'ordinateur est en MODE DE FUSION. B. Chaque fois que l'ordinateur ajuste le Mécanisme de Chaleur à la position MARCHÉ, un "dot" apparaîtra devant le $\bar{C}.Y.E.$ , $\bar{C}.Y.G.$ ou $\bar{C}.Y.P.$ , et la lampe témoin rouge à côté de L'INTERRUPTEUR À LEVIER "HEAT/OFF" de la friteuse S'ALLUMERA.
2	Quand la température du shortening est supérieure à 38°C (100°F) appuyez sur la touche "EXIT MELT" (SORTIE DE FUSION) sur l'ordinateur.	A. <b>HEAT</b> ("chaleur") apparaît sur l'affichage, indiquant que l'ordinateur est en PLEIN DÉMARRAGE et a ajusté le Mécanisme de Chaleur à MARCHÉ jusqu'à l'atteinte de la température de POINT DE CONSIGNE.
3	Quand $\bar{d}r\bar{o}P$ ("chute") apparaît sur l'affichage indiquant que le shortening est à la température de POINT DE CONSIGNE: 1- Mettez le produit pour la cuisson 2- Appuyez sur la touche 1 ▲ ou 2 ▼ pour démarrer le cycle de cuisson.	A. $\bar{E}:\bar{0}\bar{0}$ apparaîtra sur l'affichage, indiquant le temps de cuisson du produit, et commencera immédiatement à DÉCOMPTER. B. La lampe en haut 1 ▲ / 2 ▼ will CLIGNOTERA pour indiquer que la minuterie est en usage. C. Chaque fois que l'ordinateur ajuste le Mécanisme de Chaleur à la position MARCHÉ, un "dot" apparaîtra avant le temps et la lampe témoin ROUGE à côté de L'INTERRUPTEUR À LEVIER "ON/OFF" de la friteuse S'ALLUMERA.
4	Quand le temps affiché décompte jusqu'à $\bar{0}:\bar{0}\bar{0}$ l'alarme FONCTIONNE pour alerter le cuisinier que le cycle de cuisson est terminé. À ce moment: 1- Enlevez le produit du shortening 2- Appuyez sur la touche 1 ▲ ou 2 ▼ pour ARRÊTER l'alarme et réinitialiser la minuterie.	A. $\bar{d}r\bar{o}P$ apparaîtra sur l'affichage pour indiquer que la minuterie est prête pour un autre cycle.
5	Répétez les étapes 2, 3 et 4 pour démarrer des cycles de cuisson additionnels.	

- REMARQUES:**
- 1- Pour afficher la température ACTUELLE du shortening, appuyez sur la touche "TEMP" UNE (1) seule fois.
  - 2- Pour afficher la température POINT DE CONSIGNE appuyez sur la touche "TEMP" DEUX (2) fois.
  - 3- Pour afficher le TEMPS restant dans un cycle de cuisson, appuyez sur la touche "TEMP" TROIS (3) fois.
  - 4- Les étapes 1, 2, 3 et 4 devront être répétées à chaque fois que n'importe quel cas de ce qui suit aura lieu:
    - LA SOUPAPE DE VIDANGE EST OUVERTE
    - L'INTERRUPTEUR À LEVIER CHALEUR/ARRÊT DE LA FRITEUSE EST ARRÊTÉ POUR FILTRER LE SHORTENING OU TRAITER LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE
    - L'INTERRUPTEUR À LEVIER CHALEUR/ARRÊT DE LA FRITEUSE EST ARRÊTÉ A LA FERMETURE

### III FUSION DU SHORTENING, FILTRAGE DU SHORTENING ET TRAITEMENT DE LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE

#### A. FUSION DU SHORTENING

Chaque fois que l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat11 est ALLUMÉ, il entrera le MODE DE FUSION DU SHORTENING. Ce mode est utilisé pour fondre "doucement" le shortening SOLIDE dans une cuve après le traitement de la friteuse d'un composé chimique ainsi que le shortening SOLIDIFIÉ dans la cuve avant l'ouverture du magasin. Quand l'ordinateur est dans ce mode, il met périodiquement le Mécanisme de Chaleur d'Ultrafryer en MARCHE et ARRÊT pour chauffer progressivement le shortening.

**REMARQUE:** 1) L'Ordinateur maintient l'Ultrafryer dans le CYCLE DE FUSION jusqu'à ce que l'utilisateur enfonce MANUELLEMENT la touche "EXIT MELT" (sortie de fusion). 2) L'Ordinateur NE PEUT PAS sortir du MODE DE FUSION DU SHORTENING jusqu'à ce que la température du shortening soit SUPÉRIEURE à 38°C (100°F). 3) Une fois que la Température du Shortening atteint 38°C (100°F) le Mode de Fusion du Shortening peut être annulé en enfonçant la touche "EXIT MELT".

**AVERTISSEMENT: AVANT D'ENFONCER LA TOUCHE "EXIT MELT" (SORTIE DE FUSION) VÉRIFIEZ LA CUVE POUR S'ASSURER QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COMPLÈTEMENT COUVERT DU SHORTENING LIQUIDE.**

1. **FONDRE LE SHORTENING SOLIDE** - La méthode préconisée pour chauffer le shortening solide dans une friteuse équipée d'un ordinateur est comme suit:
  - a. Coupez le bloc de shortening en petits morceaux.
  - b. Placez les petits morceaux de shortening DE MANIÈRE ÉGALE sur le mécanisme de chaleur ou entassez ENTIÈREMENT ces morceaux solide du shortening entre, sous et sur le MÉCANISME DE CHALEUR. Bien que l'entassement de shortening solide soit désordonné et prenne du temps, c'est la manière la plus rapide pour fondre le shortening solide.
  - c. Tournez l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (chaleur/arrêt) de la friteuse sur "HEAT" (chaleur); puis mettez l'ordinateur en MODE DE FUSION DU SHORTENING en appuyant sur la touche "ON/OFF".  $\text{E} \cdot \text{Y} \cdot \text{E} \cdot$ ,  $\text{E} \cdot \text{Y} \cdot \text{G} \cdot$ , ou  $\text{E} \cdot \text{Y} \cdot \text{P} \cdot$  apparaîtront sur l'affichage de l'ordinateur indiquant que l'ordinateur est en MODE DE FUSION. Chaque fois que l'ordinateur ajuste le Mécanisme de Chaleur à la position MARCHE un "dot" ( . ) apparaîtra devant  $\text{E} \cdot \text{Y} \cdot \text{E} \cdot$ ,  $\text{E} \cdot \text{Y} \cdot \text{G} \cdot$ , or  $\text{E} \cdot \text{Y} \cdot \text{P} \cdot$ , et une lampe témoin ROUGE sur la friteuse S'ALLUMERA .
  - d. Quand le mécanisme de chaleur est COMPLÈTEMENT recouvert de shortening LIQUIDE et la température du shortening est SUPÉRIEURE à 38°C (100°F), remplacez la grille dans la cuve de la friteuse; ensuite appuyez sur la touche "EXIT MELT" (sortie de fusion) sur l'Ordinateur.

**AVERTISSEMENT: EN RAISON DE LA POSITION DE LA SONDE THERMIQUE DE L'ORDINATEUR, IL EST POSSIBLE QUE LE NIVEAU DU SHORTENING SOIT AU-DESSUS DE LA SONDE SANS COUVRIR LE MÉCANISME DE CHALEUR, PAR CONSÉQUENCE, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE SHORTENING LIQUIDE EST AU MOINS DEUX (2) POUCES AU-DESSUS DU MÉCANISME DE CHALEUR AVANT D'APPUYER SUR LA TOUCHE "EXIT MELT" (SORTIE DE FUSION).**

- e. Continuez à ajouter le shortening solide comme suit:
    - 1) Placez les petits morceaux du shortening solide dans un panier de friture.
    - 2) Baissez SOIGNEUSEMENT le panier dans la cuve de la friteuse.
    - 3) Renversez DOUCEMENT le panier pour permettre aux morceaux du shortening solide de flotter.
    - 4) Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que le niveau du shortening liquide soit à la ligne moyenne de la lettre "E ←" du mot "LEVEL" ("niveau") de la marque applicable du niveau du shortening sur l'arrière paroi de la cuve de la friteuse.
2. **CHAUFFER DU SHORTENING SOLIDIFIÉ**

Chaque matin, quand la friteuse et l'Ordinateur sont mis en MARCHE, l'Ordinateur s'ajustera sur le MODE DE FUSION DU SHORTENING et le Mécanisme de Chaleur de la friteuse s'ajustera périodiquement sur MARCHE et ARRÊT pour chauffer graduellement le shortening solidifié jusqu'à 38°C (100°F). Quand la température du shortening atteint 38°C (100°F) l'opérateur peut appuyer sur la touche "EXIT MELT" pour chauffer le shortening à la température PRÉRÉGLÉE.

## **B. TRAITEMENT DE LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE**

Les Friteuses Ultrafryer doivent être traitées PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE tous les 7 JOURS pour enlever l'habillage du carbone et tous autres matériaux incrustés. Les instructions répertoriées ci-dessous complètent les procédures étape-par-étape du Manuel de la Friteuse. Ces procédures doivent être utilisées avec les instructions suivantes en traitant une friteuse par un COMPOSÉ CHIMIQUE.

1. Assurez-vous que la Manette de la Soupape de Vidange est à la position fermée (VERS LE HAUT) , ensuite ajoutez l'eau dans la cuve de la friteuse jusqu'à ce qu'elle atteigne un point à 25 mm (UN pouce) AU-DES SOUS de la ligne moyenne de la lettre "E ◀ " du mot "LEVEL" ("niveau") de la marque de HAUTE niveau sur l'arrière paroi de la cuve.
2. Ajoutez la quantité du COMPOSÉ CHIMIQUE dans la cuve de la friteuse comme décrit dans le Manuel de Nettoyage fourni par le Fournisseur de Produits Chimiques.
3. Tournez l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (chaleur/arrêt) sur "HEAT" (ou sur "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER"); ensuite appuyez sur la touche "ON/OFF" (marche/arrêt) sur l'ordinateur.
4. Appuyez sur la touche "P" pour entrer au mode utilisateur et ajustez le temps de la minuterie GAUCHE à 30 minutes.
5. Appuyez sur la touche "P" DEUX (2) fois; et ajustez la température à 88°C (190°F).
6. Appuyez et TENEZ appuyer la touche "P" pour 3 SECONDES pour SORTIR du mode utilisateur.
7. Appuyez sur la touche "EXIT MELT" (sortie de fusion) sur l'ordinateur pour placer la friteuse au mode de PLEIN DÉMARRAGE et quand L'EAU atteint 88°C (190°F), appuyez sur la touche 1 ▲ pour démarrer la minuterie GAUCHE; puis frottez fréquemment les côtés, l'avant et l'arrière de la cuve avec une brosse à long bras.
8. Quand la minuterie sonne, ajustez l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" et, le cas échéant, la Soupape du Gaz Manuelle de la friteuse aux positions ARRÊT ("OFF") et débarrassez-vous SOIGNEUSEMENT de la solution chimique dans la friteuse dans un avaloir de sol.
9. Utilisez un tampon de frottement pour enlever l'habillage de carbone sur la surface du mécanisme de chaleur. Pour enlever l'habillage du carbone accumulé sur les côtés et le fond du mécanisme de chaleur, glissez l'extrémité du tampon en cuire au-dessous du mécanisme de chaleur, tenez cette extrémité avec une paire de pinces et bougez le tampon en cuire en haut et en bas le long de chaque mécanisme de chaleur jusqu'à l'enlèvement des matériaux incrustés. Remplacez la grille métallique dans la friteuse.
10. Rincez la friteuse avec de l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau sortant de la soupape de vidange soit claire.
11. Mélangez une solution D'UNE PART de vinaigre pour 25 PARTS d'eau. Placez ce mélange dans un pulvérisateur à pression d'un-gallon de volume et pulvérisez COMPLÈTEMENT cette solution sur les CÔTÉS, LE MÉCANISME DE CHALEUR et le FOND de la friteuse pour neutraliser l'effet du composé chimique utilisé.

**REMARQUE : LE COMPOSÉ CHIMIQUE CAUSERA LA DÉGRADATION RAPIDE DU SHORTENING, SI NON NEUTRALISÉ.**

12. Essuyez COMPLÈTEMENT le mécanisme de chaleur, les côtés et le fond de la friteuse avec des serviettes propres, non pelucheuses et sèches pour enlever le reste de l'eau, ajustez la MANETTE DE LA SOUPAPE DE VIDANGE à la position fermée "VERS LE HAUT" ; puis remplissez la friteuse avec du NOUVEAU shortening jusqu'à la marque du niveau applicable .
13. Reprogrammez l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 pour le temps et la température de cuisson corrects selon les procédures appropriées énumérées dans ce manuel.

#### IV Programmation de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11

**ATTENTION : LA PROGRAMMATION DE L'ORDINATEUR DE CUISSON ULTRASTAT 11 DOIT ÊTRE EXÉCUTÉE SEULEMENT PAR UN DIRECTEUR DE MAGASIN OU UN SUPERVISEUR DE SECTEUR.**

ÉTAPE	ACTION	RÉPONSE
1	ASSUREZ-VOUS que la soupape de vidange de la friteuse est à la position FERMÉE, le shortening est au niveau approprié, l'interrupteur à levier de la friteuse "HEAT/OFF" est à la position "HEAT" (ou "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER"); ensuite appuyez sur la touche "ON/OFF" sur l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11.	A. $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{E} .$ , $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{G} .$ , ou $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{P} .$ apparaîtront sur l'affichage indiquant que l'Ordinateur est en mode de fusion.
2	Appuyez sur la touche " P " pour entrer le mode utilisateur et ajustez le temps de cuisson de la minuterie GAUCHE .	A. Le Temps de la minuterie gauche ( 1 ▲ ) sera affiché (exemple . 3:00 ) B. Pour augmenter le temps appuyez sur 1 ▲ . C. Pour diminuer le temps appuyez sur 2 ▼ .
3	Appuyez sur la touche " P " pour ajuster le temps de cuisson de la minuterie DROITE .	A. Le Temps de la minuterie droite ( 2 ▼ ) sera affiché (exemple . 3:00 ) B. Pour augmenter le temps appuyez sur 1 ▲ . C. Pour diminuer le temps appuyez sur 2 ▼ .
4	Appuyez sur la touche " P " pour ajuster la température de POINT DE CONSIGNE du shortening.	A. La température actuelle de POINT DE CONSIGNE sera affichée (exemple 360 F 182 C ). B. Pour augmenter la température appuyez sur 1 ▲ . C. Pour diminuer la température appuyez sur 2 ▼ .
5	Appuyez sur " P " pour choisir l'option du Cycle de Fusion; ensuite appuyez sur 1 ▲ / 2 ▼ pour choisir une des options suivantes: $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{E} .$ pour une friteuse électrique qui cyclera les éléments MARCHE pour 4 sec et ARRÊT 36 sec; $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{G} .$ pour une Friteuse au Gaz qui cyclera le brûleur MARCHE 8 sec et ARRÊT 32 sec; ou $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{P} .$ pour la purge étendue qui cyclera le mécanisme de chaleur MARCHE 12 sec et ARRÊT 28 sec. <b>CHOISISSEZ L'OPTION <math>\overline{C} . \overline{Y} . \overline{P} .</math> DE CYCLE DE FUSION POUR ZRT 45, ZRT 75, ET POUR TOUS MODÈLES DE FRITEUSES AU GAZ PAR-3.</b>	A. $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{E} .$ , $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{G} .$ , ou $\overline{C} . \overline{Y} . \overline{P} .$ apparaîtront sur l'affichage indiquant que le mécanisme de chaleur sera ajusté périodiquement sur MARCHE et ARRÊT le temps correct pour fondre le shortening.
6	Appuyez sur la touche " P " pour choisir l'option de "PASSWORD" ("mot de passe")  <b>ATTENTION: N'APPUYEZ PAS SUR LA TOUCHE 1 ▲ / 2 ▼ POUR CHANGER CETTE OPTION!!!</b> <b>REMARQUE :</b> Si l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 est VERROUILLÉ et $\overline{L} \overline{O} \overline{C}$ apparaît sur l'affichage, appuyez sur la touche 1 ▲ , 1 ▲ , 2 ▼ , 2 ▼ dans cette séquence pour DEVERROUILLER l'ordinateur; ensuite reprogrammez l'ordinateur pour choisir l'option de $\overline{L} \overline{O} \overline{C}$ par "PASSWORD" ("mot de passe")	A. $\overline{L} \overline{O} \overline{C}$ apparaîtra sur l'affichage, indiquant que l'option de "Deverrouille" par mot de passe a été choisie.
7	Appuyez sur la touche " P " pour choisir l'échelle de la température (Celsius / Fahrenheit)	A. : F apparaîtra sur l'affichage, indiquant que l'échelle Fahrenheit a été choisie. B. Si désiré appuyez sur la touche 1 ▲ / 2 ▼ pour choisir : $\overline{C}$ , l'échelle Celsius.
8	Appuyez sur la touche " P " pour retourner l'affichage à la minuterie GAUCHE.	A. Le temps choisi dans l'étape 2 ci-dessus apparaîtra sur l'affichage (exemple . 3:00 )
9	Appuyez et TENEZ appuyer la touche " P " pour 3 secondes pour SORTIR du mode utilisateur.	