

ULTRASTAT25

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 Ultrastat25 (Ultrastat25 Cooking Computer). Ce manuel complète, et devrait être employé en conjonction avec, le Manuel de Maintenance et de Réparation 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 25.

TABLE DES MATIÈRES

I. Introduction	
Gestion du Filtre / Shortening de l'Ordinateur Ultrastat25	4
Sécurité	7
Procédure de Nettoyage Sûre	7
II. Ordinateur de Cuisson Ultrastat25	
Panneau de Commande de l'Ordinateur	8
Caractéristiques de l'Ordinateur	9
Descriptions des Touches du Panneau de l'Ordinateur	10
Descriptions de l'Affichage	11
Fonctionnement de l'Ordinateur	12
III. Instructions de Fonctionnement de l'Ordinateur Ultrastat25 d'Ultrafryer	
Marche/Arrêt de l'Ordinateur d'Ultrastat25	14
Fusion du Shortening	15
Fonctionnement de l'Ordinateur	17
Traitement de la Friteuse d'Ultrafryer par un Composé Chimique	19
IV. Programmation et Réglages de l'Ordinateur Ultrastat25	
Affichages du Programme	21
Programmation de l'Ordinateur Ultrastat 25	23
V. Schémas de Câblage	28

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 conçues dans l'ordinateur.

A. GESTION DU FILTRE / SHORTENING DE L'ORDINATEUR ULTRASTAT25

1. Mesurer, Noter et Contrôler la Dégradation du Shortening

Le premier principe de la GF/GS est de savoir à quel point le shortening est "usé". La cuisson entraîne des modifications et des "impuretés" au shortening et l'effet varie avec le temps de cuisson, la température de cuisson, la panure, la charge de cuisson, les particules de glace et d'autres facteurs difficiles à nommer et à quantifier.

Pour le U25, les boutons de cuisson du contrôleur (touches de produit) sont programmés pour le temps et la température et libellés pour un certain type de produit. Il est également possible de programmer dans chaque touche de produit une mesure de la dégradation du shortening rencontrée avec chaque cuisson du produit prévu. Plutôt que d'utiliser une mesure (comme des pièces ou des livres) qui ne représentent pas vraiment l'ensemble des facteurs de dégradation du shortening, l'unité de mesure est le HIT.

Définir les HITS - Tout restaurant ou chaîne de restaurants détermine la quantité de dégradation à associer à chaque cuisson de chaque produit et conçoit un système pour que les "entrées" de cuisson prévues de la dégradation la moins forte à la plus forte puissent être représentées par une série de nombres entiers. Par exemple, cuire une livre de frites nature est l'entrée de cuisson la moins dégradante prévue. Le chef chercheur attribuerait un petit nombre entier de hits, disons 3. Le bouton pour une livre serait programmé pour 3 hits. La touche de produit pour cuire 2 livres en une entrée serait programmées pour 2 fois 3 ou 6 hits.

La cuisson de 5 livres d'escalopes de veau panées peut être déterminée pour dégrader le shortening 5 fois plus que la cuisson d'une livre de frites nature. La touche de produit pour 5 livres d'escalopes de veau panées serait programmée pour 5 fois 3 ou 15 hits.

Le chef chercheur décide ensuite à quel point il veut que son shortening soit usé avant d'être filtré et à quel point il doit être usé avant d'être jeté. S'il décide que le shortening doit être filtré après avoir cuit l'équivalent de 5 entrées de 5 livres d'escalopes de veau panées, il indiquera que le filtrage doit être effectué après 5 (entrées) fois 15 (hits d'escalopes de veau) ou 75 hits. Il programmera ensuite la touche de fonction associée aux hits du filtre (TF7) avec une limite de hits avant que le message de filtrage soit affiché. Cette quantité est libellée **FHCL** (pour "filter hit count limit," ou limite du nombre de hits du filtre) et serait réglée sur 75. Tout ensemble cohérent d'unités convient tant que les hits sur les touches de produit et la limite de hits sur la 7ème touche de fonction ont été définis pour être la mesure du même degré de dégradation.

Vérifier le nombre de HITS - Quand le total de hits du filtre (visible comme **FHCS** sur la touche de fonction 7 ou en appuyant sur la touche "O" en mode prêt) atteint le **FHCL** (dans notre exemple 75), le contrôleur affiche le message "FILTER" alternativement avec d'autres messages (tels que "READY") pour indiquer qu'un filtrage est recommandé.

Certains restaurants peuvent vouloir utiliser une option du système de gestion du filtre (**GF/GS**) comme précaution supplémentaire. Le U25 mesure combien de temps la friteuse est restée en **MARCHE** depuis le dernier filtrage. Il est possible de régler dans la touche de produit 7 la valeur du **TEMPS** en heures. Quand la cuve est restée en marche pendant cette quantité de temps, un message de "**FILTER**" s'affiche. La raison est qu'après seulement quelques entrées pour ajouter des impuretés, le shortening se dégrade simplement au ralenti à une température élevée.

Le temps écoulé depuis le filtrage peut être vu en mode prêt en appuyant sur la touche “O” une deuxième fois pour voir le **FTP** (“filter time prompt”, ou message du temps de filtrage) en unités de HH:MM. Quand le MTF dépasse le **TEMPS**, le message de “**FILTER**” s’affiche. Le gérant du restaurant peut contrôler la quantité de cuisson et la quantité de temps depuis le filtrage sur chaque cuve de la friteuse. L’apparition du message de “**FILTER**” indique si la somme du temps ou des hits de cuisson a dépassé la limite, mais le gérant peut aussi savoir à quel point chaque paramètre est proche de la limite.

Limite d’Élimination - Le chef chercheur du restaurant peut aussi définir le nombre de hits de dégradation du shortening, quel que soit le filtrage effectué au cours de la période depuis la dernière élimination, auquel le message “**DISPOSAL**” s’affiche. Par exemple, en utilisant les hits tels que définis dans l’exemple ci-dessus, le restaurant peut filtrer deux fois par jour et le filtrage peut avoir lieu à chaque fois après les 75 hits. Dans de tels cas, le chef détermine que son shortening dure 6 jours et peut toujours la qualité désirée. Il voudrait ensuite définir la limite d’élimination des hits à 75 (hits idéaux entre les filtrages) fois 2 (filtrages idéaux par jour) fois 6 (jour d’utilisation et de filtrage idéaux) ou 900 hits. Ceci est effectué en programmant la **DHL** (“disposal hit limit”, ou Limite de Hits pour l’Élimination) dans la touche de fonction 8 sur une valeur de 900.

Une utilisation plus lourde pendant cette période ferait atteindre 900 avant les 6 jours habituels. Cette information permettrait au gérant de modifier éventuellement ses plans d’élimination. Le nombre réel de hits peut être vu en allant à la touche de fonction 8 et en regardant le **DHC** (“disposal hit count”, ou Nombre de Hits pour l’Élimination).

- Aide Pour le Processus de Filtrage** - Le U25 offre une aide de chronométrage et affiche les instructions pendant le processus de filtrage et règle le **FHCS** (“filter hit count sum”, ou Somme de l’aide de synchronisation a été utilisée. Ceci suppose qu’un filtrage correct a été effectué et comme les friteuses à gaz ou électriques Ultrafryer® disposent de nombreuses fonctions pour rendre le filtrage efficace et facile, il l’est habituellement.

Les friteuses Ultrafryer® avec des systèmes de filtre de retour du shortening intégrés ont un interrupteur de puissance principale dirigeant la puissance de contrôle entrante soit vers les commandes de chauffage (circuit du contacteur ou de soupape à gaz) ou les commandes de la pompe. De plus, un interrupteur de soupape de vidange retire aussi la puissance des circuits de commande de chauffage. Quand l’un ou les deux interrupteurs sont mis en position pour manipuler le shortening, le U25 passe du mode chauffage au mode filtrage. Il l’indique en affichant “**DRAINING**” (VIDANGE) au lieu de “**READY**” (PRÊT) dans la fenêtre d’affichage. Si le message de “**FILTER**” était affiché en mode chauffage, il passe désormais au message de vidange sur l’écran. Si le message de “**FILTER**” n’était pas encore affiché, le message “**DRAINING**” passera sur “**TURN OFF**” (ARRÊT). Si un filtrage est désiré, l’utilisateur laisse le commutateur logiciel “**ON/OFF**” (MARCHE/ARRÊT) en position “**ON**” (MARCHE) et suit la procédure de filtrage. Si l’interrupteur de puissance principale a été mis sur “**OFF**” (ARRÊT) pour fermer la friteuse pour une période d’arrêt sans filtrage, le commutateur logiciel “**ON/OFF**” est mis sur arrêt.

Utilisation de l’Aide de Synchronisation - Les procédures de filtrage dans le manuel de la friteuse pour votre configuration de système de filtre particulière doivent être respectées sans égard pour le U25. Au cours de la procédure, une période de polissage est souvent requise.

Si et quand l’étape de polissage est lancée, appuyez sur le bouton de la minuterie du U25. Un décompte de 10 minutes commence. Si l’étape est terminée avant 10 minutes, appuyez sur le bouton **OK/EXIT**. L’écran du U25 affiche désormais “**CLOSE DRAIN**” (FERMER LA VIDANGE), indiquant que la somme des hits du filtre a été mise à zéro et que le remplissage peut commencer.

Si vous utilisez un système de filtre dans lequel le polissage n’est pas nécessaire, appuyez sur le bouton de la minuterie pour le bras flexible de lavage, le dragage de fond ou le fonctionnement du nettoyeur automatique de cuve. Quand c’est terminé (si inférieur à 10 minutes), appuyez sur **OK/EXIT** pour éteindre la minuterie. Le U25 affiche “**CLOSE DRAIN**”, indiquant que la somme des hits du filtre a été mise à zéro et que le remplissage peut commencer.

La fermeture de la vidange ne fait pas disparaître ce message car l'interrupteur de la puissance principale pour la cuve qui vient d'être filtrée doit toujours être en position de pompage. L'interrupteur **FERMER LA VIDANGE** reste jusqu'à ce que la cuve soit remplie et que l'interrupteur de la puissance principale retourne en position de chauffage après la position de pompage. Ce n'est que là que le cycle **VIDANGE-FILTRAGE-REMPLEISSAGE** est terminé et que les interrupteurs **VIDANGE-FILTRAGE-REMPLEISSAGE** se ferment.

Si vous utilisez une pompe externe ou la commande du bec de la pompe à nettoyage automatique pour remplir la cuve, il est possible (mais interdit) de pomper quand l'interrupteur de puissance de la cuve est sur marche. Dans ce cas, le fait de fermer la vidange remettra le U25 dans l'état "prêt à passer en mode chauffage". Pour des raisons de sécurité, l'utilisateur doit remplir la cuve avant d'essayer de remettre le U25 en mode chauffage. Par mesure de précaution, le U25 ne se met pas en **MARCHE** quand tous les interrupteurs mécaniques de la friteuse sont remis en position de chauffage, mais se met en mode **ARRÊT** et affiche le message "**TURN OFF**" (ARRÊT).

- 3. La Procédure d'Élimination** - Quand le **DHC** (nombres de hits pour l'élimination) atteint la **DHL** (limite de hits pour l'élimination), le message "**DISPOSE**" (élimination) s'affiche. Comme l'élimination signifie qu'un filtrage n'est pas nécessaire, il déplace le message de filtrage. Quand le shortening est jeté, il est nécessaire de réinitialiser manuellement la valeur du **DHC**, car le U25 n'a pas d'entrée permettant de détecter automatiquement qu'une élimination a eu lieu. Le réglage du **DHC** sur zéro mettra aussi à zéro les hits du filtre et les compteurs du temps de filtrage écoulé.
- 4. Résumé** - Le U25 peut être utilisé pour obtenir des informations importantes sur l'entretien et l'utilisation du shortening. S'ils ne sont pas souhaités, les messages peuvent être annulés en réglant les **FHCL**, **DHL** et **TEMPS** sur zéro en mode de programmation des fonctions. Si la direction a choisi d'utiliser l'information, elle a le plus de valeur quand l'utilisateur est formé pour la signification des messages et des valeurs, le processus de filtrage, les raisons du filtrage et la valeur et le coût d'un bon shortening.

Appendice

Glossaire des Paramètres :

FHCL - Limite du Nombre de Hits du Filtre ("Filter Hit Count Limit") : Le nombre total de hits de la cuisson avec toute combinaison des touches de produit pour lesquelles le message de "FILTER" (FILTRAGE) doit être affiché.

FHCS - Somme des Hits du Filtre ("Filter Hit Count Sum"): Le nombre total de hits de la cuisson avec toute combinaison des touches de produit depuis le dernier filtrage.

TEMPS - Le nombre d'heures de MARCHE avant que le message de "FILTER" (FILTRAGE) s'affiche.

FTP - Message du Temps de Filtrage ("Filter Time Prompt"): Le nombre d'heures et de minutes (HH:MM) depuis le dernier filtrage.

DHL - Limite de Hits pour l'Élimination ("Disposal Hit Limit"): Le nombre total de hits de la cuisson avec toute combinaison des touches de produit pour lesquelles le message DISPOSE (ÉLIMINER) doit être affiché.

DHC - Nombre de Hits pour l'Élimination ("Disposal Hit Count"): Le nombre total de hits de la cuisson avec toute combinaison des touches de produit depuis la dernière élimination.

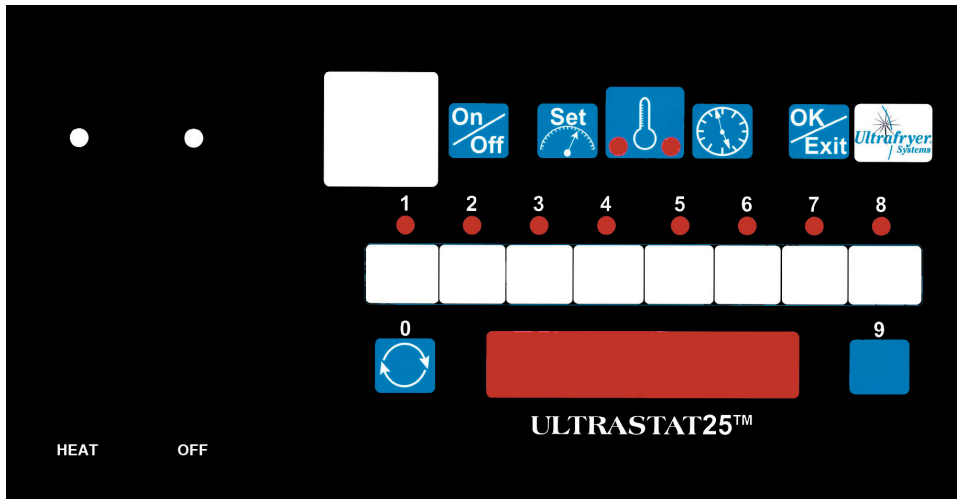
B. SÉCURITÉ - L'ordinateur de cuisson Ultrastat25 fonctionne sur une puissance électrique monophasée de 24 volts, et comme tout autre équipement électrique, il ne faut pas l'actionner avec des mains humides ou en se tenant debout dans l'eau. Il ne faut JAMAIS pulvériser l'eau sur ou vers l'ordinateur, car ceci peut entraîner le danger de choc électrique et / ou des dommages sérieux à l'ensemble des 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) Contactez 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, il faut faire attention à ne pas éclabousser le shortening chaud. Les produits devraient être toujours "mis" dans le shortening, non jetés.

C. PROCÉDURE DE NETTOYAGE SÛRE – Avant d'exécuter n'importe quelle routine de nettoyage, la puissance électrique vers l'ordinateur de cuisson Ultrastat25 doit être ARRÊTÉE à l'aide de l'interrupteur de puissance principale. Un tissu 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 des circuits de l'ordinateur. En cas de n'importe quelle question concernant les procédures correctes de nettoyage contacter directement le Département de Service à la Clientèle au numéro 1-800-525-8130.

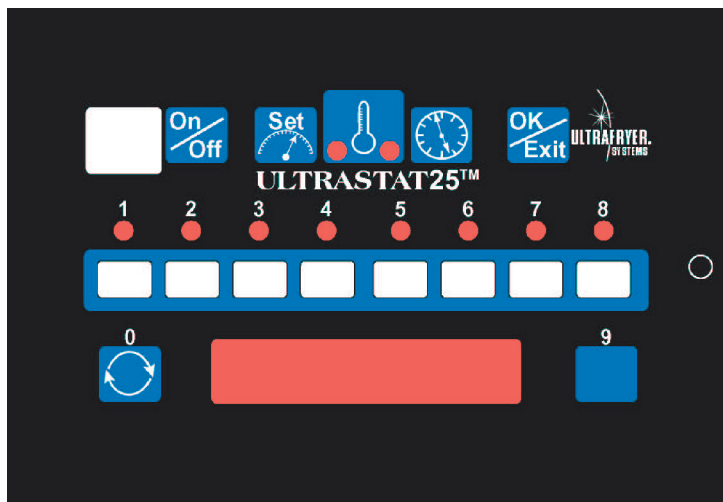
II ORDINATEUR DE CUISSON ULTRASTAT25

A. PANNEAU DE COMMANDE DE L'ORDINATEUR

L'apparence du panneau de commande de l'ordinateur de cuisson Ultrastat 25 peut varier légèrement en fonction du modèle de la friteuse sur laquelle l'ordinateur est installé :



Panneau de l'Ordinateur Ultrastat 25 sur une friteuse de modèle Ultrafryer



Panneau de l'Ordinateur Ultrastat 25 sur une friteuse de modèle Cadet

Quelle que soit l'apparence, le fonctionnement réel de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 25 sera le même dans tous les cas.

B. CARACTÉRISTIQUES DE L'ORDINATEUR

1. Temps d'Étape Programmables

L'utilisateur sera capable de programmer certains temps de cuisson à chaque étape des 10 étapes du cycle de cuisson pour chaque touche de produit. L'ordinateur est programmable en minutes (jusqu'à 59) et en secondes (jusqu'à 59).

REMARQUE : Les démarrages multiples de cuisson ne sont pas permis si la touche de produit a plus d'une étape programmée.

2. Températures d'Étape Programmables

L'utilisateur sera capable de programmer certaines températures de cuisson dans chaque étape du cycle de cuisson pour chaque touche de produit. La température valide varie entre 93 et 199°C (200 à 390°F).

REMARQUE: L'utilisateur sera capable de programmer des étapes de (1) à dix (10) dans un cycle de cuisson pour chaque touche de produit.

3. Mode de Synchronisation Programmable

L'utilisateur sera capable de programmer le mode de synchronisation (horaire variable ou normal) pour chaque étape de chaque touche de produit. Si un produit est configuré pour un horaire variable, l'ordinateur ajustera le temps réel de cuisson prenant en compte la variation de température due à la taille de charge, la température initiale du produit, le contenu d'humidité du produit et d'autres facteurs affectant le cycle de cuisson, ceci pour assurer que l'ordinateur fournit le produit de la haute qualité requise. En mode horaire normal, l'ordinateur cuira seulement pour le temps spécifié sans réglage de ces paramètres.

4. Alarmes d'Action Programmables

L'utilisateur sera capable de programmer jusqu'à trois alarmes d'action sur chaque touche de produit.

L'alarme d'action est une indication à l'opérateur pour exécuter quelque action à un temps préprogrammé (par ex. MÉLANGEZ LA NOURRITURE, SECOUEZ LE PANIER, etc.).

5. Baisse de Température Programmable

L'utilisateur pourra programmer une baisse de température qui prendra effet dès qu'une friteuse n'a pas été activée pendant une certaine période.

6. Messages Programmables de Filtrage et d'Élimination du Shortening

L'utilisateur pourra programmer un message d'élimination du shortening et de filtrage basé sur le nombre d'entrées de produit. Ces fonctions peuvent aussi être ARRÊTÉES si désiré.

7. Cycle de Fusion

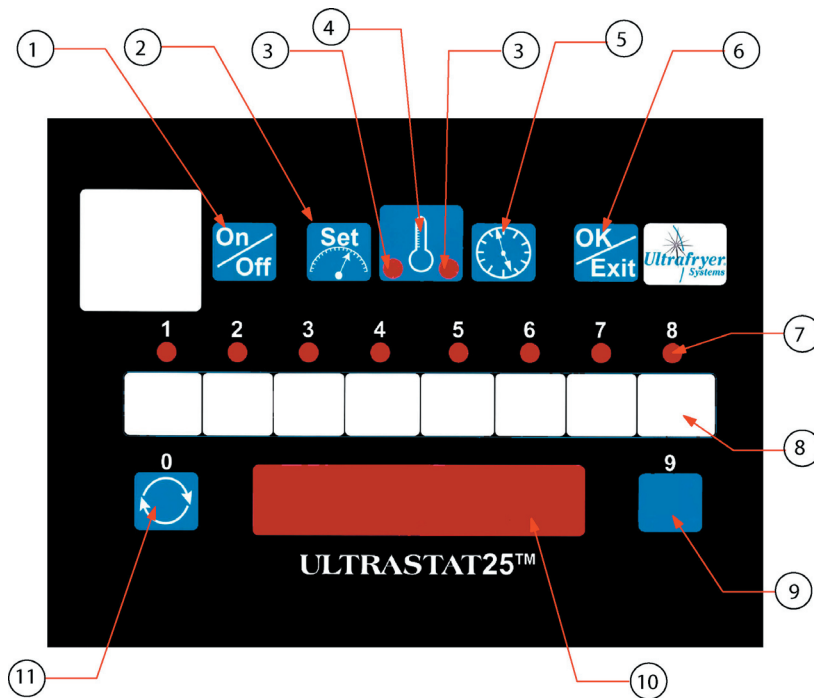
Quand l'ordinateur est en position MARCHE et la température de la cuve est au-dessous de la Température de Libération de Fusion, l'ordinateur commandera la fusion du shortening. En mode fusion, le mot **MELT E, G, ou P**, apparaît sur l'écran. Quand la température de la cuve a dépassé la Température de Libération de Fusion, l'utilisateur peut appuyer sur la touche "**OK/EXIT**" pour entrer le mode de cuisson normal.

Chaque fois que l'ordinateur est mis en MARCHE, il entrera automatiquement le cycle de fusion et doit encore être annulé en appuyant sur la touche "**OK/EXIT**".

ATTENTION : IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF QUE L'UTILISATEUR S'ASSURE QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COMPLÈTEMENT COUVERT DU SHORTENING "LIQUIDE" AVANT D'APPUYER SUR LE BOUTON "OK/EXIT". NE PAS FAIRE AINSI PEUT AVOIR COMME CONSÉQUENCE DES BLESSURES AU PERSONNEL AUSSI BIEN QUE DES DOMMAGES À LA FRITEUSE.

REMARQUE: Si la température du shortening est SUPÉRIEURE au point de consigne programmé pour la cuisson, l'ordinateur dépassera automatiquement le Mode de Fusion.

C. DESCRIPTIONS DES TOUCHES DU PANNEAU DE L'ORDINATEUR



1. TOUCHE “ON/OFF” (MARCHE/ARRÊT)

DÉMARRE ET ARRÊTE l’ordinateur quand l’interrupteur à levier MARCHE/ARRÊT de la friteuse est en position MARCHE et la manette de vidange en position fermée VERS LE HAUT.

2. TOUCHE “SET” (RÉGLAGE)

- En mode de “fonctionnement” permet l’accès au mode de programmation.
- En mode de “programmation” permet l’accès au mode de fonctionnement.

3. VOYANTS DE DEMANDE DE CHALEUR

Quand s’est allumé (brillant), indique que l’ordinateur demande de la chaleur.

4. TOUCHE TEMPÉRATURE

- Lorsqu’elle est enfoncée une fois, affiche la température réelle du shortening pendant 3 secondes.
- Lorsqu’elle est enfoncée deux fois en 3 secondes, affiche la température de consigne actuelle pendant 3 secondes.
- Lorsqu’elle est enfoncée trois fois en trois secondes, l’écran retourne à l’affichage précédent.

5. TOUCHE TEMPS

Utilisée pour afficher le temps de cuisson restant pour un produit, activez/interrompez l’affichage de la recette d’un produit et démarrez la synchronisation du filtre.

6. TOUCHE “OK/EXIT” (OK/SORTIR)

- En mode de “fonctionnement”, cette touche est utilisée pour sortir manuellement du cycle de fusion du shortening, sortir de la synchronisation du filtre, et activer/sortir du mode de baisse.
- En mode “programmation”, sert comme une touche d’ACCEPTE.

7. VOYANT DU PRODUIT

- Lorsqu’il CLIGNOTE rapidement, en mode “cuisson”, cela indique que la cuisson de ce produit est en cours.
- Lorsqu’il CLIGNOTE lentement, cela indique que la cuisson de ce produit est terminée.

REMARQUE: Lorsque plusieurs produits sont en mode “cuisson” et que la TOUCHE TEMPS est enfoncée, le voyant du premier produit terminé CLIGNOTE rapidement et les autres voyants CLIGNOTENT lentement. Quand le cycle de cuisson de la “première” touche de produit est terminé, son voyant clignote RAPIDEMENT et les voyants des autres touches de produit S’ÉTEIGNENT.

- Quand allumé BRILLANT en mode “programmation”, indique que le produit est programmé.

8. TOUCHE DE PROGRAMMATION ET DE CUISSON DU PRODUIT

- a. En mode de “fonctionnement”, cette touche est utilisée pour démarrer et arrêter le cycle de cuisson du produit.
- b. En mode “programmation”, utilisé pour entrer des valeurs numériques de 1 à 8 et sélectionner la RECETTE ou les FONCTIONS à programmer.

9. TOUCHE DE PROGRAMMATION

En mode de “programmation”, cette touche est utilisée pour entrer la valeur numérique 9.


10. AFFICHAGE

Affiche les modes, les fonctions et le fonctionnement de l’ordinateur.

11. INTERUPTEUR/TOUCHE DE PROGRAMMATION

- a. En mode de “programmation”, elle est utilisée pour entrer la valeur numérique de “0” et “basculer” (changer) entre les modes de temps “FLEX/STRAIGHT” (VARIABLE/NORMAL), la température de libération de fusion HAUTE/BASSE et les unités de température CELSIUS/FARENHEIT
- b. En mode de “fonctionnement”, elle peut être enfoncée pour afficher le NOMBRE DE HITS actuel et le MESSAGE DE TEMPS.



D. DESCRIPTIONS DE L’AFFICHAGE

ACT 100 F/C	—	La température réelle du shortening en degrés Fahrenheit/Celsius quand la touche est enfoncée, par ex., 38°C (100°F). 
1 0:00	—	Temps restant dans un cycle de cuisson ou une autre fonction de l’ordinateur, par ex., 10:00.
BOIL 20:00	—	Temps restant en mode d’ÉBULLITION, par ex., 20:00.
OFF	—	(ARRÊT) Indique que l’ordinateur est prêt à être mis en MARCHE. REMARQUE: L’ordinateur doit être ARRÊTÉ à l’aide de la touche “ON/OFF” (MARCHE/ARRÊT) avant que la touche “ON/OFF” puisse être utilisée pour mettre l’ordinateur en MARCHE..
TURN OFF	—	Demande à l’utilisateur d’appuyer sur la touche “ON/OFF”. Se produit généralement quand l’interrupteur de puissance de la friteuse est ARRÊTÉ ou quand la soupape de vidange est OUVERTE.
TOO LOW	—	Indique qu’une valeur entrée est “trop basse” et n’est PAS ACCEPTABLE.
TOO HIGH	—	Indique qu’une valeur entrée est “trop haute” et n’est PAS ACCEPTABLE.
SETBACK	—	Quand la fonction facultative “SETBACK” (BAISSÉ) est utilisée, indique que l’ordinateur a réduit la température de CONSIGNE de la friteuse sur une température PLUS BASSE, économisant de l’énergie, quand un produit n’a pas été cuisiné pendant une période programmable.
CK 1-8	—	Indique le numéro de la touche de produit spécifique pour laquelle l’ordinateur affiche les informations d’état au cours d’un cycle de cuisson.
STIR 1-8	—	(MÉLANGE) Indique qu’une action doit être effectuée sur un produit en cours de cuisson à l’aide d’une touche de produit spécifique telle que STIR 5.
MELT E	—	Cycle de Fusion Électrique - Le mécanisme de chauffage est en MARCHE pendant 4 secondes et ARRÊTÉ pendant 36 secondes.
MELT G	—	Cycle de Fusion au gaz - Le mécanisme de chauffage est en MARCHE pendant 8 secondes et ARRÊTÉ pendant 32 secondes.
MELT P	—	Cycle de Fusion de Purge - Le mécanisme de chauffage est en MARCHE pendant 12 secondes et ARRÊTÉ pendant 28 secondes.

READY	—	(PRÊT) La température réelle du shortening ne dépasse pas la BANDE PRÊT sous la température (POINT DE CONSIGNE) et n'est pas plus élevée que 22° C (40°F) au-dessus de la température de point de consigne.
REMARQUE: La BANDE PRÊT est définie en usine selon la commande du client, habituellement réglée sur 5°C (10°F).		
LOW	—	(BAS) La température réelle du shortening est supérieure à la BANDE PRÊT sous la température (POINT DE CONSIGNE).
HIGH	—	(HAUT) La température réelle du shortening est supérieure à 22°C (40°F) AU-DESSUS de la température (POINT DE CONSIGNE).
HIGH TMP	—	(HAUTE TMP) La température réelle du shortening est SUPÉRIEURE À 216°C (420°F). Si cela se produit, l'ordinateur émet une ALARME CONTINUE.
DONE 1 - 8	—	(TERMINÉ 1-8) Indique qu'un cycle de cuisson a été terminé sur un produit cuit par une touche de produit spécifique, telle que DONE 5.
FILTER	—	(FILTRAGE) Quand le MESSAGE DE FILTRAGE est activé, indique qu'il est temps de filtrer le shortening car la quantité de produit prédéterminée cuite depuis le dernier filtrage a été dépassée.
DISPOSE	—	(ÉLIMINATION) Quand le MESSAGE D'ÉLIMINATION est activé, indique qu'il est temps de remplacer le shortening car la quantité prédéterminée de produit cuite avec le shortening a été dépassée.
PB OPEN	—	(SD OUVERTE) Indique que la sonde thermique de l'ordinateur est OUVERTE. Quand cela se produit : 1) tout cycle de cuisson sera ANNULÉ ; 2) le mécanisme de chauffage sera ARRÊTÉ et 3) les pressions normales des touches seront INHIBÉES.
PB SHORT	—	(SD COURT-CIRCUITÉE) Indique que la sonde de température de l'ordinateur est COURT-CIRCUITÉE. Quand cela se produit : 1) tout cycle de cuisson sera ANNULÉ ; 2) le mécanisme de chauffage sera ARRÊTÉ et 3) les pressions normales des touches seront INHIBÉES.
DRAINING	—	(VIDANGE) Indique que la friteuse a une puissance électrique et que la soupape de vidange a été OUVERTE pour lancer une opération de FILTRAGE ou d'ÉLIMINATION du shortening, ou l'interrupteur à levier CHALEUR/ARRÊT de la friteuse a été mis sur ARRÊT pour permettre le fonctionnement de la pompe à filtre. Cet affichage est alterné avec les affichages suivants: VIDANGE/FILTRAGE, VIDANGE/ÉLIMINATION OU VIDANGE/ARRÊT.

E. FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR

1. Pour préchauffer de l'ARRÊT:

- a. Appuyez sur la **TOUCHE "ON/OFF"**,  l'ordinateur active le MODE DE FUSION DU SHORTENING.
- b. Quand le shortening atteint la TEMPÉRATURE DE LIBÉRATION DU SHORTENING, appuyez sur la **TOUCHE "OK/EXIT"** , où "BAS" apparaît à l'écran.
- c. Quand le shortening atteint une température dans la READY BAND (BANDE PRÊT) autour de la température (POINT DE CONSIGNE), la friteuse est prête à cuire quand le shortening est soigneusement mélangé.

2. Pour effectuer un cycle de cuisson

- Appuyez sur le numéro de touche de produit (TP #) pour le produit.
- À la fin du cycle de cuisson, l'alarme retentit, et **“DONE #”** (TERMINÉ #) s'affiche.
- Appuyez sur le numéro de touche de produit (TP #) pour arrêter l'alarme et réinitialiser cette touche de produit.

3. Alarmes d'Action

Si l'unité est programmée avec des alarmes d'action, les alarmes d'action signaleront au temps pré réglé pendant le cycle de cuisson. Ce signal, d'un BIP RAPIDE, dure 5 secondes et s'arrête automatiquement. **“STIR #”** (MÉLANGEZ #) s'affiche à l'écran, indiquant le nombre de touche de produit pour lequel le produit doit être mélangé.

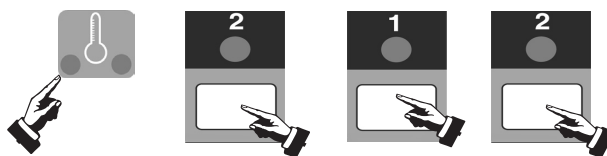
4. ÉBULLITION

ATTENTION : VEILLER CONSULTER ET SUIVRE LES GUIDES DE LA SECTION “III, E” CONCERNANT L'ÉBULLITION DES CUVES DE LA FRITEUSE.

La fonction d'ébullition maintient exactement la température de la friteuse à 89°C (192°F) pour aider le nettoyage des cuves de la friteuse. Pour commencer le processus, ARRÊTER l'équipement. Vider la cuve de la friteuse du shortening. Une fois que la cuve est vidée du shortening et remplie avec de l'eau froide, l'ordinateur et la friteuse peuvent être mis en mode d'ébullition en ajustant la friteuse et l'ordinateur sur MARCHE.

Pour entrer le mode d'ébullition :

Appuyez sur la TOUCHE TEMPÉRATURE, suivie des touches “2”, “1”, et “2”.



“BOIL” (ÉBULLITION) apparaît sur l'écran et la cuve de la friteuse maintient une température de 89°C (192°F) pour permettre à la fonction d'ébullition d'être activée.

REMARQUE: La cuve de la friteuse doit être inférieure à une température de 104°C (220°F) pour entrer le **mode d'ébullition**.

Pour sortir du mode d'ébullition :

Appuyez sur la TOUCHE “ON/OFF” (MARCHE/ARRÊT).



ARRÊTEZ la machine. L'ordinateur n'affiche plus **“BOIL”** (ÉBULLITION). Videz l'eau de la cuve, essuyez toute l'eau restant dans la cuve. Une fois sèche, remplissez la cuve avec du shortening selon les procédures du paragraphe “III B 1”.

ATTENTION : REMPLISSEZ LA CUVE AVEC DU SHORTENING UNIQUEMENT QUAND ELLE EST COMPLÈTEMENT SÈCHE.

5. MESSAGE DE FILTRAGE

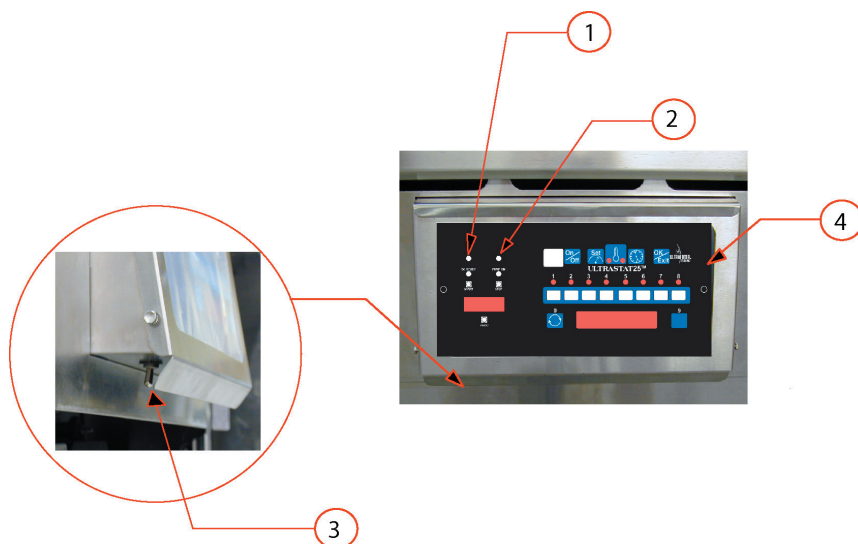
Si l'unité est programmée pour un MESSAGE DE FILTRAGE, **“FILTER”** (FILTRAGE) apparaît en alternance avec un affichage normal quand le nombre préprogrammé d'entrée de produit a été dépassé.

III INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR Ultrastat25

A. MARCHÉ/ARRÊT DE L'ORDINATEUR Ultrastat25

Pour utiliser l'Ultrafryer, l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) Ultrafryer (libellé "COOK/FILTER" sur les anciens modèles) doit être placé sur "HEAT" ou "COOK" (CHALEUR) et la touche "ON/OFF" (MARCHÉ/ARRÊT) de l'ordinateur doit être en position "ON" (MARCHÉ).

REMARQUE: La manette de vidange de l'Ultrafryer doit être en position fermée COMPLÈTEMENT VERS LE HAUT pour mettre l'ordinateur en MARCHÉ.



1	Lampe Témoin Ambre de "Puissance"
2	Lampe Témoin Rouge de "Brûleur"
3	L'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (libellé "COOK/FILTER" sur les anciens modèles)
4	Ordinateur de cuisson Ultrastat 25



Manette de la Soupape de Vidange

1. INTERRUPTEUR À LEVIER “HEAT/OFF” (CHALEUR/ARRÊT)

REMARQUE: L'interrupteur “HEAT/OFF” est libellé “COOK/FILTER” sur les anciens modèles de friteuses.

- a. L'interrupteur à levier “HEAT/OFF” (CHALEUR/ARRÊT) est situé en haut à gauche du panneau d'accès frontal de l'Ultrafryer. Quand l'interrupteur est “OFF” (ARRÊTÉ), le shortening peut être FILTRÉ mais l'ordinateur NE PEUT PAS être mis en MARCHE. Quand cet interrupteur est sur “HEAT” (CHALEUR), l'ordinateur peut être mis en MARCHE, mais le shortening NE PEUT PAS être filtré.
- b. Pour mettre l'Ultrafryer en MARCHE, mettez l'interrupteur à levier “HEAT/OFF” sur la position “HEAT” (si l'interrupteur est libellé “COOK/FILTER,” ajustez -le sur “COOK”). La lampe témoin AMBRE de puissance S'ILLUMINE, et “OFF” (ARRÊT) apparaît sur l'ÉCRAN de l'ordinateur.

REMARQUE: Le mécanisme de chaleur Ultrafryer ne peut pas être activé quand l'ordinateur est ÉTEINT.

- c. Si la friteuse n'est pas équipée d'un système de filtre INTÉGRÉ, suivez les procédures du Manuel d'Utilisation de la friteuse pour le filtrage du shortening.

2. ALLUMER L'ORDINATEUR

REMARQUE: Pour mettre l'ordinateur en MARCHE, l'interrupteur à levier HEAT/OFF de l'Ultrafryer doit être en position “HEAT” (si l'interrupteur est libellé “COOK/FILTER,” il doit être en position “COOK”), et la manette de vidange en position fermée /VERS LE HAUT.

- a. La touche “ON/OFF” (MARCHE/ARRÊT) de l'ordinateur est située dans le coin supérieur gauche du panneau de l'ordinateur.
- b. Pour mettre l'ordinateur en MARCHE, appuyez sur la touche “ON/OFF”. **MELT E, G, ou P** apparaît sur l'écran de l'ordinateur pour indiquer que l'ordinateur est en MODE DE FUSION DU SHORTENING, et les lampes DEMANDE DE CHALEUR sur l'ordinateur et la lampe TÉMOIN ROUGE sur la friteuse effectueront un cycle de MARCHE et ARRÊT indiquant que le mécanisme de chaleur est périodiquement mis en MARCHE et ARRÊT pour chauffer doucement le shortening.

3. ARRÊTER L'ORDINATEUR

Pour ARRÊTER l'ordinateur : COUPEZ la puissance de l'Ultrafryer en tournant l'interrupteur à levier “HEAT/OFF” en position “OFF”. “**DRAINING / TURN OFF**” (VIDANGE / ARRÊT) apparaît à l'écran ; puis enfoncez la touche “ON/OFF” de l'ordinateur pour ARRÊTER l'ordinateur.

REMARQUE: Quand l'ordinateur est ARRÊTÉ, le mécanisme de chaleur NE PEUT PAS être activé.

B. FUSION DU SHORTENING

Chaque fois que l'ordinateur est mis en MARCHE, il entre le MODE DE FUSION DU SHORTENING. Ce mode est utilisé pour fondre “doucement” le shortening SOLIDE dans une cuve après le traitement ainsi que le shortening SOLIDIFIÉ dans une cuve avant l'ouverture du magasin. Quand l'ordinateur est dans ce mode, il met périodiquement le mécanisme de chaleur de l'Ultrafryer en MARCHE et ARRÊT pour chauffer progressivement le shortening.

REMARQUES:

- 1) L'ordinateur maintient l'Ultrafryer dans le CYCLE DE FUSION jusqu'à ce que l'utilisateur enfonce MANUELLEMENT la touche “OK/EXIT”.
- 2) L'ordinateur NE PEUT PAS sortir du MODE DE FUSION DU SHORTENING avant que la température du shortening atteigne la TEMPÉRATURE DE LIBÉRATION DE FUSION. La température de libération de fusion est définie en usine pour une température de sortie HAUTE (57°C (135°F)) ou une température de sortie BASSE (24°C (75°F)) en fonction des spécifications du client. Une fois que la température de libération de fusion est atteinte, le mode de fusion peut être annulé en appuyant sur la touche “OK/EXIT”.
- 3) Les OPTIONS DE CYCLE DE FUSION suivantes, qui déterminent le temps pendant lequel le MÉCANISME DE CHALEUR est en MARCHE et ARRÊTÉ pour la fusion du shortening, peuvent être programmées en fonction du modèle de friteuse équipé d'un ordinateur de cuisson Ultrastat 25.

MODÈLE DE FRITEUSE

OPTION DE CYCLE DE FUSION

Ultrafryer Modèle EU
ZRT Express ou ZRT Counter Top
Friteuse électrique

E - Les éléments de chaleur sont mis en MARCHÉ pendant QUATRE (4) secondes et ARRÊTÉS pendant 36 secondes.

Friteuse à Gaz Ultrafryer Modèle PAR-2

G - Les brûleurs sont mis en MARCHÉ pendant HUIT (8) secondes et ARRÊTÉS pendant 32 secondes

Ultrafryer Modèle PAR-3 ZRT Express
ou ZRT Counter Top Friteuse à Gaz

P - Les brûleurs sont mis en MARCHÉ pendant 12 secondes et ARRÊTÉS pendant 28 secondes.

AVERTISSEMENT : N'APPUYEZ PAS SUR LA TOUCHE "OK/EXIT" (OK/SORTIR) JUSQU'À CE QUE LA CUVE SOIT CONTRÔLÉE POUR VOUS ASSURER QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST "COMPLÈTEMENT" COUVERT DU SHORTENING LIQUIDE.

1. **FONDRE DU SHORTENING SOLIDE** - La méthode préconisée pour chauffer du shortening solide dans une friteuse équipée d'un ordinateur est la suivante:
 - a. Coupez un 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 de shortening solide 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 de fondre du shortening solide.
 - c. Tournez l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) de l'Ultrafryer sur "HEAT"; puis mettez l'ordinateur en MODE DE FUSION DU SHORTENING en appuyant sur la touche "ON/OFF" (MARCHÉ/ARRÊT. **MELT E, G, ou P** apparaît sur l'écran de l'ordinateur, indiquant que l'ordinateur est en MODE DE FUSION DU SHORTENING ; et les voyants de DEMANDE DE CHALEUR sur l'ordinateur et la LAMPE TÉMOIN ROUGE de la friteuse se mettront alternativement en MARCHÉ et ARRÊT, indiquant que le mécanisme de chaleur est périodiquement mis en MARCHÉ et ARRÊT pour chauffer progressivement le shortening.
 - d. Quand le mécanisme de chaleur est COMPLÈTEMENT recouvert de shortening LIQUIDE et quand le shortening est AU-DESSUS de la température de libération de fusion, remettez la grille dans la cuve de la friteuse; puis enfoncez la touche "OK/EXIT" (OK/SORTIR) sur l'ordinateur.

AVERTISSEMENT : EN RAISON DE L'EMPLACEMENT DES SONDÉS THERMIQUE DE L'ORDINATEUR, IL EST POSSIBLE QUE LE NIVEAU DE SHORTENING SOIT AU-DESSUS DE LA SONDE SANS COUVRIR LE MÉCANISME DE CHALEUR. CONFIRMEZ DONC VISUELLEMENT QUE LE SHORTENING LIQUIDE EST AU MOINS DEUX (2) POUCES AU-DESSUS DU MÉCANISME DE CHALEUR AVANT D'APPUYER SUR LA TOUCHE "OK/EXIT".

- e. Continuez d'ajouter du shortening solide comme suit:
 - 1) Placez de petits morceaux de shortening solide dans un panier à friture.
 - 2) Baissez DOUCEMENT le panier dans la cuve de la friteuse.
 - 3) Tournez LENTEMENT le panier pour laisser ces morceaux de shortening solide flotter.
 - 4) Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que le shortening liquide soit à la hauteur de la ligne du milieu du "E ←" dans le mot "LEVEL" (NIVEAU) de la marque de niveau du shortening correspondante sur la paroi arrière de la cuve de la friteuse.

2. CHAUFFAGE DU SHORTENING SOLIDIFIÉ

Chaque matin, quand l'Ultrafryer et l'ordinateur sont mis en MARCHE, l'ordinateur sera en MODE DE FUSION DU SHORTENING et le mécanisme de chaleur de l'Ultrafryer sera mis en MARCHE et ARRÊT pour chauffer progressivement le shortening solidifié à la TEMPÉRATURE DE LIBÉRATION DE FUSION. Quand la température du shortening liquide monte à la température de libération de fusion, l'utilisateur peut appuyer sur la touche "OK/EXIT" (OK/SORTIR) pour chauffer le shortening à sa température de CONSIGNE, à condition que le shortening soit à 52 mm (2") au-dessus du mécanisme de chaleur.

C. FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR

1. FONCTIONS DE CUISSON

a. TEMPS/TEMPÉRATURES PROGRAMMÉES PAR ÉTAPES

Certains ordinateurs sont préprogrammés avec un CYCLE DE CUISSON PAR ÉTAPES pour cuire le poulet. Quand un ordinateur est dans un CYCLE DE CUISSON PAR ÉTAPES, il contrôle l'Ultrafryer pour que le shortening soit chauffé à une CERTAINE TEMPÉRATURE à un CERTAIN MOMENT dans le cycle de cuisson. Par exemple, une touche de produit peut être programmée comme suit pour cuire le poulet:

REMARQUE: Ces temps et températures sont SEULEMENT des exemples ET NE SONT PAS UTILISÉS PAR N'IMPORTE QUEL RESTAURANT COMMERCIAL CONNU.

RÉGLAGE	TEMPS	TEMPÉRATURE
1	14:00	330°F / 166°C
2	13:55	305°F / 152°C
3	6:00	310°F / 154°C
4	4:00	320°F / 160°C
5	2:00	330°F / 166°C

La température de CONSIGNE de cette touche de produit est de 166°C (330°F). Quand le produit est entré, la température du shortening BAISSÉ et l'ordinateur contrôle la friteuse pour maintenir la température du shortening à 152°C (305°F) pendant environ 7 MINUTES (13:55 à 6:00 dans le cycle de cuisson). À la fin des 8 MINUTES, l'ordinateur contrôle la friteuse pour augmenter la température du shortening à 154°C (310°F) pendant 2 MINUTES (8:00 à 10:00 dans le cycle de cuisson). À la fin des 10 MINUTES, l'ordinateur contrôle la friteuse pour augmenter la température du shortening à 160°C (320°F) pendant 2 MINUTES (10:00 à 12:00 dans le cycle de cuisson). Pendant les 2 dernières minutes (12:00 à 14:00) du cycle de cuisson, l'ordinateur contrôle la friteuse pour augmenter et maintenir la température du shortening à 166°C / 330°F.

REMARQUE: Des produits multiples NE PEUVENT PAS être cuits simultanément si un CYCLE DE CUISSON PAR ÉTAPES est utilisé car un cycle de cuisson par étapes nécessite que la friteuse soit à une CERTAINE TEMPÉRATURE à un CERTAIN MOMENT dans le cycle de cuisson.

b. TEMPÉRATURES DE CUISSON MULTIPLES

Les ordinateurs peuvent être programmés avec des CYCLES DE CUISSON nécessitant des températures de shortening différentes pour des produits différents cuits dans la cuve d'une friteuse. Par exemple, la TOUCHE DE PRODUIT 1 peut avoir une température de CONSIGNE de 166°C (330°F) et les TOUCHES DE PRODUIT 2, 3 ET 4 peuvent avoir une température de CONSIGNE de 177°C (350°F).

REMARQUE: Quand l’Ultrafryer et l’ordinateur sont mis pour la première fois en MARCHE, le shortening dans cette cuve de friteuse sera chauffé à la température de CONSIGNE LA PLUS BASSE (166°C / 330°F). Si un produit requiert une température de CONSIGNE SUPÉRIEURE, appuyez sur la touche de produit pour ce produit.

c. MODE DE TEMPS VARIABLE/NORMAL (“FLEX/STRAIGHT”)

Certains ordinateurs sont préprogrammés pour le mode de temps VARIABLE et d’autres sont définis sur le mode de temps NORMAL. Le mode de temps VARIABLE règle automatiquement le TEMPS DE CUISSON en tenant compte de : 1) baisse de température du shortening quand le produit est placé dans le shortening, 2) température initiale du produit, 3) contenu d’humidité du produit et 4) autres facteurs affectant le cycle de cuisson pour garantir qu’un produit de la haute qualité requise est cuit. Dans le temps VARIABLE, l’ordinateur affiche le temps “FLEX” (VARIABLE) plutôt que le temps “STRAIGHT” (NORMAL). Dans le mode de temps NORMAL, un produit est cuit pendant le temps pour lequel l’ordinateur a été programmé sans aucune variation de temps.

REMARQUE: Quand le MODE DE TEMPS VARIABLE est utilisé, le TEMPS affiché apparaît comme si c’était le TEMPS RÉEL qui s’écoulait, mais ce temps passe plus LENTEMENT ou plus RAPIDEMENT que le temps réel selon que la température RÉELLE est inférieure ou supérieure à la température de consigne.

d. MESSAGE DE FILTRAGE

Un ordinateur peut être programmé pour un MESSAGE DE FILTRAGE visuel après qu’une quantité prédéfinie de produit a été cuite, ou qu’un temps prédéfini est passé pour alerter l’utilisateur qu’il est temps de filtrer le shortening. Si cette fonction est utilisée, “FILTER” (FILTRAGE) apparaît sur l’écran en alternance avec un affichage normal, après que la quantité programmée de produit ait été cuite.

e. MESSAGE D’ÉLIMINATION

Un ordinateur peut être programmé pour un MESSAGE D’ÉLIMINATION visuel après qu’une quantité prédéfinie de produit ait été cuite, pour alerter l’utilisateur qu’il est temps de jeter le shortening. Si cette fonction est utilisée, “DISPOSE” (ÉLIMINER) apparaît sur l’écran en alternance avec un affichage normal, quand la quantité de produit programmée a été cuite.

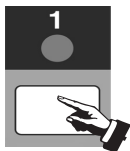
f. BAISSÉ DE TEMPÉRATURE

Un ordinateur peut être programmé pour réduire automatiquement la TEMPÉRATURE DE CONSIGNE d’une friteuse sur une température PLUS BASSE, économisant de l’énergie quand un produit n’a pas été cuit dans cette friteuse pendant une période prédéterminée. Si cette fonction est utilisée, “SETBACK” (BAISSE) apparaît sur l’écran pour alerter l’utilisateur que la température du shortening dans la friteuse est en baisse.

2. CUISSON

Quand l’ordinateur sort du MODE DE FUSION DU SHORTENING chaque matin, le shortening dans la cuve de la friteuse est chauffé à sa température de CONSIGNE et “LOW” (BAS) apparaît sur l’écran pour indiquer que la température du shortening est SUPÉRIEURE à la température de la BANDE PRÊT SOUS la température de consigne. Quand la température du shortening atteint la température de CONSIGNE, “READY” (PRÊT) apparaît sur l’écran, indiquant qu’un CYCLE DE CUISSON peut être démarré.

a. DÉMARRAGE D’UN CYCLE DE CUISSON



Pour démarrer un cycle de cuisson, appuyez simplement sur la touche du produit que vous voulez cuire. Si la touche de produit est programmée, le VOYANT de la touche de produit CLIGNOTE RAPIDEMENT et “CK 1” et le temps de cuisson correct s’affichent, (par exemple, 14:00) et ce temps est immédiatement décompté en minutes et secondes. S’il est correctement programmé, l’ordinateur décompte jusqu’à 00 : 00, l’alarme RETENTIT et “DONE 1” (TERMINÉ 1) apparaît sur l’écran. Appuyez sur la touche de produit 1 pour arrêter l’alarme et réinitialiser cette touche de produit pour un autre cycle de cuisson.

b. ANNULATION D'UN CYCLE DE CUISSON

Si un cycle de cuisson a été démarré par inadvertance,

- 1) Appuyez et maintenez enfoncée la touche de produit cuisson pendant 4 SECONDES. Ceci évite une de cuisson pendant la cuisson d'un produit.



il peut être annulé de deux (2) manières : utilisée pour démarrer le cycle de annulation accidentelle d'un cycle

- 2) Un cycle de cuisson peut être ANNULÉ à tout moment en tournant l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) de l'Ultrafryer en position "OFF" (ARRÊT).

c. ALARMES D'ACTION

Certains ordinateurs sont préprogrammés pour des ALARMES D'ACTION lors de la cuisson de certains produits pour alerter l'utilisateur qu'il est temps d'effectuer une action comme mélanger le produit.

Quand cette fonction est utilisée, l'ordinateur alerte l'utilisateur avec un BIP RAPIDE qui dure 5 SECONDES puis s'arrête automatiquement, et "STIR" (MÉLANGER) apparaît sur l'écran et continue à compter vers le prochain temps d'alarme d'action. Par exemple, une touche de produit peut être programmée avec trois (3) alarmes d'action:

<u>PRÉALARME</u>	<u>TEMPS</u>	<u>TEMPS D'OCCURENCE DANS UN CYCLE DE CUISSON DE 14 MINUTES</u>
1	9:00	5:00
2	6:00	8:00
3	3:00	11:00

La première alarme d'action serait signalée quand l'ordinateur décompte jusqu'à 9:00 (5 min après le démarrage du cycle), la 2ème alarme serait signalée quand l'ordinateur décompte jusqu'à 6:00 (8 min dans le cycle), et le dernier signal retentirait quand 3 min restent dans le cycle (11 min après le début du cycle).

3. TRAITEMENT DE LA CUVE DE LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE

- a. **TRAITEZ** chaque friteuse selon les instructions de nettoyage du Manuel de nettoyage fourni par votre fournisseur de produits chimiques. Les procédures génériques sont comme suit:

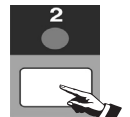
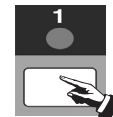
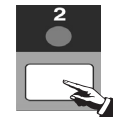
- 1) Assurez-vous que toutes les manettes de vidange sont en position fermée (VERS LE HAUT), puis ajoutez de l'eau dans chaque cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne un point deux (2) pouces SOUS la ligne du milieu du "E←" dans le mot "LEVEL" NIVEAU de la marque de niveau SUPÉRIEURE du shortening sur la paroi arrière des cuves.

AVERTISSEMENT : UTILISEZ SEULEMENT UN COMPOSÉ CHIMIQUE COMMERCIAL, "SANS CHLORE"!


- 2) Ajoutez la quantité du COMPOSÉ CHIMIQUE dans chacune des cuves 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" sur HEAT (chaleur) (ou sur "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER") et, le cas échéant, la soupape de gaz manuelle de chaque cuve de la friteuse en position MARCHE ; puis enfoncez la touche "ON/OFF" de l'ordinateur en position ON.

REMARQUE: La manette de vidange doit être en position fermée VERS LE HAUT pour mettre l'ordinateur en MARCHE.

- 4) Mettez l'ordinateur en MODE D'ÉBULLITION
En appuyant sur les touches suivantes de l'ordinateur dans l'ordre indiqué:



REMARQUE: "BOIL 30:00" apparaît sur l'écran de l'ordinateur et l'ordinateur met l'Ultrafryer en MARCHE et en ARRÊT pour chauffer et maintenir la solution bouillante à 89°C (192°F).

- 5) Frottez fréquemment les côtés, l'avant et l'arrière de chaque cuve de friteuse avec une brosse à poils synthétiques à manche long.
- 6) Quand la solution bouillante a "BOUILLI" pendant 30 minutes et l'alarme retentit, appuyez sur la touche "ON/OFF"  pour SORTIR DU MODE D'ÉBULLITION.

- 7) Ajustez l'Interrupteur à Levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) et le cas échéant, la soupape de gaz manuelle de chaque friteuse aux positions d'ARRÊT ("OFF") (ou sur "FILTER" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER") et versez SOIGNEMENT la solution chimique bouillante de chaque friteuse dans un avaloir de sol.

REMARQUE: N'utilisez pas la pompe à filtre pour retirer l'eau des cuves car ceci entraînerait une panne prématurée de la pompe et annulerait sa garantie.

- 8) Utilisez un tampon de frottement pour enlever l'habillage de carbone sur la surface du mécanisme de chaleur. Pour retirer le carbone accumulé sur les côtés et le fond du mécanisme de chaleur, glissez l'extrémité du tampon en cuir en-dessous de chaque mécanisme de chaleur, tenez cette extrémité avec une paire de pinces et bougez le tampon en haut et en bas le long de chaque mécanisme de chaleur jusqu'à l'enlèvement des matériaux incrustés.
- 9) Rincez chaque friteuse avec de l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau sortant de la soupape de vidange soit claire.
- 10) 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 SOIGNEUSEMENT cette solution sur les CÔTÉS, le MÉCANISME DE CHAUFFAGE et le FOND de chaque friteuse pour neutraliser l'effet du composé chimique utilisé.

REMARQUE: Le composé chimique causera la dégradation rapide du shortening s'il n'est pas neutralisé.

- 11) Essuyez COMPLÈTEMENT le mécanisme de chauffage, les côtés et le fond de chaque friteuse avec des serviettes propres, non pelucheuses et sèches pour sécher l'eau restante, puis remplissez chaque friteuse de NOUVEAU shortening selon les procédures du paragraphe "III B" de ce manuel.

IV RÉGLAGE ET PROGRAMMATION DE L'ORDINATEUR ULTRASTAT

L'ordinateur de cuisson Ultrastat25 a deux (2) modes de fonctionnement:

MODE DE FONCTIONNEMENT - Temps et température de cuisson préprogrammés pour les produits standards plus alarmes d'action.

MODE DE PROGRAMMATION DE PRODUIT - Permet aux clients d'ajouter, supprimer ou modifier des RECETTES ou FONCTIONS de produits. La programmation des recettes concerne les temps de cuisson par étapes, les températures et les alarmes d'action des produits ; la programmation des fonctions concerne la sélection de celsius/fahrenheit, la baisse de temps et de température de l'ordinateur, les options de cycle de fusion, les messages de filtrage et les messages d'élimination du shortening.

ATTENTION : EN RAISON DE LA COMPLEXITÉ D'UN ORDINATEUR ULTRASTAT25, LES PROGRAMMES NE DOIVENT ÊTRE MODIFIÉS QUE PAR UN MANAGER/CONTRÔLEUR DES OPÉRATIONS AUTORISÉ OU UN AGENT D'ENTRETIEN APPROUVÉ PAR LE DÉPARTEMENT DU SERVICE À LA CLIENTÈLE D'ULTRAFRYER SYSTEMS.


A. PROGRAM DISPLAYS

1. RECIPE PROGRAM DISPLAYS

- PROGRAM** — (PROGRAMME) Indique que l'ordinateur est en mode utilisateur et permet au client de sélectionner la programmation de **RECETTE** en entrant **3660** (mot de passe de cuisson) ou la programmation de **FONCTION** en entrant **3661** (mot de passe fonction).
- RECIPE** — (RECETTE) Indique que l'ordinateur est en mode programmation des recettes, dans lequel les temps et températures de cuisson par étapes des produits et les alarmes d'action peuvent être programmés
- TOO HIGH** — (TROP HAUT) Indique que le nombre d'étapes, le temps, la température ou les alarmes d'action est trop élevé et n'est PAS ACCEPTABLE.
- TOO LOW** — (TROP BAS) Indique que le nombre d'étapes, le temps, la température ou les alarmes d'action est trop bas et n'est PAS ACCEPTABLE.
- STRAIGHT** — (NORMAL) Indique qu'un temps de cuisson "normal" a été sélectionné, où le produit est cuit à une certaine température pendant un certain temps.
- FLEX** — (VARIABLE) Indique qu'un temps de cuisson "variable" a été sélectionné, où l'ordinateur règle le temps de cuisson réel en tenant compte des variations de température dues à la taille de la charge, à la température initiale du produit, au contenu en humidité du produit et d'autres facteurs affectant le temps de cuisson.
- ALARMS** — (ALARMES) Indique le nombre d'alarmes de MÉLANGE qui peuvent être programmées pour cette touche de produit.
- HITS** — Indique un facteur de poids de dégât du shortening de la touche de produit programmée.

REMARQUE: Une "temporisation de programmation" a lieu si aucune touche n'est enfoncée pendant DEUX (2) minutes et l'ordinateur reprend un fonctionnement normal.

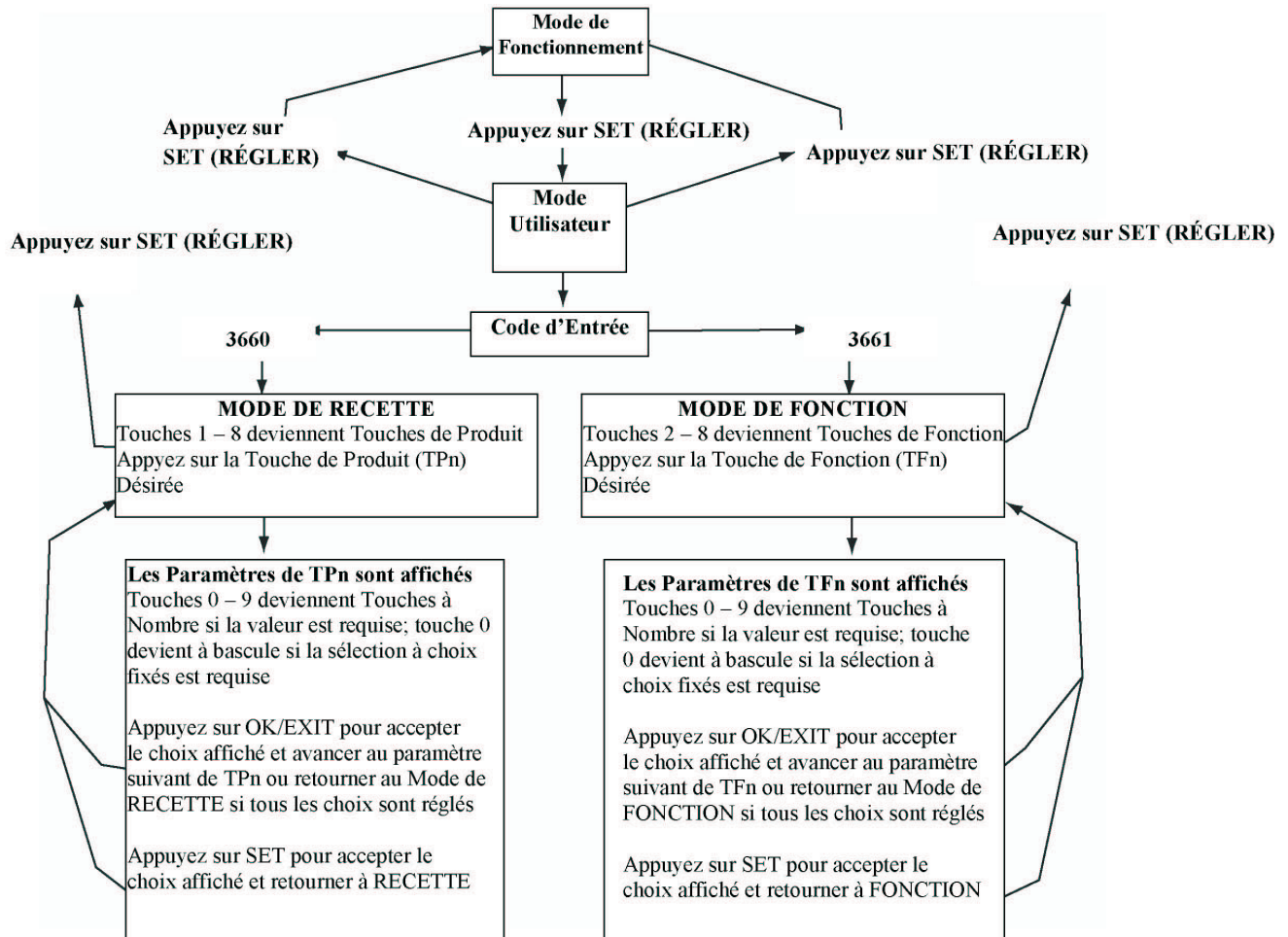
2. AFFICHAGES DES PROGRAMMES DE FONCTION

- PROGRAM** — (PROGRAMME) Indique que l'ordinateur est en mode utilisateur et permet au client de sélectionner la programmation de **RECETTE** en entrant **3660** (mot de passe cuisson) ou la programmation de **FONCTION** en entrant **3661** (mot de passe fonction).
- FEATURE** — (FONCTION) Indique que l'ordinateur est en mode de programmation de fonction, dans lequel le client peut sélectionner: 1) L'unité de température Celsius ou Fahrenheit; 2) Le volume de l'alarme (bipeur); 3) Le temps / la température de baisse; 4) Option de fusion; 5) Message de filtrage; et 6) Message d'élimination.
- TOO HIGH** — (TROP HAUT) Indique qu'une valeur entrée est trop haute et n'est pas acceptable.
- TOO LOW** — (TROP BAS) Indique qu'une valeur entrée est trop basse et n'est pas acceptable.
- SETB 00:00** — (BAISSE) Message pour entrer le temps de **BAISSE** en heures et en minutes.
- SETB000F/C** — (BAISSE) Message pour entrer la température de **BAISSE** en degrés fahrenheit ou celsius.
- G** — Option de fusion pour une friteuse à gaz (Cycles de gaz en **MARCHE** pendant 8 secondes et **ARRÊT** 32 secondes)
- E** — Option de fusion pour une friteuse électrique (élément de chaleur en **MARCHE** pendant 4 secondes et **ARRÊT** 36 secondes)
- P** — Option de fusion ou le cycle de purge est en **MARCHE** 12 sec et **ARRÊT** 28 secondes
- M REL HI** — (LIB F HA) Message pour sélectionner la **HAUTE** (57°C (135°F)) temp de libération de fusion.
- M REL LO** — (LIB F BA) Message pour sélectionner la **BASSE** (24°C (75°F)) temp de libération de fusion.
- FHCL ###** — Message pour entrer la **LIMITE DU NOMBRE DE HITS DU FILTRE** ("Filter Hit Count Limit") du shortening pour le message de filtrage.
- FHCS ###** — Indique le **NOMBRE DE HITS DU FILTRE** ("Filter Hit Count") actuel (cuissons pesées depuis le dernier filtrage).
- TIME** — (TEMPS) Indique le temps écoulé en **HEURES** de fonctionnement pour le démarrage du message de filtrage. Un réglage sur  (**0, 0**) désactive le message de temps.
- LAST/PREV/FCTY** — (DERNIER/PRÉC/USN) Indique les options Voir le test de reprise entre les temps de reprise **DERNIER (LAST)**, **PRÉCÉDENT (PREV)** et **USINE (FCTY)**. Lors de la visualisation d'**USINE (FCTY)**, une nouvelle valeur de secondes à 3 chiffres peut être entrée.
- DHL #####** — Message pour entrer la **LIMITE DU NOMBRE DE HITS POUR L'ÉLIMINATION** ("Disposal Hit Count Limit") du shortening pour le message d'élimination.
- DHC #####** — Indique le **NOMBRE DE HITS POUR L'ÉLIMINATION** ("Disposal Hit Count") actuel.

REMARQUE: "HIT" se rapporte aux dégâts du shortening associés à la cuisson d'une quantité de produit. Les hits sont programmés pour chaque touche de produit et ajoutés à la somme des hits du filtre à chaque fois que le produit est cuit.

B. ULTRASTAT 25 COMPUTER PROGRAMMING

1. PROGRAMMING FLOW CHART



Paramètres de RECETTE

No. d'étapes (pour chaque étape)
TEMPS
COURBE TEMPORELLE
TEMPÉRATURE

No. d'ALARMES
(pour chaque alarme)
TEMPS
HITS

Liste des FONCTIONS


TF2 -- Degrés (F ou C)
TF3 -- Volume d'alarme (1,2 ou 3)
TF4 -- BASSE (TEMPS, TEMP) -- "SETBACK"
TF5 -- FUSION (E, G, ou P) -- "MELT"
Temp de libération (BA ou HA) -- "LO ou HI"
TF6 -- Données de reprise
DERNIER ; PRÉC ; USN -- "LAST, PREV, FCTY"
TF7 -- Message de FILTRAGE -- "FILTER"
LIMITE DE HITS ; HITS ; signal de TEMPS
TF8 -- Message d'ÉLIMINATION -- "DISPOSE"
LIMITE DE HITS ; HITS

- Pour programmer les temps de cuisson des produits, les températures et les alarmes d'action, allez au paragraphe 3, "PROGRAMMATION DE RECETTES". Pour programmer les unités de température Celsius/ Fahrenheit, le temps et la température de baisse de l'ordinateur, les options de cycle de fusion et les messages de filtrage/élimination, allez au paragraphe 4, "PROGRAMMATION DES FONCTIONS".

REMARQUE:

- Les étapes suivantes se rapportent à la programmation d'une (1) touche de produit pour une friteuse à gaz.
- Une TEMPORISATION DE PROGRAMMATION a lieu si aucune touche n'est enfoncée pendant deux (2) minutes en mode de programmation.

3. PROGRAMMATION DE RECETTES:

ÉTAPE	ACTION	RÉPONSE
1	ASSUREZ-VOUS que la manette de vidange est à la position FERMÉE, le shortening est au niveau approprié, L'INTERRUPTEUR À LEVIER HEAT/OFF est en HEAT, la lampe témoin AMBRE de puissance est ALLUMÉE, puis enfoncez la touche ON/OFF de l'ordinateur.	A. MELT E, G, ou P apparaît sur l'écran pour indiquer que l'ordinateur est en MODE DE FUSION DU SHORTENING. B. La lampe DEMANDE DE CHALEUR sur l'ordinateur et la lampe TÉMOIN DE CHALEUR ROUGE se met alternativement en MARCHÉ et ARRÊT, indiquant que le mécanisme de chaleur est périodiquement mis en MARCHÉ et ARRÊT pour chauffer progressivement le shortening.
2	Appuyez sur la touche SET (RÉGLER) pour entrer le MODE DE PROGRAMMATION.	A. "PROGRAM" apparaît sur l'écran pour indiquer que l'ordinateur est en mode utilisateur.
3	Entrez le MOT DE PASSE CUISSON "3660" pour entrer la programmation de la touche de produit.	A. "RECIPE" apparaît sur l'écran pour indiquer que les touches de produit peuvent être programmées. B. Tous les VOYANTS des touches de produit S'ALLUMENT.
4	Appuyez sur la TOUCHE DE PRODUIT à programmer, par ex. TP 1.	A. Le VOYANT de la touche de produit 1 S'ALLUME, indiquant qu'elle est prête à être programmée. B. Les VOYANTS des touches de produit 2 à 8 sont ÉTEINTS. C. Le message 00 STEPS apparaît sur l'écran, indiquant le nombre d'étapes de cuisson à programmer pour cette touche de produit.
5	Entrez le nombre d'étapes de cuisson à programmer, (par exemple 05); puis enfoncez la touche OK/EXIT pour que ce numéro soit accepté. REMARQUE : Le nombre maximal d'étapes accepté est 10. "TOO HIGH" apparaît sur l'écran si plus de 10 étapes sont entrées.	A. Le message S1 00:00 apparaît sur l'écran indiquant que l'heure de début de l'étape 1 doit être entrée.
6	A. Entrez l'HEURE à laquelle l'ÉTAPE 1 doit commencer (par rapport à la fin d'un cycle de cuisson); puis enfoncez la touche OK/SORTIR pour que l'heure soit acceptée, c.à.d : ÉTAPE 1 13:00 . B. Appuyez sur la touche  pour basculer entre le mode de synchronisation "STRAIGHT" (normal) ou "FLEX" (variable); puis appuyez sur la touche OK/EXIT pour que cette sélection soit acceptée, c.à.d ; ÉTAPE 1 FLEX C. Entrez la TEMPÉRATURE de l'ÉTAPE 1 ; puis appuyez sur la touche OK/EXIT pour que cette sélection soit acceptée, par ex : ÉTAPE 166°C/330°F REMARQUE : Si 00:00 est entré, la programmation de la TOUCHE DE PRODUIT est terminée. D. Répétez les étapes 6A, 6B et 6C pour programmer L'HEURE DE DÉMARRAGE, LE MODE DE SYNCHRONISATION et la TEMPÉRATURE des ÉTAPE 2, ÉTAPE 3, ÉTAPE 4 et ÉTAPE 5 suivantes. REMARQUES : 1) Si 00:00 est entré pour une ÉTAPE suivante, AUCUNE AUTRE ÉTAPE NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉE. 2) L'entrée DOIT ÊTRE entre 93 et 199°C (200 à 390°F). 3) "TOO HIGH" (trop haut) sera affiché si l'entrée est supérieure à 199°C (390°F). 4) "TOO LOW" (trop bas) s'affiche si l'entrée est inférieure à 93°C (200°F). 5) Des pressions répétées de la touche OK/EXIT font défiler dans le temps, normal/variable et la température pour chaque étape jusqu'à ce que la dernière étape soit terminée.	A. Le message "STRAIGHT/FLEX" (NORMAL/VARIABLE) apparaît sur l'écran, indiquant que le mode de synchronisation du type doit être sélectionné. B. Le message S01 000F apparaît sur l'écran indiquant que la température en °F pour l'ÉTAPE 1 doit être entrée. C. Le message S2 00:00 apparaît sur l'écran indiquant que le TEMPS DE DÉMARRAGE, le MODE DE SYNCHRONISATION et la TEMPÉRATURE de l'ÉTAPE 2 doivent être entrés. D. Quand la TEMPÉRATURE de la dernière ÉTAPE (ÉTAPE 5) a été entrée et acceptée, le message ALARMES apparaît sur l'écran, indiquant que le nombre d'alarmes désiré doit être entré.

3. PROGRAMMATION DE RECETTES... suite:













ÉTAPE	ACTION	RÉPONSE												
7	<p>Entrez le nombre d'alarmes de mélange désirées; par exemple "3"; puis appuyez sur la touche OK/EXIT pour accepter ce numéro.</p> <p>REMARQUE: Le nombre maximal d'alarmes est 3. "TOO HIGH" (trop haut) s'affiche si un nombre plus élevé est entré.</p>	<p>A. Le message Am 00:00 s'affiche, indiquant que le temps de chaque signal d'alarme doit être entré.</p>												
8	<p>Entrez l'HEURE à laquelle chaque alarme doit démarrer, par rapport à la fin du cycle de cuisson; puis appuyez sur la touche OK/EXIT après chaque entrée. Exemple:</p> <table border="1" data-bbox="375 562 894 695"> <thead> <tr> <th>ALARME</th> <th>TEMPS</th> <th>DANS LE CYCLE DE CUISSON</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>9:00</td> <td>4:00</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>6:00</td> <td>7:00</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3:00</td> <td>10:00</td> </tr> </tbody> </table> <p>REMARQUE: Chaque temps entré doit être d'un minimum de 10 sec moins que l'entrée précédente.</p>	ALARME	TEMPS	DANS LE CYCLE DE CUISSON	1	9:00	4:00	2	6:00	7:00	3	3:00	10:00	<p>A. Le message HITS ## s'affiche, indiquant le NOMBRE DE HITS du MESSAGE DE FILTRAGE et le MESSAGE D'ÉLIMINATION peut être entré.</p> <p>REMARQUE : LE NOMBRE DE HITS EST LE DÉGÂT DU SHORTENING ASSOCIÉ À L'ENTRÉE DU PRODUIT.</p>
ALARME	TEMPS	DANS LE CYCLE DE CUISSON												
1	9:00	4:00												
2	6:00	7:00												
3	3:00	10:00												
9	<p>Entrez le NOMBRE DE HITS (ENTRÉE DEPRODUIT) équivalent au produit programmé; puis appuyez sur la touche OK/EXIT pour accepter ce nombre. Par exemple</p> <table border="1" data-bbox="375 884 894 1010"> <thead> <tr> <th>PRODUIT</th> <th>ENTRÉE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>POULET</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Frites</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>FILETS</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>REMARQUE: Le nombre de hits (entrée de produit) équivaut à la mesure du dégât du shortening avec la cuisson d'un produit avec cette Touche de Produit. La mesure du dégât est ensuite associée à la Limite du nombre de hits stockée dans le message de filtrage et les fonctions de message d'élimination. Toute unité pratique peut être définie tant que la même unité est utilisée sur chaque touche de produit ainsi que les messages de filtrage et d'élimination.</p> <p>Une unité pratique peut être la cuisson de 1 LIVRE de frites sans pâte à frire; puis un NOMBRE DE HITS de 1 serait entré pour une touche de produit censée cuire 1 livre de frites sans pâte à frire dans un panier. Si un chef/gérant détermine qu'une livre de filets frits (5 pièces) cause DEUX FOIS autant de dégâts que des frites sans pâte à frire, un NOMBRE DE HITS de 2 est entré pour une touche de produit censée cuire une livre (5 pièces) de filets frits. De même, 48 pièces de poulet frit peuvent causer 5 fois plus de dégâts que des frites non passées à la friture, un NOMBRE DE HITS de 5 serait donc entré pour une touche de produit censée cuire 48 pièces de poulet frit.</p>	PRODUIT	ENTRÉE	POULET	5	Frites	1	FILETS	2	<p>A. "RECIPE" (recette) apparaît sur l'écran, indiquant qu'un autre produit peut être programmé selon les étapes 4 à 9.</p> <p>B. Appuyez sur la prochaine TOUCHE DE PRODUIT à programmer, par ex. TP 2, et programmez cette touche de produit selon les étapes 4 à 9.</p> <p>C. Quand toutes les touches de produit ont été programmées et "RECIPE" apparaît sur l'écran, appuyez sur la touche SET (RÉGLAGE) "deux fois" pour sortir du mode de programmation de recettes. "READY" (PRÊT) apparaît sur l'écran.</p>				
PRODUIT	ENTRÉE													
POULET	5													
Frites	1													
FILETS	2													

4. PROGRAMMATION DE FONCTIONS:

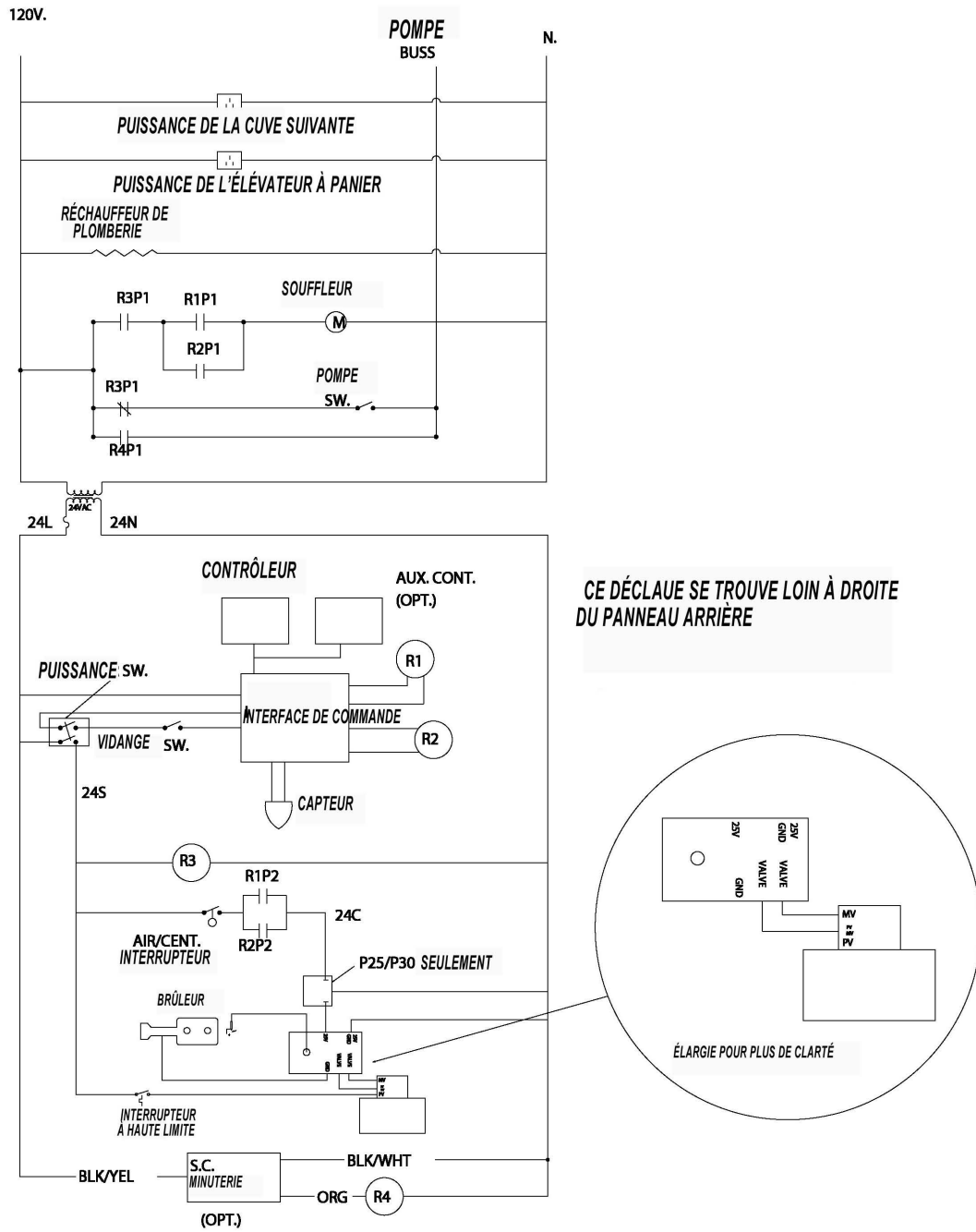
<u>ÉTAPE</u>	<u>ACTION</u>	<u>RÉPONSE</u>
1	Appuyez sur la touche SET (RÉGLER) pour entrer le mode de programmation.	A. “ PROGRAM ” (programme) apparaît sur l’écran pour indiquer que l’ordinateur est en mode utilisateur
2	Entrez le MOT DE PASSE FONCTION “3661” pour entrer la programmation des touches de fonction.	A. “ FEATURE ” (FONCTION) apparaît sur l’écran indique que la touche de fonction peut être programmée. B. Tous les VOYANTS des touches de fonction S’ALLUMENT.
3	Appuyez sur la TOUCHE DE FONCTION à programmer, c.à.d TF 2 .	A. Tous les VOYANTS des touches de fonction S’ÉTEIGNENT.
4	Appuyez sur la touche de fonction “2” ; puis appuyez sur  entre les unités de température CELSIUS et FAHRENHEIT . Appuyez sur OK/EXIT pour accepter cette sélection.	A. DEGREE C/F s’affiche pour indiquer l’unité de température sélectionnée. B. Quand la touche OK/EXIT est enfoncée, “ FEATURE ” apparaît sur l’écran.
5	Appuyez sur la touche de fonction “3” ; puis appuyez sur la touche  pour basculer entre les volumes du BIPEUR. Appuyez sur OK/EXIT pour accepter cette selection.	A. VOLUME 3 s’affiche pour indiquer que ce volume a été sélectionné. B. Quand la touche OK/EXIT est enfoncée, “ FEATURE ” apparaît sur l’écran.
6	Appuyez sur la touche de fonction “4” pour programmer la BAISSÉ DE TEMPS/TEMPÉRATURE désirée.	A. Le message “ SETB 00:00 ” apparaît sur l’écran indiquant le TEMPS d’INACTIVITÉ avant d’entrer le Mode de Baisse.
7	Entrez la période d’INACTIVITÉ avant que le Mode de Baisse soit automatiquement activé. Par exemple: 02:00 pendant (2) heures. Appuyez sur OK/EXIT pour que ce temps soit accepté. REMARQUE : La baisse peut être activée en appuyant RAPIDEMENT sur les touches de TEMPÉRATURE puis OK/EXIT .	A. “ SETB 02:00 ” s’affiche, indiquant que cette entrée a été acceptée. B. Le message SETB 000F/C s’affiche, indiquant de combien LA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE doit être réduite pour être entrée.
8	Entrez le nombre de degrés de réduction de la TEMPÉRATURE DE CONSIGNE du shortening à la fin du TEMPS DE BAISSÉ. Appuyez sur la touche OK/EXIT pour que cette entrée soit acceptée. Par exemple: TEMPÉRATURE DU SHORTENING CONSIGNE RÉDUITE ENTRÉE 330°F (166°C) 250°F (121°C) 80°F (27°C) REMARQUE : La valeur maximale acceptée est 66°C (150°F).	A. SETB 80°F (27°C) s’affiche, indiquant que la CONSIGNE DE TEMPÉRATURE DE BAISSÉ sera réduite pendant l’activation du mode de BAISSÉ B. Quand la touche OK/EXIT est enfoncée, “ FEATURE ” apparaît sur l’écran.
9	Appuyez sur la touche de fonction “5” ; puis appuyez sur  pour basculer entre les OPTIONS DE FUSION. Par exemple : “ G ” pour gaz, “ E ” pour électrique, ou “ P ” pour purge. Appuyez OK/EXIT pour que cette entrée soit acceptée. REMARQUE : Le cycle de gaz sera en MARCHE pendant 8 sec et ARRÊT pendant 32 sec, le cycle de purge sera en MARCHE 12 sec et ARRÊTÉ 28 sec et le cycle électrique sera en MARCHE pendant 4 sec et ARRÊTÉ pendant 36 sec.	A. M REL HI (LIVB F HA) ou M REL LO (LIB F BA) apparaît sur l’écran, indiquant que le réglage de la LIBÉRATION DE FUSION (“ MELT RELEASE ”) peut désormais être sélectionné.

REMARQUE : Les friteuses au gaz ZRT Express et Counter Top et le modèle PAR-3 doivent être réglés sur P - PURGE, toutes les autres friteuses au gaz sont réglées sur G - GAZ.

4. PROGRAMMATION DE FONCTION.... suite:

<u>ÉTAPE</u>	<u>ACTION</u>	<u>RÉPONSE</u>
10	Appuyez sur la touche  pour basculer entre REL HI (LIB HA, ou 57°C / 135°F) et M REL LO (LIB F BA, ou 24°C / 75°F)). <u>Exemple:</u> Basculez sur M REL LO qui permet à la touche OK/EXIT de fonctionner au-dessus de 24°C (75°F) pour sortir du mode de fusion du shortening. Appuyez OK/EXIT pour accepter cette sélection.	A. M REL HI / M REL LO s'affiche pour indiquer que cette sélection a été acceptée. B. Quand la touche OK/EXIT est enfoncée, " FEATURE " apparaît sur l'écran.
11	Appuyez sur la touche de fonction "6" puis sur  pour basculer entre les OPTIONS VOIR LE TEST DE REPRISE, par ex. LAST (DERNIER), PREVIOUS (PRÉCÉDENT) et FACTORY (USINE). Lors de la visualisation d' FACTORY , une nouvelle valeur peut être entrée en appuyant d'abord sur la touche OK/EXIT puis en entrant 3 CHIFFRES en secondes. Appuyez OK/EXIT pour sortir de cette fonction.	A. LAST/PREV/FCTY apparaît sur l'écran. B. Quand la touche OK/EXIT est enfoncée, " FEATURE " apparaît sur l'écran.
12	Appuyez sur la touche de fonction "7" pour programmer le MESSAGE DE FILTRAGE.	A. Le message " FHCL ## " s'affiche, indiquant que la LIMITE DU NOMBRE DE HITS DU FILTRE ("Filter Hit Count Limit") du message de filtrage peut être entrée.
13	Entrez le nombre maximal de HITS (entrées de produit) à être cuits avant de déclencher un MESSAGE DE FILTRAGE; puis appuyez OK/EXIT. Exe: entrez 105 <u>REMARQUES:</u> 1) Si le filtrage du shortening a été recommandé après la cuisson de MILLE pièces de poulet frit, cela équivaut à cuire 48 pièces de poulet frit environ 21 fois. C'est pourquoi le nombre max de HITS (entrées de produit) avant de d'enclencher le MESSAGE DE FILTRAGE serait de 105 (Nombre de hits 5 x 21 entrées de produit). 2) La valeur maximale pouvant être entrée est 999. 3) Le fait d'entrer    désactive cette fonction.	A. Les nombres de hits du filtre actuels SHF 105 s'affichent indiquant qu'un message de filtrage sera signalé quand la quantité suivante de produit a été cuite, par exemple : POULET 1008 PIÈCES FRITES 105 PANIERS FILETS 262 PIÈCES
14	Appuyez sur la touche OK/EXIT pour afficher la LIMITE DE MESSAGE DE TEMPS.	A. La LIMITE DE MESSAGE DE TEMPS (TIME xx) s'affiche, indiquant que la LIMITE DE MESSAGE DE TEMPS peut être entrée.
15	Entrez un moment de fonctionnement, en heures, avant qu'une LIMITE DE MESSAGE DE TEMPS s'affiche. <u>Par exemple:</u> entrez 02 . Appuyez sur la touche OK/EXIT pour que cette valeur soit acceptée. <u>REMARQUE :</u> Le fait d'entrer   désactive cette fonction.	A. TIME 02 s'affiche, indiquant que l'entrée a été acceptée. B. Quand la touche OK/EXIT est enfoncée, " FEATURE " apparaît sur l'écran.
16	Appuyez sur la touche de fonction "8" pour programmer le MESSAGE D'ÉLIMINATION du shortening.	A. Le message DHL ##### s'affiche, indiquant que la LIMITE DU NOMBRE DE HITS POUR L'ÉLIMINATION ("Disposal Hit Count Limit") peut être entrée.
17	Entrez le nombre maximal de HITS (entrées de produit) à cuire avant d'enclencher un MESSAGE D'ÉLIMINATION. <u>Exemple:</u> Entrez 01458 . Appuyez sur OK/EXIT pour accepter cette valeur. <u>REMARQUES :</u> 1) Si l'élimination du shortening a été recommandée après la cuisson de 14 000 pièces de poulet frit, cela équivaut à cuire 48 pièces de poulet en pâte à frire environ 292 fois. C'est pourquoi le nombre maximal de HITS (entrées de produit) avant d'enclencher un MESSAGE D'ÉLIMINATION serait de 1458 (nombre de hits 5 x 292 entrées de produit). 2) La valeur maximale pouvant être entrée est 65 535.3) Le fait d'entrer      désactive cette fonction.	A. Le Nombre actuel de Hits pour l'Élimination ("Current Disposal Hit Count") DHCO 3704 s'affiche, indiquant qu'un MESSAGE D'ÉLIMINATION est signalé quand la quantité suivante de produit a été cuite. Par exemple : POULET 14,016 PIÈCES FRITES 1,458 PANIERS FILETS 3,645 PIÈCES B. Quand la touche OK/EXIT est enfoncée, " FEATURE " apparaît sur l'écran.
18	Appuyez sur la touche SET (RÉGLER) pour sortir du mode de programmation.	

V SCHÉMAS DE CÂBLAGE



30A161

FRITEUSE AU GAZ AV/ORDINATEURSCHÉMA DE CÂBLAGE