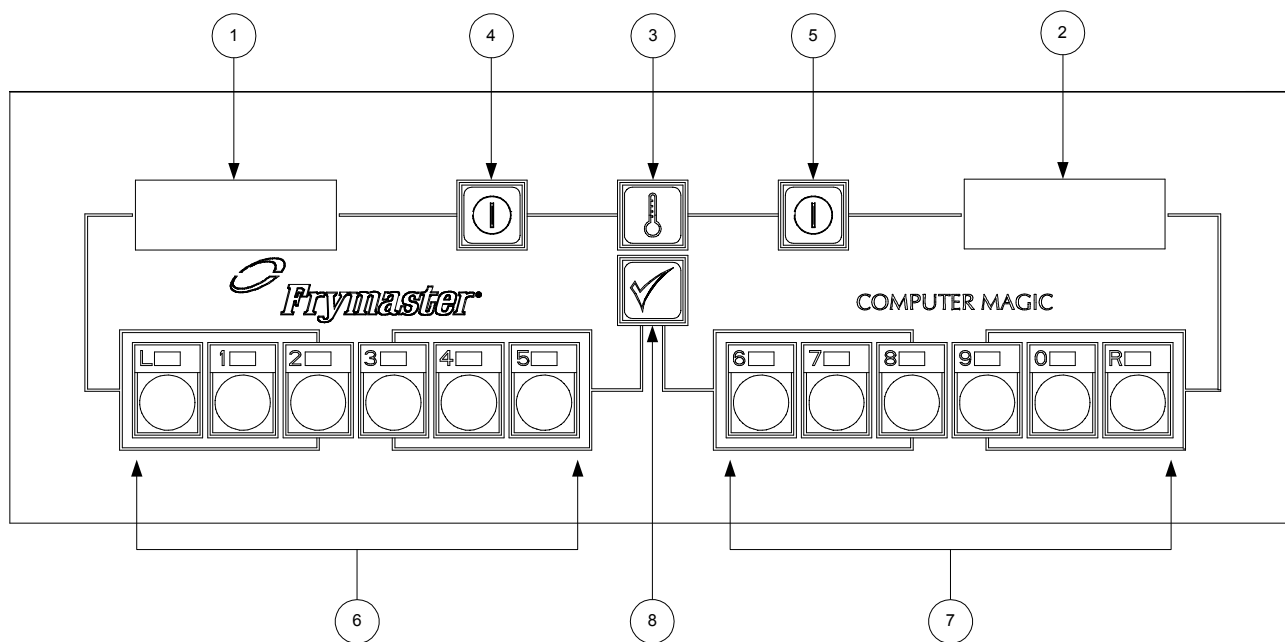


CHAPITRE 1

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION ET MODE D'EMPLOI DU CM III



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

INTRODUCTION

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

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

DÉFINITIONS

Bouton produit : L'un des boutons numérotés du panneau de commande. Vous pouvez programmer un point de consigne et 12 ensembles de paramètres de cuisson (un par produit) dans l'ordinateur. Les boutons permettent également d'entrer les valeurs correspondant au point de consigne et aux paramètres de cuisson.

Point de consigne du

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

Paramètres de cuisson : Ensemble des variables de cuisson associées à un produit. Il s'agit de la *sensibilité*, du *temps de cuisson*, du *délai de secousse* et du *temps de maintien*.


Sensibilité : Fonction intégrée qui ajuste le temps de cuisson pour compenser la baisse de température dans le bassin de friture quand le produit est plongé dans l'huile. Différents produits varient en densité, en volume par lot et en température. Les produits alimentaires varient également au niveau du temps de cuisson. Un réglage correct de la sensibilité garantira un produit de haute qualité. Le réglage 0 est le moins sensible et 9 le plus sensible.

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

Délai de secousse : Temps (défini par l'opérateur) qui doit s'écouler durant le cycle de friture avant que le produit ne soit secoué.

Temps de maintien : Temps déterminé par l'opérateur pendant lequel le produit peut être maintenu au chaud avant d'être servi.

MODE D'EMPLOI DE L'ORDINATEUR

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

1. L'un des messages suivants s'affiche :

a. **CYCL**, qui indique que la friteuse fonctionne en mode Cycle de fusion. La friteuse restera en mode Cycle de fusion jusqu'à ce que la température de l'huile de cuisson ou du shortening atteigne 180 °F (82 °C) ou que l'opérateur annule le cycle de fusion.

b. **HI**, qui indique que la température du bassin de friture est de 21 °F (12 °C) supérieure au point de consigne. Ne faites rien; le contrôleur permettra à l'huile de refroidir jusqu'au point de consigne avant de réactiver les brûleurs ou les éléments chauffants.

c. **Lo**, qui indique que la température du bassin de friture est de 21 °F (12 °C) inférieure au point de consigne. Ne faites rien; le contrôleur va faire monter la température de l'huile au point de consigne.

d. **----**, qui indique que la température du bassin de friture se trouve dans l'intervalle de cuisson.
REMARQUE : Pour les meilleurs résultats, ne tentez aucune cuisson tant que l'affichage n'indique pas **----**.

e. **HELP**, qui indique un problème de chauffe. Mettez la friteuse hors tension et appelez le numéro d'aide Frymaster.

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



ATTENTION

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


INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DE L'ORDINATEUR

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

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

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

Par exemple, si vous entrez 30, cela veut dire que le produit devra être secoué après 30 secondes de cuisson. À la fin des 30 secondes, une alarme retentit et le bouton produit clignote pendant 3 secondes. Si le produit n'exige pas d'être secoué, entrez 0. Le nombre entré apparaît dans l'affichage de droite. Appuyez sur pour verrouiller le délai programmé.
8. **hd_** (temps de maintien) apparaît dans l'affichage de gauche. Définit le temps durant lequel le produit peut être maintenu à température avant mise au rebut (de 13 secondes à 60 minutes). Si vous ne voulez pas utiliser la fonction de maintien, entrez 0. Appuyez sur pour verrouiller ce temps.
9. **sel p** (sélection produit) réapparaît dans l'affichage de gauche. Si vous devez programmer plus de produits, retournez à l'étape 5 et suivez toutes les instructions jusqu'à ce stade, en reprenant pour chaque produit.

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

ANNULATION DU CYCLE DE FUSION



DANGER

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

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


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

UTILISATION DE LA FONCTION D'ÉBULLITION



ATTENTION

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


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

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

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



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

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


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

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

SÉLECTION DU MODE D’AFFICHAGE EN DEGRÉS FAHRENHEIT OU CELSIUS

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

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

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