

La série

comprend :

PF46

PF56

LP46

LP56

OF49

OF59



BIENVENUE

Si vous avez des questions concernant votre équipement Collectramatic, veuillez contacter votre siège social, votre distributeur local ou le service à la clientèle de Winston au 1.800.234.5286 ou au 1.502.495.5400, ou envoyez-nous un courriel à l'adresse customercare@winstonind.com.

COORDONNÉES :

Site Web : www.winstonfoodservice.com
 Adresse courriel : customercare@winstonind.com
 Téléphone : 1.800.234.5286 | 1.502.495.5400
 Télécopie : 1.502.495.5458
 Courrier : 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 USA

CONTENU

Sécurité	2-4
Identification des composants – Friteuse à pression.....	5-6
Identification des composants – Friteuse ouverte	7-8
Accessoires	9
Assemblage des friteuses.....	10
Instructions d'utilisation.....	11-15
Entretien quotidien	15-17
Commandes – Série 8000	18
Programmation.....	19-27
Logiciel Aqualert®	28
Alarme de vidange de l'indicateur du robinet de vidange	29
Garantie et conditions générales.....	29

SÉCURITÉ

Comme c'est le cas pour la plupart des matériels de cuisson, votre friteuse Collectramatic doit être utilisée avec précaution. Veuillez lire les avertissements suivants afin d'éviter toute blessure potentielle.

DANGER : Risque électrique

Peut provoquer des blessures graves, voire mortelles >>
 N'essayez pas de réparer cet appareil si vous n'êtes pas un électricien agréé ou un expert en réparations.

Comme cet appareil fonctionne sous haute tension, il ne doit être installé et l'entretien ne doit être effectué que par un électricien agréé ou un expert en réparations. Toute tentative d'installation ou d'entretien de l'appareil par vous-même peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Si vous ressentez un choc électrique en touchant l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation (tirez sur le cordon ou éteignez le disjoncteur) et appelez un

expert en réparations pour le faire réparer.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Mettez toujours l'appareil hors tension lorsqu'il n'est pas utilisé.

AVERTISSEMENT :

Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves >> Températures hautes | Haute tension | Huile de cuisson chaude sous pression

Pour éviter des blessures douloureuses ou mortelles, des cicatrisations, des troubles émotionnels ou des dommages matériels, lisez et respectez cette fiche, toutes les étiquettes de DANGER, le manuel d'utilisation et les informations fournies avec les pièces de rechange avant d'utiliser, de nettoyer ou de manipuler cette friteuse.

1. **VÉRIFIEZ TOUJOURS** que vous pouvez lire toutes les étiquettes de DANGER. Mettez la friteuse hors service immédiatement jusqu'à ce que toutes les étiquettes illisibles soient remplacées. Communiquez avec le service à la clientèle de Winston au 1.800.234.5286 pour obtenir des étiquettes de remplacement.
2. **INSPECTEZ** la friteuse pour vérifier qu'il n'y a pas de pièces défectueuses, desserrées ou manquantes. Si des pièces défectueuses, desserrées ou manquantes sont découvertes, mettez la friteuse hors service et ne l'utilisez pas jusqu'à ce qu'elle soit réparée.
3. **N'utilisez** la friteuse qu'avec des commandes approuvées par Winston.
4. **NE mélangez PAS** les pièces entre les modèles de friteuses Collectramatic.
5. **N'utilisez PAS** la friteuse si vous êtes victime d'un choc électrique. Mettez la friteuse hors service jusqu'à ce qu'elle soit réparée.
6. **N'ouvrez PAS** les panneaux et ne tentez pas de réparation si vous n'êtes pas un expert en réparations.
7. **N'utilisez PAS** la friteuse si elle n'est pas sécurisée pour éviter qu'elle ne bascule.
8. **N'utilisez PAS** la friteuse tant que le sol autour n'est pas propre et antidérapant.
9. **NE** vous tenez pas debout, ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur la friteuse.
10. **NE placez PAS** d'objets, autres que les accessoires de la friteuse, à proximité de l'appareil.

11. **NE remplissez PAS** la friteuse d'huile de cuisson de manière excessive ou insuffisante. Ajustez l'huile de cuisson chaude (à la température de cuisson) de manière à ce que le niveau d'huile se situe entre les lignes MAXIMUM et MINIMUM.

12. **LIQUIDES CHAUDS SOUS PRESSION**

Pour fermer le couvercle en toute sécurité :

- A. Utilisez les deux mains sur le guidon pour abaisser le couvercle.
- B. Tirez complètement le guidon dans le bloc de verrouillage du couvercle de façon à ce que le verrou du couvercle se relève (son « clank ») dans sa position droite et verrouillée.

Pour ouvrir le couvercle en toute sécurité :

- A. Attendez que le cycle de cuisson soit terminé (minuterie à 00 : 00 et signal sonore).
- B. Ne touchez pas le guidon pour ouvrir le couvercle jusqu'à ce qu'une pression sur le verrou du couvercle le fasse descendre.
- C. Puis, lorsque le couvercle est en position abaissée, utilisez une main pour déplacer le guidon afin de l'ouvrir.

13. **N'ouvrez PAS** le robinet de vidange tant que la friteuse n'est pas hors tension et que le couvercle n'est pas ouvert. Utilisez des gants de sécurité et placez un récipient ou un filtre approprié sous le robinet de vidange avant de l'ouvrir.

14. **N'installez PAS** ou ne fixez pas de tuyauterie ou de tube au robinet de vidange autre que l'extension du robinet de vidange Winston.

15. **Ne manipulez PAS** le panier de la friteuse sans utiliser des gants de sécurité et un crochet de panier ou un outil d'aide au levage.

16. **Ne remuez PAS** l'huile de cuisson dans le collecteur après la première cuisson quotidienne. L'huile de cuisson peut remonter et se déverser de la cuve.

17. **NE nettoyez PAS** et ne déplacez pas la friteuse avant de l'avoir débranchée, d'avoir complètement retiré le couvercle, d'avoir vidangé l'huile de cuisson et d'avoir enlevé le collecteur. N'utilisez jamais la méthode « porter à ébullition » ou de l'eau pour nettoyer la cuve de la friteuse.

18. **N'égouttez PAS** l'extérieur de la friteuse avec de l'eau ou un tuyau d'arrosage. Utilisez uniquement une serviette humide pour nettoyer les surfaces de la friteuse à l'extérieur de la cuve.

19. **N'utilisez PAS** de liquides autres que des huiles de cuisson dans la cuve de la friteuse.

20. **N'achetez QUE** que les pièces de rechange autorisées par Winston, qui fourniront les avertissements de danger les plus récents.

21. **Mettez TOUJOURS** l'appareil hors tension lorsqu'il n'est pas utilisé.

22. **N'utilisez PAS** de boule d'aération avec un poids mort à bout sphérique.

23. **L'INSTALLATION** de cette friteuse peut nécessiter l'intervention d'un électricien agréé. Vérifiez les codes locaux.

AVERTISSEMENT :

Risque de contamination

Peut provoquer des maladies graves ou endommager l'équipement >> Nettoyez l'équipement quotidiennement pour éviter tout risque de contamination.

Nettoyez l'équipement quotidiennement pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires ou de chlorures, qui peuvent également endommager l'acier inoxydable et contaminer les aliments. Le non-respect des procédures de nettoyage appropriées peut entraîner l'annulation de la garantie.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, effectuez la procédure de nettoyage quotidienne décrite aux pages 15 à 17.

ATTENTION : Risque électrique

Peut provoquer des blessures >> N'essayez pas de réparer cet appareil si vous n'êtes pas un électricien agréé ou un expert en réparations.

1. Comme cet appareil fonctionne sous haute tension, l'entretien ne doit être effectué que par un électricien agréé ou un expert en réparations. Toute tentative d'entretien de l'appareil par vous-même peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Veuillez mettre cette page à la disposition de l'expert en réparations.

2. Si vous ressentez un choc électrique en touchant l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation (tirez sur le cordon ou éteignez le disjoncteur) et appelez un expert en réparations pour le faire réparer. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

3. Mettez toujours l'appareil hors tension lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Les composants ne doivent être remplacés que par des composants fournis par Winston.
- La cosse du fil (terre) à l'arrière de l'équipement doit être utilisée pour la connexion d'un conducteur d'équipotentialité.
- L'équipement doit être mis à la terre.

AVERTISSEMENT :

Risque lié à la sécurité, Utilisation prévue

Peut provoquer des blessures graves ou endommager l'appareil >>

Surveillez les personnes non formées, jeunes ou handicapées.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles à moins qu'elles soient surveillées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc. mais pas pour la production continue de denrées alimentaires en masse.

AVERTISSEMENT :

Risque lié à la sécurité,

Peut provoquer des blessures graves ou endommager l'appareil >>

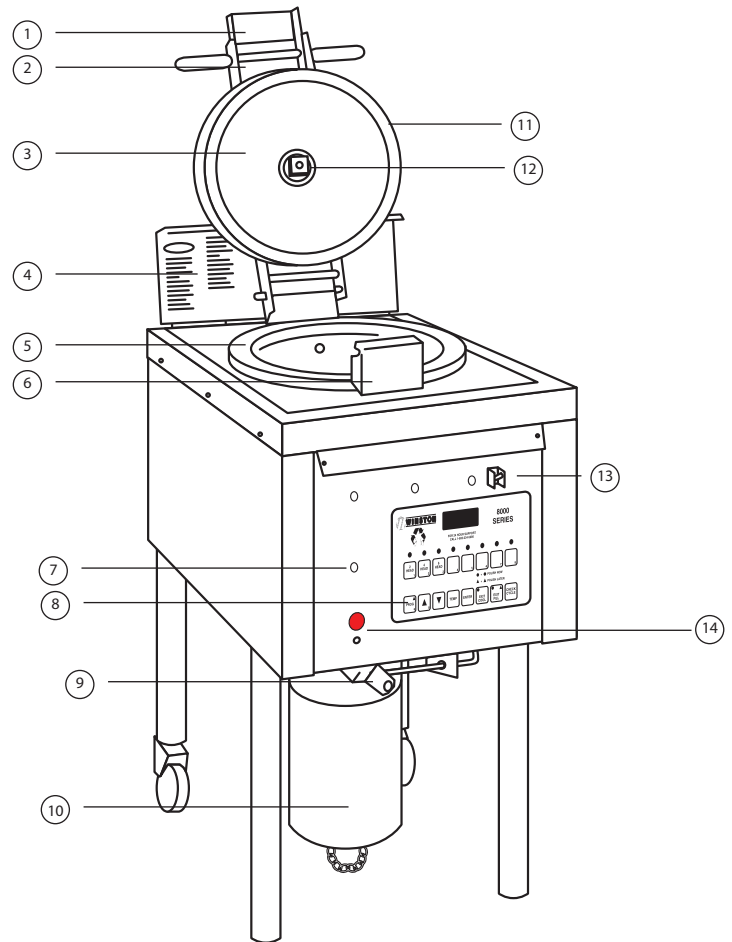
Installez l'appareil de manière à ce que l'eau ne puisse pas entrer en contact avec l'huile de cuisson de la friteuse.

ATTENTION :

Risque de contamination

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, effectuez la procédure d'entretien quotidienne décrite aux pages 15 à 17.

IDENTIFICATION DES COMPOSANTS – FRITEUSE À PRESSION



Veuillez noter que les dessins et les descriptions diffèrent selon qu'il s'agit d'une friteuse à pression ou d'une friteuse ouverte.

- Verrouillage du couvercle** – Verrou à commande manuelle qui empêche l'ouverture du couvercle de la friteuse avant la libération de la pression par la soupape du couvercle.
- Guidon** – Utilisé pour soulever et abaisser le couvercle et le fixer au bloc de verrouillage du couvercle.
- Couvercle** – (friteuses à pression uniquement) Pressurise la friteuse lorsqu'il est abaissé et verrouillé en place avec l'huile de cuisson chauffée dans la cuve.
- Panneau d'étiquettes d'avertissement** – Instructions destinées à informer les opérateurs des risques potentiels liés à l'utilisation de la friteuse.

5. **Cuve** – Récipient en acier inoxydable contenant l'huile de cuisson chauffée.
6. **Bloc de verrouillage du couvercle** – Permet de bloquer le verrouillage du couvercle et l'ensemble du guidon. Soutient le crochet de vidange du panier lors de la vidange du panier de la friteuse.
7. **Bouton de réinitialisation manuelle du thermostat de limite supérieure** – (situé derrière le petit bouchon métallique) Utilisé pour réinitialiser le thermostat au cas où le voyant du thermostat de limite supérieure s'allume.
14. **Alarme et réinitialisation de l'indicateur du robinet de vidange** (si l'appareil en est équipé) – L'alarme de l'indicateur du robinet de vidange se déclenche et désengage les appareils de chauffage lorsque l'interrupteur d'alimentation est activé et que le robinet de vidange a été ouvert. Le bouton de réinitialisation permet de réinitialiser l'alarme une fois que les mesures correctives ont été prises. **(Voir les instructions de réinitialisation de l'alarme à la page 29).**



DANGER : Risque de brûlure

Peut endommager l'appareil >> Si le voyant du thermostat de limite supérieure s'allume, cela peut indiquer un problème grave avec votre friteuse. Pour réinitialiser le thermostat de limite supérieure, laissez l'huile de cuisson refroidir à moins de 375 °F (190 °C). Appuyez sur le bouton de réinitialisation de la limite supérieure. Lorsque l'huile de cuisson est en train de chauffer, si les voyants du thermostat de limite supérieure s'allument à nouveau, mettez la friteuse hors tension, débranchez-la et appelez un technicien à l'entretien et en réparation. Si le voyant du thermostat de limite supérieure a tendance à s'allumer fréquemment, appelez un technicien à l'entretien et en réparation.

8. **Panneau de commande** – comprend les éléments suivants :
 - **Contrôleur** – régule les temps et les températures de cuisson. **Non inclus sur certains modèles*
 - **Voyant d'alimentation** – contrôlé par l'interrupteur d'alimentation. Indique que le courant électrique est transmis aux circuits de la friteuse.
 - **Voyant de chauffe** – indique que les éléments chauffants sont allumés.
 - **Voyant de limite supérieure** – s'allume si la température de l'huile de cuisson atteint 410 °F (210 °C); les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
9. **Robinet de vidange** – Lorsqu'il est ouvert (poignée vers le bas), il permet de vider l'huile de cuisson de la cuve.
10. **Collecteur** – Récipient de la « zone froide » qui recueille les particules tombant du produit de cuisson.

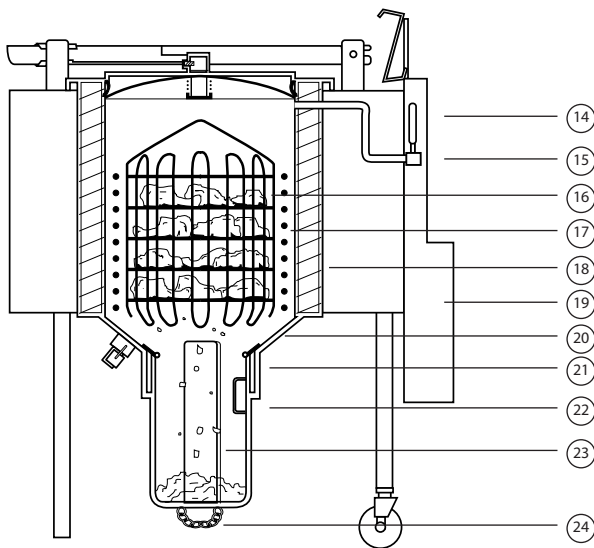


Schéma pour la série PF

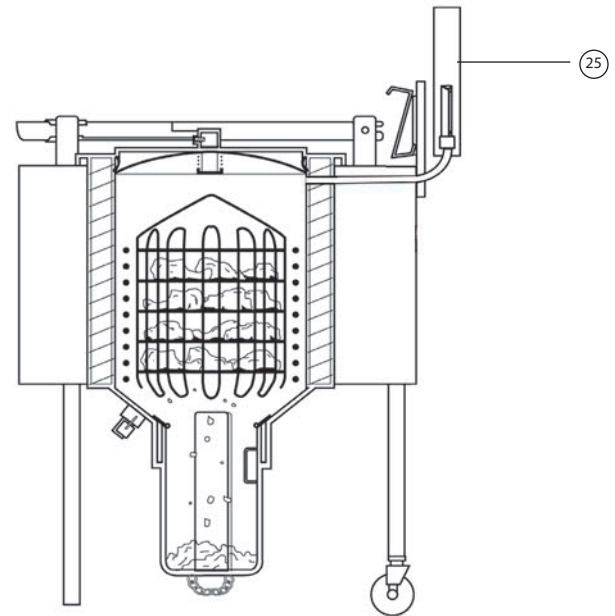
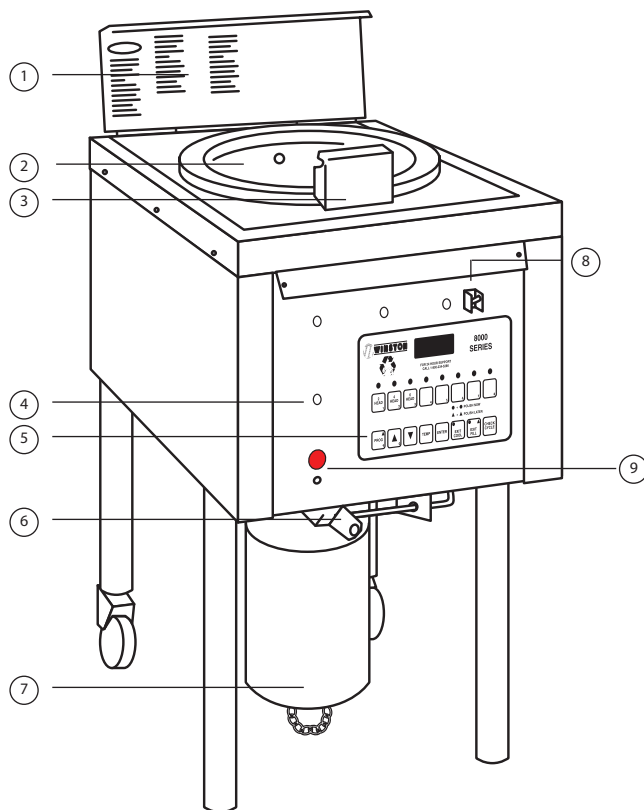


Schéma pour la série LP (différence notée)

11. **Joint du couvercle** (friteuses à pression uniquement)
– Scelle le couvercle et la cuve pour maintenir la pression dans cette dernière (commander à nouveau #PS1891).
12. **Soupape de couvercle** – (friteuses à pression uniquement) Soupape de décompression à ressort utilisée pour alimenter le système de ventilation principal à l'arrière de la friteuse. La soupape de couvercle permet également de relâcher la pression à la fin du cycle de cuisson.
13. **Interrupteur d'alimentation** – Permet à l'opérateur d'allumer et d'éteindre l'alimentation électrique.
14. **Poids mort** – (friteuses à pression uniquement) Poids dans l'ensemble de l'évent principal qui détermine la quantité de pression accumulée dans la cuve lors du chauffage de l'huile de cuisson avec le couvercle abaissé.
15. **Bloc d'évent** – (modèles PF uniquement) Possède un trou par lequel la vapeur passe, contrôlé par le poids mort lorsque la friteuse est pressurisée.
16. **Panier à clapet** – (voir ACCESSOIRES-page 9).
17. **Serpentins de chauffage** – Éléments électriques qui chauffent l'huile de cuisson.
18. **Isolation** – Entoure la cuve pour aider à maintenir la température de l'huile de cuisson en réduisant les pertes de chaleur.
19. **Silencieux** – (modèles PF uniquement) Recueille la vapeur condensée et atténue le bruit de l'évacuation de la vapeur à la fin du cycle de cuisson.
20. **Cône** – Soutient le panier et dirige les particules tombant du produit de cuisson dans le collecteur. Il ne faut pas essayer de remuer l'huile de cuisson sous le cône après le premier cycle de cuisson quotidien.
21. **Joint du collecteur** – Scelle le collecteur et la paroi de la cuve pour maintenir la pression dans la cuve. (commander à nouveau #PS1892).
22. **Boucle de levage du collecteur** – Avec le crochet de vidange du panier, moyen par lequel le collecteur peut être manipulé par le haut et tiré vers le haut à travers la cuve.
23. **Plaque chauffante** – (voir ACCESSOIRES-page 9).
24. **Poignée de la chaîne du collecteur** – poignée permettant de déverser le contenu du collecteur.
25. **Ensemble de l'évent principal** – (modèles LP uniquement) Tube d'évacuation par lequel l'excès de vapeur est libéré dans l'air.

IDENTIFICATION DES COMPOSANTS – FRITEUSE OUVERTE



1. **Panneau d'étiquettes d'avertissement** – Instructions destinées à informer les opérateurs des risques potentiels liés à l'utilisation de la friteuse.
2. **Cuve** – Récipient en acier inoxydable contenant l'huile de cuisson.
3. **Bloc de verrouillage du couvercle** – Soutient le crochet de vidange du panier lors de la vidange du panier de la friteuse.
4. **Bouton de réinitialisation manuelle du thermostat de limite supérieure** – (situé derrière le petit bouchon métallique) Utilisé pour réinitialiser le thermostat au cas où le voyant du thermostat de limite supérieure s'allume.



DANGER : Risque de brûlure

Peut endommager l'appareil >> Si le voyant du thermostat de limite supérieure s'allume, cela peut indiquer un problème grave avec votre friteuse. Pour réinitialiser le thermostat de limite supérieure, laissez l'huile de cuisson refroidir à moins de 375 °F (190 °C). Appuyez sur le bouton de réinitialisation de la limite supérieure. Lorsque l'huile de cuisson est en train de chauffer, si les voyants du thermostat de limite

supérieure s'allument à nouveau, mettez la friteuse hors tension, débranchez-la et appelez un technicien à l'entretien et en réparation. Si le voyant du thermostat de limite supérieure a tendance à s'allumer fréquemment, appelez un technicien à l'entretien et en réparation.

5. **Panneau de commande** – comprend les éléments suivants :
 - **Contrôleur** – régule les temps et les températures de cuisson. **Non inclus sur certains modèles*
 - **Voyant d'alimentation** – contrôlé par l'interrupteur d'alimentation. Indique que le courant électrique est transmis aux circuits de la friteuse.
 - **Voyant de chauffe** – indique que les éléments chauffants sont allumés.
 - **Voyant de limite supérieure** – s'allume si la température de l'huile de cuisson atteint 410 °F (210 °C); les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.
6. **Robinet de vidange** – Lorsqu'il est ouvert (poignée vers le bas), il permet de vider l'huile de cuisson de la cuve.
7. **Collecteur** (long ou court) – Récipient de la « zone froide » qui recueille les particules tombant du produit de cuisson.
8. **Interrupteur d'alimentation** – Permet à l'opérateur d'allumer et d'éteindre l'alimentation électrique.
9. **Alarme et réinitialisation de l'indicateur du robinet de vidange** (si l'appareil en est équipé) – L'alarme de l'indicateur du robinet de vidange se déclenche et désengage les appareils de chauffage lorsque l'interrupteur d'alimentation est activé et que le robinet de vidange a été ouvert. Le bouton de réinitialisation permet de réinitialiser l'alarme une fois que les mesures correctives ont été prises. **(Voir les instructions de réinitialisation de l'alarme à la page 29).**

9. **Panier à clapet** – (voir ACCESSOIRES-page 9).
10. **Serpentins de chauffage** – Éléments électriques qui chauffent l'huile de cuisson.
11. **Isolation** – Entoure la cuve pour aider à maintenir la température de l'huile de cuisson en réduisant les pertes de chaleur.
12. **Cône** – Soutient le panier et dirige les particules tombant du produit de cuisson dans le collecteur. Il ne faut pas essayer de remuer l'huile de cuisson sous le cône après le premier cycle de cuisson quotidien.
13. **Joint du collecteur** – Scelle le collecteur et la paroi de la cuve. (commander à nouveau #PS1892).
14. **Boucle de levage du collecteur** – Avec le crochet de vidange du panier ou le crochet long, moyen par lequel le collecteur peut être manipulé par le haut et tiré vers le haut à travers la marmite.
15. **Plaque chauffante** – (Voir ACCESSOIRES – page 9) La plaque chauffante n'est utilisée qu'avec le collecteur long, pas avec le collecteur court.
16. **Poignée de la chaîne du collecteur** – poignée permettant de déverser le contenu du collecteur.

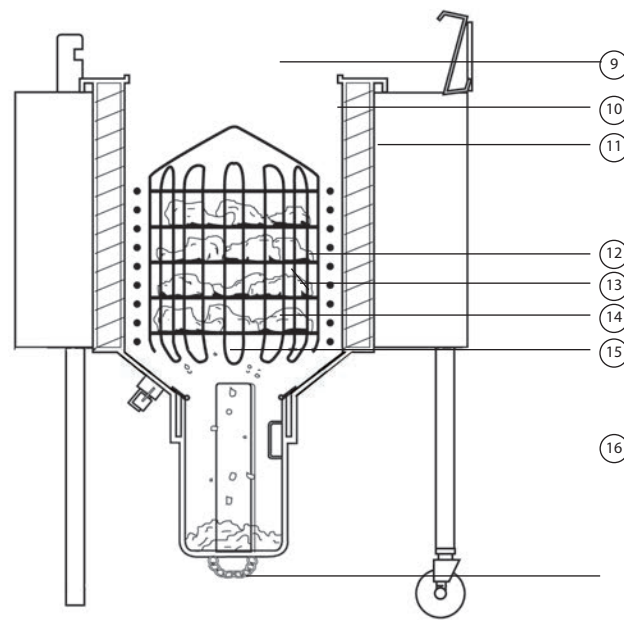


Schéma pour la série OF

ACCESSOIRES (vendus séparément)

Crochet de vidange du panier

(Commande #PS1154/1)

- Permet d'abaisser et de relever le panier
- Permet de retirer le collecteur
- Permet d'abaisser et de relever la plaque chauffante

**PS1154-1****Plaque chauffante**

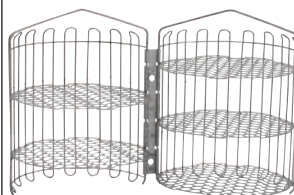
(Commande #PS1034 ou PS1918)

- Transfère la chaleur de la zone de cuisson à la zone froide pour maintenir l'huile de cuisson chaude.

**Panier à clapet**

4 têtes (Commande # PS1159) ou 6 têtes (Commande # PS1163)

- Permet au produit d'être complètement immergé et entouré par l'huile de cuisson.

**Gants de sécurité**

(Commande #PS1001)

- Aide à protéger l'opérateur de l'huile de cuisson chaude

**Agitateur**

(Commande #PS1179)

- Utilisé pour remuer l'huile de cuisson et casser les morceaux solidifiés.

**Outil de déplacement**

(Commande #PS1209)

- Permet de faire remonter l'huile de cuisson à travers le robinet de vidange afin de pouvoir retirer le collecteur en toute sécurité.

**Spatule**

(Commande #PS1979)

- Utilisée pour racler les résidus sur les côtés de la cuve.

**Brosse en téflon blanc**

(Commande #PS1120)

- Utilisée pour nettoyer les résistances entre les tournées de cuisson lorsque l'huile de cuisson est chaude.

**Panier à quatre grilles, en fil de fer**

4 têtes (Commande PS2838)

6 têtes (Commande PS2839)

Trousse d'étagères en fil de fer (Commande PS2837-25)

- Permet au produit d'être complètement immergé et entouré par l'huile de cuisson.



ASSEMBLAGE DES FRITEUSES

! ATTENTION :

Risque de contamination

Peut provoquer des maladies graves>>> Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, effectuez la procédure de nettoyage quotidienne décrite dans la section Entretien quotidien aux pages 15 à 17.

Avant de commencer le processus d'assemblage, essuyez la cuve et le collecteur à l'aide d'une serviette humide non pelucheuse. Cela permet d'éliminer la poussière et les débris qui ont pu s'accumuler. N'utilisez jamais d'eau dans la friteuse.

- Après avoir déballé votre friteuse, vous trouverez deux jeux de joints toriques – deux grands et deux petits. (Les modèles OF ne sont pas équipés des grands joints, qui sont destinés au couvercle).

- Lubrifiez le petit joint torique avec de l'huile de cuisson et installez-le dans la rainure au sommet du collecteur (voir figure 1).

- Installez le collecteur dans le fond de la friteuse et tapez doucement avec l'agitateur jusqu'à ce qu'il se mette en place.

Joint

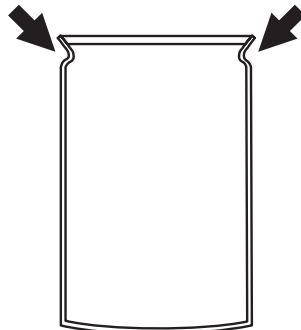


FIGURE 1

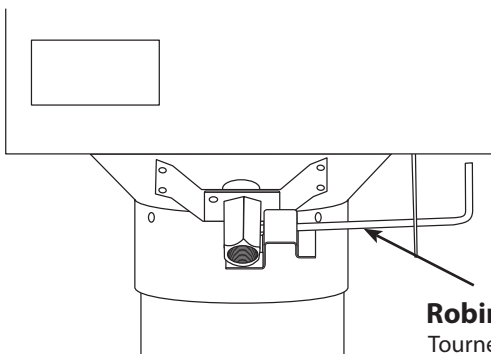


FIGURE 2

Robinet de vidange fermé

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre vers le haut et vers l'arrière jusqu'à ce que la poignée se déplace. Pour ouvrir, tirez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers l'avant et vers le bas.

- Vérifiez que le robinet de vidange est fermé. (Voir figure 2).
- Remplissez d'huile de cuisson jusqu'à un pouce en dessous de la ligne de remplissage minimum. L'huile se dilate lorsqu'elle est chauffée. Vérifiez à nouveau le niveau d'huile une fois qu'elle a atteint la température de cuisson, afin de vous assurer qu'il se situe entre les repères minimum et maximum.

! DANGER : Risque d'incendie

Un incendie ou des dommages peuvent survenir lorsque les éléments chauffants sont mis en marche s'ils ne sont pas entièrement recouverts d'huile de cuisson.

- Lubrifiez le grand joint torique avec de l'huile de cuisson et installez-le dans la rainure autour du bord du couvercle.
- Vérifiez que l'évent principal et le poids mort (friteuses à pression uniquement) sont en place à l'arrière de la friteuse. (Voir les figures 23 et 24, page 16).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

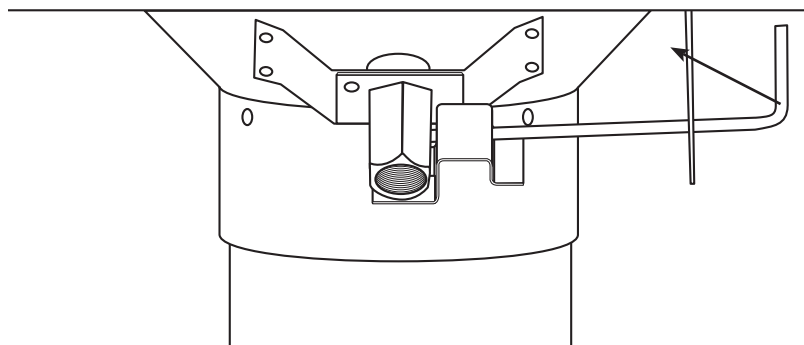
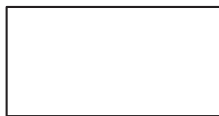
REPLISSAGE

La procédure de remplissage suivante doit être utilisée lorsque l'huile de cuisson est remplacée ou lorsque de l'huile est ajoutée pour la première fois.

! ATTENTION : Risque de contamination

Peut provoquer des maladies graves>> Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, effectuez la procédure de nettoyage quotidienne décrite dans la section Entretien quotidien aux pages 15 à 17.

1. **Coupez l'interrupteur d'alimentation.**
2. **Nettoyez la friteuse** selon la procédure de nettoyage quotidien – voir pages 15–17.
3. **Lubrifiez le joint du couvercle et le joint du collecteur** avec de l'huile de cuisson avant de les placer sur la friteuse.
4. **Vérifiez le collecteur et le robinet de vidange** – Assurez-vous que le collecteur avec le joint est bien en place et que le robinet de vidange est fermé (poignée vers l'avant – voir figure 3). Placez toujours la boucle de levage à l'avant. Cela permettra de retirer facilement le collecteur.



Robinet de vidange fermé

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre vers le haut et vers l'arrière jusqu'à ce que la poignée se déplace. Pour ouvrir, tirez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers l'avant et vers le bas.

FIGURE 3 – Certains éléments ont été omis pour mieux les détailler.

! ATTENTION : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves>> L'huile de cuisson peut être suffisamment chaude pour vous brûler. Soyez prudent lorsque vous déplacez des récipients contenant de l'huile de cuisson liquide.

! DANGER : Risque d'incendie

Peut provoquer des blessures graves>> Un incendie ou des dommages peuvent survenir lorsque les éléments chauffants sont mis en marche s'ils ne sont pas entièrement recouverts d'huile de cuisson.

5. **Ajoutez de l'huile de cuisson** – Vous pouvez utiliser de l'huile de cuisson liquide ou solide. Faites fondre les huiles de cuisson solidifiées dans un bain-marie ou par un autre moyen et pompez-les dans la friteuse. Ajoutez suffisamment d'huile de cuisson pour faire monter le liquide jusqu'à un pouce de la ligne de niveau d'huile minimum (voir Figure 4, page 13). En chauffant, l'huile se dilate. Vérifiez à nouveau le niveau une fois que l'huile a chauffé pour vous assurer qu'il se situe entre les repères minimum et maximum.

Capacités :

PF ou LP46, ou OF49 :

Produit alimentaire = 14 lb (6,35 kg)

Huile de cuisson = 64 lb (28,8 kg) ou
8,15 gal (30,85 l)

PF ou LP 56, ou OF59 :

Produit alimentaire = 18 lb (8,2 kg)

Huile de cuisson = 75 lb (33,8 Kg) ou 9,55 gal
(36,15 l)

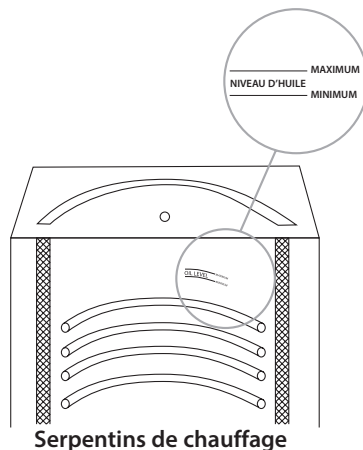
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RÉCHAUFFEMENT

Si vous ne suivez pas la procédure ci-dessous, le premier tour d'aliments risque d'être décoloré et insuffisamment cuit.

DANGER : Risque d'incendie

Un incendie ou des dommages peuvent survenir lorsque les éléments chauffants sont mis en marche s'ils ne sont pas entièrement recouverts d'huile de cuisson.>>Ne mettez pas l'appareil en marche si tous les serpentins de chauffage ne sont pas entièrement recouverts d'huile de cuisson. Remplissez le shortening jusqu'à un niveau situé entre les lignes de niveau d'huile maximum et minimum qui se trouvent à l'intérieur de la cuve (voir Figure 4).



Serpentins de chauffage
FIGURE 4

DANGER : Risque d'incendie

Peut provoquer des blessures graves.>>Ne placez aucun liquide dans la cuve autre que de l'huile de cuisson.

1. Mettez en marche le disjoncteur et l'interrupteur d'alimentation.
2. Réglez les commandes pour démarrer le processus de réchauffement en appuyant sur la touche du canal qui contient les durées et températures programmées souhaitées (voir Programmation pages 19–27).
3. **Le signal REMUER** peut s'allumer sur certains modèles plus anciens. Si le signal **REMUER** s'allume, **VEUILLEZ IGNORER – N'AGITEZ PAS LA FRITEUSE. SI LE CONTENU DE LA FRITEUSE EST REMUÉ À CE MOMENT, LE SYSTÈME AQUALERT® PEUT ÊTRE ACTIVÉ*** – Lorsque la température atteint 250 °F, l'écran affiche la température de l'huile de cuisson. L'écran affiche ensuite le message Drop (baisse).

*REMARQUE : Voir Aqualert® à la page 28 pour une explication complète.

4. Remuez vigoureusement l'huile de cuisson dans le collecteur à l'aide d'un agitateur pendant au moins 15 secondes.
5. Le message de baisse disparaîtra et la température de l'huile de cuisson s'affichera. Ne remuez PAS l'huile de cuisson tant que la température de l'huile de cuisson est affichée.
6. Au bout d'un certain temps, un message de baisse s'affiche.
7. Remuez vigoureusement l'huile de cuisson dans le collecteur à l'aide d'un agitateur pendant au moins 15 secondes.
8. Le message de baisse disparaîtra et la température de l'huile de cuisson s'affichera. Ne remuez PAS l'huile de cuisson tant que la température de l'huile de cuisson est affichée.
9. Au bout d'un certain temps, un message de baisse s'affiche.
10. Remuez vigoureusement l'huile de cuisson dans le collecteur à l'aide d'un agitateur pendant au moins 15 secondes.
11. Le message de baisse disparaîtra et la température de l'huile de cuisson s'affichera. Ne remuez PAS l'huile de cuisson tant que la température de l'huile de cuisson est affichée.
12. Au bout d'un certain temps, un message de baisse s'affiche.

13. **ATTENTION :** **Risque d'incendie**

Surfaces chaudes>> Touchez le fond du collecteur – La surface doit être chaude au toucher. Si ce n'est pas le cas, remuez vigoureusement l'huile de cuisson pendant au moins 15 secondes.

14. Continuez à remuer et à laisser la température monter au niveau Baisse jusqu'à ce que le collecteur soit chaud au toucher.
15. Abaissez la plaque chauffante dans le collecteur à l'aide du crochet de vidange du panier (figure 5).
16. Niveau d'huile – Ajoutez ou retirez de l'huile de cuisson de façon à ce que le niveau se situe entre les marques de niveau maximum et minimum. (Figure 4).

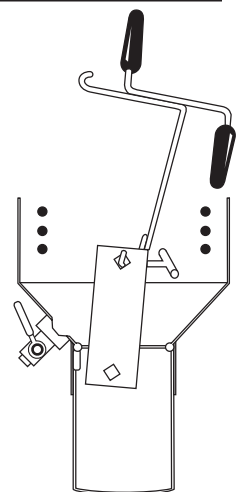


FIGURE 5

DANGER : **Risque d'incendie**

Peut provoquer des blessures graves>>Un incendie ou des dommages peuvent survenir lorsque les éléments chauffants sont mis en marche s'ils ne sont pas entièrement recouverts d'huile de cuisson.

17. Lorsque le fond du collecteur est chaud et que le signal de baisse s'allume, la friteuse est prête pour la cuisson.
REMARQUE : Le fond du collecteur DOIT ÊTRE CHAUD pour que le produit cuise correctement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CHARGEMENT DU PANIER À CLAPET

La procédure décrite ci-dessous illustre le processus de chargement des morceaux de poulet. Les autres produits alimentaires doivent être chargés de la même manière. Notez l'ouverture au centre des étagères qui est accentuée pour montrer l'importance de ne pas trop serrer les produits, ce qui limiterait l'écoulement de l'huile de cuisson.

⚠ ATTENTION : Risque d'incendie

Peut provoquer des blessures graves. >>> Pour éviter que les produits ne collent, avant de charger un panier pour la première fois chaque jour, utilisez des gants de sécurité et trempez un panier propre dans de l'huile de cuisson chaude.

Chargez les étagères du panier de haut en bas, en commençant par l'étagère n° 2, puis n° 3, etc. (N'utilisez pas l'étagère n° 1 lorsque vous cuisinez des produits qui risquent de flotter hors du panier. L'étagère n° 1 est le couvercle du panier).

REMARQUE :

- Les aliments peuvent se toucher mais ne doivent pas se chevaucher.
- Utilisez les étagères inférieures lorsque le panier n'est pas entièrement rempli.
- Chargez les étagères de manière à permettre une

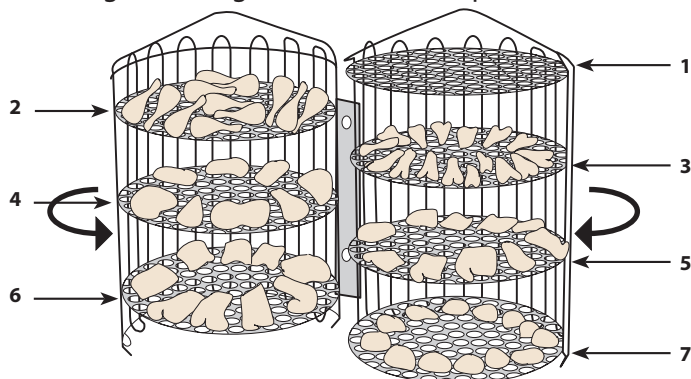


FIGURE 6

bonne circulation de l'huile de cuisson autour du produit.

Le panier à 6 têtes est représenté chargé de poulets à frire sous pression. L'étagère n° 2 est généralement chargée de cuisses et de hauts de cuisse; l'étagère n° 3

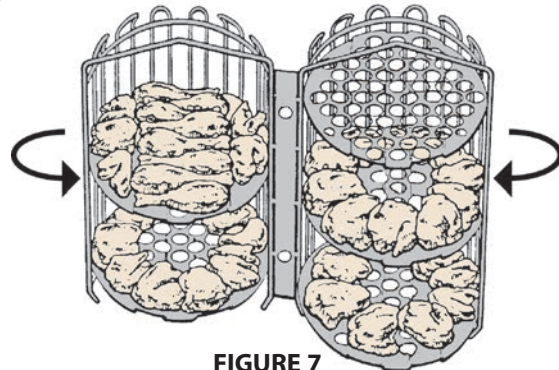


FIGURE 7

d'ailes; les étagères n° 4, 5, 6 de cuisses, de sot-l'y-laisse et de côtes; l'étagère n° 7 de hauts de cuisse (figure 6). Le panier à 4 têtes est chargé de la même manière que le panier à 6 têtes, en utilisant les étagères 2 à 5 comme indiqué (figure 7).

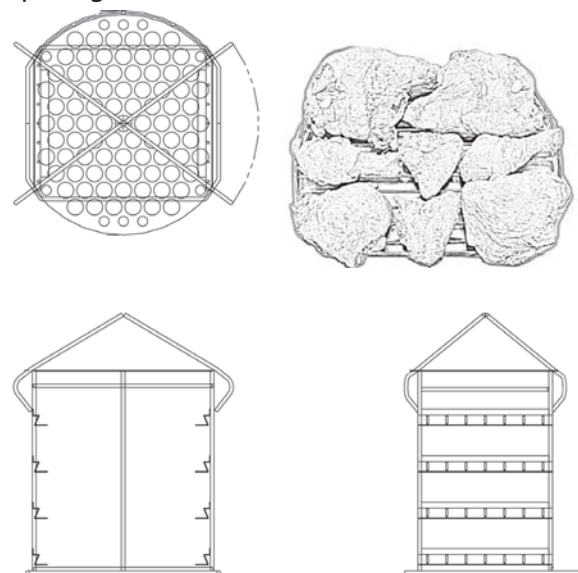


FIGURE 8

CHARGEMENT DU PANIER À QUATRE GRILLES

Avec le panier à quatre grilles (figure 8), chargez les bacs et faites-les glisser dans le panier.

Le poulet doit être placé sur les rails et **pendre légèrement**. Utilisez la courbe des morceaux de poulet pour déterminer comment placer le poulet sur la grille de manière à laisser le plus d'espace possible entre les morceaux de poulet.

Chargez de bas en haut et déchargez de haut en bas. Une fois que tous les morceaux de poulet ont été placés sur la grille, vérifiez qu'ils ne se touchent pas trop.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REMARQUE : Votre procédure de cuisson peut vous être spécifiée dans le cadre d'un contrat de franchise (ou autre); dans ce cas, ne tenez pas compte de ce qui suit. Reportez-vous à la section Sécurité, pages 2-4, quelle que soit la procédure suivie.

1. **Terminer le processus de réchauffement** – voir les INSTRUCTIONS D'UTILISATION : RÉCHAUFFEMENT page 12.
2. **Suivre la procédure de chargement du panier** à la page 13.

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves, voire mortelles >> Lorsque le signal LOAD (charger) s'allume, utilisez des gants de sécurité et le crochet de vidange du panier pour abaisser lentement le panier dans l'huile de cuisson chaude (Figure 9).

4. **Friture ouverte** : Laissez le couvercle ouvert.

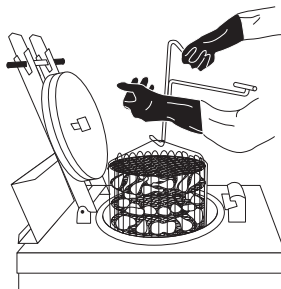


FIGURE 9

Friture sous pression :

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves, voire mortelles >> Pour fermer le couvercle en toute sécurité :

- A. Utilisez les deux mains sur le guidon pour abaisser le couvercle. (Figure 10)
- B. Tirez complètement le guidon dans le bloc de verrouillage du couvercle de façon à ce que le verrou du couvercle se relève (son « clank ») dans sa position droite et verrouillée.

5. Lancez le cycle de cuisson en appuyant sur la touche de canal. La minuterie DEL commence le compte à rebours à partir du temps programmé.

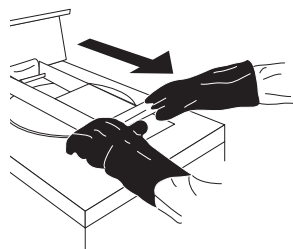


FIGURE 10

6. **OUVERTURE DU COUVERCLE** – à la fin du cycle de cuisson (minuterie à 00 : 00), un signal sonore retentit pour indiquer que le couvercle peut être ouvert et que le panier peut être retiré de la friteuse. Annulez le signal sonore en appuyant sur la touche de canal.

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves, voire mortelles >> Pour ouvrir le couvercle en toute sécurité :

- A. Attendez que le cycle de cuisson soit terminé (minuterie à 00 : 00 et signal sonore).
- B. Ne touchez pas le guidon pour ouvrir le couvercle jusqu'à ce qu'une pression sur le verrou du couvercle le fasse descendre (figure 11).
- C. Puis, lorsque le couvercle est en position abaissée, utilisez une main pour déplacer le guidon afin de l'ouvrir (figure 12).

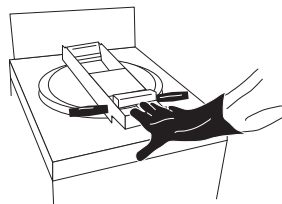


FIGURE 11

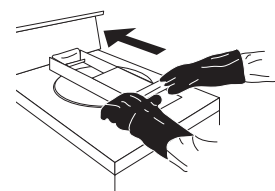


FIGURE 12

7. **Retrait du panier**

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves, voire mortelles >> Utilisez des gants de sécurité et le crochet de vidange du panier pour soulever le panier et le sortir de l'huile de cuisson. Reposez le panier sur le crochet de vidange dans le bloc de verrouillage du couvercle à un angle de 45° pour égoutter l'excès d'huile de surface pendant 15 secondes (Figure 13).

8. **Déchargement du panier** (Figure 14). Placez les produits cuits sur le plateau ondulé et retournez la cavité (os) vers le bas le cas échéant. Placez le plateau dans l'armoire de conservation.

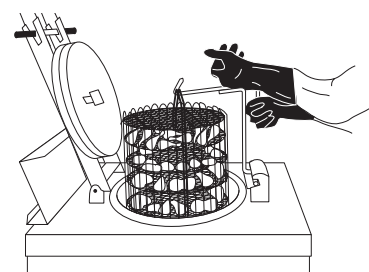


FIGURE 13

9. **Nettoyage après chaque cuisson** – raclez la ligne de croûte de la cuve avec la spatule (fournie) (Figure 15). Brossez les serpentins de chauffage à l'avant et à l'arrière avec la brosse en téflon blanc (fournie). Essuyez l'excès d'humidité sur le couvercle de la friteuse avec une serviette sèche.

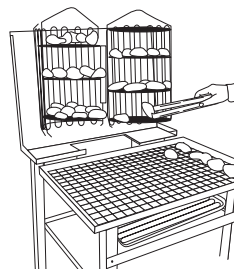


FIGURE 14

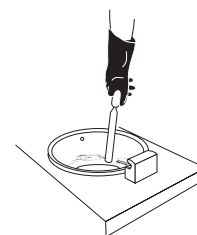


FIGURE 15

10. **DANGER : Risque de brûlure**

Peut provoquer des blessures graves, voire mortelles >> Si le signal STIR (remuer) s'allume (sur certains modèles plus anciens), ne remuez pas l'huile de cuisson sous le cône de la friteuse (voir Figure 16) après la première cuisson quotidienne. Les grattons remués sous le cône peuvent faire monter rapidement l'huile de cuisson chaude et la faire sortir de la friteuse. Vous risquez de vous brûler ou de vous blesser gravement.

11. Appuyez sur la touche « exit cool » (quitter le mode froid) pour commencer à réchauffer la friteuse en vue de la prochaine cuisson.

Cône : Ne remuez pas en dessous du fond du cône après la première cuisson quotidienne.

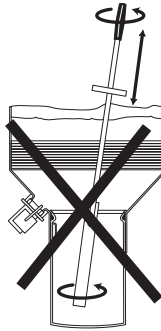


FIGURE 16

ENTRETIEN QUOTIDIEN

ATTENTION : Risque de contamination

Peut provoquer des maladies.>> Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, effectuez la procédure de nettoyage quotidien décrite ci-dessous.

La plupart des procédures de nettoyage quotidiennes suivantes s'appliquent aux friteuses OUVERTES et à PRESSION. Celles qui s'appliquent uniquement aux friteuses à PRESSION sont spécifiées comme telles.

REMARQUE : Il peut être nécessaire de vider le collecteur et de le filtrer à un moment donné de la journée, en fonction du nombre de tours cuits et de la quantité de panure accumulée dans le collecteur. En général, il est possible de cuire 20 tours de produits avant de devoir vider le collecteur et filtrer l'huile de cuisson.

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves.>>Videz l'huile de cuisson de la friteuse et videz le collecteur au moins deux fois par jour. Si vous ne le faites pas, l'huile de cuisson peut bouillir et se déverser de la friteuse, vous brûler et rendre le sol glissant.

Pour toutes les friteuses ouvertes et à pression

1. **Éteignez la friteuse la friteuse.** Éteignez le disjoncteur ou débranchez l'alimentation électrique de la friteuse.
2. **Grattez la ligne de croûte** de la cuve à l'aide d'une spatule et brossez les serpentins de chauffage (Figure 15).

3. **Placez un bac métallique** sous la zone ouverte du collecteur.

4. **DANGER : Risque de brûlure**

Peut provoquer des blessures graves.>>Ne vidangez l'huile de cuisson chaude que dans des récipients métalliques. Placez le récipient ou le support du shortening sous le robinet de vidange et ouvrez le robinet en rabattant la poignée vers le bas. Laissez l'huile de cuisson refroidir avant de la manipuler à nouveau. (Figure 17)

5. **Retirez la plaque chauffante** – Inspectez par le haut pour vérifier que l'huile de cuisson s'est écoulée de la marmite jusqu'au niveau du robinet de vidange. En portant des gants de sécurité, retirez la plaque chauffante avec le crochet de vidange du panier (Figure 18) et placez-la dans un endroit sûr pour qu'elle refroidisse.

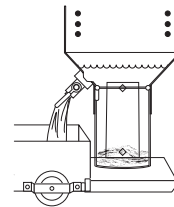


FIGURE 17

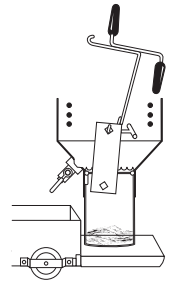


FIGURE 18

6. **ATTENTION : Risque de brûlure**

Peut provoquer des blessures graves.>>En portant des gants de sécurité, avec le robinet de vidange encore ouvert, utilisez un outil de déplacement pour forcer suffisamment d'huile de cuisson vers le haut et hors du robinet de vidange pour permettre de retirer le collecteur en toute sécurité (Figure 19).

7. Fermez le robinet de vidange.

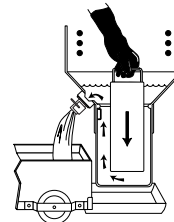


FIGURE 19

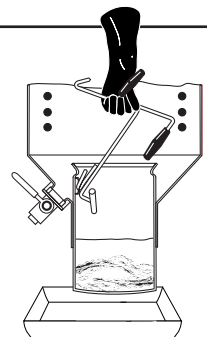


FIGURE 20

8. **ATTENTION : Risque de brûlure**

Peut provoquer des blessures graves.>>En portant des gants de sécurité, retirez le collecteur avec le crochet de vidange du panier placé dans la boucle de levage du collecteur (Figure 20).

ENTRETIEN QUOTIDIEN (Suite)

9. Retirez et nettoyez le joint du collecteur

Remarque : La durée de vie du joint peut être prolongée en procédant comme suit :

- Conservez un jeu de rechange pour l'alterner tous les soirs. Lubrifiez les joints avec de l'huile de cuisine propre avant de les utiliser.
- Nettoyez les joints après une utilisation quotidienne et conservez-les dans un récipient d'eau dans la glacière.
- N'étirez pas le joint plus que nécessaire pour le placer sur le collecteur. Jetez le joint s'il est fissuré ou cassé.
- Ne frappez jamais la cuve ou le collecteur avec une spatule ou d'autres outils. Les joints peuvent être endommagés sur les bords tranchants et rugueux qui résultent de tels coups.

10. **DANGER** : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves.>>N'utilisez pas la méthode « porter à ébullition » pour nettoyer la friteuse et ne remplissez pas la friteuse avec un liquide autre que de l'huile de cuisson. La friteuse est conçue pour être pressurisée uniquement avec des huiles de cuisson. Si elle est mise sous pression avec d'autres liquides, vous risquez de vous brûler, de vous blesser gravement ou de vous tuer.

- ### 11. Frottez les serpentins de chauffage avec la brosse en téflon blanc. Nettoyez les éléments chauffants, les supports d'éléments chauffants et l'ensemble de la cuve (Figure 21). N'utilisez pas de laine d'acier.



FIGURE 21

- ### 12. Rincez l'intérieur de la cuve uniquement avec de l'huile de cuisson.

- ### 13. Lavez les accessoires (à l'eau chaude uniquement), y compris le collecteur (nettoyez la rainure du joint), le joint, la plaque chauffante, les ustensiles, le panier, etc. à l'évier. Essuyez.

14. **DANGER** : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves.>>N'égouttez pas l'extérieur de la friteuse avec de l'eau ou un tuyau d'arrosage. Si vous le faites, vous risquez de mettre de l'eau dans l'huile de cuisson chaude et de la faire bouillir, ou de mouiller les composants

électriques et de provoquer un court-circuit. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec une serviette humide (n'utilisez pas de laine d'acier) et essuyez-la.

Pour les modèles de friteuse à pression uniquement :

15. **ATTENTION** : Risque de brûlure

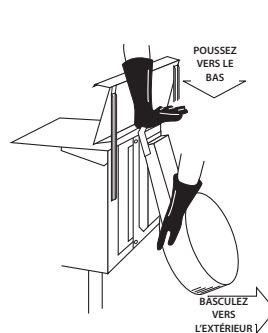


FIGURE 22

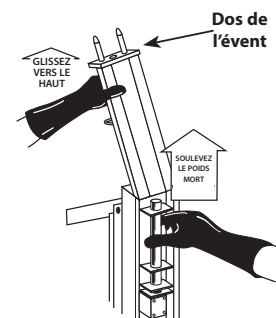


FIGURE 23 (Modèles PF)

Peut provoquer des blessures graves.>>Le silencieux (sur les modèles PF) peut être chaud en raison de la condensation de la vapeur. Portez des gants de sécurité. Retirez le silencieux (Figure 22), videz-le et lavez-le dans l'évier.

- ### 16a. Pour les modèles PF : Nettoyez les composants de l'évent
- Retirez le poids mort et essuyez le bloc d'évent (Figure 23). Nettoyez le poids mort à l'évier, séchez-le avec une serviette et remettez-le en place dans l'ensemble de l'évent.

- ### 16b. Pour les modèles LP : retirez le poids mort de l'ensemble d'évent principal à l'arrière de la friteuse en soulevant le tube. Le poids mort se trouve sous le tube. (Voir Figure 24). Rincez le poids mort et le tube (à l'intérieur et à l'extérieur) à l'eau chaude dans l'évier. Séchez-les à l'aide d'une serviette. Remontez le poids mort et le tube. Vérifiez le joint torique à l'endroit où le tube de ventilation se raccorde.

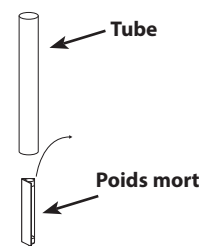


FIGURE 24 (Modèles LP)

ENTRETIEN QUOTIDIEN

Instructions pour le nettoyage du couvercle (friteuses à pression uniquement)

1. Retirez le couvercle de la friteuse et démontez les composants comme indiqué ci-dessous. Retirez le dispositif de retenue de la valve du couvercle avant de retirer le verrou du couvercle et le guidon (le verrou du couvercle permet de maintenir la valve du couvercle pendant que vous dévissez le dispositif de retenue).

ATTENTION : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves.>>Ne plongez pas le manomètre (s'il est fourni) ou la soupape de décharge (si elle est fournie) dans l'eau. N'essayez pas de retirer le manomètre du couvercle. Ne retirez pas la soupape de décharge du couvercle. N'essayez pas de forcer des objets étrangers à l'intérieur du manomètre ou de la soupape de décharge.

2. Lavez toutes les pièces à l'évier SAUF LA SOUPAPE DU COUVERCLE, LA SOUPAPE DE DÉCHARGE ET LE MANOMÈTRE et séchez-les avec une serviette. Essuyez

l'extérieur du manomètre et de la soupape du couvercle avec un chiffon humide, puis essuyez-les avec un chiffon sec.

3. Lubrifiez le joint torique avec de l'huile de cuisson et remontez le couvercle. Serrez le dispositif de retenue à la main.

Remarque : L'extrémité plate du ressort fait face au dispositif de retenue sur la friteuse PF; la grande extrémité du ressort fait face au dispositif de retenue sur la friteuse LP.

4. Lubrifiez le joint du couvercle avec de l'huile de cuisson et placez-le sur le couvercle dans la rainure.

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves.>>Ne remplacez le couvercle sur la friteuse que si la friteuse est sèche.

5. Lors du remontage du couvercle, assurez-vous que la levure du verrou du couvercle est correctement positionnée dans la fente de la soupape du couvercle.

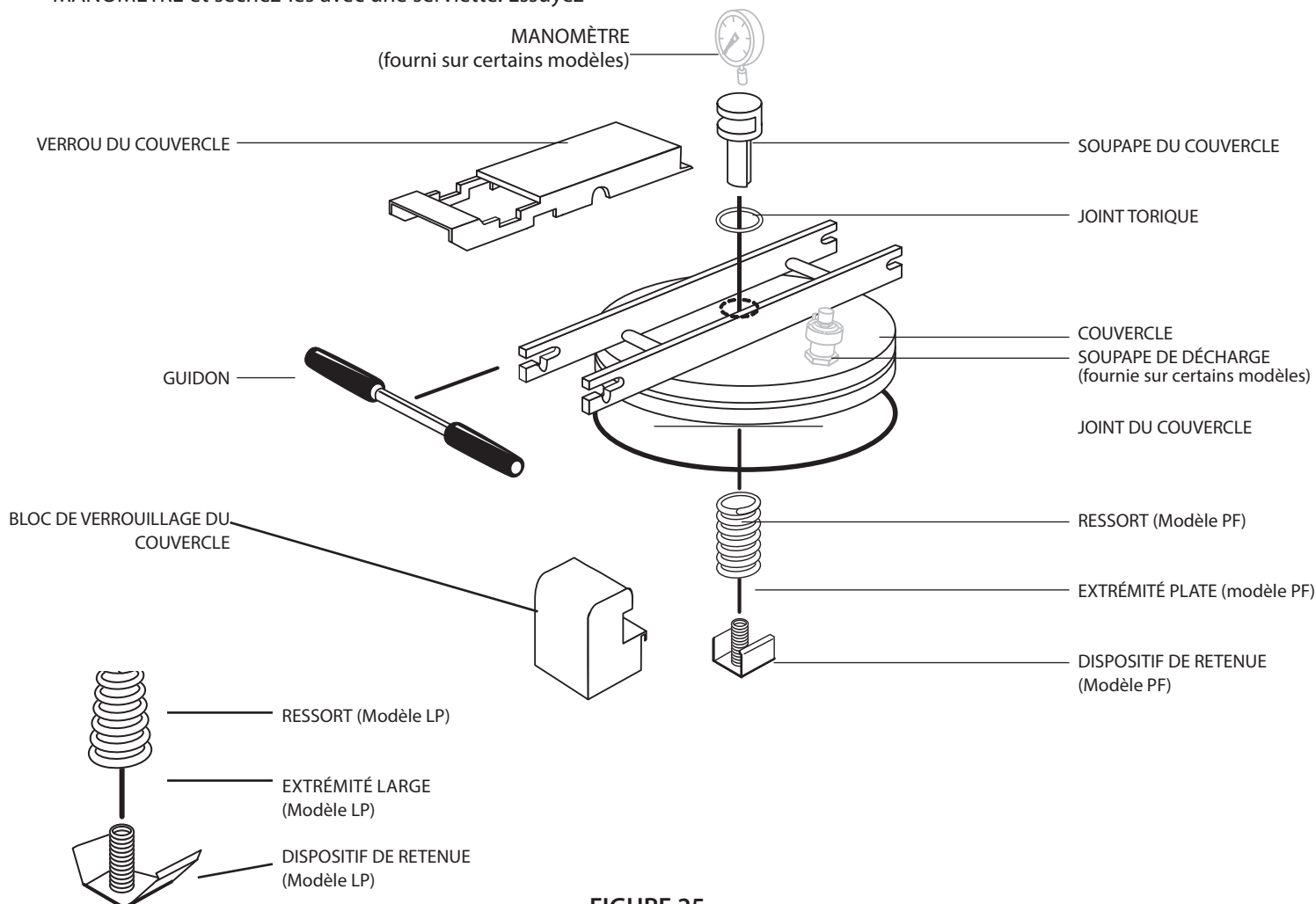
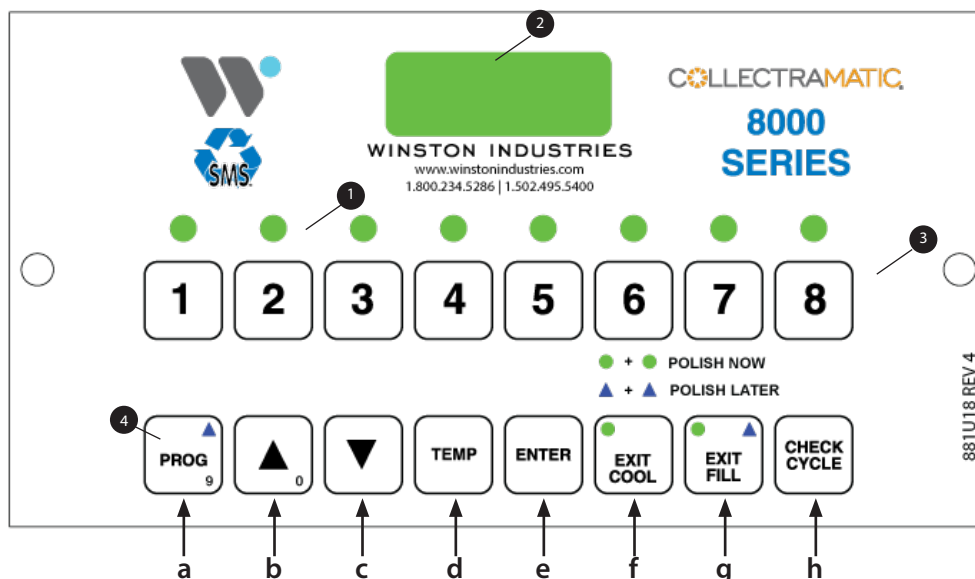


FIGURE 25

Ne tenez pas compte de ces informations si le modèle a été acheté avec d'autres commandes (ou sans commandes).

COMMANDES – SÉRIE 8000



1. **Les lampes de programme DEL** indiquent le canal sélectionné lorsqu'elles sont allumées au-dessus de ce canal.
2. **L'affichage** indique l'heure ou la température en appuyant sur les touches appropriées.
3. **Les boutons des canaux 1 à 8** permettent à l'opérateur de sélectionner les cycles de cuisson souhaités. L'appareil démarre également le cycle souhaité après le préchauffage de la friteuse.
4. **Boutons de programmation**
 - a. **Bouton de programme** – Appuyez sur le bouton pour lancer la séquence de programmation.
 - b. $\rightarrow \uparrow \downarrow \leftarrow$ – Augmente la valeur du programme.
 - c. $\rightarrow \uparrow \downarrow \leftarrow$ – Diminue la valeur du programme.
 - d. **Bouton de température** – Affiche la température actuelle de l'huile lorsqu'il est enfoncé.
 - e. **Entrée** – Permet d'entrer la valeur dans la programmation.
 - f. **Bouton Exit Cool** – Permet de passer du mode froid (ralenti) au mode chaud. En mode froid, la température de l'huile est limitée à 250 °F.
 - g. **Bouton de sortie du remplissage** – Utilisé en mode polissage. Le mode polissage doit être initialisé et nécessite une formation spécialisée. Communiquez avec le service à la clientèle de Winston pour obtenir de plus amples renseignements.
 - h. **Bouton Vérifier le cycle** – Affiche le temps total de toutes les valeurs de temps additionnées. Il affiche ensuite toutes les valeurs du cycle dans le canal sélectionné.



PROGRAMMATION

Programmation des profils de temps/température pour le contrôleur Winston de la série 8000

Le contrôleur de la série 8000 possède 16 boutons de commande. Les huit boutons numérotés de la rangée supérieure sont appelés boutons de canal. La rangée inférieure de boutons sert à programmer la commande. La programmation permet d'attribuer à chaque *canal* l'un des quatre processus différents. Les processus disponibles pour le contrôleur de la série 8000 sont PC1, PC2, PC5 et PC6.

Le processus n° 1 (PC 1) permet d'assigner jusqu'à 6 températures différentes à un canal. Les températures peuvent être réglées pour se produire à différents moments du cycle de cuisson. Par exemple, un cycle de cuisson pour un chargement de poulet peut être configuré comme indiqué dans le tableau suivant à l'aide du PC 1. Dans ce cas, le poulet serait cuit à 350 °F (177 °C) pendant 1 minute (de 15 : 00 à 14 : 00), puis le réglage de la température passerait à 340 °F (171 °C) pendant la minute suivante (de 14 : 00 à 13 : 00), et ainsi de suite.

Le processus n° 2 (PC 2) permet d'attribuer jusqu'à six températures et durées différentes à un canal, tout comme PC 1. PC 2 ajoute également la **capacité de compensation de charge** (détecte automatiquement la quantité de produit ajoutée à la friteuse et ajuste le temps de cuisson du produit afin qu'il soit correctement cuit à la fin du cycle de cuisson), de minutage en ligne

droite (comme PC 1), ou une combinaison des deux. PC 2 permet également de programmer jusqu'à trois pré-alarmes sonores différentes (signal sonore) qui se déclenchent à tout moment du cycle de cuisson.

Le processus n° 5 (PC 5) permet d'attribuer une température et une durée à un canal. Remarque : Le processus n° 5 peut ne pas être disponible sur certains modèles.

Le processus n° 6 (PC 6) permet d'attribuer deux températures et deux durées à un canal. Remarque : Le processus n° 6 peut ne pas être disponible sur certains modèles.

Lors de la programmation, l'affichage fait défiler plusieurs écrans montrant les réglages actuels de la friteuse. Les deux premiers écrans affichent les numéros d'identification du logiciel. Le troisième écran affiche la capacité de la friteuse exprimée en nombre de poulets qu'elle peut cuire en une seule fois (4 têtes ou 6 têtes). Le quatrième écran indique s'il s'agit d'une friteuse à pression ou d'une friteuse ouverte. Le cinquième écran indique la taille du poulet que la friteuse est programmée pour cuire (certains modèles de friteuses ajustent automatiquement les réglages programmés si le réglage de la taille du poulet est modifié). Le sixième écran indique si la friteuse est réglée pour afficher les degrés Fahrenheit ou Centigrade.

PC 1 – 6 TEMPÉRATURES, 6 FOIS			
(Il s'agit uniquement d'exemples de réglages. Les températures sont indiquées en Fahrenheit.)			
PREMIÈRE TEMPÉRATURE (H1)	350°	PREMIER TEMPS = temps de cuisson total (T1), la température H1 commence	15 : 00
DEUXIÈME TEMPÉRATURE (H2)	340°	DEUXIÈME TEMPS = temps restant lorsque H2 démarre (T2)	14 : 00
TROISIÈME TEMPÉRATURE (H3)	330°	TROISIÈME TEMPS = temps restant avant le démarrage de H3 (T3)	13 : 00
QUATRIÈME TEMPÉRATURE (H4)	320°	QUATRIÈME TEMPS = temps restant avant le démarrage de H4 (T4)	11 : 30
CINQUIÈME TEMPÉRATURE (H5)	310°	CINQUIÈME TEMPS = temps restant avant le démarrage de H5 (T5)	09 : 25
SIXIÈME TEMPÉRATURE (H6)	300°	SIXIÈME TEMPS = temps restant avant le démarrage de H6 (T6)	05 : 15

DIRECTIVES RELATIVES À LA FRITEUSE – RÉGLAGES DE BASE POUR LA COMMANDE DE LA SÉRIE 8000

Produit	Temps de cuisson estimé (min)	Type de procédé	H1	T1	O/P	H2	T2	O/P	H3	T3	O/P	H4	T4	O/P	H5	T5	O/P	H6	T6	O/P
Poulet frit																				
Très croustillant (Doublement pané)	14–15	Procédé 1 (couvercle ouvert)	325	15 : 00	O	325	0 : 00	S.O.												
Croustillant	14–15	Procédé 1	350	15 : 00	P	325	13 : 30	P	310	06 : 00	P	300	01 : 30	O	300	O	S.O.			
Croustillant (durée de vie de l'huile prolongée)	15–16	Procédé 1	325	15 : 00	O	325	0 : 00													
Moyennement croustillant	14–15	Procédé 1	350	15 : 00	P	290	13 : 30	P	300	05 : 00	P	300	: 30	O	306	O	S.O.			
Moyen (durée de vie de l'huile prolongée)	15–16	Procédé 1	310	15 : 30	O	310	0 : 00													
Tendre	14–15	Procédé 1	350	15 : 00	P	286	13 : 30	P	290	05 : 00	P	300	02 : 00	P	306	: 30	O	306	O	S.O.
Tendre (durée de vie de l'huile prolongée)	15–16	Procédé 1	290	15 : 30	O	290	0 : 00													
Ailes de poulet	12–15	Procédé 1	350	13 : 30	P	325	09 : 00	P	300	02 : 00	O	310	01 : 00	O	310	O	S.O.			
Lanières de poulet/filets	7–10	Procédé 1	325	08 : 30	P	290	07 : 30	P	300	: 30	O	300	0 : 00	S.O.						
Croquettes de poulet	7–10	Procédé 1	325	07 : 30	P	310	06 : 00	O	310	0 : 00	S.O.									
Autres volailles																				
Dinde, entière (12–14#)	3–4 par lb	Procédé 1	290	50 : 00	P	300	01 : 00	O	300	0 : 00	S.O.									
Poitrine de dinde	4 par lb	Procédé 1	290	15 : 00	P	300	: 30	O	300	0	S.O.									
Canard, entier (croustillant)	3–4 par lb	Procédé 1	350	15 : 00	P	330	13 : 30	P	310	06 : 00	P	300	01 : 30	O	300	0	S.O.			
Viandes																				
Côtes frites	13–15	Procédé 1	275	14 : 00	P	275	: 30	O	275	O	S.O.									
Côtelettes de porc	4–6	Procédé 1	315	05 : 00	P	315	: 30	O	315	O	S.O.									
Poissons et fruits de mer																				
Filets de poisson panés	4–6	Procédé 5	350	05 : 00	O	350	0	O												
Crevettes	4–6	Procédé 5	350	05 : 00	O	350	0	O												
Légumes																				
Rondelles d'oignon	3–4 par 5 livres	Procédé 5	350	03 : 30	O	350	0	S.O.												
Quartiers de pommes de terre	10–12	Procédé 5	325	12 : 00	O	325	0	S.O.												
Pommes de terre frites (n° 5)	3–4 par 5 livres	Procédé 5	350	03 : 30	O	350	0	S.O.												
Applications de croque-en-doigts (bâtonnets de fromage, etc.)	4–7	Procédé 5	350	05 : 00	O	350	0	S.O.												



PROGRAMMATION

Par défaut, le contrôleur ouvre la soupape d'évacuation 30 secondes avant la fin d'un cycle de cuisson sous pression. Un signal sonore retentit automatiquement à la fin du cycle de cuisson lorsque la minuterie atteint : 00 (l'écran affiche alors **donE**), indiquant qu'il est temps d'ouvrir le couvercle (pour la friture sous pression) et de retirer le produit cuit. Annulez le signal sonore en appuyant sur la touche de canal.

Remarque : La friteuse n'a pas besoin d'être allumée pour être programmée, sauf pour la section « Exécution des diagnostics sur le terrain ». En outre, pour quitter le mode de programmation à tout moment, appuyez sur le  bouton et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes.

PROGRAMMATION DE LA CONFIGURATION DE LA FRITEUSE

La configuration de la friteuse permet de régler ses paramètres globaux. Ce programme vous permet de régler la capacité de la friteuse de 4 à 6 têtes (6 têtes par défaut), de passer d'une friteuse à pression (par défaut) à une friteuse ouverte, de régler la taille de la volaille (pour la friture du poulet) de 2,5 lbs. (par défaut) à 2,75 lbs, et changer l'échelle de température de Fahrenheit à Centigrade.

ÉTAPE 1 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

 puis  puis  puis  puis 

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE	APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 2 PrOg		Indique le mode de programmation. Appuyez sur le n° 8 pour continuer.
Étape 3 PrCF		Programmez la configuration de la friteuse. Appuyez sur Entrée pour continuer.
Étape 4 6 Hd	 ou 	Modifiez le paramètre de capacité. Choisissez 4Hd (4 têtes) ou 6Hd (6 têtes).
Étape 5		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 6 PrES	 ou 	Modifiez le réglage de la pression. Choisissez pression (PrES) ou ouverte (oPEn).
Étape 7		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 8 bī rd		La volaille s'affiche momentanément. Points de consigne d'usine pour une volaille de 2,5 lb ou 2,75 lb.
Étape 9 2.50	 ou 	Modifiez la taille de la volaille. Le changement de la taille de la volaille modifie automatiquement les points de consigne dans certains canaux pour des modèles de friteuses spécifiques.
Étape 10 tScL		tScL s'affiche momentanément.
Étape 11 FAHr	 ou 	Modifiez l'affichage de l'échelle de température. Sélectionnez Fahrenheit (FAHr) ou Centigrade (Cent).
Étape 12		Appuyez sur ENTRÉE pour quitter.

Remarque : À tout moment au cours de la programmation, les réglages de temps peuvent être réglés sur : 00, ce qui

indique qu'à partir de ce moment, la friteuse cuisinera selon le dernier réglage entré jusqu'à la fin du cycle.

PROGRAMMATION

PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU HAUT-PARLEUR

Ces paramètres vous permettent de régler l'intensité sonore et la fréquence (tonalité) du haut-parleur.

ÉTAPE 1 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

 puis  puis  puis  puis 

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE	APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 2 Pro9		Indique le mode de programmation. Appuyez sur le n° 7 pour continuer.
Étape 3 PrSP		Programmez l'intensité sonore et la fréquence de la tonalité. Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 4 Loud	 ou 	Loud (haut) s'affiche momentanément.
Étape 5 La valeur par défaut est de 6 barres (75 %)		Modifiez l'intensité sonore du haut-parleur, indiquée par des barres verticales sur l'écran.
Étape 6		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 7 FrE		FrE s'affiche momentanément.
Étape 8 1400 La valeur par défaut est de 1400	 ou 	Modifiez la fréquence de la tonalité par incréments de 100 Hz.
Étape 9		Appuyez sur ENTRÉE pour quitter.

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE DU MODE DE REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE

Le mode de refroidissement automatique surveille la durée pendant laquelle la friteuse reste en mode baisse. Si la friteuse reste en mode baisse, sans cuisson, pendant la durée programmée (à l'ÉTAPE 7 ci-dessous), le contrôleur passe en mode refroidissement.

ÉTAPE 1 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

 puis  puis  puis  puis 

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE	APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 2 Pro9		Indique le mode de programmation. Appuyez sur le n° 4 pour continuer.
Étape 3 PrCL		Programmez les paramètres du mode de refroidissement automatique. Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 4 CH		CH s'affiche momentanément.
Étape 5 250F	 ou 	Température du mode de refroidissement automatique (chute) 250 °F (121 °C) minimum, 360 °F (182 °C) maximum.
Étape 6 La valeur par défaut est de 250°		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 7 Ct		Ct s'affiche momentanément.
Étape 8 :30	 ou 	Minuterie du mode de refroidissement automatique. A l'aide des touches fléchées, modifiez par incréments de 1 minute de 0 à 60 minutes. : 00 désactive cette fonction.
Étape 9		Appuyez sur ENTRÉE pour quitter.

Remarque : À tout moment au cours de la programmation, les réglages de temps peuvent être réglés sur : 00, ce qui

indique qu'à partir de ce moment, la friteuse cuindra selon le dernier réglage entré jusqu'à la fin du cycle.

PROGRAMMATION

PROCÉDÉ 1

Procédé de programmation n° 1 (PC 1) – 6 températures, 6 fois

ÉTAPE 2 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

 puis  puis  puis  puis 

ÉTAPE 1 Choisissez d'abord le canal que vous voulez programmer.

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE		APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 3	Prog		Indique le mode de programmation. Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 4	Pc 1		Appuyez sur la touche du canal 1 pour sélectionner le procédé 1.
Étape 5			Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 6	H 1	Points de consigne de chauffage H1 à H6	H1 s'affiche momentanément. Répétez à partir de là pour H2 à H6.
Étape 7	350F	 ou 	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. S'affiche en F ou C. 250 °F (121 °C) minimum, 360 °F (182 °C) maximum.
Étape 8			Appuyez sur ENTRÉE pour continuer. t1 s'affiche momentanément.
Étape 9	t 1	Points de consigne de chauffage T1 à T6	Répétez l'opération pour t2 à t6. Rappelez-vous que t1 = temps de cuisson total et que les temps t2 à t6 indiquent le temps restant dans le cycle de cuisson.
Étape 10	15:00	 ou 	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. L'écran affiche MM:SS (minutes:secondes). : 00 minimum, 99 : 55 maximum.
Étape 11			Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 12	P		Utilisez la touche fléchée pour alterner entre Ouverte (O) et à Pression (P).
Étape 13			Le contrôleur passe au point de consigne de chauffage suivant (répétitions à partir de l'étape 6). Si le réglage de pression final est atteint, l'appareil quittera du mode programme.

REVEENEZ À L'ÉTAPE 6 ET RÉPÉTEZ L'ÉTAPE 13 JUSQU'À CE QUE LA PROGRAMMATION SOIT TERMINÉE.

Remarque : À tout moment de la programmation, l'heure peut être réglée sur : 00, ce qui indique qu'à partir de ce moment, la friteuse cuira à la dernière température réglée jusqu'à la fin du cycle.

PROGRAMMATION

PROCÉDÉ 2

Procédé de programmation n° 2 (PC 2) – 6 températures, 6 fois, compensation de charge

ÉTAPE 2 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

 puis  puis  puis  puis 

ÉTAPE 1 Choisissez d'abord le canal que vous voulez programmer.

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE	APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 3 Pro9		Indique le mode de programmation. Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 4 Pc 2		Appuyez sur la touche du canal 2 pour sélectionner le procédé 2.
Étape 5		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 6 H1	Points de consigne de chauffage H1 à H6	H1 s'affiche momentanément. Répétez à partir d'ici pour H2 à H6.
Étape 7 350F	 ou 	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide.
Étape 8		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer. t1 s'affiche momentanément.
Étape 9 t1	Points de consigne de chauffage t1 à t6	Répétez l'opération pour t2 à t6. Rappelez-vous que t1 = temps de cuisson total et que les temps t2 à t6 indiquent le temps restant dans le cycle de cuisson.
Étape 10 15:00	 ou 	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. L'écran affiche MM:SS (minutes:secondes). :- minimum, 99 : 55 maximum.
Étape 11		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 12 P		Utilisez la touche fléchée pour alterner entre Ouverte (O) et à Pression (P).
Étape 13		Le contrôleur passe au point de consigne de chauffage suivant (répétitions à partir de l'étape 6). Si le réglage de pression final est atteint, l'appareil quittera du mode programme.
Étape 14 Lc		Utilisez le bouton fléché pour basculer entre Straight Time (Str) et Load Compensation (Lc).
Étape 15		Le contrôleur passe au point de consigne de chauffage suivant (redémarre après l'étape 6).
Revenez à l'étape 6 et répétez jusqu'à l'étape 15 jusqu'à ce que bu1 s'affiche, puis passez à l'étape 15.		
Étape 16 bu1	Points de consigne de pré-alarme 1 à 6	bu1 s'affiche momentanément. Répétez les étapes 16 à 18 pour les pré-alarmes bu2 à bu3.
Étape 17 15:00	 ou 	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. L'écran affiche MM:SS (minutes:secondes).
Étape 18		Appuyez sur ENTRÉE pour quitter le mode de programmation.

Remarque : À tout moment au cours de la programmation, les réglages de temps peuvent être réglés sur : 00, ce qui

indique qu'à partir de ce moment, la friteuse cuisinera selon le dernier réglage entré jusqu'à la fin du cycle.

PROGRAMMATION

PROCÉDÉ 5

Procédé de programmation n° 5 (PC 5) – 1 température, 1 fois

Remarque : Toutes les friteuses ne disposent pas d'un procédé n° 5.

1 2 3 4 5 6 7 8

ÉTAPE 1 Choisissez d'abord le canal que vous voulez programmer.

ÉTAPE 2 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

PROG puis ▲ puis ▲ puis ▼ puis ▼

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE	APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 3 Pro9	ENTRÉE	Indique le mode de programmation. Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 4 Pc 5	5	Appuyez sur la touche du canal 5 pour sélectionner le procédé 5.
Étape 5	ENTRÉE	Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 6 H 1	Points de consigne de chauffage	H1 s'affiche momentanément.
Étape 7 350F	▲ ou ▼	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. S'affiche en F ou C. 250 °F (121 °C) minimum, 360 °F (182 °C) maximum.
Étape 8	ENTRÉE	Appuyez sur ENTRÉE pour continuer. t1 s'affiche momentanément.
Étape 9 t 1	Points de consigne de chauffage T1	t1 s'affiche momentanément.
Étape 10 15:00	▲ ou ▼	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. L'écran affiche MM:SS (minutes:secondes) : 00 minimum, 99 : 55 maximum.
Étape 11	ENTRÉE	Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 12 P	▲ ou ▼	Utilisez la touche fléchée pour alterner entre Ouverte (O) et à Pression (P).
Étape 13	ENTRÉE	Appuyez sur ENTRÉE pour quitter.

Remarque : À tout moment au cours de la programmation, les réglages de temps peuvent être réglés sur : 00, ce qui

indique qu'à partir de ce moment, la friteuse cuisinera selon le dernier réglage entré jusqu'à la fin du cycle.

PROGRAMMATION

PROCÉDÉ 6

Procédé de programmation n° 6 (PC 6) – 2 températures, 2 fois

Remarque : Toutes les friteuses ne disposent pas d'un procédé n° 6.

ÉTAPE 2 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

 puis  puis  puis  puis 

ÉTAPE 1 Choisissez d'abord le canal que vous voulez programmer.

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE	APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 3 Pro9		Indique le mode de programmation. Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 4 Pc 6		Appuyez sur la touche du canal 6 pour sélectionner le procédé 6.
Étape 5		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 6 H 1	Points de consigne de chauffage H1 à H2	H1 s'affiche momentanément. Répétez à partir d'ici pour H2.
Étape 7 350F	 ou 	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. S'affiche en F ou C. 250 °F (121 °C) minimum, 360 °F (182 °C) maximum.
Étape 8		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer. t1 s'affiche momentanément.
Étape 9 t 1	Points de consigne de chauffage t1 à t2	t1 s'affiche momentanément. Répétez pour t2. Rappelez-vous que t1 = temps de cuisson total et que les temps t2 indique le temps restant dans le cycle de cuisson.
Étape 10 15:00	 ou 	Utilisez les touches fléchées pour modifier. Maintenez l'un des boutons enfoncés pour un défilement rapide. L'écran affiche MM:SS (minutes:secondes). :-- minimum, 99 : 55 maximum.
Étape 11		Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 12 P	 ou 	Utilisez la touche fléchée pour alterner entre Ouverte (O) et à Pression (P).
Étape 13		Le contrôleur passe au point de consigne de chauffage suivant (répétitions à partir de l'étape 6). Si le réglage de pression final est atteint, l'appareil quittera du mode programme.

Remarque : À tout moment au cours de la programmation, les réglages de temps peuvent être réglés sur : 00, ce qui

indique qu'à partir de ce moment, la friteuse cuisinera selon le dernier réglage entré jusqu'à la fin du cycle.

PROGRAMMATION

EXÉCUTION DES DIAGNOSTICS DE TERRAIN

Les diagnostics de terrain sont utilisés pour aider à diagnostiquer les problèmes de la friteuse. Lors de l'exécution du programme de diagnostic de terrain, si un problème existe avec les composants de la friteuse ou le contrôleur, l'écran affichera un message d'erreur.

ÉTAPE 1 Mettez l'interrupteur d'alimentation de la friteuse en marche.

ÉTAPE 2 Appuyez successivement sur les touches suivantes pour accéder au mode de programmation.

 puis  puis  puis  puis 

LORSQUE L'ORDINATEUR AFFICHE	APPUYEZ SUR LE BOUTON/ACTION	REMARQUE
Étape 3 Prog		Indique le mode de programmation. Appuyez sur ENTRÉE pour continuer.
Étape 4 8 8 8 8		De gauche à droite, sur l'écran à 4 chiffres, tous les segments du chiffre 1 s'allument, puis tous les segments du chiffre 2 s'allument, puis le chiffre 3 et le chiffre 4.
Étape 5 88:88		Tous les segments de tous les chiffres, y compris les deux-points, s'affichent.
Étape 6 Lon		Tous les voyants DEL des boutons du produit s'allument.
Étape 7 LoFF		Tous les voyants DEL des boutons du produit s'éteignent.
Étape 8 bu 1		Une tonalité de volume moyen est émise.
Étape 9 bu 2		Une tonalité à haute fréquence est émise.
Étape 10 HEAt		Le contrôleur alimente le relais de chauffage.
Étape 11 uEnt		Le contrôleur déclenche une mise sous pression.
Étape 12 bEn	Appuyez sur chacun des 16 boutons	Le numéro de chaque bouton, de 1 à 16, s'affiche au fur et à mesure que l'on appuie sur l'un d'eux.
Étape 13	Mettez l'appareil hors tension	Permet de réinitialiser l'ordinateur.
Étape 14	Mettez l'appareil sous tension  	Rallumez l'appareil en maintenant les touches 9 et 10 enfoncées pour le réinitialiser.

Remarque : À tout moment au cours de la programmation, les réglages de temps peuvent être réglés sur : 00, ce qui

indique qu'à partir de ce moment, la friteuse cuisinera selon le dernier réglage entré jusqu'à la fin du cycle.

Aqualert® : Aqualert® est un logiciel intégré aux commandes des friteuses Collectramatic qui détecte automatiquement la présence d'eau dans la cuve et empêche l'utilisation de la friteuse. Aqualert® est inclus dans toutes les friteuses à commande électronique équipées de commandes fabriquées par Winston.

Aqualert fonctionne en détectant la vitesse d'élévation de la température d'un liquide à l'intérieur de la cuve de la friteuse. L'eau se réchauffe plus lentement que l'huile de cuisson. Lorsque la friteuse atteint la température de cuisson pendant la phase de réchauffement, les capteurs Aqualert déterminent, en fonction de la vitesse d'élévation de la température dans la friteuse, si le liquide est de l'eau ou de l'huile de cuisson. Si la température n'augmente pas assez vite, Aqualert pensera qu'il y a de l'eau dans la friteuse et celle-ci s'arrêtera de chauffer. La friteuse restera dans ce mode suspendu jusqu'à ce que la température du liquide dans la friteuse descende en dessous de 180 °F (82 °C), à ce moment-là, si vous avez déterminé qu'il n'y a pas d'autre liquide que de l'huile de cuisson dans la friteuse, vous devez permettre à la friteuse d'effectuer une nouvelle tentative pour atteindre la température de cuisson en suivant les instructions ci-dessous. Les capteurs Aqualert essaieront à nouveau de déterminer s'il y a un liquide autre que de l'huile de cuisson dans la friteuse. Si la friteuse continue à entrer en mode Aqualert, communiquez avec le service clientèle de Winston au 1.800.234.5268 ou +1.502.495.5400.

INSTRUCTIONS :

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves.>>>N'utilisez PAS de liquides autres que des huiles de cuisson dans la cuve de la friteuse.

Si la friteuse ne chauffe pas entre les températures de 180 °F (82 °C) et 212 °F (100 °C) et que l'affichage alterne entre H2O et ALRT, elle est bloquée en raison du programme de détection Aqualert®.

1. Vérifiez s'il y a de l'eau ou tout autre liquide dans la cuve autre que l'huile de cuisson (l'huile de cuisson peut être à l'état solide ou liquide). **Si un liquide autre que l'huile de cuisson est présent, il doit être retiré avant de faire fonctionner la friteuse.**

2. Vérifiez la température de l'huile de cuisson dans la cuve. Si elle se situe entre 180 °F (82 °C) et 212 °F (100 °C), elle est bloquée en raison du programme de détection Aqualert.
3. Remuez l'huile à l'aide de l'outil d'obturation de la friteuse jusqu'à ce que la température de l'huile descende en dessous de 180 °F (82 °C). À ce moment-là, les éléments chauffants de la friteuse se remettent en marche et la friteuse commence à chauffer jusqu'à la température de chute consigne. **NE REMUEZ PLUS L'HUILE JUSQU'À CE QUE LA TEMPÉRATURE ATTEIGNE LA TEMPÉRATURE DE CHUTE DE CONSIGNE.**
4. Lorsque la température de consigne est atteinte, remuez vigoureusement l'huile pendant au moins une minute entière jusqu'à ce que la température de l'huile descende bien en dessous de la température de consigne. **VEILLEZ À REMUER VERS LE BAS DANS LE COLLECTEUR.**

DANGER : Risque de brûlure

Peut provoquer des blessures graves.>>>Ne remuez PAS l'huile de cuisson dans le collecteur après la première cuisson quotidienne. L'huile de cuisson peut remonter et se déverser de la marmite à cause des grattons et de la chute des produits dans le collecteur.

5. Pour la première friture de la journée, laissez la friteuse chauffer à nouveau jusqu'à la température de chute de consigne. **REMUEZ ET LAISSEZ LA TEMPÉRATURE REMONTER À LA TEMPÉRATURE DE CHUTE DE CONSIGNE AU MOINS 3 FOIS.**

ATTENTION : Risque de brûlure

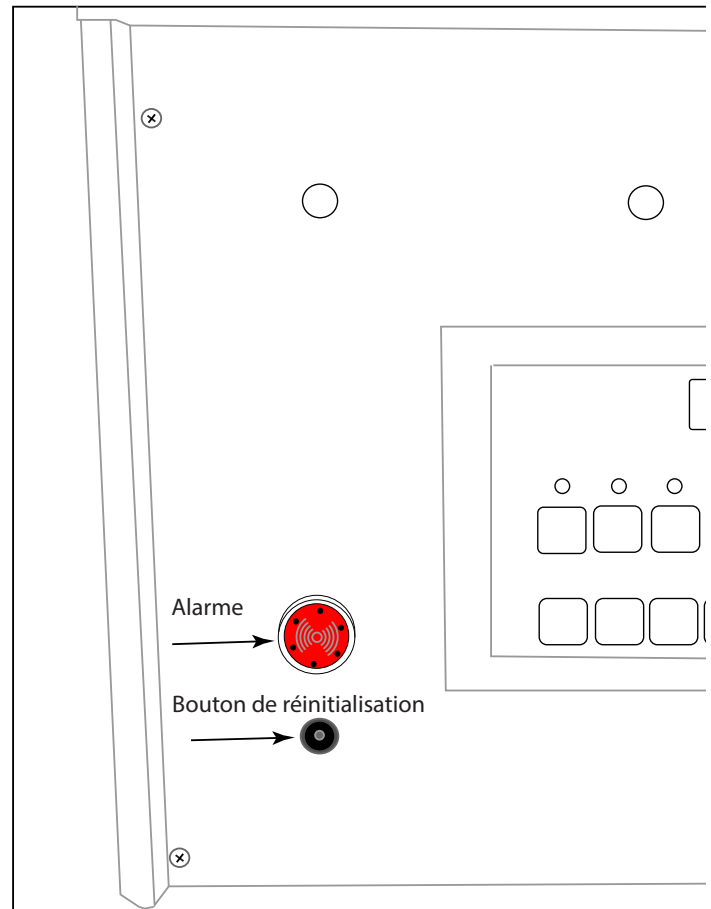
Peut provoquer des blessures graves.>>>Touchez soigneusement le fond, la surface extérieure du collecteur. Elle doit être très chaude au toucher. Si ce n'est pas le cas, continuez à suivre les instructions d'agitation aux étapes 5 et 6 ci-dessus.

7. Lorsque le collecteur est chaud au toucher, placez la plaque chauffante à l'intérieur et continuez à suivre les instructions d'utilisation (page 12, étape 15).



L'IRV (Indicateur du robinet de vidange) est un système d'alerte de l'utilisateur final et un interrupteur d'alimentation du chauffage conçu pour avertir l'utilisateur final si le robinet de vidange est ouvert alors que la friteuse est sous tension. Si le robinet de vidange est ouvert alors que la friteuse est sous tension, l'IRV émet une alarme sonore, le voyant lumineux clignote et l'alimentation des éléments chauffants est interrompue. Si le système de l'IRV est activé, coupez immédiatement l'alimentation de la friteuse. Pour désactiver le système de l'IRV, la procédure de réinitialisation suivante doit être exécutée :

1. Fermez le robinet de vidange.
2. Assurez-vous que la friteuse est remplie d'huile jusqu'à la ligne de remplissage minimum.
3. Mettez la friteuse en marche.
4. Appuyez sur le bouton de réinitialisation de l'IRV.



GARANTIE ET CONDITIONS GÉNÉRALES

Garantie limitée à 1 an (à l'exclusion des joints, des voyants, des tuyaux, des cordons d'alimentation, des panneaux en verre, des paniers de friteuse, des batteries et des évaporateurs). Exclusion de garantie en cas de défaut de nettoyage. WINSTON REJETTE EXPRESSÉMENT TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE.

Pour plus de détails sur la garantie et les conditions générales de vente, consultez le site :

<https://foodservice.winstonind.com/warranty-information/>

La garantie et les conditions générales de vente font partie intégrante du présent document.

Besoin de pièces?

Pour plus d'informations sur les pièces de rechange et les accessoires d'origine Winston, visitez notre site Web. Les pièces du fabricant d'équipement d'origine (FEO) sont conçues spécifiquement pour nos produits et peuvent vous aider à économiser des réparations coûteuses. Protégez votre garantie avec des pièces d'origine Winston. <https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies>



Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299
1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | Fax 1.502.495.5458 | www.winstonfoodservice.com