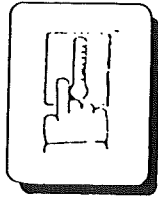
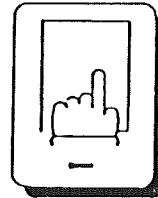
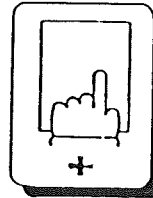


PROGRAMMATION

TEMPÉRATURE



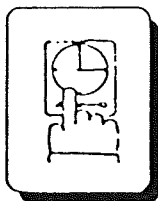
et pendant les alternances



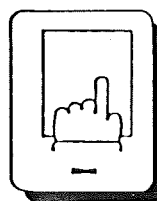
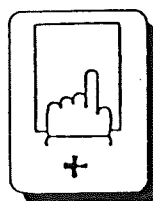
attendez quelques secondes jusqu'à ce que l'afficheur cesse de clignoter: la température est enregistrée en mémoire.

Pour les friteuses à deux bacs, répétez l'opération des deux côtés pour obtenir les températures de chaque bac.

TEMPORISATEURS



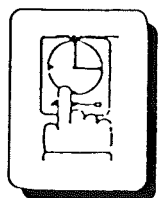
et



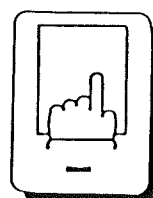
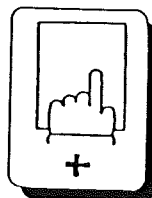
attendez quelques secondes

jusqu'à ce que l'afficheur cesse de clignoter. Le temps est enregistré en mémoire.

NOM DU PRODUIT

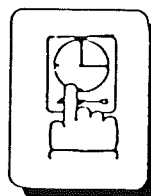


l'afficheur indique



jusqu'à ce

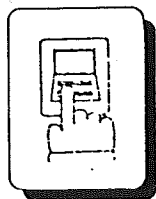
que l'élément ou la lettre apparaisse, et



pour enregistrer et

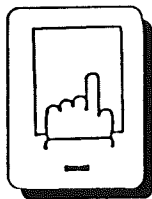
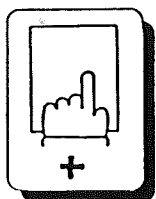
passer à l'élément suivant. Répétez l'opération jusqu'au quatrième élément.

NUMÉRO DE PROGRAMME



chaque numéro de 1 à 9 correspond à un temps préétabli.

Lorsque vous trouverez celui qui vous intéresse, laissez-le clignoter. L'appareil est prêt à l'emploi.



pour baisser les paniers automatiquement. Ceux-ci

remontent à la fin du cycle tandis qu'un signal acoustique vous prévient de la fin du temps de friture.

MODE D'EMPLOI DU CONTRÔLE

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Microprocesseur 8 bits 10 Mhz, avec 16 K Rom, programmable sans codes et permettant de contrôler:

Température - Thermostat

Température 150 degrés minimum, 190 degrés maximum, avec alarme automatique à partir de 205 degrés et arrêt des éléments chauffants jusqu'à abaissement de la température.

Temps de cuisson relatif à la quantité et la température du produit à frire, en réglant le temps programmé sur plus ou moins en fonction de la différence entre la température programmée et la température réelle du bac à friture.

Les modèles électriques réasistances en brûlent l'huile et que celle-ci en soit totalement fluifiée.

Temps de friture

9 programmes de temps en mémoire qui peuvent être augmentés ou diminués à volonté. La mémoire conserve les modifications voulues pendant plusieurs jours et revient à sa programmation d'origine en cas de débranchement prolongé.

Programmes

9 programmes communs aux desux paniers. En cas d'augmentation ou de diminution du temps programmé, celui-ci change pour les deux paniers. Cependant, il est possible de travailler avec des temps et des programmes différents pour chaque panier.

Si la friteuse dispose de filtrage automatique, le programme zéro correspond au temps de fonctionnement de la pompe de filtrage.

Nom du produit

Chaque temps de cuisson peut être programmé avec un nom alphanumérique à quatre éléments d'information. Cependant, il peut également en pas être programmé. Cette fonction permet l'affichage du nom du produit pendant le temps d'attente de façon à faciliter son identification.

Remarques

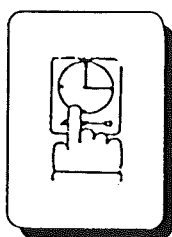
Le mot COLD affiché de façon intermittente signifie que la température de friture est au-dessous de 140 degrés. À cette température la friteuse en frit pas, elle fait bouillir dans l'huile et donne un produit de mauvaise qualité. D'autre part, le programme du microprocesseur étant réglé sur une température minimale de 140 degrés, il calculera le temps de friture par rapport au temps programmé, comme si celui-ci était constamment à 140 degrés.

Pour en pas frire au-dessous de 140 degrés:

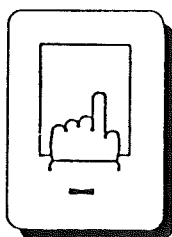
1. Réduisez la quantité de produit à frire.
2. Si vous utilisez des surgelés, laissez décongeler vos produits de façon à les plonger dans la friteuse à une température plus élevée.
3. Si votre volume de travail en vous permet pas de suivre les deux normes précédentes il vous faut davantage de friteuses dans les moments de pointe. Vous éviterez ainsi d'obtenir des produits bouillis et de mauvaise qualité.

FILTRAGE

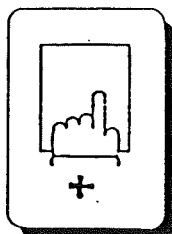
Mettez en place le réservoir d'huile et la toile microfiltrante, ouvrez la valve d'écoulement et attendez que toute l'huile ait été transvasée dans le réservoir à travers la toile filtrante. Nettoyez l'intérieur du bac en ôtant les restes solides. Une fois le bac propre, refermez la valve d'écoulement.



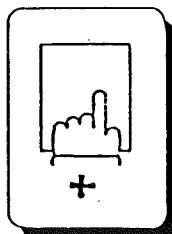
jusqu'à obtenir le numéro 0. Le mot "FILT" et le temps programmé à l'origine seront affichés.



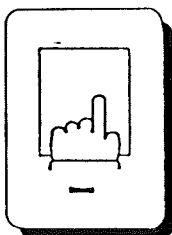
si vous désirez réduire le temps programmé. Ce temps restera en mémoire pour des opérations successives.



pour déclencher la pompe et transvaser l'huile déjà filtrée du réservoir au bac à friture.



pour arrêter la pompe de filtrage.

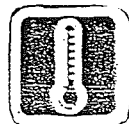


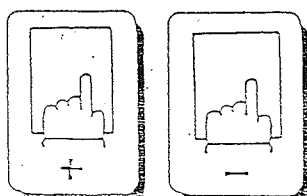
pendant le fonctionnement de la pompe de filtrage pour réduire le temps de filtrage. Si cette opération est réalisée pendant le fonctionnement de la pompe, elle n'affectera pas le temps programmé pour les opérations de filtrage successives.

SI VOUS SOUHAITEZ REFERMER, PROTÉGEZ OU CODEZ VOTRE PROGRAMME

-  Jusqu'à ébullition

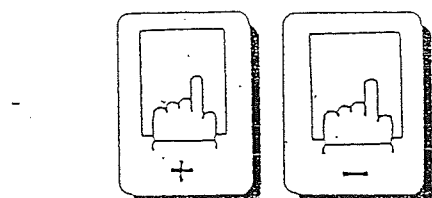
-  Code

-  C 000



jusqu'au nombre que vous

choisissez entre 000 et 999.

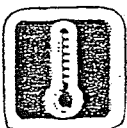


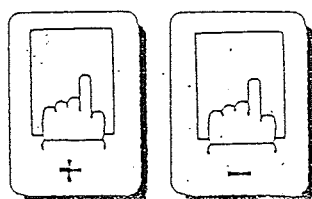
Et laissez que l'élévateur du panier monte et

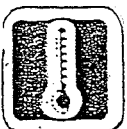
descende librement.

- Le programme a été codé et protégé.

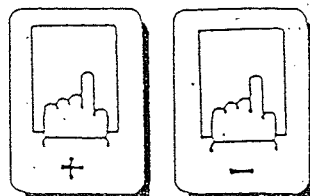
TRAVAILLER AVEC LE PROGRAMME

-  = Code.



-  0 

et



pour avoir le temps

ou la température en haut et en bas. Le programme sera ouvert jusqu'à ce que vous entriez en utilisant l'élévateur du panier en haut et en bas.

- Vous n'avez que cinq secondes d'une séquence à une autre pour programmer.

MESSAGES SUR L'ÉCRAN

COLD

Indique que la température de friture est inférieure à 140 degrés.

Le compte à rebours est réalisé comme si la friteuse se trouvait en permanence sur 140 degrés.

Ce fait se produit souvent si vous utilisez trop de produit pour un cycle.

Pour l'éviter :

Utilisez moins de quantité de produit pour chaque cycle.

Ajoutez une autre friteuse pour obtenir une production plus élevée.

Si le mot cold apparaît, cela signifie que la friture n'est pas correcte, vu qu'à une température inférieure à 140 degrés, la friteuse ne frit pas réellement.

HOT

Il s'agit d'une alarme pour avertir que la température dépasse 220 degrés.

Bien que le système électronique dispose d'une sécurité automatique et qu'il déconnecte automatiquement les résistances, et qu'il existe également un thermostat mécanique qui déconnecte aussi le compteur principal, il est conseillé de débrancher la machine et d'appeler le service technique.

DESCRIPTION:

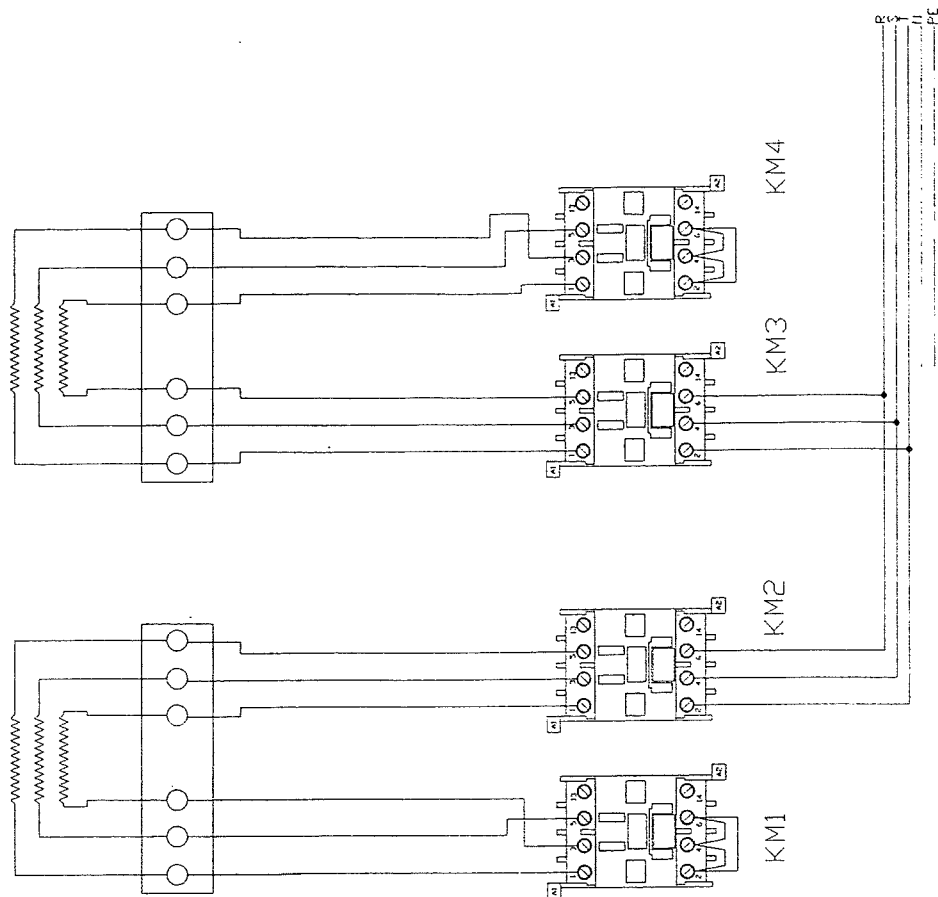
RÉSISTANCES

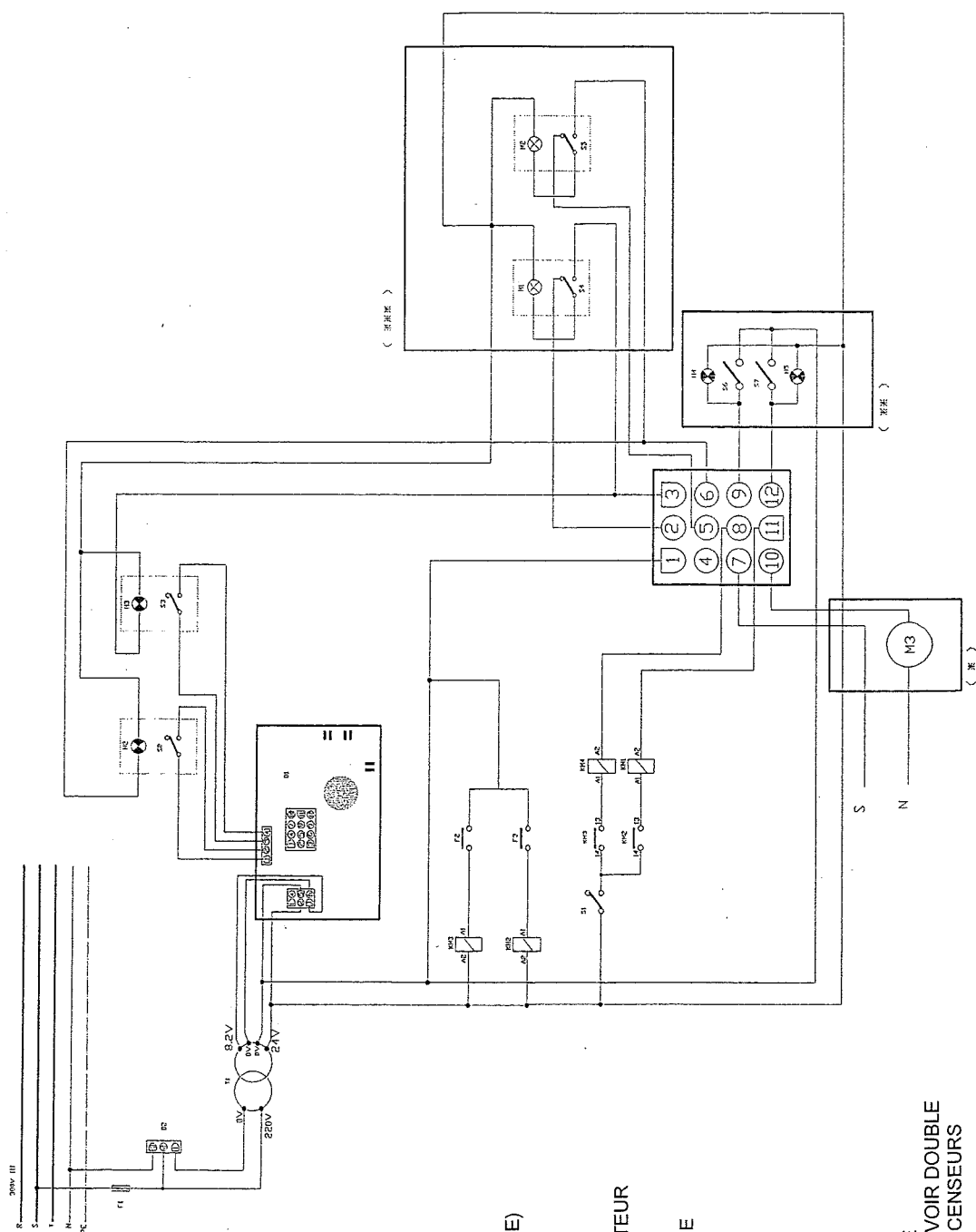
MODEL: F17CL/P

MIRROR S.A.

F1
F2
F3
T1
D1
D2
S1
S2
S3
S4
S5
S6
S7
H2
H3
H4
H5
KM1
KM2
KM3
KM4
M1,M2
M3

FUSIBLE
THERMOSTAT DU SÉCURITÉ (GAUCHE)
THERMOSTAT DU SÉCURITÉ (DROIT)
TRANSFORMATEUR
INTERFACE
CONTRÔLEUR -ORDINATEUR
MICRO- ASCENSOUR DU SECURITE
ROUGE BOUTON DU GAUCHE
ROUDE BOUTON DU DROIT
MICRO-ASCENSEUR DU MOTEUR DU GAUCHE
MICRO-ASCENSEUR DU MOTEUR DU DROIT
SÉLECTION DE LA CUBE (GAUCHE)
SÉLECTION DE LA CUBE (DROIT)
BOUTON ASCENSEUR DE L'AMPOULE DU GAUCHE
BOUTON ASCENSEUR DE L'AMPOULE DU DROIT
PILOTE SELECT DE L'AMPOULE DU PANIER DU GAUCHE
PILOTE SELECT DE L'AMPOULE DU PANIER DU DROIT
CONTACTEUR DU TRAVAIL DROIT
CONTACTEUR DU SÉCURITÉ DROIT
CONTACTEUR DU TRAVAIL
CONTACTEUR DU SÉCURITÉ
ASCENSEUR DU MOTEUR
POMPE





- F1
F2
F3
T1
D1
D2
S1
S2, H2
S3, H3
S4
S5
S6, H4
S7, H5
KM1
KM2
KM3
KM4
M1, M2
M3
(*)
(**)
(***)
- FUSIBLE
THERMOSTAT DU SÉCURITÉ (GAUCHE)
THERMOSTAT DU SÉCURITÉ (DROIT)
TRANSFORMATEUR
INTERFACE
ON/OFF
RÉSISTANCES DU MICRO-INTERRUPTEUR
BOUTON DU GAUCHE
BOUTON DU DROIT
ASCENSEUR DU MOTEUR DU GAUCHE
ASCENSEUR DU MOTEUR DU DROIT
SÉLECTION DE LA CUBE (GAUCHE)
SÉLECTION DE LA CUBE (DROIT)
CONTACTEUR DU TRAVAIL
CONTACTEUR DU SÉCURITÉ
CONTACTEUR DU TRAVAIL
CONTACTEUR DU SÉCURITÉ
ASCENSEUR DU MOTEUR
POMPE
SEULEMENT MODÈLES AVEC POMPE
SEULEMENT MODÈLES AVEC RÉSERVOIR DOUBLE
SEULEMENT MODÈLES AVEC LES ASCENSEURS

MODEL: S285CL/P

DESCRIPTION: DIAGRAMME ÉLECTRIQUE

MIRROR S.A