

## MODÈLES DE LA SÉRIE PFA

## GUIDE D'UTILISATION



**Veillez vous assurer que TOUS les utilisateurs aient lu et compris ce guide et qu'il leur soit accessible en tout temps.**

**ADRESSE.:** 42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05452  
**PHONE :** 802-658-6600  
**TÉLÉCOPIEUR:** 802-864-0183  
**RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX:** profits@perfectry.com  
**SERVICE APRÈS-VENTE:** service@perfectry.com **SITE**  
**INTERNET:** www.perfectry.com



# TABLE DES MATIÈRES

<b>MERCI D'AVOIR ACHETÉ UNE RAPIDFRY!</b> .....	<b>1</b>
ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE (AMÉRIQUE DU NORD SEULEMENT).....	1
ACTIVATION FRITEUSE.....	1
<b>LES RESPONSABILITÉS DES PROPRIÉTAIRES</b> .....	<b>2</b>
<b>RÈGLEMENT &amp; RECYCLAGE</b> .....	<b>3</b>
<b>PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ</b> .....	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>5</b>
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (MODÈLES POUR L'AMÉRIQUE DU NORD) .....	5
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES (MODÈLES POUR L'AMÉRIQUE DU NORD) .....	5
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (MODÈLES INTERNATIONAUX) .....	6
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES (MODÈLES INTERNATIONAUX) .....	6
LAMPE DE CHALEUR (MODÈLES POUR L'AMÉRIQUE DU NORD) .....	7
ENCOMBREMENT .....	8
DÉBALLAGE .....	8
<b>MONTAGE</b> .....	<b>11</b>
<b>UTILISATION</b> .....	<b>17</b>
<b>NETTOYAGE</b> .....	<b>18</b>
CHAQUE JOUR .....	18
UNE FOIS LA SEMAINE .....	18
ENTRETIEN PÉRIODIQUE.....	20
<b>POUR BIEN RÉUSSIR LA GRANDE FRITURE</b> .....	<b>21</b>
DU CONGÉLATEUR À LA FRITEUSE .....	21
POUR RÉUSSIR À TOUT COUP .....	21
DURÉE DE LA CUISSON.....	21
<b>MODE D'EMPLOI</b> .....	<b>22</b>
DÉMARRAGE .....	23
MODE MANUEL.....	23
DURÉES DE CUISSON PRÉRÉGLÉES .....	24
MODE PRÉRÉGLAGE.....	24
MODE PRÉRÉGLAGE BLOQUÉ .....	25
MODE RAPIDFRY™.....	26
RAPIDFRY™ 2GO.....	27
CHARGE DOUBLE .....	28
CORRECTION DE LA DURÉE DE CUISSON.....	29
ON OUVRE LA COUVERCLE – LA CUISSON S'ARRÊTE.....	29
MODE MISE EN ATTENTE (APPOINT) .....	30
ARRÊT DE LA FRITEUSE .....	30
<b>RÉGLAGES PERSONNALISÉS</b> .....	<b>31</b>
COMMENT ACCÉDER AU MENU SECONDAIRE .....	32
CTS™ (SENSIBILITÉ DE LE TEMPS DE CUISSON).....	32
MENU SECONDAIRE - DESCRIPTION .....	33
MODIFICATION D'UN RÉGLAGE .....	37
MODIFICATION DES PRÉRÉGLAGES .....	38
PERSONNALISATION DES PRÉRÉGLAGES SUR L'ÉTIQUETTE FRONTALE .....	39
<b>AIDE</b> .....	<b>40</b>
CONDITIONS D'ERREUR DU SYSTÈME.....	40
GRILLE DE DÉPANNAGE .....	42
<b>PFS EXTINCTEUR AUTOMATIQUE</b> .....	<b>43</b>
<b>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b> .....	<b>45</b>
<b>LA GARANTIE 1 2 3 DE PERFECT FRY</b> .....	<b>46</b>

# Merci d'avoir acheté une RapidFry!

## Enregistrement de la garantie (Amérique du Nord seulement)

Pour vous assurer de recevoir le meilleur service et support;

- 1) Il suffit de remplir le formulaire d'enregistrement de garantie en tout temps à [www.perfectfry.com](http://www.perfectfry.com) et recevez automatiquement votre code d'activation de garantie.

**OU**

- 2) Remplissez le formulaire de garantie jointe et du courrier ou par télécopieur au Perfect Fry Company, puis de téléphone sans frais 1-800-265-7711 (du lundi au vendredi 8:00-5:00 MST) pour recevoir votre code d'activation de garantie.

## Activation friteuse

### VOUS

MERCI D'ACHETER UNE  
FRITEUSE PARFAITE  
FRYER SN# XXXXX

APPELEZ OU INTERNET  
CODE DE GUARANTIE  
APPUYEZ SUR "START":  
▶\*\*\*\*\*

### L'ÉCRAN

- 1) Entrez votre code d'activation de garantie
- 2) Appuyez sur **Start**
- 3) Votre RapidFry est désormais activée en permanence

### LA FRITEUSE

CHAUFFER MANUEL

 **21°C**

Pour un accès temporaire, entrez **123456**, puis appuyez sur **Start**.  
L'accès temporaire est valide pour 90 jours.

Maintenant que vous avez enregistré et activé votre RapidFry;

- Profitez de nos partenaires du programme alimentaire dont les remises d'aider à compenser le coût de votre nouvelle acquisition. Remises programme alimentaire sera envoyé à vous. Si vous souhaitez consulter nos partenaires actuels immédiatement, s'il vous plaît visitez [www.perfectfry.com](http://www.perfectfry.com).
- Réconfort de savoir que votre RapidFry est soutenu par une industrie menant 1 .. 2 .. 3 de garantie (voir page 47 pour plus de détails).
- Consolons en sachant que la gestion et le personnel de Perfect Fry Company sont dédiés à vous assurer que vous, le propriétaire et exploitant d'une RapidFry, de recevoir un produit de qualité supérieure qui est inspecté rigoureusement et testé avant expédition.
- Consolons en sachant que notre réseau de distribution local s'engage à fournir le service et les besoins de garantie. Chaque distributeur a consacré le personnel de service qui est capable de répondre à toutes vos questions concernant le fonctionnement de votre RapidFry.

# LES RESPONSABILITES DES PROPRIETAIRES




## Il incombe au propriétaire de:

- Assurer la RapidFry est bien entretenu.
- Permettez que du personnel dûment formé pour utiliser, nettoyer et entretenir une RapidFry.
- Contacter les autorités locales ayant compétence pour assurer que l'installation est conforme à tous les pompiers, le bâtiment et les règlements sanitaires.
- Calendrier et maintenir la documentation que l'inspection et l'entretien appropriés de l'extincteur automatique PFS a été complété.
- S'assurer que le modèle prêt à l'installation correspond à la tension d'alimentation.
- S'assurer que l'alimentation principale est coupée avant que la RapidFry est desservi.
- S'assurer que tous les dispositifs de sécurité sont intacts.
- S'assurer que la surface adéquate soit assurée de la RapidFry à siéger au.
- S'assurer que les autorisations appropriées sont conservés.
- Utiliser et stocker la RapidFry au-dessus de 0°C (32°F).
- Retour de la RapidFry pour le recyclage quand il atteint la fin de vie.


# RÈGLEMENT & RECYCLAGE

Votre friteuse PERFECT FRY doit être installée conformément aux règlements municipaux de prévention des incendies et de santé et sécurité au travail, ainsi qu'au Code du bâtiment. L'installation, l'utilisation et l'entretien doivent se faire dans le respect de la norme NFPA 96 qui porte sur la ventilation et la prévention des incendies dans les cuisines industrielles.

Le tableau ci-dessous énumère les normes que respecte votre friteuse RapidFry, en indiquant le sceau qui en fait foi.

NORME	DESCRIPTION	SCEAU
UL 197 UL 197 SB (UL 710B)	Commercial electric cooking appliances (appareils électriques pour l'industrie culinaire) Commercial electric cooking appliances with recirculating systems (appareils électriques pour l'industrie culinaire dotés d'un circuit de recyclage) On trouve dans le supplément aux normes UL 197 et UL 197 SB un renvoi aux normes suivantes qui contiennent des dispositions pertinentes auxquelles votre friteuse est conforme : <ul style="list-style-type: none"> <li>• UL 1046: Grease Filters for Exhaust Ducts (filtres à graisse pour canalisations d'évacuation)</li> <li>• UL 1254: Pre-Engineered Dry Chemical Extinguishing System Units (systèmes extincteurs à poudre chimique).</li> <li>• UL 300: Fire Testing of Fire Extinguishing Systems for Protection of Restaurant Cooking Areas (protocole d'essai des systèmes extincteurs pour cuisines de restaurant)</li> <li>• NFPA 17A: Wet Chemical Extinguishing Systems (systèmes extincteurs à chimique par voie humide)</li> <li>• NFPA 96: Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations (ventilation et prévention des incendies dans les cuisines industrielles)</li> <li>• EPA 202: Determination of Condensable Particulate Emissions for Stationary Sources (établissement des émissions de particules condensables de sources fixes)</li> </ul>	
CSA 22.2 No. 109-M1981	Commercial Cooking Appliances forming part of Canadian Electrical Code, Part 2 Safety Standards for Electrical Equipment (normes de sécurité électrique pour les appareils de cuisine commerciaux)	
NSF 4	Commercial Cooking, Rethermalization, and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment (cuisines industrielles, remise en température et matériel de transport pour aliments chauds)	
EN60335-1	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues Partie 1. Normes générales Modification 8913 – Octobre 1995 Modification 9475 – Mai 1997	
EN60335-2-37	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues Partie 2. Appareils électriques industriels pour la grande friture	
EN61000-6-1 EN61000-6-3	Compatibilité électromagnétique – Norme générique d'émission Partie 1: Environnement ménager, commercial et industriel léger	

Le tableau ci-dessous décrit les procédures de recyclage de votre RapidFry.

WEEE (Waste Electrical & Electronic Equipment) 2002/96/EC	Lorsque votre RapidFry atteint la fin de vie, s'il vous plaît offrir la friteuse à votre distributeur local. Ils préparent et donnent la friteuse pour le recyclage au système de collecte dans votre pays. La plupart des matériaux de la friteuse peut être recyclé.	
---	--	---

# PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ



## MANUTENTION:

- Poids de votre RapidFry avec son emballage :125 lb. (57 kg). Sans l'emballage : 110 lb. (50 kg). **NE PAS SOULEVER LA FRITEUSE EN SOI. TOUJOURS RETIRER L'HUILE AVANT DE PLACER UNE FRITEUSE.**

## GRANDE FRITURE:

- L'huile de friture est très chaude (350°F ou 177°C) et peut causer de graves brûlures. **NE TOUCHEZ À L'HUILE QUE SI VOUS ÊTES CERTAIN QU'ELLE NE PEUT VOUS BRÛLER.**

## MODULE DE CHAUFFAGE:

- NE PAS LAISSER TOMBER.
- NE PAS PLONGER DANS L'EAU.

## NETTOYAGE:

- **NE PAS OUVERT COUVERCLE DU TIROIR OU PANNEAU AVANT LORSQUE LE PRODUIT EST CHARGEMENT**
- Laissez la friteuse refroidir jusqu'à 122 °F (50 °C) avant de commencer le nettoyage ou de retirer l'huile. **NE TOUCHEZ PAS AU MODULE DE CHAUFFAGE, AU BAC OU À L'HUILE AVANT DE VOUS ÊTRE ASSURÉ QUE LA FRITEUSE SOIT REFROIDIE.**
- Lubrifier les rails de la pelle et le bas du tiroir en utilisant une graisse alimentaire approuvé ou de silicone lubrifiant.

## REMPACEMENT DE L'HUILE DE CUISSON:

- À des fins d'hygiène et de sécurité, nous recommandons de remplacer l'huile de cuisson une fois la semaine ou plus souvent en cas d'usage intensif. Utiliser une huile de qualité commerciale pour grande friture. LE POINT D'INFLAMMABILITÉ DE L'HUILE BAISSÉ À MESURE QU'ELLE VIEILLIT. UNE HUILE DÉGÉNÉRÉE ET DES ALIMENTS EXCESSIVEMENT HUMIDES PROVOQUENT SOUVENT UNE ÉBULLITION SUBITE.

## RÉPARATIONS :

- DÉBRANCHEZ LA FRITEUSE AVANT TOUTE RÉPARATION. Cela n'est pas nécessaire lors du nettoyage ou de l'entretien réguliers.

## STOCKAGE:

- Ne rangez pas votre RapidFry ci-dessous 0°C (32°F)

# INSTALLATION

## Alimentation électrique (Modèles pour l'Amérique du Nord)

- Votre friteuse RapidFry doit être raccordée à un circuit spécialisé qui est conforme aux exigences de l'appareil (voir le tableau ci-dessous).

**⚠ ATTENTION** Une installation incorrecte peut endommager l'appareil et invalider la garantie.

- Si la fiche de votre friteuse RapidFry n'est pas compatible avec votre prise murale, veuillez demander à un électricien d'installer une prise NEMA appropriée à moins de 4 pieds de l'appareil.
- Veuillez consulter l'étiquette apposée par le fabricant sur votre friteuse pour connaître son numéro de modèle (PFAXXX), puis cochez la case appropriée ci-dessous.
- Votre RAPID friteuse est équipée pour une lampe de chaleur PFW nominale de 500W (240V/2A).

## Caractéristiques électriques (Modèles pour l'Amérique du Nord)

MODÈLE PERFECT FRY	TENSION	INTENSITÉ	CAPACITÉ DU CIRCUIT	PUISSANCE	N° NEMA	PRISE NEMA
↓ Veuillez cocher <input checked="" type="checkbox"/> la case qui précède le numéro de modèle de votre friteuse RapidFry.						
<input type="checkbox"/> <b>PFA7200</b>	240	32.0 Friteuse 30 Acc. 2	Min. 40	7600 Friteuse 7200 Acc. 400		Pour une utilisation sur un circuit de dérivation individuel noté 40A minimum. Pour les connecteurs d'approvisionnement, l'utilisation nombre minimum de 8 AWG (40A nominale). Cette friteuse doit être correctement relié à une terre, dédié 240 VAC circuit monophasé selon les normes et les codes d'installation locale.
<input type="checkbox"/> <b>PFA5700</b>	240	26.0 Friteuse 24 Acc. 2	Min. 30	6100 Friteuse 5700 Acc. 400		Pour une utilisation sur un circuit de dérivation individuel noté 30A minimum. Pour les connecteurs d'approvisionnement, l'utilisation nombre minimum de 10 AWG (30A nominale). Cette friteuse doit être correctement relié à une terre, dédié 240 VAC circuit monophasé selon les normes et les codes d'installation locale.
<input type="checkbox"/> <b>PFA5708</b>	208	28.5 Friteuse 27 Acc. 1.5	Min. 30	6000 Friteuse 5700 Acc. 300		Pour une utilisation sur un circuit de dérivation individuel noté 30A minimum. Pour les connecteurs d'approvisionnement, l'utilisation nombre minimum de 10 AWG (30A nominale). Cette friteuse doit être correctement relié à une terre, dédié 208 VAC circuit monophasé selon les normes et les codes d'installation locale.
<input type="checkbox"/> <b>PFA3750</b>	240	18.0 Friteuse 16 Acc. 2	20	4150 Friteuse 3750 Acc. 400		Pour une utilisation sur un circuit de dérivation individuel noté 20A minimum. Pour les connecteurs d'approvisionnement, l'utilisation nombre minimum de 12 AWG (20A nominale). Cette friteuse doit être correctement relié à une terre, dédié 240 VAC circuit monophasé selon les normes et les codes d'installation locale.
Tous les modèles utilisent un courant monophasé de 50/60 Hz.						

## Alimentation électrique (Modèles internationaux)

- Votre friteuse RapidFry doit être raccordée à un circuit spécialisé qui est conforme aux exigences de l'appareil (voir le tableau ci-dessous).

**⚠ ATTENTION** Une installation incorrecte peut endommager l'appareil et invalider la garantie.

- Si la fiche de votre friteuse RapidFry n'est pas compatible avec votre prise murale, veuillez demander à un électricien d'installer une prise NEMA appropriée à moins de 1,25 mètres de l'appareil.
- Veuillez consulter l'étiquette apposée par le fabricant sur votre friteuse pour connaître son numéro de modèle (PFAxxxx), puis cochez la case appropriée ci-dessous.
- La lampe de chaleur a besoin d'un standard 240 VAC prise située à moins de 1,5 mètres de la friteuse.

## Caractéristiques électriques (Modèles internationaux)

MODÈLE PERFECT FRY	TENSION	INTENSITÉ	CAPACITÉ DU CIRCUIT	PUISSANCE
↓ Veuillez cocher <input checked="" type="checkbox"/> la case qui précède le numéro de modèle de votre friteuse RapidFry.				
<input type="checkbox"/> <b>PFA7201</b>	240	30.0	Min. 30	7200
<input type="checkbox"/> <b>PFA5701</b>	240	24.0	Min. 30	5700
<input type="checkbox"/> <b>PFA3751</b>	240	16.0	20	3750

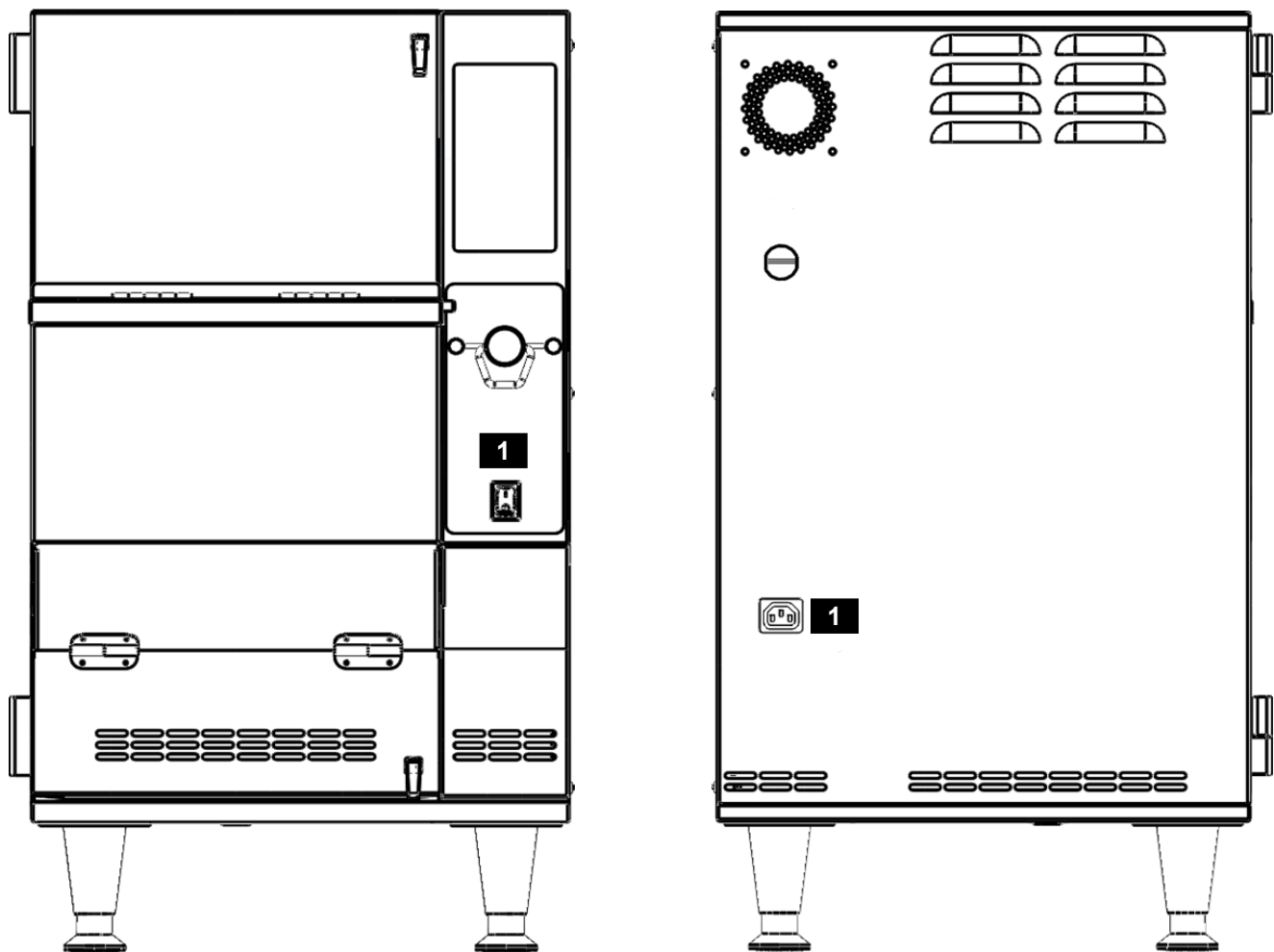
## INSTALLATION (suite)

### Lampe de chaleur (Modèles pour l'Amérique du Nord)

Votre RapidFry friteuse est équipée avec 1 prise (modèles nord-américains uniquement) qui peut accepter une lampe de chaleur seulement. La lampe de la chaleur avant de la PFA est évaluée à 500W (240V/2A).

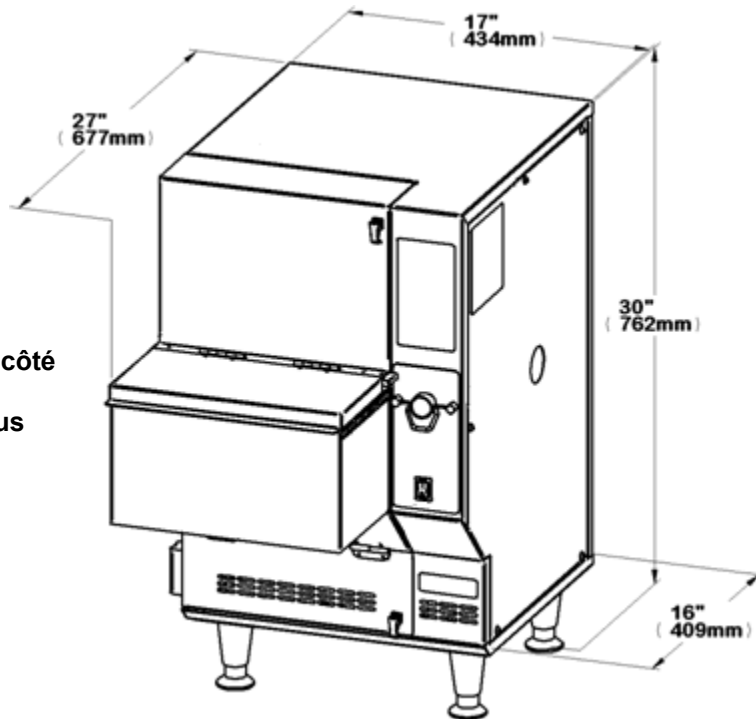
**⚠ ATTENTION** Débrancher la friteuse de l'alimentation électrique avant de tenter l'installation d'une lampe de chaleur Perfect Fry. La lampe de chaleur doit être utilisé que sur Perfect Fry équipements équipés et marquées d'un point de lampe chaleur.

Un panneau avant montage interrupteur contrôle le pouvoir de la lampe de chaleur.



## INSTALLATION (Suite)

### Encombrement

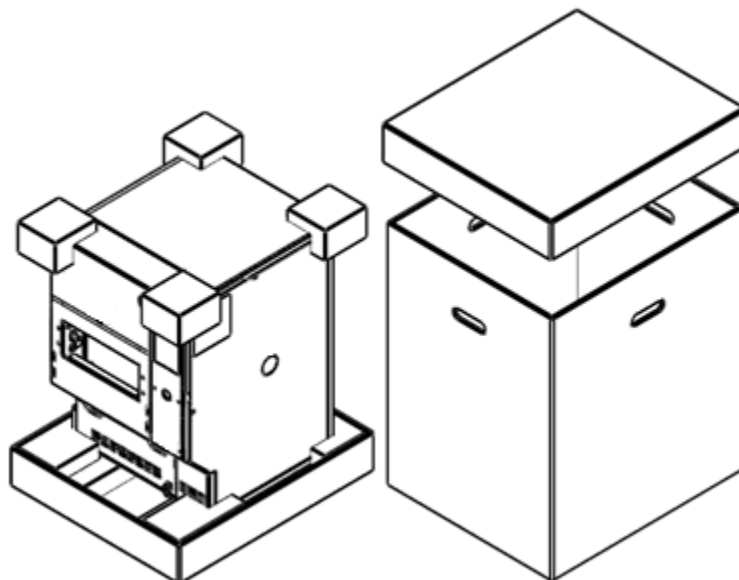


### Dégagement:

1 po (2.5 mm) de chaque côté  
2 po (5 mm) à l'arrière  
0 po (0 mm) sure le dessus

### Déballage

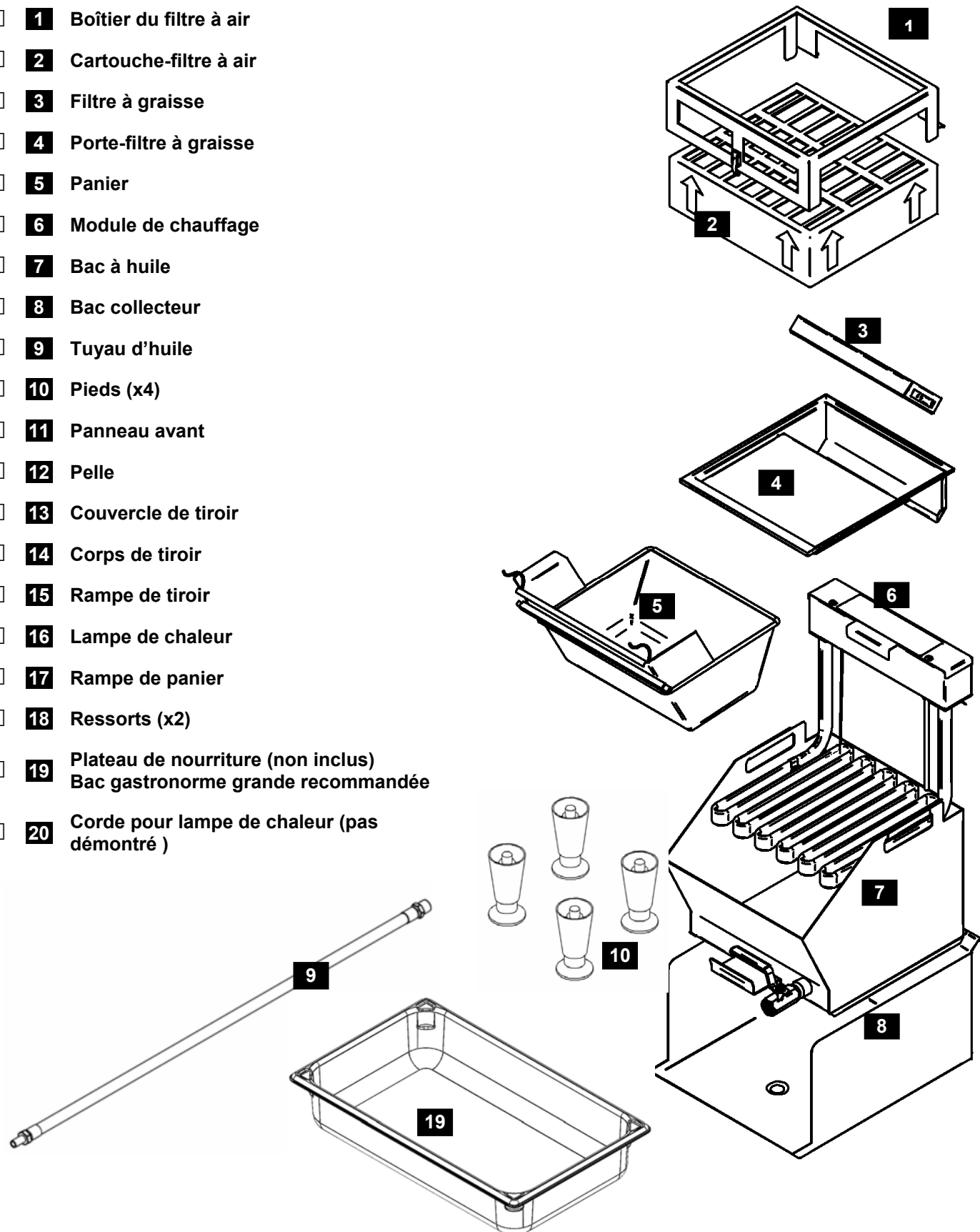
- 1) Coupez les courroies d'emballage.
- 2) Enlevez le dessus et les côtés de la boîte.
- 3) Enlevez l'enveloppe de plastique; conservez la boîte et les cales de styromousse.

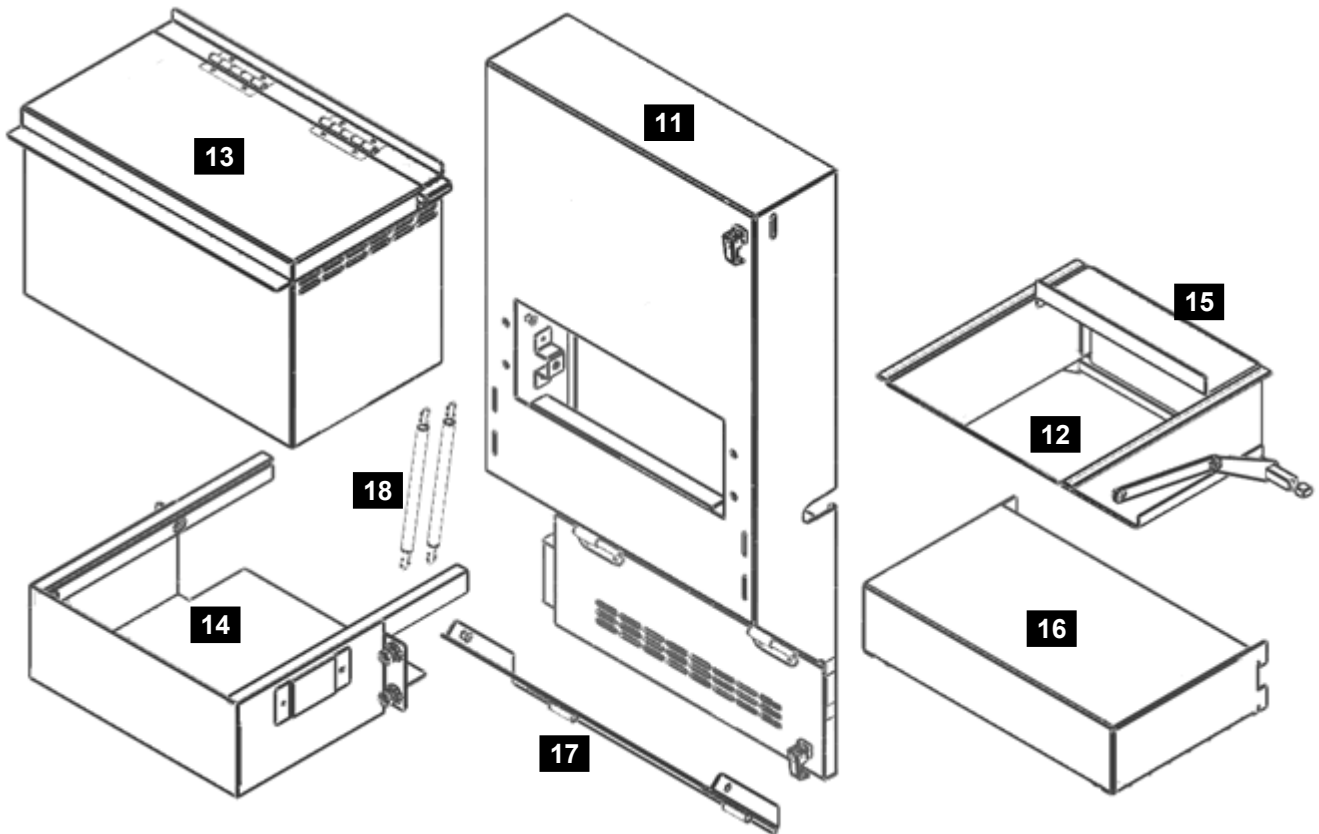


4) Soulevez la friteuse et posez-la à l'endroit voulu.

5) Quand vous retirez une pièce, cochez la case voulue  ci-dessous.

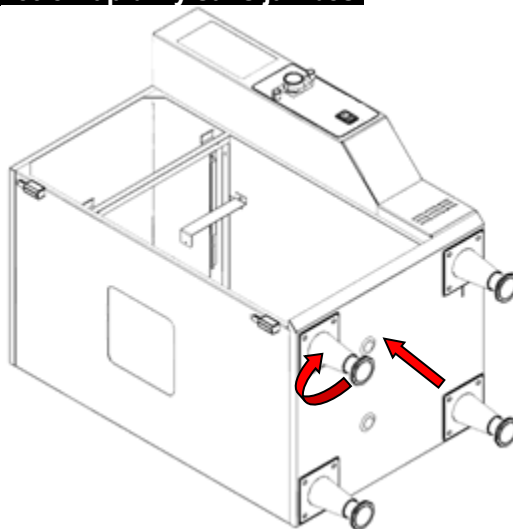
- 1** Boîtier du filtre à air
- 2** Cartouche-filtre à air
- 3** Filtre à graisse
- 4** Porte-filtre à graisse
- 5** Panier
- 6** Module de chauffage
- 7** Bac à huile
- 8** Bac collecteur
- 9** Tuyau d'huile
- 10** Pieds (x4)
- 11** Panneau avant
- 12** Pelle
- 13** Couvercle de tiroir
- 14** Corps de tiroir
- 15** Rampe de tiroir
- 16** Lampe de chaleur
- 17** Rampe de panier
- 18** Ressorts (x2)
- 19** Plateau de nourriture (non inclus)  
Bac gastronorme grande recommandée
- 20** Corde pour lampe de chaleur (pas démontré)





- 6) Tilt RapidFry d'un côté et l'installation de 2 pieds réglables, répéter le processus pour l'autre côté

**⚠ ATTENTION** Ne pas faire fonctionner votre RapidFry sans jambes.



- 7) Soulevez votre RapidFry sur le comptoir et ajustez les pieds si nécessaire.

**⚠ ATTENTION** NE PAS SOULEVER LA FRITEUSE EN SOI. TOUJOURS RETIRER L'HUILE AVANT DE PLACER UNE FRITEUSE.

- 8) Assurez-vous que les capuchons éjectables des buses du système extincteur restent bien en place
- 9) Passez à la section MONTAGE (page suivante).

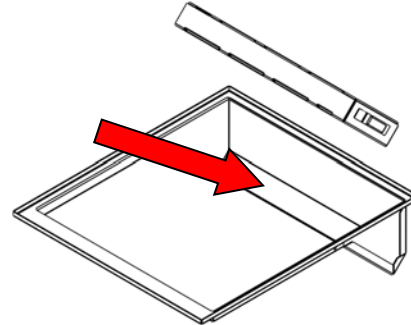
# MONTAGE

- 1) Nettoyez toutes les pièces (sauf la cartouche-filtre) et l'intérieur de la friteuse.
  - a) Lavez à l'eau tiède savonneuse.
  - b) Rincez à l'eau chaude.
  - c) Rincez à nouveau dans une solution vinaigrée (1 partie de vinaigre contre 2 parties d'eau).

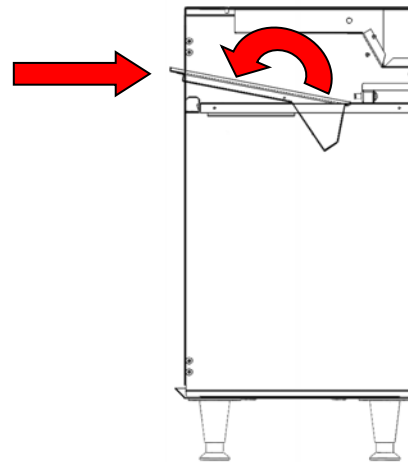
**⚠ ATTENTION** Le module de chauffage NE DOIT PAS être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide

- 2) Installez le filtre à graisse dans le porte-filtre.

Nota : L'aimant doit être à droite.

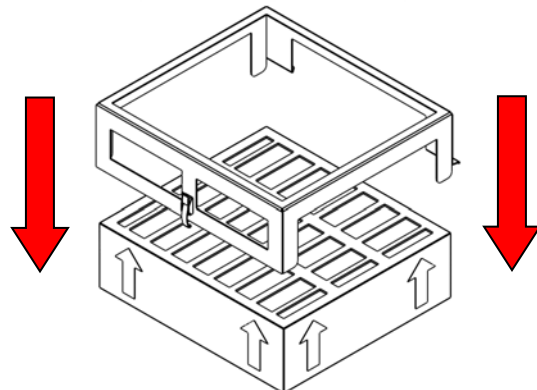


- 3) Installez le porte-filtre dans le compartiment en le poussant vers l'arrière, le long des glissières.



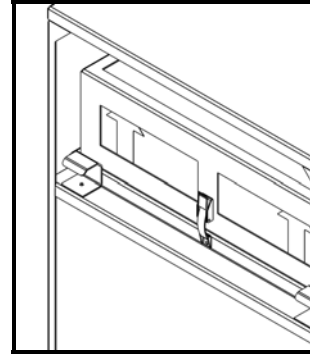
- 4) Posez le boîtier du filtre à air sur la cartouche-filtre.

Nota : Les flèches doivent pointer vers le haut.



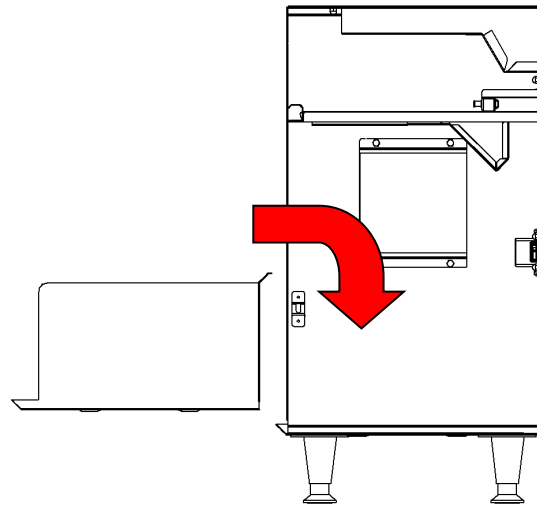
## MONTAGE (suite)

- 5) Poussez fermement la cartouche-filtre vers l'arrière du compartiment et fixez-la en fermant le loquet.



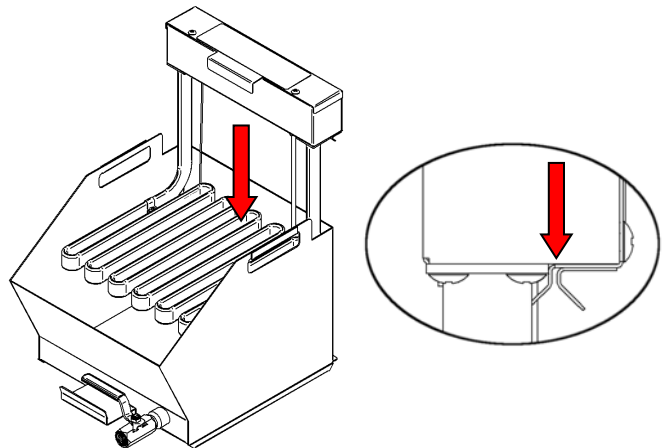
- 6) Installez le bac collecteur dans le fond de la friteuse.

Nota : Les encoches du bac doivent correspondre avec celles du fond de l'appareil.

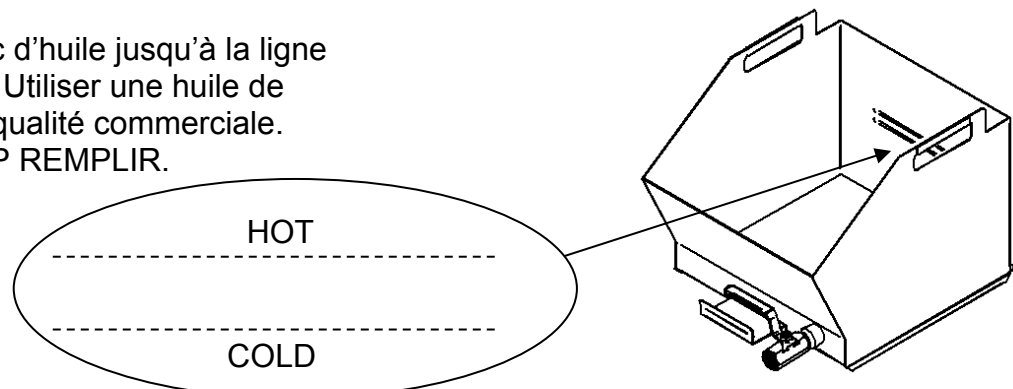


- 7) Installez le module de chauffage dans le bac.

Nota : Les rainures pratiquées sous le module doivent s'insérer dans le panneau arrière du bac.

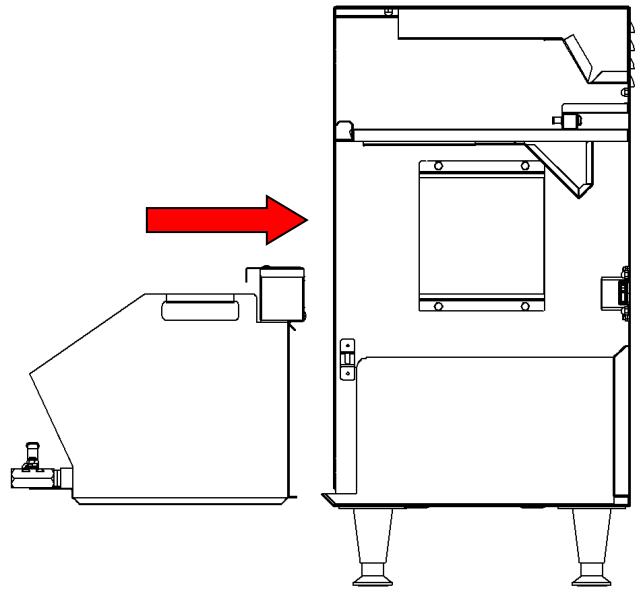


- 8) Remplissez le bac d'huile jusqu'à la ligne indiquant **COLD**. Utiliser une huile de grande friture de qualité commerciale. ÉVITEZ DE TROP REMPLIR.



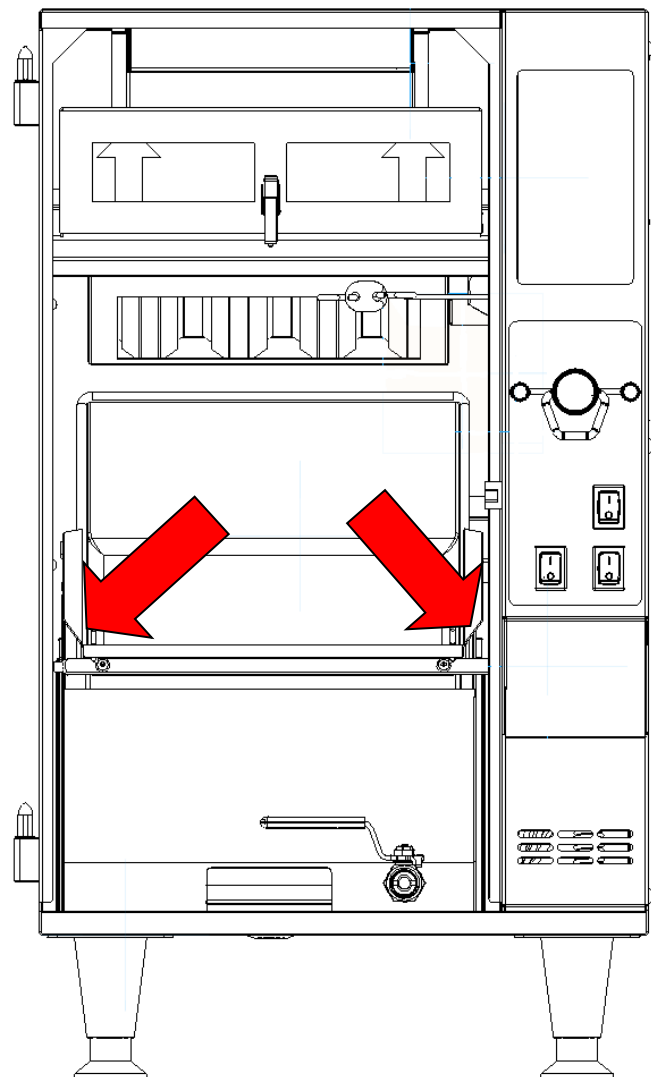
## MONTAGE (suite)

- 9) Faites glisser l'ensemble module de chauffage et bac jusqu'au fond de l'enceinte de cuisson. Poussez fermement pour assurer le raccordement des connecteurs d'électricité.



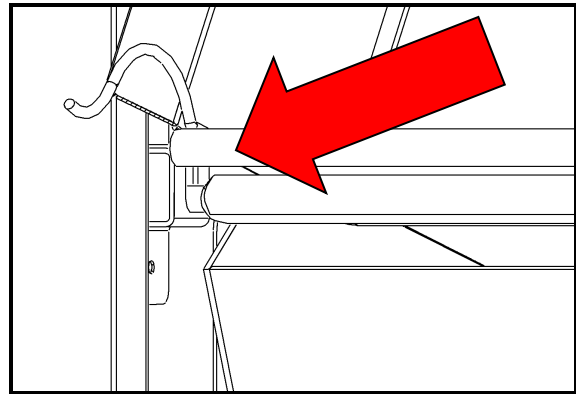
- 10) Installer panier

- a) Tilt fond avant le panier et la tige de manoeuvre dernières cabinet brides

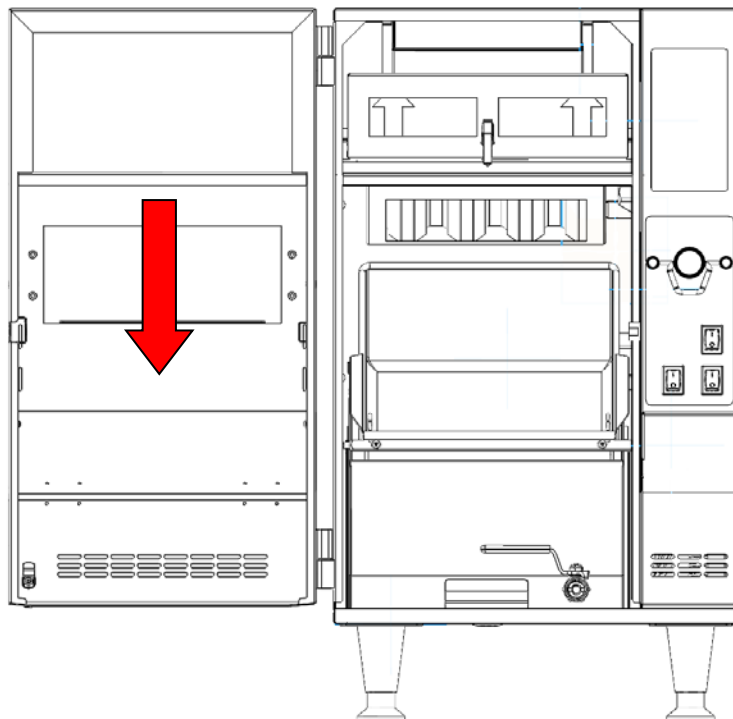
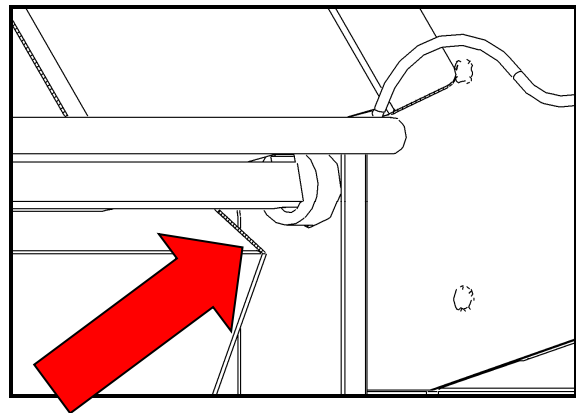


## MONTAGE (suite)

- b) Installer la tige dans la fente pivot  
- côté gauche



- c) Installer la tige en attelage à  
moteur - à droite

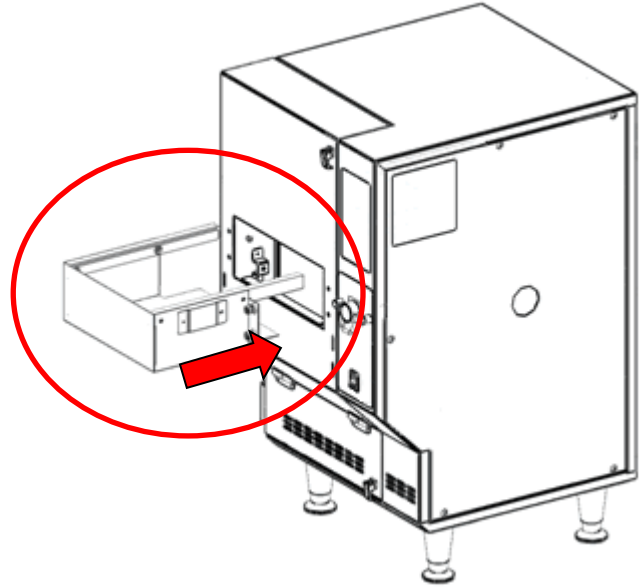


- 11) Posez le panneau avant et fermez-le. Tournez le loquet d'un quart de tour dans le sens horaire et verrouillez-le en appuyant.

## MONTAGE (suite)

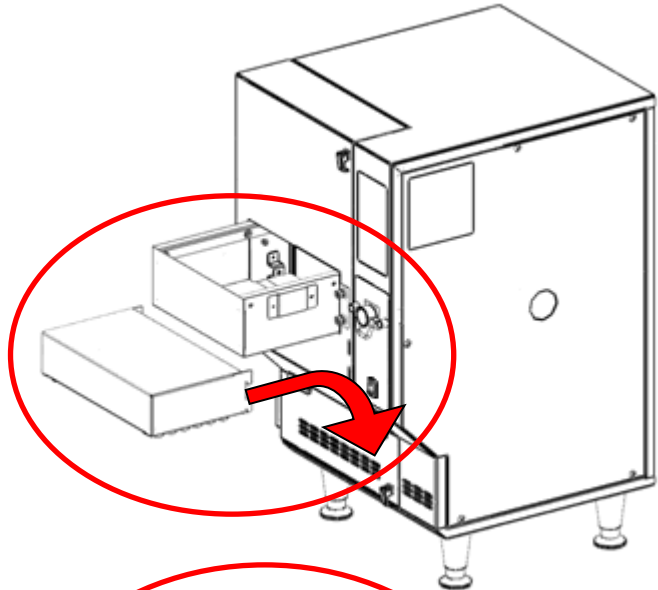
- 12) Installez le tiroir en utilisant 4 vis imperdables. Serrez fermement.

Nota: Fond du corps de tiroir doit être bien serrée sur le panneau avant.



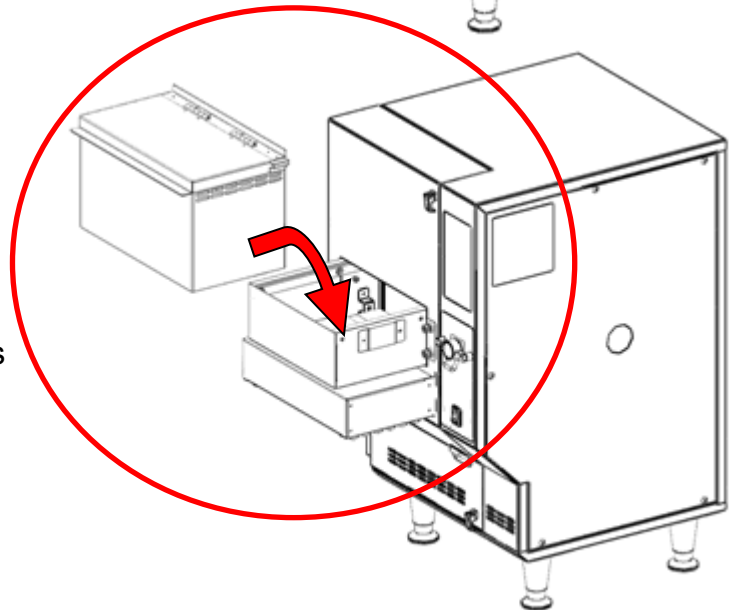
- 13) Installer la lampe de chaleur. Connectez-vous à cordon connecteurs sur le côté gauche de la lampe chauffante et l'arrière de la friteuse).

Nota: les onglets sur le dos de la lampe chauffante doit s'insérer dans les fentes sur le panneau avant



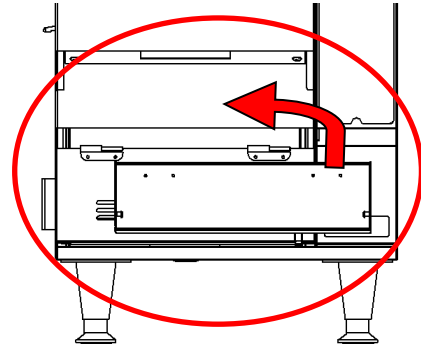
- 14) Installer le couvercle tiroir

Nota: les onglets à l'intérieur de la couverture doit s'insérer dans les fentes sur les côtés du corps de tiroir

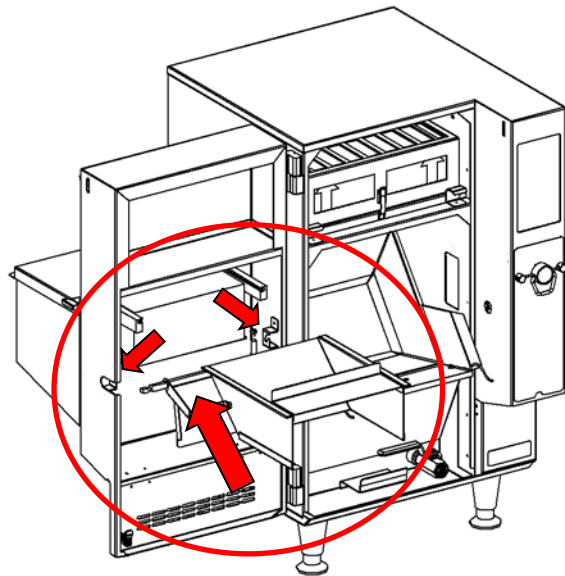


## MONTAGE (suite)

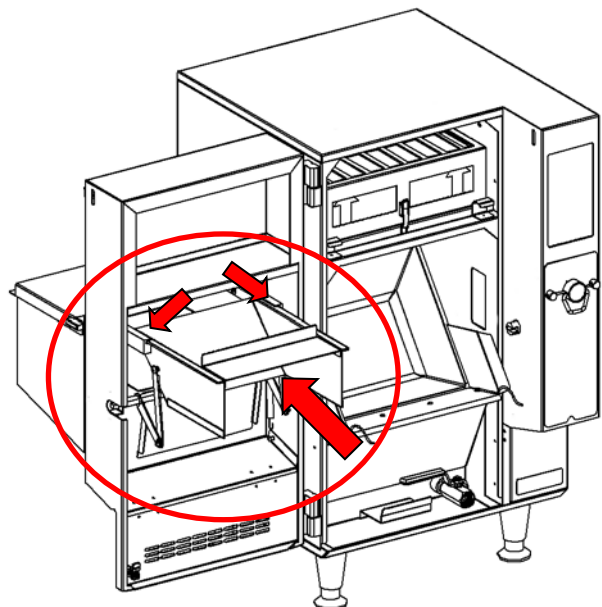
- 15) Installer ressorts rampe panier sur supports fournis. Pour une bonne ventilation et l'assainissement, la rampe panier doit toujours être installé.




- 16) Installez le tiroir rampe dans le trou sur le côté droit et fentes sur le côté gauche de l'intérieur du panneau avant.



- 17) Installer la pelle dans les guides et pousser la pelle dans tout.



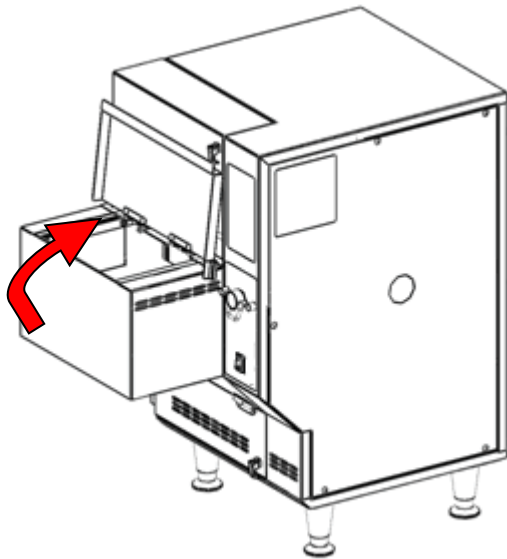
- 18) Posez le panneau avant et fermez-le. Tournez le loquet d'un quart de tour dans le sens horaire et verrouillez-le en appuyant. Branchez la friteuse et appuyez sur . Le module de chauffage se met en marche. Dans quelques minutes, la friteuse sera prête à servir!

# UTILISATION

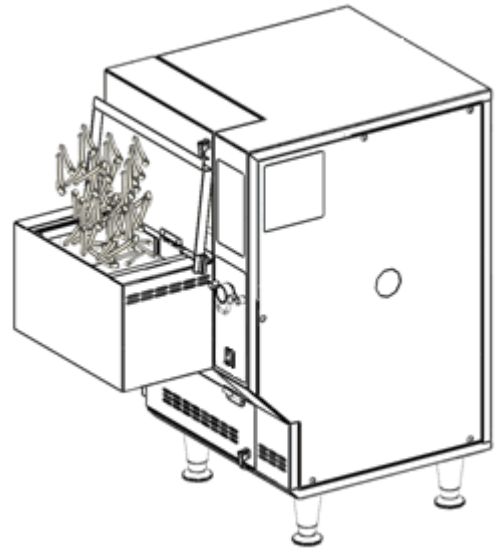
Appuyez sur **Preset** pour changer de mode

Mode manuel	Mode préréglage	Mode préréglage bloqué	Mode RapidFry™
Inserer nourriture	Inserer nourriture	Inserer nourriture	Inserer nourriture
Entrez le temps	Appuyez sur <b>Preset</b>	Appuyez sur <b>Preset</b> #	
Appuyez sur <b>Start</b>	Appuyez sur <b>Preset</b> #	<i>mode manuel illustré ci-dessous</i>	

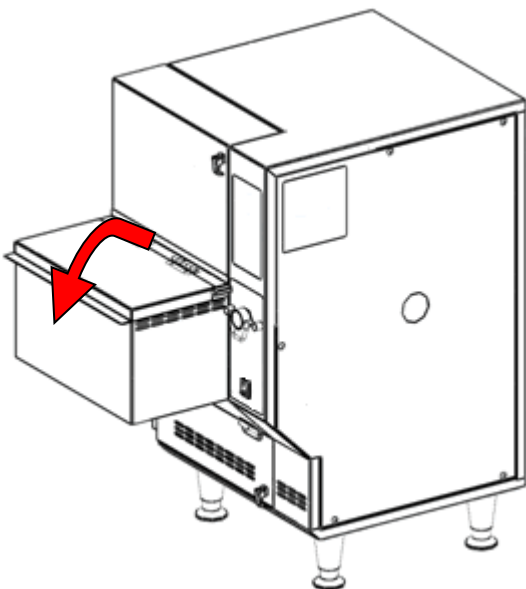
1. Ouvrir le couvercle de tiroir



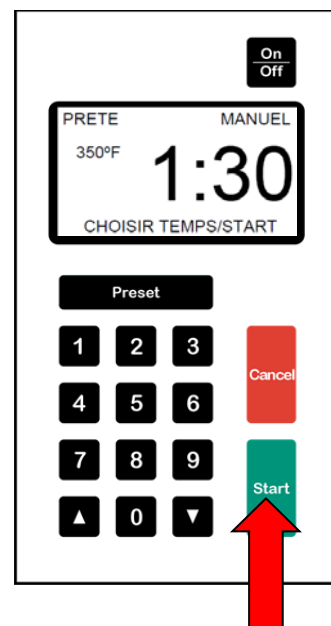
2. Insérer la nourriture



3. Fermez le couvercle de tiroir



4. Entrez le temps, appuyez sur << Start >>



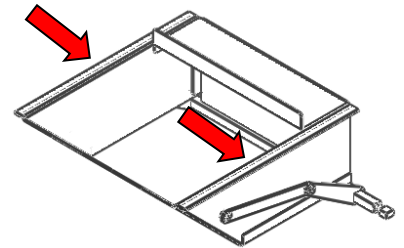
# NETTOYAGE

## Chaque jour

**⚠ ATTENTION** Ne débranchez pas la friteuse, mais assurez-vous toujours qu'elle ne fonctionne pas.

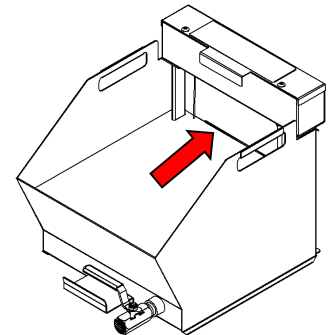
**⚠ ATTENTION** Ne touchez ni le module de chauffage, ni le bac, ni l'huile à moins d'être certain qu'ils sont froids.

- 1) Utilisez un essuie-tout de papier pour débarrasser le ou les paniers des miettes et particules d'aliments.
- 2) Essuyez miettes, huile et de toute question d'autres aliments à l'intérieur du tiroir en utilisant une serviette en papier.
- 3) Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un récurant pour acier inoxydable de bonne qualité et asséchez-le bien.
- 4) Lubrifiez rails de la pelle et le bas du tiroir en utilisant une graisse alimentaire approuvé ou de silicone lubrifiant



**⚠ ATTENTION** N'utilisez aucun nettoyant abrasif sur l'extérieur ou toute autre pièce d'acier inoxydable.

- 5) Vérifiez le niveau de l'huile à l'arrière du bac; assurez-vous qu'il atteigne la ligne « Cold » (à la température ambiante). Ajoutez de l'huile au besoin. Remplacez l'huile au moins une fois par semaine. **UTILISEZ UNE HUILE POUR GRANDE FRITURE DE QUALITÉ COMMERCIALE.**



## Une fois la semaine

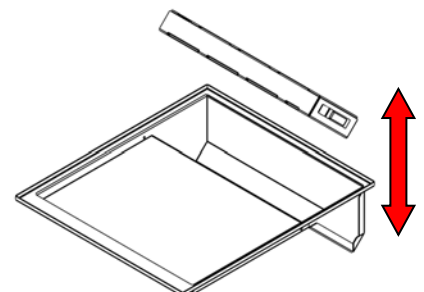
**⚠ ATTENTION** Ne débranchez la friteuse, mais assurez-vous toujours qu'elle ne fonctionne pas.

**⚠ ATTENTION** Ne touchez ni le module de chauffage, ni le bac, ni l'huile à moins d'être certain qu'ils sont froids.

- 1) Ouvrez le panneau avant en levant et tournant les verrous. Soulevez le panneau pour le libérer des charnières. Nettoyez-le sur place ou séparément.
- 2) Retirez la cartouche-filtre à air. Pour le remplacement, consultez la page 20

**⚠ ATTENTION** La cartouche-filtre à air ne doit pas être lavée

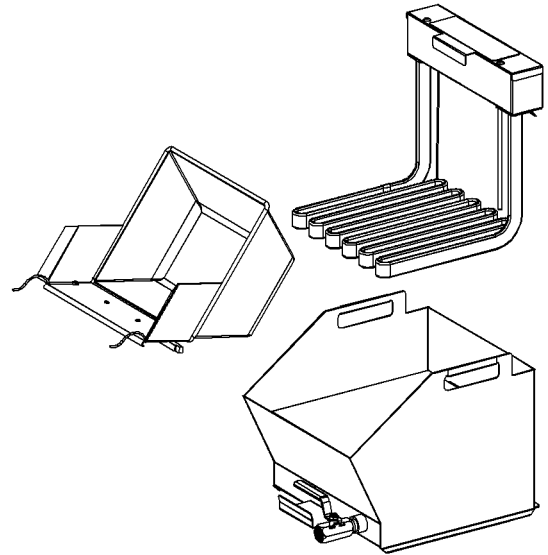
- 3) Retirez le porte-filtre à graisse de l'enceinte de cuisson. Séparez le filtre du porte-filtre et vidangez l'huile accumulée, au besoin. Lavez les deux pièces à l'eau chaude savonneuse. Rincez à fond à l'eau chaude et asséchez.



## NETTOYAGE (suite)

4) Versez l'huile usée dans des récipients d'élimination appropriés. Retenez au besoin les services d'une entreprise de fonte des graisses animales.

5) Retirez le panier, le bac à huile et le module de chauffage (consultez l'illustration à droite). Appliquez un récurant à four en vaporisateur et enveloppez d'un sac de plastique pendant au moins une heure ou préféablement jusqu'au lendemain. Lavez à l'eau chaude savonneuse et rincez à fond à l'eau chaude. Plongez ensuite les pièces dans une solution de rinçage composée d'une partie de vinaigre blanc contenant 5 % d'acide acétique pour 2 parties d'eau. **Cette étape est très importante.** Le rinçage neutralise les résidus savonneux qui causent la dégradation et la décoloration de l'huile, la formation d'écume et une perte considérable de rendement. Terminez en rinçant les pièces à l'eau claire.. **Nettoyer les bornes mâles et femelles sur les connecteurs avec de l'alcool à friction et un coton-tige.**

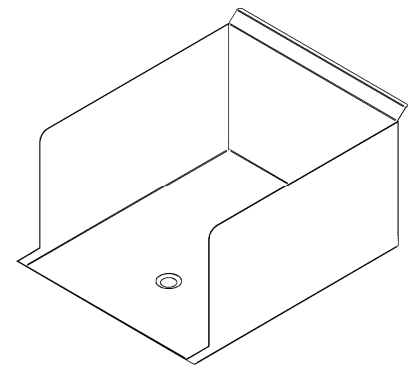


**⚠ ATTENTION** **Le module de chauffage NE DOIT PAS être immergé dans l'eau ni dans tout autre liquide.**

**⚠ ATTENTION** **Évitez d'appliquer le récurant sur le connecteur mâle**

6) Retirez le bac collecteur et, au besoin, l'huile qui s'y est accumulée. Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez à fond à l'eau chaude et asséchez.

7) Une fois les pièces retirées, nettoyez l'enceinte de cuisson et les compartiments des filtres à l'aide d'un savon dégraissant ou d'un récurant pour le four. Rincez avec un chiffon humide et asséchez.



**⚠ ATTENTION** **Évitez d'appliquer le récurant sur la connexion femelle.**

8) Mettez la friteuse de côté et nettoyez la surface et les parois extérieures.

9) Assurez-vous que les capuchons éjectables des buses du système extincteur d'incendie restent en place.

10) Remplacez les pièces (consultez la section MONTAGE à la page 11)

## NETTOYAGE (suite)

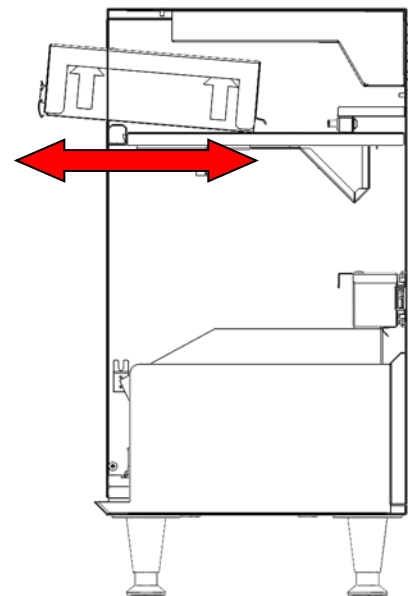
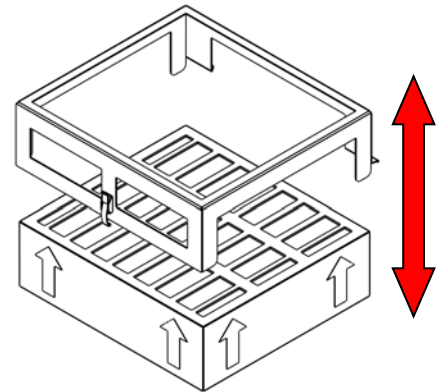
### Entretien périodique

#### Remplacement de la cartouche-filtre à air

- La cartouche-filtre doit être remplacée à intervalle d'au plus deux mois ou plus fréquemment en cas d'usage intensif. Il est plus facile et moins risqué de le faire lorsque la friteuse est refroidie.
- N'utilisez que des filtres PERFECT FRY.

Procédure de remplacement de la cartouche:

- 1) Ouvrez le panneau avant en levant et tournant les verrous.
- 2) Ouvrez le loquet du boîtier du filtre à air et retirez-le, ainsi que la cartouche-filtre, de son compartiment.
- 3) Retirez la cartouche-filtre du boîtier.
- 4) Nettoyez le boîtier avec un chiffon.
- 5) Placez le boîtier sur la nouvelle cartouche-filtre et inscrivez la date du jour sur celle-ci. (Les flèches ↑↑ doivent pointer vers le haut.)
- 6) Insérez le boîtier et la nouvelle cartouche-filtre dans le compartiment, en les poussant fermement, puis refermez le loquet.
- 7) Refermez le panneau avant et ses verrous.



#### PFS extincteur automatique

- L'extincteur automatique doit être inspecté à intervalle mensuel par le propriétaire ou son personnel et deux fois l'an par un technicien agréé, comme l'exige la norme NFPA 17A. Il est essentiel d'établir un programme d'entretien de concert avec une entreprise locale de prévention des incendies, afin de s'assurer de respecter les codes locaux. Pour obtenir des précisions, veuillez consulter la section intitulée PFS extincteur automatique (à la page 43).

# POUR BIEN RÉUSSIR LA GRANDE FRITURE

Des milliers d'utilisateurs de la friteuse PERFECT FRY font état d'excellents résultats : aliments savoureux, cuisson rapide, clients satisfaits, bénéfices intéressants et moins de pertes de temps pour une vaste gamme d'aliments congelés. Ils ont appris comment exploiter tous les avantages de leur appareil. Vous le pouvez aussi; il suffit de suivre les recommandations ci-dessous, qui ont été mises à l'épreuve dans de grandes cuisines industrielles.

## Du congélateur à la friteuse



## Pour réussir à tout coup ...

- 1) Utilisez des aliments congelés. Les aliments crus, réfrigérés ou décongelés absorbent plus de gras.
- 2) Débarrassez les aliments des cristaux de glace et épongez-les. L'huile et l'eau ne font pas bon ménage. L'excès d'humidité dégrade l'huile, augmente le temps de cuisson, retarde le service, accroît le nettoyage nécessaire et peut entraîner une ébullition subite.
- 3) Évitez d'utiliser trop de panure. Elle contient du sucre et d'autres ingrédients qui contribuent à la dégradation de l'huile et donnent des aliments d'apparence plus foncée. Vous pouvez éliminer les particules de panure en filtrant l'huile.

**RÉDUISEZ L'HUMIDITÉ POUR AUGMENTER VOS BÉNÉFICES .**

### Les 5 facteurs de qualité pour les frites

- Teneur en solides
- Longueur
- Grosseur des morceaux
- Type de coupe
- Enrobage

*Plus la pomme de terre est ferme, plus vous faites de bénéfices.*

Votre fournisseur peut vous renseigner à ce sujet.

**« Il y a 78 % d'eau et 22 % de solides dans une pomme de terre crue. »**

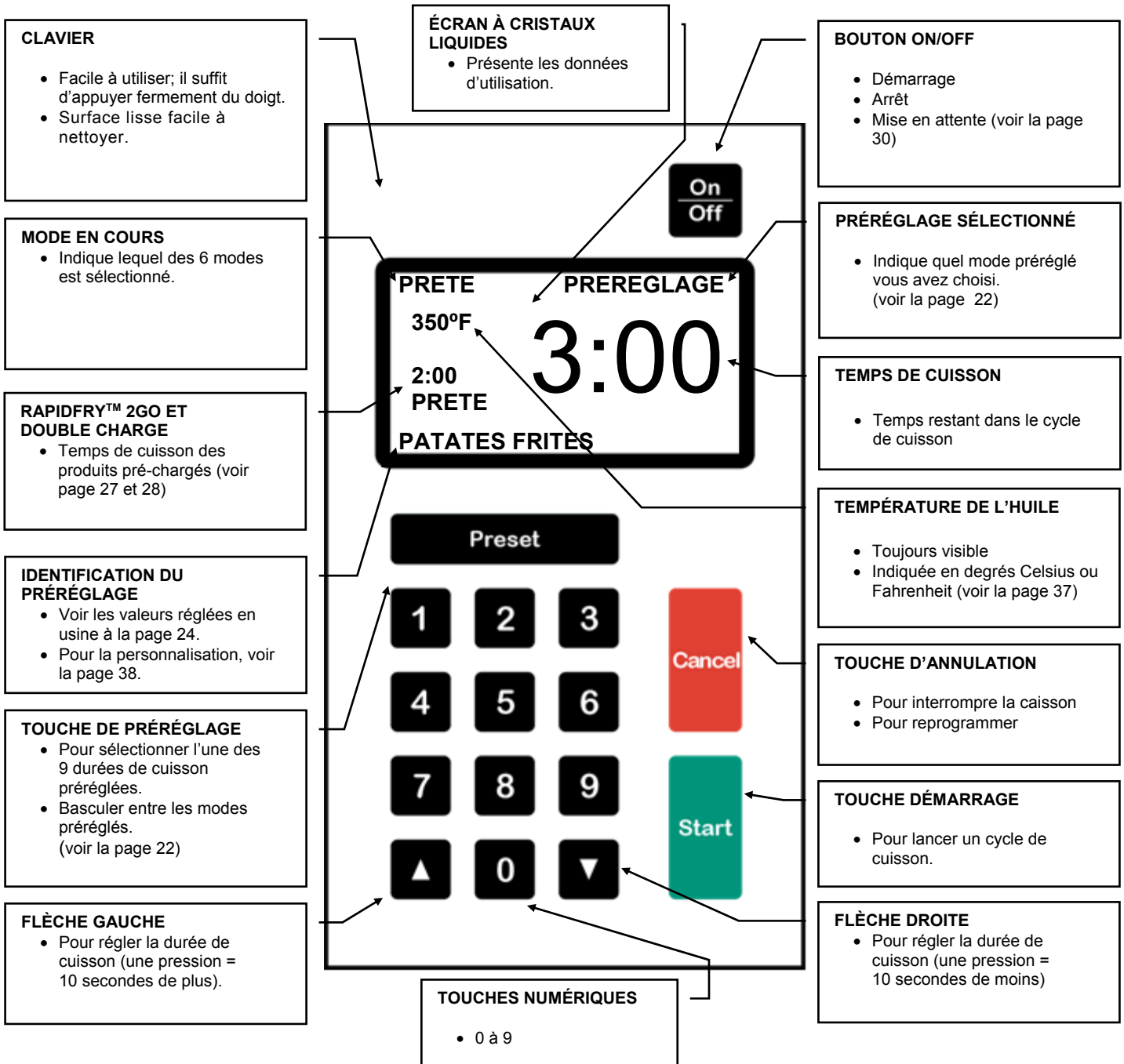
**....Aliments McCain**

## Durée de la cuisson

**MOINS IL Y A D'HUMIDITÉ, PLUS LA CUISSON EST RAPIDE.**

Demandez à votre fournisseur de vous indiquer le pourcentage d'humidité que contiennent les aliments. Rappelez-vous : moins il y a d'humidité, plus la friture est rapide et plus vous rentabilisez votre appareil PERFECT FRY. Les entreprises qui préparent des aliments congelés pour la friture indiquent généralement la durée de la cuisson pour chacun, selon la taille des morceaux.

# MODE D'EMPLOI




Modes pré-réglés				
Caractéristique	Mode manuel	Mode pré-réglage bloqué	Mode pré-réglage bloqué	Mode RapidFry™
Entrez manuellement le temps de cuisson	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
saisit automatiquement les temps de pré-réglage	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Reste en mode même après cycle de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Élimine le besoin d'utiliser le clavier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

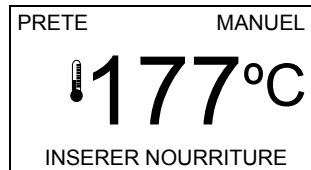
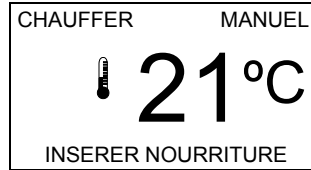
## MODE D'EMPLOI (suite)

### Démarrage

#### VOUS

- 1) Appuyez sur  pendant une demi-seconde.
- 2) Attendez de 10 à 15 minutes, le temps que l'huile atteigne la température de service (350°F or 177°C).

#### L'ÉCRAN

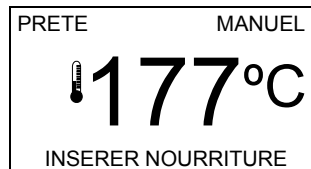


#### LA FRITEUSE

- 1) Se met en mode **RÉCHAUFFAGE**.
- 2) Chauffe l'huile jusqu'à la température de service.
- 3) Quand la température de service est atteinte, est **PRÊTE** à commencer la cuisson.

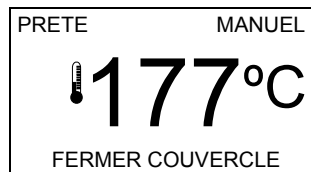
### Mode manuel

- 1) Ouvrir le couvercle de tiroir.
- 2) Insérer nourriture.



- 1) L'écran affiche **INSERER NOURRITURE**

- 3) Fermer le couvercle de tiroir.



- 2) Panier descend dans l'huile.
- 3) L'écran affiche **FERMER COUVERCLE**.

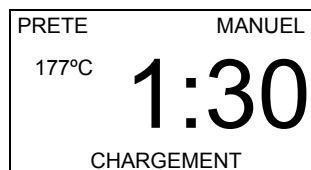
- 4) Entrez la durée de cuisson et appuyez sur **Start**

e.g. **1 3 0 Start**

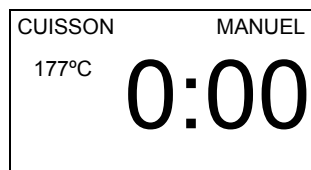


- 4) L'écran affiche **CHOISIR TEMPS/START**.
- 5) Les charges tiroir de la nourriture dans l'huile.
- 6) Démarre le cycle de **CUISSON**.
- 7) Déclenche le compte à rebours.
- 8) Le panier remonte.
- 9) Égouttage (durée réglable).
- 10) Émet un timbre à la fin du cycle de cuisson.
- 11) Les décharges friteuse la nourriture dans le bac réchauffement.

**Nota: Ne pas ouvrir le couvercle tiroir ou du panneau frontal lorsque le nourriture chargement**



- 5) Servez la nourriture.



- 12) Le cycle de cuisson est terminée.

## MODE D'EMPLOI (suite)

### Durées de cuisson préréglées

Durées et noms de cuisson préréglées (valeurs établies en usine)								
Preset	Nom	Durée	Preset	Nom	Durée	Preset	Nom	Durée
1	PATATES FRITES	3:00	4	POPPERS	3:00	7	FILET DE POISSON	4:00
2	FILET DE POULET	4:00	5	BATON DE FROMAGE	2:00	8	AILES DE POULET	4:00
3	RONDELLES OIGNON	2:30	6	POGO	3:00	9	POULET ET FRITES	4:00

NOTA : Une pression sur **Preset** fait basculer du mode MANUEL, au mode PRÉRÉGLAGE, au mode PRÉRÉGLAGE BLOQUÉ et au mode RAPIDFRY™.

NOTA: Les préréglées par défaut sont programmés et affichés pour vous montrer les capacités de votre RapidFry. Nous vous recommandons de modifier les préréglages en fonction de vos propres besoins. Voir pages 38 et 39.

## Mode préréglage

### VOUS

- 1) Ouvrir le couvercle de tiroir.
- 2) Insérer nourriture.
- 3) Fermer le couvercle de tiroir.
- 4) Appuyez sur **Preset**

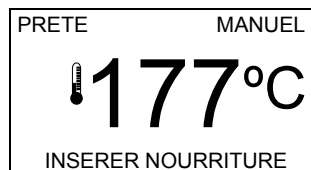
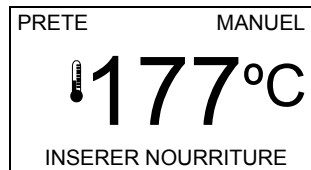
- 5) Appuyez sur **1** (par exemple)  
Le cycle de cuisson commence immédiatement.

Nota : Vous pouvez choisir l'un ou l'autre de 9 préréglages

**Nota: Ne pas ouvrir le couvercle tiroir ou du panneau frontal lorsque le nourriture chargement**

- 6) Servez la nourriture.

### L'ÉCRAN



### LA FRITEUSE

- 1) Se met en mode **PRÉRÉGLAGE**.
- 2) L'écran affiche **PRÉRÉGLAGE**.
- 3) Panier descend dans l'huile.
- 4) L'écran affiche **FRENCH FRIES** (default is 3:00)
- 5) Les charges tiroir de la nourriture dans l'huile.
- 6) Démarre le cycle de **CUISSON**.
- 7) Déclenche le compte à rebours.
- 8) Le panier remonte.
- 9) Égoutage (durée réglable).
- 10) Émet un timbre à la fin du cycle de cuisson.
- 11) Les décharges friteuse la nourriture dans le bac réchauffement.
- 12) Le cycle de **CUISSON** est terminée.
- 13) La friteuse revient au mode **PRÊTE**.
- 14) La friteuse revient au mode **MANUEL**.

## MODE D'EMPLOI (suite)

### Mode pré réglage bloqué

#### VOUS

- 1) Ouvrir le couvercle de tiroir.
- 2) Insérer nourriture.
- 3) Fermer le couvercle de tiroir.
- 4) Appuyez sur **Preset** + **Preset**
- 5) Appuyez sur **2** (par exemple)  
Le cycle de cuisson commence immédiatement.

Nota : Vous pouvez choisir l'un ou l'autre de 9 pré réglages

**Nota: Ne pas ouvrir le couvercle tiroir ou du panneau frontal lorsque le nourriture chargement**

- 6) Servez la nourriture.
- 7) Pour cuire d'autres aliments de la même manière, reprenez les étapes 1 à 3.

#### L'ÉCRAN



#### LA FRITEUSE

- 1) Se met en mode **PRÉRÉGLAGE BLOQUÉ**.
  - 2) L'écran affiche **PRÉRÉGLAGE**
  - 3) L'écran affiche **FILET DE POULET (4:00)**
  - 4) Les charges tiroir de la nourriture dans l'huile.
  - 5) Démarre le cycle de **CUISSON**.
  - 6) Déclenche le compte à rebours.
  - 7) Le panier remonte.
  - 8) Égouttage (durée réglable).
  - 9) Émet un timbre à la fin du cycle de cuisson.
  - 10) Les décharges friteuse la nourriture dans le bac réchauffement.
  - 11) Le cycle de **CUISSON** est terminée.
- Nota : Le mode **PRÉRÉGLAGE**  reste sélectionné

**MODE D'EMPLOI (suite)****Mode RapidFry™****VOUS**

- 1) Ouvrir le couvercle de tiroir.
- 2) Insérer nourriture.
- 3) Fermer le couvercle de tiroir.
- 4) Appuyez sur **Preset** 3 fois
- 5) Appuyez sur **2** (par exemple)  
Le cycle de cuisson commence immédiatement.

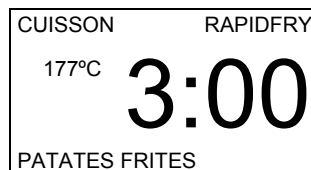
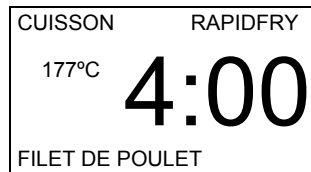
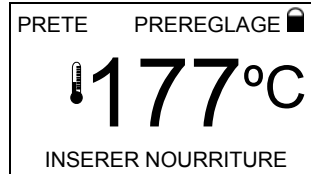
Nota : Vous pouvez choisir l'un ou l'autre de 9 pré réglages

**Nota: Ne pas ouvrir le couvercle tiroir ou du panneau frontal lorsque le nourriture chargement**

- 6) Servez la nourriture.
- 7) Pour cuire d'autres aliments de la même manière, reprenez les étapes 1 à 3.

Nota: Si vous utilisez le même pré réglage répétitive, il n'est pas nécessaire d'utiliser le clavier. Le mouvement du couvercle tiroir contrôle le cycle de cuisson.

- 8) Appuyez sur **Cancel** pour modifier le pré réglage utilisé pour **RAPIDFRY**
- 9) Appuyez sur **1** (par exemple)

**L'ÉCRAN****LA FRITEUSE**

- 1) Se met en mode **RAPIDFRY**.
- 2) L'écran affiche **RAPIDFRY**
- 3) L'écran affiche **FILET DE POULET (4:00)**
- 4) Les charges tiroir de la nourriture dans l'huile.
- 5) Démarre le cycle de **CUISSON**.
- 6) Déclenche le compte à rebours.
- 7) Le panier remonte.
- 8) Égouttage (durée réglable).
- 9) Émet un timbre à la fin du cycle de cuisson.
- 10) Les décharges friteuse la nourriture dans le bac réchauffement.
- 11) Le cycle de **CUISSON** est terminée.

Nota : Le mode **RAPIDFRY** reste sélectionné

## MODE D'EMPLOI (suite)

### RapidFry™ 2GO

#### VOUS

- 1) Ouvrir le couvercle de tiroir.
- 2) Insérer nourriture.
- 3) Fermer le couvercle de tiroir.

- 4) Entrez la durée de cuisson et

appuyez sur **Start**

e.g. **1 3 0 Start**

**Nota: Ne pas ouvrir le couvercle tiroir ou du panneau frontal lorsque la nourriture chargement**

- 5) Ouvrir le couvercle de tiroir après produit est fini de charger.
- 6) Insérer nourriture.
- 7) Fermer le couvercle de tiroir.

- 8) Entrez la durée de cuisson et

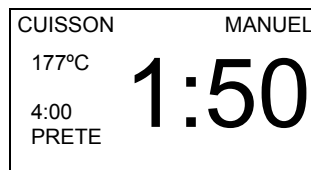
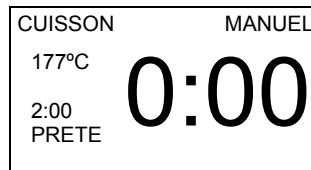
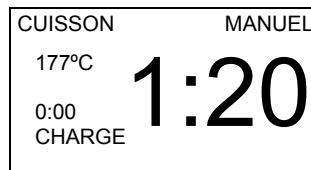
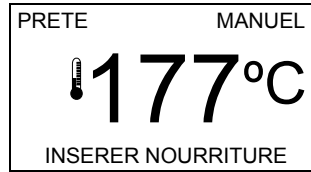
appuyez sur **Start**

e.g. **2 0 0 Start**

- 9) Servez la nourriture.

- 10) Pour cuire d'autres aliments de la même manière, reprenez les étapes 5 à 8.

#### L'ÉCRAN



#### LA FRITEUSE

- 1) Brève pause, puis le panier descend.

- 2) Les charges tiroir de la nourriture dans l'huile.
- 3) Démarre le cycle de **CUISSON**.
- 4) Déclenche le compte à rebours.

- 5) L'écran affiche le temps et l'état du cycle de cuisson préchargés

- 6) Le panier remonte.
- 7) Égouttage (durée réglable).
- 8) Émet un timbre à la fin du cycle de cuisson.
- 9) Les décharges friteuse la nourriture dans le bac réchauffement.

- 10) Préchargé cycle de cuisson commence automatiquement après le cycle de cuisson original est terminée.

RAPIDFRY™ 2GO fonctionne avec tous les différents modes de pré-réglage et se comporte selon le mode. Exemple: pour le mode RAPIDFRY, il suffit d'ouverture et de fermeture du couvercle tiroir.

## MODE D'EMPLOI (suite)

### Charge double

#### VOUS

- 1) Ouvrir le couvercle de tiroir.
- 2) Charger avec premier produit alimentaire (poulet)
- 3) Fermer le couvercle de tiroir.
- 4) Appuyez sur **Preset**
- 5) Appuyez sur **9** (par exemple)  
Le cycle de cuisson commence immédiatement.

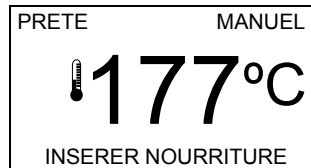
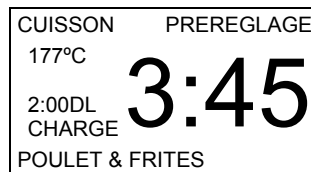
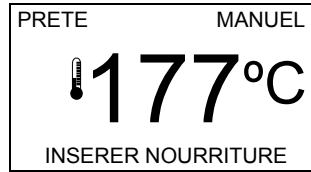
Nota: Preset 9 a été programmée pour le temps de chargement à double (voir la page 28)

**Nota: Ne pas ouvrir le couvercle tiroir ou du panneau frontal lorsque le nourriture chargement**

- 6) Ouvrir le couvercle de tiroir.
- 7) Charger avec deuxième produit alimentaire (frites)
- 8) Fermer le couvercle de tiroir.

- 9) Servez la nourriture.

#### L'ÉCRAN



#### LA FRITEUSE

- 1) Brève pause, puis le panier descend.
- 2) L'écran affiche **POULET & FRITES** (4:00 pour poulet)
- 3) L'écran affiche 2:00DL and **WAIT** (default is 2:00 for fries)
- 4) Les charges tiroir de la nourriture dans l'huile.
- 5) Démarre le cycle de **CUISSON**.
- 6) Déclenche le compte à rebours.
- 7) L'écran affiche 2:00DL et **CHARGE**
- 8) Émet un timbre chaque 10 secondes du cycle de cuisson. 10 seconds pour vous rappeler de calcul deuxième produit (frites).
- 9) L'écran affiche 2:00DL et **PRETE**.
- 10) A 2:00 les charges tiroir les frites dans l'huile.
- 11) Le temps et l'état de charge à double disparaît.
- 12) Le panier remonte.
- 13) Égouttage (durée réglable).
- 14) Émet un timbre à la fin du cycle de cuisson.
- 15) Les décharges friteuse la nourriture dans le bac réchauffement.
- 16) Le cycle de **CUISSON** est terminée.

Charge double fonctionne avec tous les modes pré-réglés et se comporte en fonction de la mode. Pour programmer un pré-réglage charge double, s'il vous plaît se référer à la page 38.

**La combinaison des deux charges ne doit pas être supérieure à un tiroir plein. Un tiroir plein est exactement combien le panier peut accepter.**

## MODE D'EMPLOI (suite)

### Correction de la durée de cuisson

#### VOUS

Entrez la durée de cuisson incorrecte (par ex. 4:30 au lieu de 3:30).

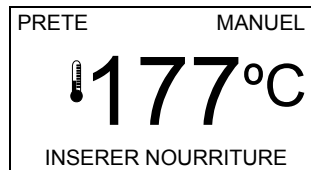
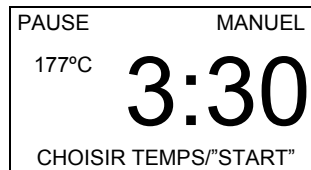
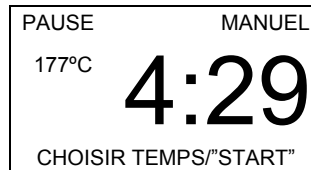
2) Appuyez sur **4 3 0** **Start**

3) Appuyez sur **Cancel**

4) Appuyez sur **3 3 0** **Start**

Nota: Appuyez sur **Cancel** au lieu d'entrer dans une nouvelle durée de cuisson sera complète le cycle de cuisson et de vider les produits alimentaires dans le bac réchauffement.

#### L'ÉCRAN



#### LA FRITEUSE

- 1) Les charges tiroir de la nourriture dans l'huile.
- 2) Démarre le cycle de **CUISSON**.
- 3) Déclenche le compte à rebours.

- 4) **PAUSE**
- 5) Le panier remonte.
- 6) L'écran affiche **CHOISIR TEMPS/START**

- 7) L'écran affiche nouveau temps
- 8) Brève pause, puis le panier descend.
- 9) Déclenche le compte à rebours.

### On ouvre la couvercle – la cuisson s'arrête

1) Ouvrez le couvercle pendant un cycle de cuisson.

2) Fermez le couvercle pour que le cycle de cuisson reprenne.



- 1) Le cycle de **CUISSON** s'arrête.
- 2) Le panier remonte.

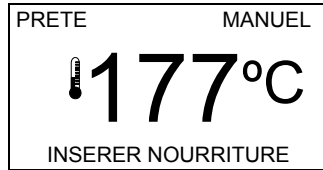
- 3) Brève pause, le panier descend.
- 4) Tiroir termine le chargement du produit.
- 5) Le cycle de **CUISSON** recommence.
- 6) Le compte à rebours démarre.

**Ne pas ouvrir le couvercle tiroir ou du panneau frontal lorsque le nourriture chargement.**


## MODE D'EMPLOI (suite)

### Mode mise en attente (appoint)

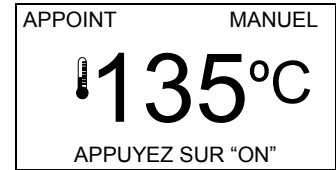
#### L'ÉCRAN



#### VOUS

- 1) Appuyez sur  et  en même temps.
- 2) Relâchez les deux touches.

#### L'ÉCRAN



La température baissera à 135 °C / 275°F (température de mise en attente réglée en usine; voir la page 37 pour plus de précisions).


**Nota : Quand l'activité est moins intense, le mode APPOINT permet d'économiser l'énergie et de prévenir la dégradation de l'huile, tout en assurant un retour rapide à la température de service.**

### Arrêt de la friteuse

#### VOUS

DÉSACTIVEZ LA FRITEUSE :

- À la fin de la journée;
- Avant de remplacer l'huile;
- Avant le nettoyage;
- Pour toute autre mesure d'entretien.

- 1) Appuyez sur 

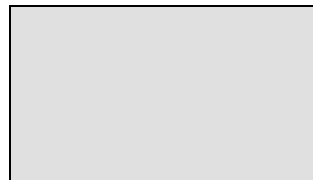
#### L'ÉCRAN



#### LA FRITEUSE

- 1) Now in **READY** mode
- 2) Se met en mode **REFROIDISSEMENT**.
- 3) Le module de chauffage ne reçoit plus d'électricité.
- 4) Les ventilateurs continuent de refroidir l'appareil.
- 5) La friteuse suit la baisse de la température.
- 6) Le rétroéclairage de l'écran s'éteint
- 7) La température baisse jusqu'à 122 °F (50 °C).
- 8) Les ventilateurs s'arrêtent.
- 9) L'écran s'éteint.
- 10) La friteuse s'est arrêtée.

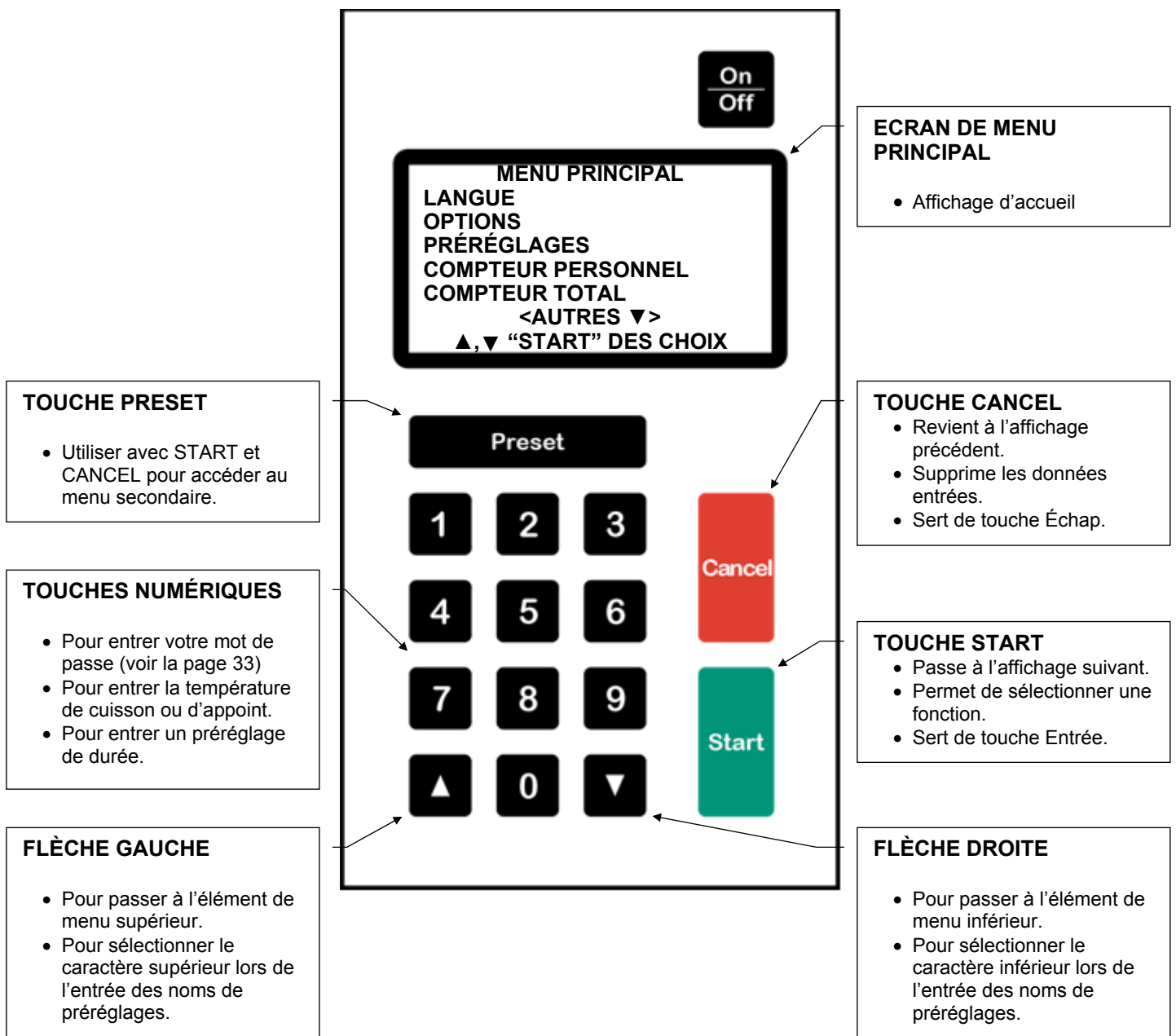
**NE DÉBRANCHEZ PAS LA FRITEUSE**  
**Les ventilateurs doivent rester en marche pendant le REFROIDISSEMENT.**



# RÉGLAGES PERSONNALISÉS


## VOUS POUVEZ PERSONNALISER LES RÉGLAGES SUIVANTS :

- CTST™ (sensibilité de le temps de cuisson)
- Température en degrés °C ou °F
- Durées de cuisson pré-réglées
- Température de l'huile en mode APPOINT
- Décompte des cycles de cuisson
- Température de service
- Durée de l'égouttage
- Volume du timbre
- Etc



## RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

### Comment accéder au menu secondaire

<u>L'ÉCRAN</u>	<u>VOUS</u>	<u>L'ÉCRAN</u>
PRETE MANUEL  <b>177°C</b> INSERER NOURRITURE	1) Appuyez sur <b>Cancel Start</b> <b>Preset</b> en même temps. 2) Relâchez les en même temps	PFC VER.: 4.0.3 FRYER SN# XXXXX ENTRER MOT DE PASSE: ►
PFC VER.: 4.0.3 FRYER SN# XXXXX ENTRER MOT DE PASSE: ►****	3) Appuyez sur <b>4 7 5 0 Start</b>	<b>MENU PRINCIPAL</b> LANGUE OPTIONS PREREGLAGES COMPTEUR PERSONNEL COMPTEUR PREREGLAGE < AUTRES ▼ > ▲, ▼ "START" DES CHOIX
<b>MENU PRINCIPAL</b> LANGUE <b>OPTIONS</b> PREREGLAGES COMPTEUR PERSONNEL COMPTEUR PREREGLAGE < AUTRES ▼ > ▲, ▼ "START" DES CHOIX	4) Faites défiler jusqu'à la fonction désirée, puis appuyez sur <b>Start</b>	<b>OPTIONS</b> ETAT D'ATTENTE <input type="checkbox"/> MODE D'APPOINT <input checked="" type="checkbox"/> MODE PREREGLAGE <input type="checkbox"/> VOL. AVERTISSEUR 9 VOL. TOUCHES 4 < AUTRES ▼ > ▲, ▼ "START" DES CHOIX

### CTS™ (sensibilité de le temps de cuisson)

- CTS™ ajuste le temps de cuisson pour compenser la baisse de la température de l'huile de cuisine quand un panier de produit est mis dans la friteuse. CTS™ augmente le temps de cuisson pour tenir compte des différences de teneur en eau du produit, la taille de charge dans le panier, et la température initiale.
- Un cadre CTS™ adéquat assureront un produit de haute qualité. Par exemple; 1 kg de patates frites cuisent à la même qualité que seulement .25 kg de patates frites.
- En plus de posséder un CTS™ mondial dans le menu OPTIONS pour les cycles de cuisson entré manuellement, chaque préreglage peut être programmé avec son réglage individuel. Celle-ci prévoit une grande flexibilité entre les différents produits alimentaires.
- Certaines des expériences avec la gamme de 1 à 9 peuvent être nécessaires pour atteindre une qualité optimale. Une valeur sur 5 est un bon endroit pour commencer est celle par défaut.
- Un réglage de 0 signifie pas que ce soit CTS™.

OPTIONS	
CTS	5
FONDRE CYCLE	<input type="checkbox"/>
TEMPS PRISE	0M
FTS	3
TIROIR MANUEL	<input type="checkbox"/>
< AUTRES ▼ >	
▲, ▼ "START" DES CHOIX	

PATATES FRITES	
TEMPS:	3:00
TEMPERATURE:	177°C
NOM:	PATATES FRITES
< AUTRES ▼ >	
▲, ▼ "START" DES CHOIX	

# RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

## Menu secondaire - Description

### LANGUE

- ENGLISH L'appareil est réglé en usine pour l'utilisation de l'anglais.
- ESPANOL
- FRANCAIS

LANGUE	
ENGLISH	<input type="checkbox"/>
ESPANOL	<input type="checkbox"/>
FRANCAIS	<input checked="" type="checkbox"/>
▲,▼ START TO SELECT	

### OPTIONS

- **ETAT D'ATTENTE**
  - Quand la case est cochée, la cuisson est impossible tant que l'huile n'a pas atteint la température de service.
  - Réglage en usine : case vide
- **MODE D'APPOINT**
  - Quand la case est cochée, on peut mettre la friteuse en mode d'appoint.
  - Cette option permet d'économiser l'énergie tout en gardant l'huile à une température appropriée.
  - Réglage en usine : case cochée
- **MODE PRÉRÉGLAGE**
  - Quand la case est cochée, seulement mode préréglage bloqué et mode RAPIDFRY™ sont disponibles.
  - Cela permet à l'opérateur d'un meilleur contrôle des stocks que les cycles de cuisson manuelle ne sont pas autorisés
  - Réglage en usine : case vide
- **VOL. AVERTISSEUR**
  - Volume sonore du timbre indiquant la fin d'un cycle de cuisson ou une erreur du système
  - Réglable de 0 à 9
  - Réglage en usine : 9
- **VOL. TOUCHES**
  - Volume du son déclenché à la pression d'une touche
  - Réglable de 0 à 9
  - Réglage en usine : 4
- **UNITES**
  - Pour la température de l'huile
  - On peut choisir °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit)
- **DUREE EGOUTTAGE**
  - Période pendant laquelle le panier reste levé, avant le son du timbre
  - Réglable de 0 à 30 secondes
  - Réglage en usine : 15 secondes

OPTIONS	
ETAT D'ATTENTE	<input type="checkbox"/>
MODE D'APPOINT	<input checked="" type="checkbox"/>
MODE PREREGLAGE	<input checked="" type="checkbox"/>
VOL. AVERTISSEUR	9
VOL. TOUCHES	4
< AUTRES ▼>	
▲,▼ "START" DES CHOIX	

## RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

### ➤ TEMP. CUISSON

- Température de service de l'huile
- Réglable de 275°F (135°C) à 375°F (190°C)  
Nota : La plage idéale se situe entre 177°C et 180°C Si la température est trop basse, les aliments absorbent de l'huile et leur saveur en souffre. Si la température est trop haute, les aliments cuisent trop rapidement et noircissent avant que l'intérieur soit prêt. L'huile peut aussi se dégrader plus rapidement et produire de la fumée.
- Réglage en usine : 350 °F (177 °C)

### ➤ TEMP D'APPOINT

- Température de l'huile en mode d'appoint
- On peut choisir « bas » (température ambiante) ou « haut » (température de service).
- Réglage en usine : 275°F (135°C)

### ➤ CONTRAST LCD

- Visibilité de l'écran
- Choisissez entre 0 et 9

OPTIONS	
UNITES	°C
DUREE EGOUTTAGE	15S
TEMP CUISSON	177°C
TEMP D'APPOINT	275°C
CONTRASTE LCD	5
< AUTRES ▲>	
▲, ▼ "START" DES CHOIX	


### ➤ CTS™

- Permet de régler le temps de cuisson pour compenser la baisse de la température de l'huile de cuisson lorsque le panier de produit est mis en friteuse. Voir la page 32.

### ➤ CYCLE FONDRE

- Quand la case est cochée, friteuse fondra graduellement blocs de matière grasse jusqu'à ce que la température atteigne 212°F (100°C). Il est conçu pour éviter de brûler le matière grasse et élément de surchauffe.



- Appuyez sur  pour annuler et de la chaleur gras régulièrement. NE PAS ANNULER SI EN UTILISANT LE MATIÈRE GRASSE.
- Réglage en usine : case vide

OPTIONS	
CTS	5
CYCLE FONDRE	<input type="checkbox"/>
TEMPS PRISE	0M
FTS	3
TIROIR MANUEL	<input type="checkbox"/>
< AUTRES ▲>	
▲, ▼ "START" DES CHOIX	

### ➤ TEMPS PRISE

- Temps écoulé après le cycle de cuisson est terminée
- Permet à l'opérateur de surveiller le temps car le produit a fini de cuire
- "Bips" et clignote temps de maintien écoulé sur l'écran LCD
- Choisissez entre 0 and 99 minutes
- Réglage en usine : 0 (pas activé)

### ➤ FTS™

- Cycle de cuisson de régler chargement et de déchargement des séquences pour compenser les différences entre les produits alimentaires à cuire.
- En plus d'avoir FTS™ mondial paramètre dans le menu Options pour l'opération cycles de cuisson saisies manuellement, chaque pré-réglage peut être programmé avec son réglage individuel. Celle-ci prévoit une grande flexibilité entre les différents produits alimentaires.
- Quelques expériences avec l'ordre de 1 (normal) à 9 (très pané) peuvent être nécessaires pour atteindre des performances optimales. Par exemple, les filets de poulet va bien travailler en vertu d'une valeur de 1, car ils n'ont pas tendance à se coller ensemble. Toutefois, frites pane devront fixer à 5 car ils ont tendance à se coller ensemble quand ils sont cuits.
- Réglage en usine : 3 S'il vous plaît se référer au tableau.

## RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

Valeurs de FTS			
valuer	démarrer panier	nombre de secousses	nombre de déchargements
1	dans l'huile	0	1
2	dans l'huile	0	2
3	dans l'huile	1 (15 secondes)	2
4	dans l'huile	1 (45 secondes)	2
5	dans l'huile	2 (15 & 45 secondes)	3
6	gouttes position	0	1
7	gouttes position	0	2
8	gouttes position	1 (15 secondes)	2
9	gouttes position	1 (45 secondes)	2

### ➤ TIROIR MANUEL

- Quand la case est cochée, permettra tiroir de chargement pendant le cycle de cuisson en appuyant simplement sur **Start**
- Quand la case est cochée, RAPIDFRY™ 2GO est pas activé
- Réglage en usine : case vide

### PRERÉGLAGES

- 1: PATATES FRITES
- 2: FILET DE POULET
- 3: RONDELLES OIGNON
- 4: POPPERS
- 5: BATON DE FROMAGE
- 6: POGO
- 7: FILET DE POISSON
- 8: AILES DE POULET
- 9: POULET ET FRITES

PRERÉGLAGES	
1: PATATES FRITES	3:00
2: FILET DE POULET	4:00
3: RONDELLES OIGNON	2:30
4: POPPERS	3:00
5: BATON DE FROMAGE	2:00
<AUTRES▼>	
▲,▼ "START" DES CHOIX	

PRERÉGLAGES	
6: POGO	3:00
7: FILET DE POISSON	4:00
8: AILES DE POULET	4:00
9: POULET ET FRITES	4:00
< AUTRES▲>	
▲,▼ START TO SELECT	

### Propriétés de pré-réglage qui peuvent être changés (voir page 38)

- TEMPS
  - Temps de cycle de cuisson
- TEMPERATURE
  - Temperature de cycle de cuisson
- NOM
  - Nom de pré-réglage
- CTS
  - Sensibilité de le temps de cuisson (voir page 32)
- FTS
  - Sensibilité de le type de nourriture (voir page 34)
- TEMPS DOUBLE
  - Temps double (voir page 28)

PATATES FRITES	
TEMPS:	3:00
TEMPERATURE:	177°C
NOM:	PATATES FRITES
< AUTRES▼>	
▲,▼ "START" DES CHOIX	

PATATES FRITES	
CTS:	5
FTS:	3
TEMPS DOUBLE:	0:00
< AUTRES▲>	
▲,▼ "START" DES CHOIX	

## RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

### COMPTEUR PERSONNEL

- TEMPS DE CUISSON
  - Durée cumulative des cycles de cuisson exécutés (en heures)
- NOMBRE DE CYCLES
  - Nombre cumulatif de cycles de cuisson exécutés (1 cycle = 1 montée et 1 descente du panier)
- TEMPS D'USAGE
  - Nombre cumulatif d'heures de service
- REINIT. DU TOUT
  - Pour remettre tous les réglages à 0

COMPTEUR PERSONNEL	
TEMPS DE CUISSON:	0HR
NOMBRE DE CYCLES:	0
TEMPS D'USAGE:	0HR
REINIT. DU TOUT	
▲,▼ "START" DES CHOIX	

### COMPTEUR PREREGLAGE

- NOMBRE DE CYCLES
  - Nombre cumulatif de cycles de cuisson exécutés
- REINIT. DU TOUT
  - Pour remettre tous les réglages à 0

COMPTEUR PREREGLAGE	
1: PATATES FRITES	115
2: FILET DE POULET	230
3: RONDELLES OIGNON	138
4: POPPERS	221
5: BATON DE FROMAGE	121
<AUTRES▼>	
▲,▼ "START" DES CHOIX	

COMPTEUR PREREGLAGE	
6: POGO	32
7: FILET DE POISSON	56
8: AILES DE POULET	223
9: POULET ET FRITES	61
REINIT. DU TOUT	
< AUTRES▲ >	
▲,▼ "START" DES CHOIX	

### COMPTEUR TOTAL

- TEMPS DE CUISSON
  - Durée cumulative des cycles de cuisson exécutés (en heures); ne peut être remis à 0.
- NOMBRE DE CYCLES
  - Nombre cumulatif de cycles de cuisson exécutés (1 cycle = 1 montée et 1 descente du panier); ne peut être remis à 0.
- TEMPS D'USAGE
  - Nombre cumulatif d'heures de service; ne peut être remis à 0.

COMPTEUR TOTAL	
TEMPS DE CUISSON:	0HR
NOMBRE DE CYCLES:	0
TEMPS D'USAGE:	0HR
▲,▼ "START" DES CHOIX	

## RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

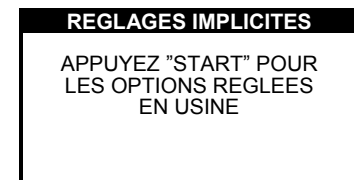
### ESSAIS DE FONCTIONNEMENT (pour l'entretien)

- VENTILATEURS
  - Utiliser les touches flèches pour activer et arrêter les ventilateurs. La température de l'huile doit être inférieure à 122 °F (50 °C).
- INTERLOCKS
  - Pour voir si les dispositifs d'interverrouillage sont ouverts ou fermés.
  - = Ouverts,  = Fermés
- BRAS DE PANIER
  - Utiliser les touches flèches pour faire monter ou descendre le panier.
- TIROIR
  - Utilisez les touches fléchées pour vous déplacer dans et hors de tiroir
- ELEMENT CHAUFFANT
  - Pour l'étalonnage de l'élément de chauffage.
- AFFICHAGE
  - START et CANCEL activent et désactivent tous les pixels de l'écran.
- CONSEIL DE CIRCUIT
  - Surveiller la température de la carte de circuit.



### REGLAGES IMPLICITES

- Appuyer sur START pour revenir aux options et préreglages sélectionnés en usine.
- Les PRÉRÉGLAGES et UNITÉS sélectionnés ne changeront pas.



## Modification d'un réglage (par exemple de °F à °C)

### VOUS VOYEZ CECI

OPTIONS	
ETAT D'ATTENTE:	<input checked="" type="checkbox"/>
MODE D'APPOINT:	<input type="checkbox"/>
MODE PREREGLAGE	<input type="checkbox"/>
VOL. AVERTISSEUR:	9
VOL. TOUCHES:	5
< AUTRES ▼ >	
▲, ▼ "START" DES CHOIX	

### FAITES CECI

- 1) From OPERATION OPTIONS menu, scroll down to UNITS using ▼ key
- 2) Press **Start**

### OBTENEZ CELA

OPTIONS	
UNITES	°F
DUREE EGOUTTAGE	15S
TEMP. CUISSON	177°F
TEMP D'APPOINT	275°F
CONTRASTE LCD	6
< AUTRES ▲ ▼ >	
▲, ▼ "START" DES CHOIX	

**Nota : On peut modifier tous les réglages des options du menu en procédant de cette manière; parfois, il faut utiliser les touches flèches.**

# RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

## Modification des préréglages

### VOUS VOYEZ CECI

MENU PRINCIPAL
LANGUE
OPTIONS
<b>PRÉRÉGLAGES</b>
COMPTEUR PERSONNEL
COMPTEUR PRÉRÉGLAGE
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PRÉRÉGLAGES
<b>1: PATATES FRITES</b> 3:00
2: FILET DE POULET 4:00
3: RONDELLES OIGNON 2:30
4: POPPERS 3:00
5: BATON DE FROMAGE 2:00
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

<b>PATATES FRITES</b>
TEMPS: 3:00
TEMPERATURE: 177°C
NOM:
PATATES FRITES
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PATATES FRITES
<b>TEMPS:</b> ▶0:55
TEMPERATURE: 177°C
NOM:
PATATES FRITES
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PATATES FRITES
TEMPS: 0:55
TEMPERATURE: 177°C
<b>NOM:</b>
PATATES FRITES
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PATATES FRITES
TEMPS: 0:55
TEMPERATURE: 177°C
<b>NOM:</b>
PATATES FRITES
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

FRITES RAPIDE
TEMPS: 0:55
TEMPERATURE: 177°C
<b>NOM:</b>
FRITES RAPIDE
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

### FAITES CECI

- Faites défiler le menu principal jusqu'à PRÉRÉGLAGES en appuyant sur ▼
- Appuyez sur **Start**
- Pour modifier le PRÉRÉGLAGE 1, faites défiler en appuyant sur ▼
- Appuyez sur **Start**
- Pour changer la durée de cuisson du PRÉRÉGLAGE 1, faites défiler en appuyant sur ▼
- Appuyez sur **Start**
- Entrez la nouvelle durée de cuisson (par ex. 55 secondes)
- Appuyez sur **5 5 Start**
- Pour changer le nom du PRÉRÉGLAGE 1, faites défiler en appuyant sur ▼
- Appuyez sur **Start** (un petit curseur apparaît sous la première lettre du nom)
- Pour modifier le caractère qui se trouve au-dessus du curseur, appuyez sur ▼ et ▲
- Appuyez sur **Start** pour avancer
- Appuyez sur **Cancel** pour reculer
- Pour faire saisir votre sélection, appuyez sur **Start** après l'apparition du soulignement ( \_ ).
- "FRITES RAPIDE" sera dorénavant inscrit dans le coin inférieur gauche de l'écran dans les modes de ce pré-réglage.

### OBTENEZ CELA

<b>PRÉRÉGLAGES</b>
1: PATATES FRITES 3:00
2: FILET DE POULET 4:00
3: RONDELLES OIGNON 2:30
4: POPPERS 3:00
5: BATON DE FROMAGE 2:00
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

<b>PATATES FRITES</b>
TEMPS: 3:00
TEMPERATURE: 177°C
NOM:
PATATES FRITES
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PATATES FRITES
<b>TEMPS:</b> ▶3:00
TEMPERATURE: 177°C
NOM:
PATATES FRITES
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PATATES FRITES
<b>TEMPS:</b> 0:55
TEMPERATURE: 177°C
NOM:
PATATES FRITES
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PATATES FRITES
TEMPS: 0:55
TEMPERATURE: 177°C
<b>NOM:</b>
▶ PATATES FRITES
▲
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

PATATES FRITES
TEMPS: 0:55
TEMPERATURE: 177°C
<b>NOM:</b>
▶ PATATES FRITES
▲
<AUTRES ▼>
▲,▼ "START" DES CHOIX

CUISSON
PREREGLAGE
<b>0:55</b>
FRITES RAPIDE

Nota : Un nom ne peut contenir plus de 20 caractères.

## RÉGLAGES PERSONNALISÉS (suite)

### Personnalisation des préréglages sur l'étiquette frontale

Utilisé en conjonction avec votre personnalisé préréglages programmés (s'il vous plaît se référer à la page 38), d'identifier facilement vos propres préréglages personnalisés en utilisant la page étiquette fournie. Il suffit de suivre les étapes ci-dessous:

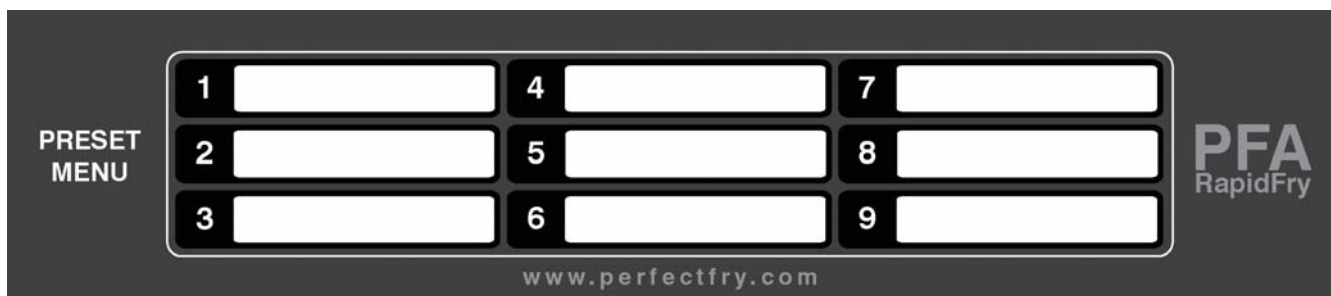
- 1) Retirer curseur (presets par défaut sont situés à l'avant et personnalisé étiquette préréglage modèle est situé sur le dos).
- 2) Choisissez préimprimé étiquettes ou de créer votre propre étiquette de feuille d'étiquettes fournies.
- 3) Appliquer les étiquettes de préréglages dans la boîte de présélection adéquate (jusqu'à 9 étiquettes correspondant à 9 presets programmés peuvent être utilisés sur curseur préréglage).
- 4) Installez curseur préréglage sous l'étiquette menu préréglage en commençant par le bas.

**1** menu étiquette préréglage

**2** curseur préréglage

**3** étiquettes préréglage

**1**



# AIDE

- La friteuse Rapidfry émet deux signaux sonores en cas d'erreur et deux autres lorsque celle-ci est corrigée.
- Il se peut que l'affichage ERREUR DU SYSTÈME signale plusieurs erreurs. En ce cas, elles seront toutes indiquées et toutes devront être corrigées.
- En cas d'ERREUR DU SYSTÈME, l'élément chauffant est désactivé, mais les ventilateurs continuent de fonctionner.
- Si un problème se produit sans qu'il y ait de message dans l'affichage ERREUR DU SYSTÈME, veuillez consulter les indications de dépannage de la page 42. Si, malgré tout, le problème persiste, veuillez appeler votre représentant ou communiquer avec PERFECT FRY au 1-800-265-7711.

## Conditions d'erreur du système


L'ÉCRAN	LA CAUSE À FAIRE	L'ÉCRAN
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            PANNEAU AVANT</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Le panneau avant à charnières n'est pas installé ou est mal fermé.</i></li> <li>• Vérifier si les deux loquets noirs du panneau avant sont bien enclenchés.</li> </ul>	<p>CHAUFFER</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            LOCATION FILTRE A AIRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La cartouche-filtre est mal installée.</i></li> <li>• Vérifier si la cartouche-filtre est bien placée dans son boîtier (les ↑↑ pointant en haut) et si le boîtier est bien verrouillé</li> </ul>	<p>CHAUFFER</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            FILTRE GRAISSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Le filtre à graisse est mal installé.</i></li> <li>• Vérifier si le filtre est bien en place (l'aimant étant du côté droit) et si le filtre et le porte-filtre sont insérés correctement dans le compartiment.</li> </ul>	<p>CHAUFFER</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            CHAUFFE-HUILE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>L'élément chauffant est mal installé.</i></li> <li>• Vérifier si le module de chauffage est bien installé sur le bac à huile.</li> <li>• Vérifier la connexion entre le module de chauffage et le connecteur, à l'arrière de l'enceinte de cuisson.</li> <li>• Nettoyer les bornes mâle et femelle du connecteur avec un coton-tige imbibé d'alcool à friction.</li> </ul>	<p>CHAUFFER</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            AERATION/FILTRE A AIRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Ventilation incorrecte</i></li> <li>• S'assurer que l'admission d'air (à l'avant) et l'évent (à l'arrière) ne soient pas obstrués.</li> <li>• Bien nettoyer le filtre à graisse.</li> <li>• Remplacer le filtre à air.</li> </ul>	<p>CHAUFFER</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            EXTINCTEUR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Perte de pression dans l'extincteur; le système doit être rechargé.</i></li> <li>• Appeler PERFECT FRY au 1-800-265-7711</li> </ul>	<p>CHAUFFER</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            PRIMARY OVERTEMP</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>L'élément chauffant est mal installé.</i></li> <li>• Vérifier si le module de chauffage est bien installé sur le bac à huile.</li> <li>• Vérifier la connexion entre le module de chauffage et le connecteur, à l'arrière de l'enceinte de cuisson.</li> <li>• Nettoyer les bornes mâle et femelle du connecteur avec un coton-tige imbibé d'alcool à friction.</li> </ul>	<p>CHAUFFER</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>

## AIDE (suite)

L'ÉCRAN	LA CAUSE À FAIRE	L'ÉCRAN
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            CONTROLE SURCHAUFFE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il manque de l'huile.</li> <li>• S'assurer que le niveau de l'huile se situe entre les inscriptions « Hot » et « Cold » à l'arrière du bac.</li> <li>• L'huile a surchauffé.</li> <li>• Appuyez sur  et  en même temps, puis relâcher pour réinitialiser.</li> <li>• Se pourrait-il que le module de chauffage ait été plongé dans l'eau? En ce cas, composez le 1-800-265-7711</li> </ul>	<p>CUISSON MANUEL</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            VENTILATEUR PRINCIPAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur principal ne fonctionne pas correctement.</li> <li>• Vérifier le ventilateur principal pour voir si elle se déplace de l'air et les pales du ventilateur sont en mouvement.</li> <li>• Retirer l'obstruction et / ou vérifier la connexion électrique.</li> </ul>	<p>CUISSON MANUEL</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            VENTILATEUR CONTROLE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur controle ne fonctionne pas correctement.</li> <li>• Vérifier le ventilateur controle pour voir si elle se déplace de l'air et les pales du ventilateur sont en mouvement.</li> <li>• Retirer l'obstruction et / ou vérifier la connexion électrique.</li> </ul>	<p>CUISSON MANUEL</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            VENTILATEUR EBOX</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur ebox ne fonctionne pas correctement.</li> <li>• Vérifier le ventilateur ebox pour voir si elle se déplace de l'air et les pales du ventilateur sont en mouvement.</li> <li>• Retirer l'obstruction et / ou vérifier la connexion électrique.</li> </ul>	<p>CUISSON MANUEL</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            MOTEUR TIROIR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le moteur tiroir a été entravée.</li> <li>• Rechercher la cause de l'obstruction avant de revenir à une utilisation normale.</li> <li>• Corriger la cause de l'obstruction.</li> </ul>	<p>CUISSON MANUEL</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>
<p><b>* ERREUR DU SYSTEME *</b>  <b>VERIFIER/CHANGER</b>            MOTEUR PANIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le moteur panier a été entravée.</li> <li>• Rechercher la cause de l'obstruction avant de revenir à une utilisation normale.</li> <li>• Corriger la cause de l'obstruction.</li> </ul>	<p>CUISSON MANUEL</p>  <p>INSERER NOURRITURE</p>

## AIDE (suite)

### Grille de dépannage

“PROBLEME”	CAUSE PROBABLE	SOLUTION PROBABLE
Ne se met pas en marche quand on appuie sur 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) La friteuse n'est pas branchée.</li> <li>2) Coupe-circuit ou fusible endommagé</li> <li>3) Câblage incorrect</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Brancher la friteuse.</li> <li>2) Vérifier le coupe-circuit ou remplacer le fusible.</li> <li>3) S'assurer que le câblage de connexion de la friteuse est conforme aux caractéristiques électriques (voir la page 5)</li> </ol>
Se met en marche, mais ne chauffe pas l'huile.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Connecteur du module de chauffage endommagé</li> <li>2) Module électronique</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Remplacer le module de chauffage.</li> <li>2) Remplacer le module électronique.</li> </ol>
Motors ne se déplacera pas le tiroir ou le panier.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Panier n'est pas installé correctement.</li> <li>2) Panneau avant n'est pas installé correctement.</li> <li>3) Le moteur panier ne fonctionne pas.</li> <li>4) Le moteur tiroir ne fonctionne pas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Assurez-vous que le panier est correctement installé (voir la page 13)</li> <li>2) Vérifier le câblage</li> <li>3) Remplacer le moteur.</li> </ol>
La paroi extérieure est anormalement chaude.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Le filtre à graisse a besoin d'un nettoyage.</li> <li>2) Le filtre à air est obstrué.</li> <li>3) Les ventilateurs ne fonctionnent pas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Retirer le filtre à graisse et le nettoyer.</li> <li>2) Remplacer le filtre à air.</li> <li>3) Vérifier si les événements, à l'arrière de l'appareil, sont obstrués.</li> </ol>
Trop d'huile se déverse dans le bac collecteur.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il y a trop d'huile dans le bac.</li> <li>2) Il y a trop de cristaux de glace ou d'eau sur les aliments.</li> <li>3) Le panier est trop plein.</li> <li>4) L'huile doit être remplacée.</li> <li>5) Robinet de vidange est ouverte.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Retirer un peu d'huile (à froid, l'huile ne doit pas dépasser la ligne « Cold » visible à l'intérieur du bac).</li> <li>2) N'utiliser que des aliments congelés recommandés pour la grande friture; débarrasser les aliments de la glace excédentaire avant de les déposer dans le panier.</li> <li>3) Les aliments ne doivent pas dépasser le bord supérieur du panier.</li> <li>4) Remplacer l'huile.</li> <li>5) Fermer le robinet.</li> </ol>
Les aliments s'échappent du panier.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il y a trop d'huile dans le bac.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Retirer un peu d'huile; à froid, elle ne doit pas dépasser la ligne « Cold ».</li> </ol>
La friture dégage trop de fumée.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'huile est dégradée.</li> <li>2) Présence d'humidité</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Remplacer l'huile.</li> <li>2) Enlever le surplus d'eau ou de cristaux de glace sur les aliments.</li> </ol>
Il se forme trop d'écume.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Présence de résidus de savon</li> <li>2) L'huile est dégradée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rincer les pièces dans une solution vinaigrée.</li> <li>2) Remplacer l'huile.</li> </ol>
Les aliments ne sortent pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Trop de nourriture a été inséré à l'aide d'une charge double ou manuel tiroir.</li> <li>2) Le panier n'est pas installé ou installé correctement.</li> <li>3) Large volume of heavily battered product was cooked</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Only enter the amount of food that totals one drawer full per cook cycle</li> <li>2) Make sure that the basket is installed properly (see page 13)</li> <li>3) Try adjusting FTS value to 5 (see page 34)</li> </ol>
La nourriture ne va pas dans l'huile.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Trop de nourriture a été inséré</li> <li>2) panneau avant n'est pas bien fermé</li> <li>3) La pelle tiroir n'est pas installé correctement</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ne surchargez pas le tiroir</li> <li>2) Fermer le panneau avant complètement et serrure fermée.</li> <li>3) Installez la pelle correctement (voir la page 16)</li> </ol>

# PFS EXTINCTEUR AUTOMATIQUE

**Nota : Pour obtenir des précisions, veuillez consulter le guide d'installation, d'inspection, d'entretien et de rechargement du système (document n° 6PT677).**



**Le PFS doivent être stockés au dessus de 0°C (32°F)**

## 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le système est composé d'une bouteille (avec pressostat et manomètre), d'un levier de commande, d'un élément fusible, d'une commande manuelle et de deux buses. Il est conçu et acceptable pour utilisation dans des zones qui ont des conditions ambiantes comprises entre 0 ° C (32 ° F) et 50 ° C (120 ° F)

## 2. FONCTIONNEMENT

### Fonctionnement automatique

Le système se met en marche automatiquement, dès qu'un incendie est détecté. L'élément fusible, logé dans l'enceinte de cuisson, se sépare lorsque la température atteint 138 °C (280 °F) et le ressort attire le levier de commande vers le bas. La tige de la soupape s'abaisse, dirigeant la pression et le produit chimique par voie humide vers les buses.

### Fonctionnement manuel

Dès qu'on tire sur la manette de commande manuelle située sur le panneau avant de la friteuse, le système se met en marche comme ci-dessus

### IMPORTANT:

La manette ne doit être tirée qu'en cas d'incendie dans la friteuse RapidFry.



NOTA : Si la pression des bouteilles chute sous 92 lb/po<sup>2</sup>, le pressostat s'ouvre et le relais de puissance est désactivé; l'alimentation du module de chauffage et des ventilateurs est alors coupée.

## 3. INSPECTION ET ENTRETIEN

Le PFS doit faire l'objet d'un entretien régulier, qui prend trois formes:

### Entretien mensuel

Voici les éléments que doit vérifier le propriétaire ou l'exploitant :

- 1) Le système PFS est bien en place;
- 2) Aucun dommage ou autre condition ne pourrait nuire au fonctionnement du système;
- 3) L'aiguille du manomètre est dans la zone verte;
- 4) L'étiquette est à sa place et démontre que le calendrier d'entretien est respecté;
- 5) Rien n'obstrue le mouvement de la manette de commande;
- 6) Les capuchons éjectables des buses sont intacts.

### Entretien semestriel

Voici les éléments que doit entre autres vérifier un technicien autorisé, conformément à la norme NFPA 17A

- 1) La nature des risques n'a pas changé;
- 2) L'examen de l'élément fusible, cylindre, tubes, buses et tous les équipements auxiliaires.
- 3) L'élément fusible, la ou les bouteilles, les buses et tout le matériel auxiliaire est en bon état. NOTA : L'élément fusible doit être remplacé au moins deux fois l'an par une pièce semblable à celle qui a été utilisée lors de l'installation (6GT587); Un fusible chargé avec de la graisse ou d'autres matériaux peut entraîner un retard excessif dans l'actionnement.
- 4) Les conduites d'acheminement du chimique ne doivent pas être obstruées; les capuchons éjectables des buses doivent être en bon état.

## PFS EXTINCTEUR AUTOMATIQUE (suite)

### Inspection et entretien

#### Entretien semestriel (suite)

- 5) Si, lors de l'entretien semestriel des bouteilles de chimique F ou d'autres composants du système, on observe notamment de la corrosion ou des piqûres qui outrepassent les limites fixées par le fabricant, des dommages structurels ou imputables au feu ou des réparations faites par soudage ou brasage, on doit remplacer la pièce ou la soumettre à un essai hydrostatique conforme aux recommandations du fabricant et, le cas échéant, de l'organisme d'homologation. Dans le cas des bouteilles, l'essai doit être réalisé conformément aux indications pertinentes de la norme NFPA 17A..
- 6) Il faut vérifier le fonctionnement de tout système de produit chimique par voie humide. L'essai ne comprend généralement pas de pulvérisation. Il suffit de retirer un fil du pressostat et de vérifier si l'appareil cesse de fonctionner.
- 7) Si, lors de l'entretien, on découvre que des pièces défectueuses risquent de nuire au bon fonctionnement du système, il faut les réparer ou les remplacer.
- 8) Le rapport d'entretien et, s'il y a lieu, les recommandations doivent être communiqués au propriétaire ou à quiconque a été désigné à titre de responsable du système.
- 9) Le PFS doivent avoir une étiquette ou une étiquette indiquant le mois et l'année les travaux sont exécutés et d'identifier la personne qui effectue le service. Seulement la balise en cours ou l'étiquette doit rester en place.

#### Entretien aux douze ans

Voici les éléments que doit entre autres vérifier un technicien autorisé, conformément à la norme NFPA 17A:

- 1) Le produit chimique par voie humide doit être extraite et jetée.
- 2) La bouteilles doit être soumises à un essai hydrostatique à une pression de 300 lb/po<sup>2</sup>.
- 3) Si la bouteille ne montre aucun signe de rupture ou de déformation, le système peut être rechargé selon les indications pertinentes.

**REGISTRE D'INSPECTION ET D'ENTRETIEN SEMESTRIEL : N° DE SÉRIE DE LA FRITEUSE : . \_\_\_\_\_**

Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____
Date _____	I et E par _____	Date _____	I et E par _____

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

(UNIQUEMENT POUR LES APPAREILS PORTANT LA MARQUE CE)

Pour l'application de : Low Voltage Directive (93/68/EEC & 72/23/EEC)  
EMC Directive (2004/108/EC & 89/336/EEC)  
WEEE Directive (2002/96/EC)  
RoHS Directive (2002/95/EC)

Normes visées : EN 60335-1, EN 60335-2-37  
EN 61000-6-1, EN 61000-6-3

Nom du fabricant : Perfect Fry Company

Adresse du fabricant : 553 Route 3A  
Bow, NH  
03302

Nom de l'importateur : \_\_\_\_\_

Adresse de l'importateur : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Genre d'appareil : Appareil électrique industriel pour la grande friture

Modèle n° : \_\_\_\_\_

N° de série : \_\_\_\_\_

Année de fabrication : \_\_\_\_\_

Le soussigné déclare par la présente que l'appareil décrit ci-dessus est conforme aux directives et normes susmentionnées.

Fait chez : Perfect Fry Company Ltd.  
Bow, NH 03302

Le \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ \_\_\_\_\_(Signature)

\_\_\_\_\_ (Nom au complet)

\_\_\_\_\_ (Titre)

# LA GARANTIE 1 2 3 DE PERFECT FRY

**1**  
an

## Main-d'œuvre

Dans l'année suivant l'achat, la main-d'œuvre nécessaire pour réparer ou remplacer une pièce défectueuse sera fournie gratuitement.

**2**  
ans

## Pièces

Dans les deux années suivant l'achat, toute pièce présentant un vice de matières ou de fabrication sera remplacée gratuitement.

**3**  
ans

## Électronique

Si le module électronique présente un vice de matières ou de fabrication dans les trois années suivant l'achat, il sera remplacé gratuitement.

### CONDITIONS DE LA GARANTIE

- 1) Perfect Fry Company Ltd. s'engage à réparer ou, à son gré, à remplacer l'appareil s'il présente un vice de matières ou de fabrication dans les deux années qui suivent l'achat, à la condition que l'acheteur respecte les consignes d'utilisation et d'entretien énoncées par elle dans le présent manuel. La responsabilité de Perfect Fry Company Ltd. ne s'étend pas aux blessures ou aux dommages à d'autres biens que l'appareil ici garanti.
- 2) La garantie est valide pendant deux ans à l'égard des matières, pendant trois ans à l'égard des composants électroniques et pendant un an à l'égard des frais de main-d'œuvre, à la condition que l'acheteur livre l'appareil à l'usine. Elle ne couvre pas le coût des matières et de la main-d'œuvre nécessaires au nettoyage de l'appareil. Tous les frais de transport et d'expédition sont à la charge de l'acheteur. La garantie n'entrera en vigueur que si la carte d'inscription est remplie et remise à Perfect Fry Company Ltd. dans les 30 jours suivant l'achat. La garantie est annulée si l'entretien n'est pas exécuté conformément aux indications du fabricant. Elle ne couvre pas les dommages causés directement ou indirectement par un entretien incorrect, le transport, un accident, une utilisation abusive, une installation inappropriée, un incendie, une inondation ou tout autre événement fortuit. La réparation ou le remplacement d'une pièce en vertu de la garantie n'a pas pour effet de prolonger la durée de celle-ci. La garantie ne couvre pas les pièces et les services fournis par qui que ce soit d'autre que Perfect Fry ou ses distributeurs agréés.
- 3) Perfect Fry Company Ltd. désavoue par la présente toute autre garantie expresse ou implicite qui s'ajouterait à celle qui est donnée en (1) ci-dessus, y compris notamment toute garantie implicite du caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier. La présente garantie ne saurait être étendue à des dommages ou dépenses indirects, de quelque nature qu'ils soient, quelle qu'en soit la cause et que Perfect Fry ait ou non été informée de la possibilité qu'ils surviennent, y compris notamment les blessures, les dommages matériels, les décès, la perte de jouissance des produits, de clientèle, de revenu ou de bénéfices à la revente, l'arrêt de travail, la détérioration d'autres biens, le non-respect de contrats, la négligence ou tout autre geste susceptible d'avoir causé des dommages.
- 4) La présente garantie doit être exécutée et interprétée conformément aux lois de la province de l'Alberta et aux lois canadiennes qui s'y appliquent.



**Perfect Fry Company Ltd.  
42 Allen Martin Drive  
Essex Junction, VT 05452**

**Tél. : (802) 658-6600**

**Télec. : (802) 864-0183**

**Renseignements généraux :**

**profits@perfectfry.com Service à la clientèle :**

**service@perfectfry.com Site Internet :**

**www.perfectfry.com**

© Tous droits réservés 2020  
PERFECT FRY COMPANY