

COMMANDE DE DÉMARRAGE MANUEL PAR DÉFAUT

Ultrafryer U03

Instruction de Fonctionnement



*302 Spencer Lane · P.O. Box 5369 · San Antonio, Texas 78201
(800) 525 - 8130 · (210) 731 - 5000 · Fax: (210) 731 - 5099*

PRÉFACE

Ce manuel a été écrit et édité par le Département Technique de Publications d'Ultrafryer Systems, pour tout personnel qui actionne une friteuse Ultrafryer équipée de Commande de Démarrage Manuel par Défaut ("Default-To-Manual-Restart", ou DTMR). Ce manuel complète, et devrait être employé en conjonction avec, le Manuel de Fonctionnement fourni avec chaque friteuse Ultrafryer.

DÉPARTEMENT TECHNIQUE DE PUBLICATIONS ULTRAFRYER SYSTEMS

302 Spencer Lane
San Antonio, Texas 78201
1-800-545-9189 Poste 5007

REMARQUE : Ce Manuel est applicable aux Friteuses Électriques ainsi qu'aux Friteuses d'Utilisation de Gaz équipées de la Commande de Démarrage Manuel par Défaut.

TABLES DE MATIÈRES

I. INTRODUCTION	
Sécurité	4
Procédure de Nettoyage Sûre	4
II. COMMANDE DE DÉMARRAGE MANUEL PAR DÉFAUT	
Généralités	5
Thermostat Électronique	5
Panneau de Commande de Démarrage Manuel Par Défaut (DTMR)	5
III. FONCTIONNEMENT D'ESSAI DE DTMR	
Friteuse Électrique	6
Friteuse d'Utilisation du Gaz	7
IV. FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE ÉQUIPPÉE DE DTMR	
Friteuse Électrique	8
Friteuse d'Utilisation du Gaz	9
V. ÉTALONNAGE du THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	11
VI. PIÈCES DE RECHANGE ET SERVICE	
Assistance Technique	13
Information de Passation de Commande	13
Identification de Pièces	13

I. INTRODUCTION

La Commande de Démarrage Manuel par Défaut (“Default-to-Manual-Restart”, ou DTMR) est prévu pour réduire la possibilité “d’erreur d’opérateur” qui peut causer le CHAUFFAGE À SEC de la friteuse, causant la brûlure du shortening, des dommages au mécanisme de chaleur, et/ou du feu dans la cuve.

- A. SÉCURITÉ** - Le DTMR fonctionne sur une puissance électrique monophasé de 24 volt, et comme tout autre équipement électrique, il ne faut pas l’actionner avec des mains humides ou en se tenant debout dans l’eau. L’Eau ne doit être JAMAIS pulvérisée sur ou vers le DTMR, ceci peut entraîner un risque de choc électrique et/ou des dommages sérieux au ensemble de circuits électriques. En cas ou le DTMR est pulvérisé accidentellemnt avec de l’eau, 1) Coupez IMMÉDIATEMENT la Puissance de l’Interrupteur de Puissance Principale et 2) Contactez IMMÉDIATEMENT un agent de service qualifié pour vérifier le DTMR. Le DTMR est positionné à proximité du shortening liquide chaud, le soin doit être pris pour éviter les sérieuses brûlures. Le plancher devant et autour de la friteuse doit être toujours propre et sec. A chaque fois que n’importe quel produit est mis dans une cuve à cuire, le soin devrait être pris pour ne pas éclabousser le shortening chaud..Les produits devraient être toujours “mis” dans le shortening, non jeté.
- B. PROCÉDURE DE NETTOYAGE SÛRE** - Avant d’exécuter n’importe quelle routine de nettoyage, la puissance électrique vers le DTMR doit être ARRÊTÉE de l’Interrupteur de Puissance Principale. Un vêtement LÉGÈREMENT mouillé peut être utilisé pour nettoyer les débris de la face du DTMR. N’UTILISEZ PAS n’importe quel solvant de nettoyage ou de dégraissage car ceci peut endommager la face ou l’ensemble de circuits interne de la commande. Toutes questions concernant les procédures de nettoyage correctes doivent être dirigées au Département de Service à la Clientèle d’Ultrafryer au 1-800-525-8130.

II. COMMANDE DE DÉMARRAGE MANUEL PAR DÉFAUT (DTMR)

A. GENERALITES

La commande de démarrage manuel par défaut (DTMR) avec un Thermostat Électronique est branchée au système électrique de la friteuse pour contrôler le fonctionnement de la friteuse. Le DTMR contient un circuit d'Arrêt par Défaut qui DÉACTIVE la friteuse si la Soupape de Vidange est OUVERTE, et un circuit de Fusion par Défaut qui placera la friteuse automatiquement en MODE DE FUSION DU SHORTENING pour chauffer graduellement et sécuritairement le shortening à chaque fois l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) est ajusté à la position "HEAT" (CHALEUR).

REMARQUE: Sur les anciens modèles de friteuse, L'INTERRUPTEUR À LEVIER "HEAT/OFF" peut être libellé "COOK/FILTER."

B. THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE

Le Thermostat Électronique a une plage de température de 93°C (200°F) à 204°C (400°F).



C. PANNEAU DE COMMANDE DE DÉMARRAGE MANUEL PAR DÉFAUT

1. LAMPE BLEUE "READY TO START" (PRÊT À DÉMARRER)

Quand allumée, indique que l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (chaleur/arrêt) de la friteuse est à la position HEAT (ou "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER"), la soupape de Vidange est FERMÉE et la friteuse est prête de commencer le fonctionnement.

2. TOUCHE DE "START" (DÉMARRAGE) -

Quand la touche est momentanément appuyée, elle place la friteuse en mode de fusion.

3. LAMPE ROUGE "STARTED" (DÉMARRÉ) -

Quand allumée, indique que la TOUCHE DE "START" a été appuyée, plaçant la friteuse en mode de fonctionnement.

4. LAMPE AMBRE "MELT MODE" (MODE DE FUSION) -

Quand allumée indique que la friteuse est en MODE DE FUSION et que la minuterie du circuit de Fusion par Défaut du DTMR a ajusté le mécanisme de chaleur de la friteuse à la position MARCHÉ et ARRÊT, comme suit, pour chauffer progressivement le shortening.

TYPE DE LA FRITEUSE	TEMPS	
	MARCHÉ	ARRÊT
Électrique	4 seconds	28 seconds
Gaz (PAR 2)	8 seconds	28 seconds
Gaz (PAR 3)	12 seconds	28 seconds

5. TOUCHE DE "EXIT MELT" (SORTIE DE FUSION) -

Quand cette touche est appuyée momentanément, la MINUTERIE du circuit de Fusion par Défaut du DTMR s'ajuste à la position PLEIN DÉMARRAGE permettant au Thermostat Électronique de chauffer le shortening à sa température PRÉRÉGLÉE.

6. LAMPE TÉMOIN AMBRE "POWER" (PUISSANCE) -

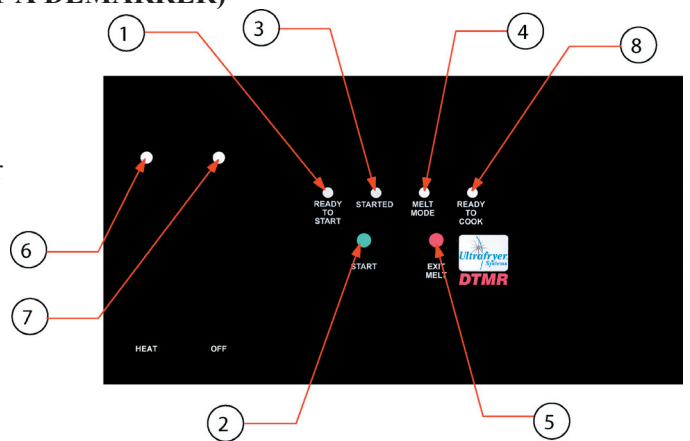
Quand allumée indique que la puissance électrique à la friteuse est en marche.

7. LAMPE TÉMOIN ROUGE "BURNER" (BRÛLEUR) -

Quand allumée indique que le mécanisme de chaleur de la friteuse fonctionne.

8. LAMPE TÉMOIN BLANCHE "READY TO COOK" (PRÊT À CUIRE) -

Quand allumée indique que la température préréglée a été atteinte et le cycle de cuisson peut être démarré.



III FONCTIONNEMENT D'ESSAI DE DTMR

A. FRITEUSE ÉLECTRIQUE

Pour **EXAMINER** une Friteuse Électrique d'Ultrafryer équipée de la Commande de Démarrage Manuel par Défaut (DTMR)

1. Ajustez l'Interrupteur à levier de Puissance "HEAT/OFF" (chaleur/arrêt) à la position "OFF" (arrêt) (ou à "FILTER" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER").
2. Remplissez la friteuse avec de l'eau jusqu'à la ligne moyenne de la lettre "E←" du mot "LEVEL" (niveau) de la marque du niveau du shortening sur l'arrière paroi de la cuve.
3. ASSUREZ-VOUS que le capot du Ventilateur est OUVERT.
4. Exécutez les étapes suivantes, dans l'ordre répertorié:

<u>ITEM</u>	<u>ACTION</u>	<u>DTMR CONDITION</u>
1	ASSUREZ-VOUS que la manette de la soupape de vidange est à la position FERMÉE VERS LE HAUT et que l'eau est au niveau approprié ; ensuite ajustez l'interrupteur à levier HEAT/OFF à la position HEAT ("chaleur") (ou à "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER").	<p>A. La lampe TÉMOIN AMBRE de "POWER" (PUISANCE) S'ALLUMERA.</p> <p>B. La lampe BLEUE "READY TO START" ("PRÊT POUR DÉMARRER") S'ALLUMERA.</p>

ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L'ETAPE 2, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COUVERT PAR AU MOINS 51mm (2") DE L'EAU.

2	Appuyez, puis relâchez la touche de "START" ("DÉMARRAGE") momentanée	<p>A. La lampe ROUGE "STARTED" ("DÉMARRÉ") et la lampe AMBRE "MELT MODE" ("MODE DE FUSION") s'allumeront.</p> <p>B. La lampe BLEUE "READY TO START" S'ÉTEINDRA</p> <p>C. Une MINUTERIE dans le circuit électrique Fusion par Défaut cyclera périodiquement le mécanisme de chaleur MARCHE pour quatre (4) secondes et ARRÊT pour 36 secondes.</p>
---	--	--

ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L'ETAPE 3, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE L'EAU COUVRE COMPLÈTEMENT LE MÉCANISME DE CHALEUR.

3	Appuyez, puis relâchez la touche de "EXIT MELT" ("SORTIE DE FUSION") momentanée	<p>A. La lampe AMBRE "MELT MODE" S'ÉTEINDRA, La lampe rouge "STARTED" restera allumée</p> <p>B. La MINUTERIE dans le circuit Fusion par Défaut s'ajustera à la position PLEIN DÉMARRAGE permettant au Thermostat Électronique de chauffer l'eau jusqu'à la température prééglée ou la température d'ébullition, laquelle des deux aura lieu la première.</p>
4	Tournez l'interrupteur à levier HEAT/OFF sur OFF ("arrêt") (ou sur "FILTER" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER"). Après le REFROIDISSEMENT de l'eau et des surfaces externes de la friteuse, vidangez l'eau dans un avaloir de sol.	<p>A. La lampe TÉMOIN AMBRE de "POWER" S'ÉTEINDRA.</p> <p>B. La lampe ROUGE "STARTED" S'ÉTEINDRA. Toutes les lampes de DTMR resteront éteintes.</p>

B. FRITEUSE AU GAZ

Pour **EXAMINER** une Friteuse au Gaz d'Ultrafryer équipée de la Commade de Démarrage Manuel par Défaut (DTMR):

1. Ajustez l'Interrupteur à levier de Puissance "HEAT/OFF" (chaleur/arrêt) à la position "OFF" (arrêt) (ou à "FILTER" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER").
2. Remplissez la friteuse avec de l'eau jusqu'à la ligne moyenne de la lettre "E←" du mot "LEVEL" (niveau) de la marque du niveau du shortening sur l'arrière paroi de la cuve.
3. Ajustez MANUELLEMENT la soupape du gaz à la position ARRÊT et attendez CINQ (5) minutes pour que le gaz cumulé soit dispersé.
4. Assurez-vous que la SOUPAPE D'ARRÊT DU GAZ PRINCIPALE est à la position OUVERTE et le capot du VENTILATEUR est OUVERT.
5. Ajustez MANUELLEMENT la soupape du gaz à la position OUVERTE.
6. Exécutez les étapes suivantes, dans l'ordre répertorié:

ITEM	ACTION	DTMR CONDITION
1	ASSUREZ-VOUS que la manette de la soupape de vidange est à la position FERMÉE VERS LE HAUT et que l'eau est au niveau approprié ; ensuite ajustez l'interrupteur à levier HEAT/OFF à la position HEAT ("chaleur") (ou à "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER").	<p>A. La lampe TÉMOIN AMBRE de "POWER" (PUISANCE) S'ALLUMERA.</p> <p>B. La lampe BLEUE "READY TO START" ("PRÊT POUR DÉMARRER") S'ALLUMERA.</p>
ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L'ETAPE 2, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COUVERT PAR AU MOINS 51mm (2") DE L'EAU.		
2	Appuyez, puis relâchez la touche de "START" ("DÉMARRAGE") momentanée	<p>A. La lampe ROUGE "STARTED" ("DÉMARRÉ") et la lampe AMBRE "MELT MODE" ("MODE DE FUSION") s'allumeront.</p> <p>B. La lampe BLEUE "READY TO START" S'ÉTEINDRA</p> <p>C. Une MINUTERIE dans le circuit électrique Fusion par Défaut cyclera périodiquement le mécanisme de chaleur MARCHE pour sept (7) secondes et ARRÊT pour 28 secondes.</p>
ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L'ETAPE 3, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE L'EAU COUVRE COMPLÈTEMENT LE MÉCANISME DE CHALEUR.		
3	Appuyez, puis relâchez la touche de "EXIT MELT" ("SORTIE DE FUSION") momentanée	<p>A. La lampe AMBRE "MELT MODE" S'ÉTEINDRA, La lampe rouge "STARTED" restera allumée</p> <p>B. La MINUTERIE dans le circuit Fusion par Défaut s'ajustera à la position PLEIN DÉMARRAGE permettant au Thermostat Électronique de chauffer l'eau jusqu'à la température prééglée ou la température d'ébullition, laquelle des deux aura lieu la première.</p>
4	Tournez l'interrupteur à levier HEAT/OFF sur OFF ("arrêt") (ou sur "FILTER" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER"). Après le REFROIDISSEMENT de l'eau et des surfaces externes de la friteuse, vidangez l'eau dans un avaloir de sol.	<p>A. La lampe TÉMOIN AMBRE de "POWER" S'ÉTEINDRA.</p> <p>B. La lampe ROUGE "STARTED" S'ÉTEINDRA. Toutes les lampes de DTMR resteront éteintes.</p>

IV FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE ÉQUIPÉE DE DTMR

A. FRITEUSE ÉLECTRIQUE - Actionnez sécuritairement la friteuse électrique d’Ultrafryer équipée de la Commande DTMR comme suit:

ART.	ACTION	CONDITION DE DTMR
1	ASSUREZ-VOUS que la manette de la soupape de vidange est à la position FERMÉE (VERS LE HAUT) et le shortening est au niveau approprié; ensuite ajustez l’Interrupteur à Levier HEAT/OFF à la position HEAT (“chaleur”) (ou à “COOK” si l’interrupteur est libellé “COOK/FILTER”)	<p>A. La lampe TÉMOIN AMBRE de “POWER” (PUISANCE) S’ALLUMERA.</p> <p>B. La lampe BLEUE “READY TO START” (“PRÊT POUR DÉMARRER”) S’ALLUMERA.</p>
ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L’ETAPE 2, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COUVERT PAR AU MOINS 51mm (2”) DU SHORTENING.		
2	Appuyez, puis relâchez la touche de “START” (“DÉMARRAGE”) momentanée	<p>A. La lampe ROUGE “STARTED” (“DÉMARRÉ”) et la lampe AMBRE “MELT MODE” (“MODE DE FUSION”) s’allumeront.</p> <p>B. La lampe BLEUE “READY TO START” S’ÉTEINDRA</p> <p>C. Une MINUTERIE dans le circuit électrique Fusion par Défaut cyclera périodiquement le mécanisme de chaleur MARCHE pour quatre (4) secondes et ARRÊT pour 36 secondes.</p>
ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L’ETAPE 3, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE SHORTENING COUVRE COMPLÈTEMENT LE MÉCANISME DE CHALEUR.		
3	Appuyez, puis relâchez la touche de “EXIT MELT” (“SORTIE DE FUSION”) momentanée	<p>A. La lampe AMBRE “MELT MODE” S’ÉTEINDRA, La lampe rouge “STARTED” restera allumée</p> <p>B. La MINUTERIE dans le circuit Fusion par Défaut s’ajustera à la position PLEIN DÉMARRAGE permettant au Thermostat Électronique de chauffer l’eau jusqu’à la température préréglée ou la température d’ébullition, laquelle des deux aura lieu la première.</p>
4	Quand la lampe témoin ROUGE de la friteuse S’ÉTEINT et la lampe BLANCHE “READY TO COOK” (PRÊT À CUIRE) s’allume, la température préréglée est atteinte et un cycle de cuisson peut être démarré.	

B. FRITEUSE D'UTILISATION DE GAZ - Actionnez sécuritairement la Friteuse au Gaz d'Ultrafryer équipée de la Commande DTMR comme suit:

ART.	ACTION	CONDITION DE DTMR
1	ASSUREZ-VOUS que la manette de la soupape de vidange est à la position FERMÉE (VERS LE HAUT) et le shortening est au niveau approprié; ensuite ajustez l'Interrupteur à Levier HEAT/OFF à la position HEAT ("chaleur") (ou à "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER")	<p>A. La lampe TÉMOIN AMBRE de "POWER" (PUISANCE) S'ALLUMERA.</p> <p>B. La lampe BLEUE "READY TO START" ("PRÊT POUR DÉMARRER") S'ALLUMERA.</p>
ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L'ETAPE 2, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COUVERT PAR AU MOINS 51mm (2") DU SHORTENING.		
2	Appuyez, puis relâchez la touche de "START" ("DÉMARRAGE") momentanée	<p>A. La lampe ROUGE "STARTED" ("DÉMARRÉ") et la lampe AMBRE "MELT MODE" ("MODE DE FUSION") s'allumeront.</p> <p>B. La lampe BLEUE "READY TO START" S'ÉTEINDRA</p> <p>C. Une MINUTERIE dans le circuit électrique Fusion par Défaut cyclera périodiquement le mécanisme de chaleur MARCHE pour sept (7) secondes et ARRÊT pour 28 secondes.</p>
ATTENTION: AVANT DE PROCÉDER À L'ETAPE 3, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE SHORTENING COUVRE COMPLÈTEMENT LE MÉCANISME DE CHALEUR.		
3	Appuyez, puis relâchez la touche de "EXIT MELT" ("SORTIE DE FUSION") momentanée	<p>A. La lampe AMBRE "MELT MODE" S'ÉTEINDRA, La lampe rouge "STARTED" restera allumée</p> <p>B. La MINUTERIE dans le circuit Fusion par Défaut s'ajustera à la position PLEIN DÉMARRAGE permettant au Thermostat Électronique de chauffer l'eau jusqu'à la température pré réglée ou la température d'ébullition, laquelle des deux aura lieu la première.</p>
4	Quand la lampe témoin ROUGE de la friteuse S'ÉTEINT et la lampe BLANCHE "READY TO COOK" (PRÊT À CUIRE) s'allume, la température pré réglée est atteinte et un cycle de cuisson peut être démarré.	

ÉTALONNAGE DU THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE

V ÉTALONNAGE du Thermostat Électronique - Dans toutes les configurations des friteuses, le Thermostat Électronique est équipé d'un cadran et un bouton et devrait être vérifié et étalonné selon le besoin comme suit:



- A. Assurez-vous que la puissance électrique et, le cas échéant, la conduite du gaz au friteuse sont FERMÉES.
- B. Vidangez SOIGNEUSEMENT le shortening de la friteuse pour BAISSER son niveau à environ 102 mm (4") sous la sonde de détection du Thermostat Électronique.
- C. Après le REFROIDISSEMENT de la sonde de détection, contournez la baguette d'une sonde thermique d'un thermomètre d'essai numérique PRÉCISE autour de l'élément de détection, puis connectez la sonde au thermomètre.
- D. Remplacez le shortening vidangé dans l'étape B et assurez-vous que son niveau atteint la marque du niveau du shortening sur l'arrière paroi de la cuve; ensuite ajustez l'alimentation en puissance et, le cas échéant, en gaz de la friteuse à la position OUVERTE.
- E. Ajustez le BOUTON du Thermostat Électronique au CENTRE (300) du cadran et périodiquement MIXEZ le shortening dans le sens ANTIHORAIRE avec une écumoire à longue poignée en vue de mixer le shortening solidifié EN HAUT du secteur de la Zone Froide.
- F. Quand le shortening atteint la température réglée et la lampe témoin ROUGE sur la friteuse s'est ÉTEINTE, permettez au Thermostat Électronique de cycler MARCHÉ et ARRÊT pour à peu près (5) fois en vue de stabiliser le système.
- G. Après la stabilisation de la température du shortening, enregistrez la lecture de la température du THERMOMÈTRE D'ESSAI immédiatement après que la lampe témoin ROUGE et la friteuse S'ALLUME.
- H. SOIGNEUSEMENT desserrez la vis de pression sur le BOUTON du Thermostat Électronique sans tourner le potentiomètre du thermostat, ajustez l'aiguille du bouton du thermostat à la température enregistrée par le thermomètre d'essai et ensuite serrez la vis de pression du bouton du thermostat en prenant soin de ne pas tourner le potentiomètre du thermostat.
- I. Répétez les étapes A et B ci-dessus, pour enlever la sonde thermique du thermomètre d'essai de la sonde de détection du Thermostat Électronique ensuite répétez l'étape D pour retourner la friteuse au fonctionnement normal.

PIÈCES DE RECHANGE ET SERVICE

1. **ASSISTANCE TECHNIQUE** - Veuillez contacter un agent de service autorisé ou le Département de Service à la Clientèle, Ultrafryer Systems au 1-800-525-8130 pour toute assistance technique.

2. **INFORMATION DE PASSATION D'ORDRE:**

A. **PIÈCES DE RECHANGE** - Il faut fournir les informations suivantes quand vous faites une commande de pièces de rechange par téléphone, télécopie ou par courrier:

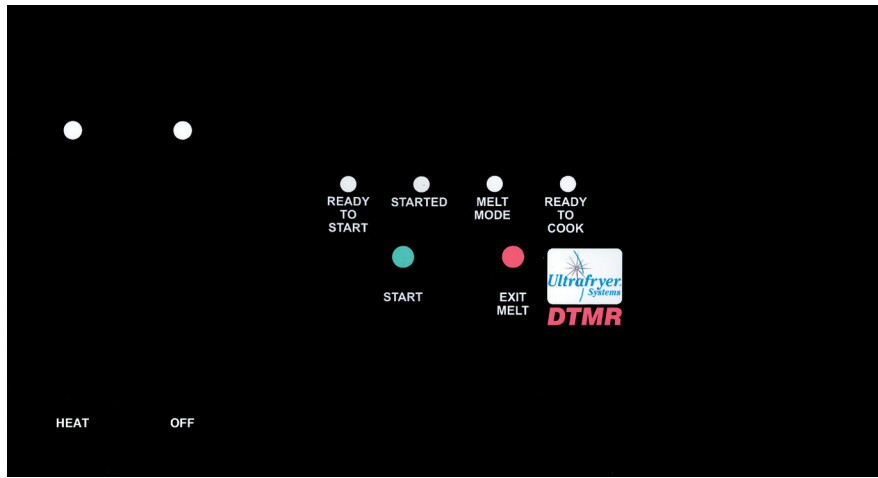
Nom et numéro de téléphone de votre compagnie
Le numéro de bon de commande de votre compagnie
Adresse de facturation
Adresse d'expédition
Qualité désirée
Numéro de pièce et description de l'article désiré
Votre Nom ou signature de l'acheteur autorisé
Téléphone: 1-888-331-5031
Télécopie : 1-210-731-5099
Courrier: Ultrafryer Systems
Order Entry Office
P.O. Box 5369
San Antonio, TX 78201
E-Mail your order to: Ultrafryerservice@ultrafryer.com

B. **TERMES** - 30 Jours pour les clients sur des comptes ouverts. Les soldes en retard seront chargés 1 1/2% par mois (18% par an) jusqu'à ce que le solde entier soit payé.

C. **DOMMAGES** - Ultrafryer Systems n'est pas responsable des dommages qui auront lieu durant le transit. Tous les dispositifs devront être bien inspectés contre tout signe de dommage dû à l'emballage d'expédition avant le départ du transporteur livreur. Tous dommages devront être notés sur le document de réception pour faciliter l'achèvement de la réclamation. Le transporteur doit être notifié immédiatement et les inspections de fret devront être requises du transporteur. Ultrafryer Systems peut vous assister avec plaisir dans la préparation et le traitement des réclamations nécessaires, seulement, si l'avis approprié a été accompli sur le document du transporteur livreur. L'équipement et ou le conteneur endommagés doivent être disponible pour l'inspecteur des réclamations.

D. **RETOUR** - Ultrafryer Systems ne peut pas garantir un crédit sur les articles retournés sans autorisation appropriée. Tous les articles retournés doivent avoir d'abord l'approbation du département de Garantie ou du Service à la Clientèle d'Ultrafryer Systems. Un nombre assigné sera issue par l'autorité d'approbation. Veuillez imprimer ce nombre sur tous les emballages et le travail de bureau relatif retournés. Les biens retournés sont soumis à 15% frais de retour. Ultrafryer Systems n'est pas responsable des frais de fret sur les biens retournés à moins que autorisé par le département de Service à la Clientèle et /ou le personnel de Garantie. Ultrafryer Systems ne reçoit pas de contre remboursement à la livraison des expéditions.

3. **IDENTIFICATION DES PIÈCES** - Déterminez la position des pièces sur les croquis suivants et notez le numéro de classement par exemple 1, 2, etc; obtenez alors le numéro de la pièce et la description de ce numéro de classement sous le croquis. Utilisez le numéro de la pièce quand vous faites une commande de pièce de rechange.



A. COMMANDE DTMR POUR LES FRITEUSES ÉQUIPPÉES D'UN THERMOSTAT FENWAL NP 18-233

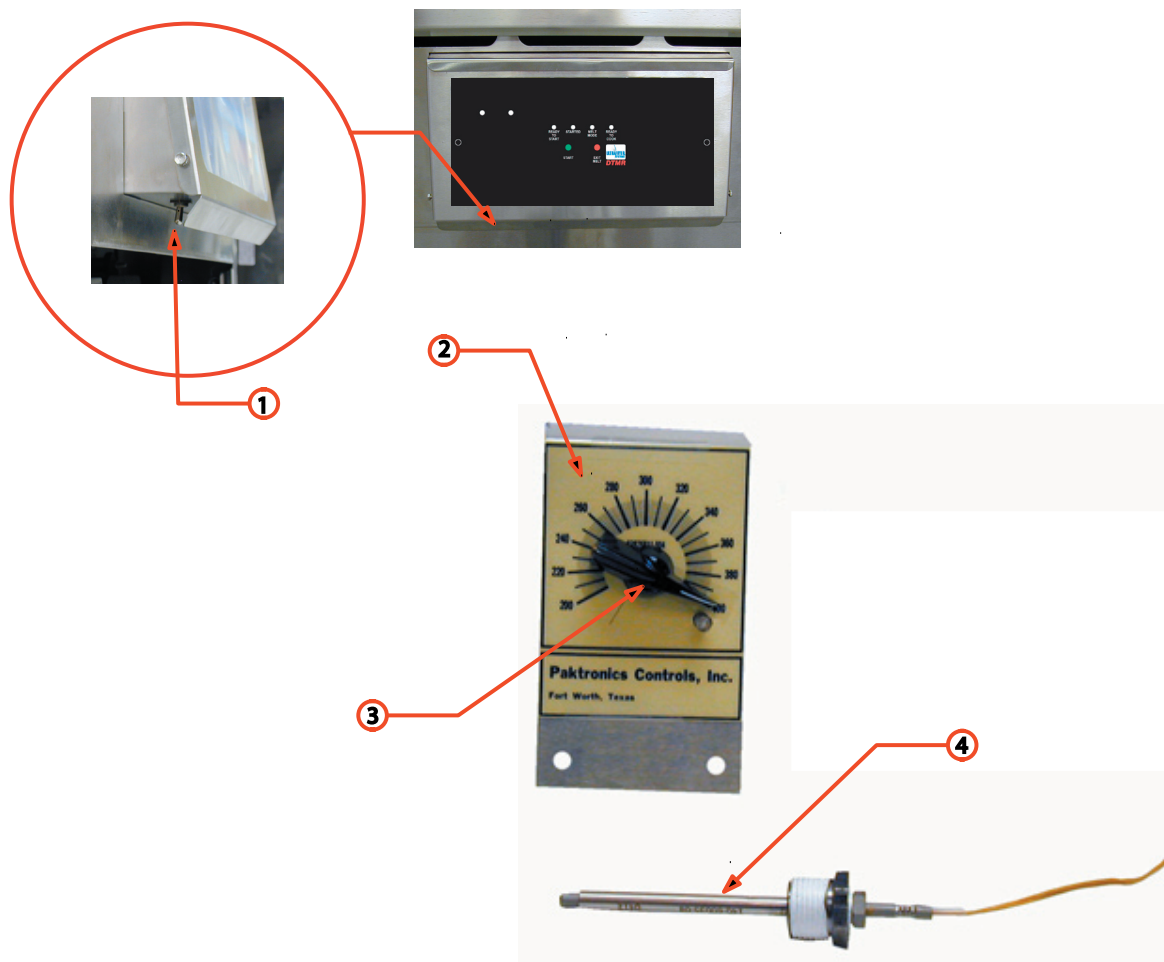
DESCRIPTION DE LA FRITEUSE	DTMR NP
Friteuse au Gaz Ultrafryer Modèle PAR-2	12A259
Friteuse au Gaz Ultrafryer Modèle PAR-3	12A798
Modèle ZRT Friteuse au Gaz	12A824
Modèle EU ou Countertop Friteuse Électrique	12A265
Modèle ZRT Friteuse Électrique	12B051

B. COMMANDE DTMR POUR LES FRITEUSES ÉQUIPPÉES D'UN THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE NP 12B077

DESCRIPTION DE LA FRITEUSE	DTMR NP
Friteuse au Gaz Ultrafryer Modèle PAR-2	12B057
Friteuse au Gaz Ultrafryer Modèle PAR-3	12B013
Modèle ZRT Friteuse au Gaz	12B014
Modèle EU ou Countertop Friteuse Électrique	12B070
Modèle ZRT Friteuse Électrique	12B069



THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE À CADRAN



<u>ARTICLE</u>	<u>DESCRIPTION</u>	<u>NP</u>
1	Interrupteur à Levier MARCHE/ARRÊT	18A081
2	Plaque de Face du Thermostat Électronique	18A070
3	Bouton du Thermostat Électronique	22A169
4	Sonde Thermique	18A276