

# ULTRASTAT21

## Instructions de Fonctionnement de l'Ordinateur



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

© 1998 Avertissement: L'utilisation ou la duplication non autorisée du logiciel décrit dans le présent document, ou ce matériau, est strictement interdite.

## 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 d'Ordinateur de Cuisson Ultrastat21 (Ultrastat21 Cooking Computer). Ce manuel complète, et devrait être employé en conjonction avec, le Manuel de Maintenance et de Réparation 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 au Gaz équipées d'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 21.

AVERTISSEMENT: L'utilisation ou la duplication non autorisée du logiciel décrit dans le présent document, ou de ce matériau, est strictement interdite..

## TABLES DE MATIÈRES

I.	Introduction	
	Sécurité	4
II.	Ordinateur de Cuisson Ultrastat21	
	Caractéristiques de l'Ordinateur	6
	Descriptions du Panneau de l'Ordinateur	7
	Descriptions de l'Affichage	9
	Fonctionnement de l'Ordinateur	10
III.	Instructions de Fonctionnement de l'Ordinateur Ultrastat21 d'Ultrafryer	
	Marche/Arrêt de l'Ordinateur d'Ultrastat21	12
	Fusion du Shortening	13
	Fonctionnement de l'Ordinateur	15
	Traitement de la Friteuse d'Ultrafryer par un Composé Chimique	17
IV.	Programmation et Réglages de l'Ordinateur Ultrastat21 d'Ultrafryer	18
V.	Liste et Fourniture de Pièces de Rechange	22

AVERTISSEMENT: L'utilisation ou la duplication non autorisée du logiciel décrit dans le présent document, ou de ce matériau, est strictement interdite.

## I. INTRODUCTION

Cet ordinateur est conçu pour simplifier le procédé de synchronisation et permettre aux opérateurs de passer plus de temps avec leurs clients et d'exécuter d'autres responsabilités importantes. Le contrôle de qualité des produits cuits est assuré par divers caractéristiques, notifications, affichages et alarmes conçues dans l'ordinateur.

- A. **SÉCURITÉ** - l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat21 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. Il ne faut JAMAIS pulvériser l'eau sur ou vers l'ordinateur, car ceci peut entraîner le danger de choc électrique et / ou des dommages sérieux à l'ensemble de circuits de l'ordinateur. Si l'ordinateur est accidentellement pulvérisé 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 l'ordinateur. L'ordinateur est positionné à proximité du shortening liquide chaud, alors, il faut faire attention 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 l'ordinateur de cuisson Ultrastat21 doit être ARRÊTÉE de l'Interrupteur de Puissance Principale. Un vêtement LÉGÈREMENT mouillé peut être utilisé pour nettoyer les débris de la face de l'ordinateur. N'UTILISEZ PAS n'importe quel solvant de nettoyage ou de dégraissage car ceci peut endommager la face ou l'ensemble de circuits de l'ordinateur. En cas de n'importe quelle question concernant les procédures correctes de nettoyage contactez directement le Département de Service à la Clientèle au numéro 1-800-525-8130.

CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE.

## II ORDINATEUR DE CUISSON ULTRASTAT21

### A. CARACTÉRISTIQUES DE L'ORDINATEUR

#### 1. Temps d'Étape Programmables

L'utilisateur sera capable de programmer certains temps de cuisson dans chaque étape du cycle de cuisson pour chaque touche de produit. L'ordinateur est programmable en minutes (jusqu'à 59) et en secondes (jusqu'à 59).

REMARQUE : Les démarrages multiples de cuisson ne sont pas permis si la touche de produit a plus d'une étape programmée.

#### 2. Températures d'Étape Programmables

L'utilisateur sera capable de programmer certaines températures de cuisson dans chaque étape du cycle de cuisson pour chaque touche de produit. La température valide varie entre 121 à 199°C (250 to 390°F).

REMARQUE : L'utilisateur sera capable de programmer des étapes de (1) à dix (10) dans un cycle de cuisson pour chaque touche de produit.

#### 3. Mode de Synchronisation Programmable

L'utilisateur sera capable de programmer le mode de synchronisation (horaire variable ou normal) pour chaque touche de produit. Si un produit est configuré pour un horaire variable, l'ordinateur ajustera le temps réel de cuisson prenant en compte la variation de température due à la taille de charge, la température initiale du produit, le contenu d'humidité du produit et d'autres facteurs affectant le cycle de cuisson, ceci pour assurer que l'ordinateur fournit le produit de la haute qualité requise. En mode horaire normal, l'ordinateur cuira pour le temps spécifié seulement sans réglage de ces paramètres.

#### 4. Alarmes d'Action Programmables

L'utilisateur sera capable de programmer jusqu'à trois alarmes d'action sur chaque touche de produit. L'alarme d'action est une indication à l'opérateur pour exécuter quelque action à un temps préprogrammé.

#### 5. Temps de Retenue Programmables

Les temps de retenue de la touche de produit peut être programmés pour surveiller la qualité du produit durant sa période de retenue spécifiée. Le décompte du temps de retenue commence dès l'achèvement du cycle de cuisson. L'ordinateur déclenchera une alarme à la fin du temps de retenue du produit alertant l'utilisateur d'enlever le produit.

#### 6. Temps de Retenue de Raccordement Programmable

Chaque touche de produit peut être liée à une minuterie indépendante de retenue ou plusieurs touches de produit peuvent être liées à une minuterie simple de retenue.

#### 7. Comptage de Cycle de Verrouillage du Filtre Programmable

L'utilisateur sera capable de programmer un comptage simple de cycle de verrouillage du filtre (plage valide de 0 à 50) pour chaque touche de produit. Pour désactiver le verrouillage du filtre, entrez 0 au comptage de cycle de verrouillage.

#### 8. Affichage Automatique du Moindre Temps de Retenue

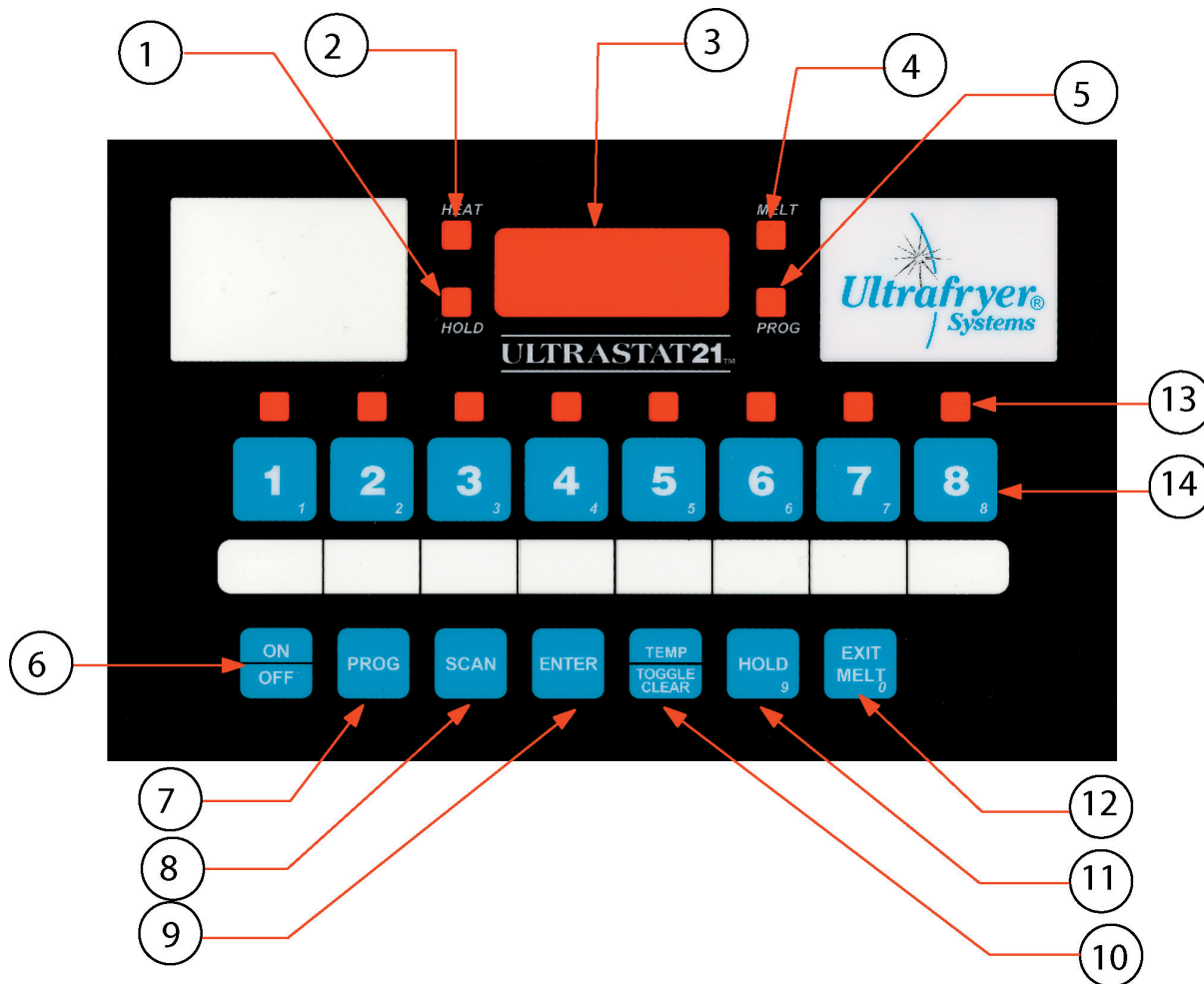
Le produit avec le moindre temps de cuisson restant sera affiché. En appuyant et en tenant la touche "SCAN" appuyer vous pouvez voir le temps de cuisson restant de chaque produit.

## 9. Cycle de Fusion

Quand l'ordinateur est en position MARCHE et la température de la cuve est au-dessous de la Température Limite de Fusion, l'ordinateur commandera la fusion du shortening. Après que la température de la cuve soit au-dessus de la Température Limite de Fusion, l'utilisateur peut appuyer sur la touche "EXIT MELT" ("sortie de fusion") pour entrer au mode de cuisson normal. Chaque fois que l'ordinateur est mis EN MARCHE, il entrera automatiquement au Cycle de Fusion et doit être annulé en appuyant la touche "EXIT MELT".

**ATTENTION: IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF QUE L'UTILISATEUR S'ASSURE QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COMPLÈTEMENT COUVERT DU SHORTENING "LIQUIDE" AVANT D'APPUYER LA TOUCHE "EXIT MELT". LE MANQUE DE FAIRE AINSI PEUT AVOIR COMME CONSÉQUENCE DES BLESSURES AU PERSONNEL AUSSI BIEN QUE DES DOMMAGES À LA FRITEUSE.**

## B. DESCRIPTIONS DES TOUCHES DU PANNEAU DE L'ORDINATEUR



### 1. TÉMOIN DE RETENUE ("HOLD")

Quand s'est allumé (brillant), indique qu'un temps de retenue de produit est surveillé.

### 2. LAMPTÉMOIN DE CHALEUR ("HEAT")

Quand s'est allumé (brillant), indique que l'ordinateur demande de la chaleur.

### 3. AFFICHAGE

Affiche les modes, les fonctions et les opérations de l'ordinateur.



- 4. TÉMOIN DE FUSION (“MELT”)**  
Quand s’est allumé (brillant), indique que l’ordinateur est en cycle de fusion.
- 5. TÉMOIN UTILISATEUR (“PROG”)**  
Quand s’est allumé (brillant), indique que l’ordinateur est en mode utilisateur.
- 6. TOUCHE MARCHE/ARRÊT (“ON/OFF”)**  
DÉMARRE ET ARRÊTE l’ordinateur quand l’interrupteur de puissance de la friteuse est en position MARCHE et la manette de la soupape de vidange est en position fermée VERS LE HAUT.
- 7. TOUCHE UTILISATEUR (“PROG”)**
  - a. En mode de “fonctionnement” permet l’accès au mode de programmation.
  - b. En mode de “programmation” permet l’accès au mode de fonctionnement.
- 8. TOUCHE DE BALAYAGE (“SCAN”)**
  - a. En mode de “fonctionnement” affiche le temps de cuisson restant sur chaque produit actuellement en cycle de cuisson et allume le voyant respectif du produit pendant 2 secondes.
  - b. En mode de “programmation” s’avance vers la prochaine fonction à programmer.
- 9. TOUCHE ENTRÉE (“ENTER”)**  
En mode de “programmation”, cette touche est employée pour accepter et entrer l’information dans la mémoire de l’ordinateur.
- 10. TOUCHE EFFACEMENT À BASCULE /TEMP (“TEMP / TOGGLE CLEAR”)**
  - a. En mode de “fonctionnement”, affiche la température actuelle suivie par la température “réglée” programmée
  - b. En mode de “programmation”, permet à l’utilisateur de “changer” entre les différents choix dans la zone d’entrée et “effacer” les valeurs de la zone de donnée.
- 11. TOUCHE DE RETENUE (“HOLD”)**
  - a. En mode de “fonctionnement”, utilisée pour voir les temps de retenue restants.
  - b. En mode de “programmation”, cette touche est utilisée pour entrer la valeur numérique 9.
- 12. TOUCHE SORTIE DE FUSION (“EXIT MELT”)**
  - a. En mode de “fonctionnement”, cette touche est utilisée pour sortir manuellement du cycle de fusion du shortening.
  - b. En mode de “programmation”, cette touche est utilisée pour entrer la valeur numérique 0.
- 13. VOYANT DU PRODUIT**
  - a. Quand allumé (brillant) en mode de “fonctionnement”, identifie que les données du produit sont affichées.
  - b. Quand allumé (brillant) en mode de “programmation” identifie que le produit est programmé.
- 14. TOUCHE DE PROGRAMMATION ET DE CUISSON DU PRODUIT**
  - a. En mode de “fonctionnement”, cette touche est utilisée pour démarrer et arrêter le cycle de cuisson du produit.
  - b. En mode de “programmation”, cette touche est utilisée pour entrer les valeurs numériques de 1 à 8.




## C. DESCRIPTIONS DE L’AFFICHAGE



- Lo** “BAS”; l’unité est en Mode de Fonctionnement. La température actuelle de la cuve est au-dessous de la température programmée de la cuve de plus de 5°C (10°F).
- L’unité est en Mode de Fonctionnement. La température actuelle de la cuve est dans la plage de la température de cuisson appropriée. La cuve est prête à commencer un cycle de cuisson.
- Hi** “HAUT”; l’unité est en Mode de Fonctionnement. La température actuelle de la cuve est au-dessus de la température programmée de la cuve de plus de 22°C (40°F) degrés. Une alarme sonore retentit d’une manière continue simultanément
- Prob** “SONDE”; la sonde de l’ordinateur est ouverte ou court-circuitée ; accompagné d’une alarme sonore, si court-circuité. Vérifiez ou remplacez la sonde.
- 2:30** L’unité est en Mode de Fonctionnement et un cycle de cuisson est en processus.
- done** L’unité est en Mode de Fonctionnement et un cycle de cuisson a été complété.
- Code** L’unité est en attente d’un code de passe pour entrer.
- Prod** L’unité est en Mode Veille de Programmation de la Touche de Produit.
- E1** Un temps d’étape de cuisson (1-10) est affiché.
- EE1** Une température d’étape de cuisson (1-10) est affichée.
- EC1** Un mode de synchronisation d’étape (1-10) (horaire variable, normal) est affiché.
- PrE1** Mode Veille de programmation d’alarme d’action de la touche de produit.
- PrE1** L’état de l’alarme d’action est affiché.
- FCYC** L’unité est en Mode Veille de Programmation de Verrouillage du Filtre de la Touche de Produit.
- FILL** “REEMPLIR”; après la filtration de la friteuse, cette affichage vous rappelle de remplir la friteuse avec du shortening.

## D. FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR



### 1. Démarrage d'un Cycle de Cuisson

Pour démarrer un cycle de cuisson, appuyez simplement sur la touche du produit  que vous voulez cuire. Si la touche du produit est programmée, le temps de cuisson correct s'affichera  (exemple) et ce temps commencera immédiatement à décompter en minutes et en secondes.

Si  est immédiatement affiché et l'unité commence à signaler, ceci signifie que la touche actionnée n'est pas programmée. Si la touche est correctement programmée, l'unité va commencer à décompter jusqu'à  suivie par  et ensuite commence à signaler.



Annuler ce signal en appuyant la touche,  et en la tenant appuyer pendant 3 secondes, c'est la même touche de produit utilisée au démarrage du  le cuisson.


### 2. Alarmes d'Action

Si l'unité est programmée avec des alarmes d'action, les alarmes d'action signaleront au temps préréglé pendant le cycle de cuisson  (exemple). Ce signal, à double rythme de bip, durera 5 secondes et puis s'annule automatiquement. L'affichage clignotera le temps d'alarme d'action et l'unité commencera alors à compter vers .

### 3. Minuterie de Retenue

Si l'unité est programmée avec des temps de retenue, ces temps commenceront directement dès l'expiration du cycle de cuisson.

Quand il y a des temps de retenue actifs, le témoin HOLD ("RETENIR") sera allumé. Pour voir tous les temps de retenue actifs, appuyez sur la touche suivante et tenez la appuyer . À l'expiration, la minuterie affichera  et donne des impulsions avec une tonalité audible.

Pour annuler, appuyez sur la touche .

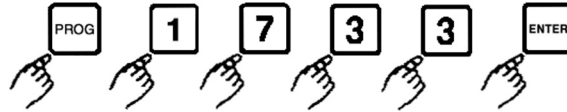
Pour voir le plus petit temps de retenue restant, appuyez sur la touche .

#### 4. MODE D'ÉBULLITION

**ATTENTION: VEUILLEZ CONSULTER ET SUIVRE LES GUIDES DE LA SECTION III E CONCERNANT L'ÉBULLITION DES CUVES DE LA FRITEUSE.**

La fonction d'ébullition maintient exactement la température de la friteuse à 88°C (190°F) pour aider la procédure de nettoyage des cuves de la friteuse. Pour commencer le processus, ARRÊTEZ l'équipement. Videz la cuve de la friteuse du shortening. Une fois que la cuve est vidée du shortening et remplie avec de l'eau froide, l'ordinateur et la friteuse vont au mode d'ébullition.

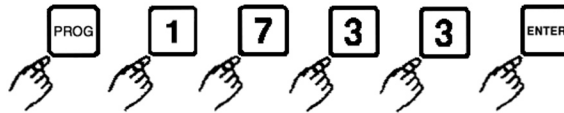
**Pour Entrer au Mode d'Ébullition:**



La cuve de la friteuse maintiendra une température de 88°C (190°F) pour permettre au mode d'ébullition d'être accompli.

**REMARQUE : La température de la cuve doit être au-dessous de 93°C (200°F) pour entrer le mode d'ébullition.**

**Pour Sortir du Mode d'Ébullition:**



**Arrêtez la machine.** L'ordinateur n'aura plus le mot [ boiL ] ("ébullition") affiché. Videz l'eau de la cuve, essuyez toute l'eau restante dans la cuve. Une fois sèche, remplissez la cuve avec du shortening suivant les procédures de la paragraphe B1 ci-dessous.

**ATTENTION: Remplissez la cuve avec du shortening SEULEMENT quand elle est complètement sèche.**

#### 5. MODE DE REMPLISSAGE

Si l'unité est programmée pour le verrouillage du filtre, l'affichage **FLtEr** apparaîtra après le nombre préprogrammé des cycles de cuisson permis et l'ordinateur s'arrête jusqu'à ce que la friteuse soit filtrée. Après le filtrage s'affichera **FiLL**.

**À ce moment, la friteuse DOIT être remplie avec du shortening.**

À la fin de cette étape, appuyez sur



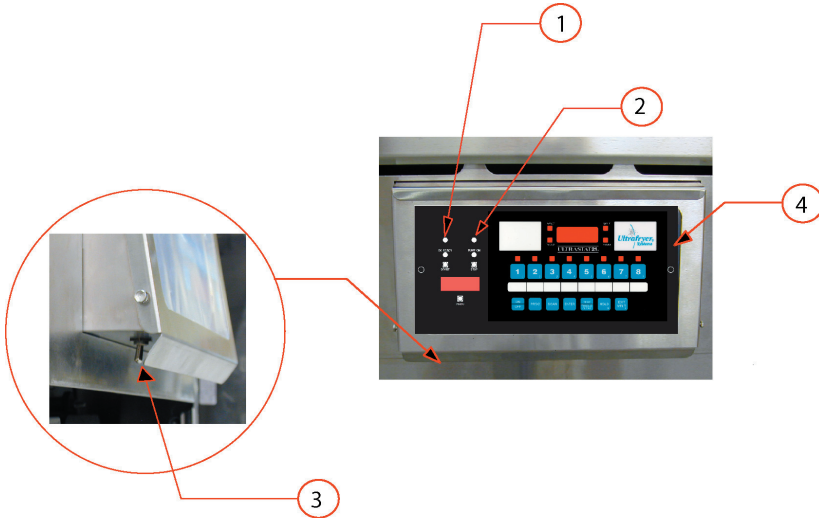
pour continuer les opérations normales.

### III INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR ULTRASTAT21

#### A. MARCHE/ARRÊT DE L'ORDINATEUR ULTRASTAT21

Pour actionner la friteuse Ultrafryer, l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) (libellé "COOK/FILTER" (CUIRE/FILTRE) sur les anciens modèles) doit être ajusté à la position "HEAT" (CHALEUR) et la touche "ON/OFF" (MARCHE/ARRÊT) de l'ordinateur doit être à la position "ON" (MARCHE).

**REMARQUE:** La Manette de la Soupape de Vidange d'Ultrafryer doit être COMPLÈTEMENT fermée VERS LE HAUT pour DÉMARRER l'ordinateur .



1	Lampe Témoin Ambre de "Puissance"
2	Lampe Témoin Rouge du "Brûleur"
3	L'interrupteur à levier "HEAT / OFF" (libellé "COOK / FILTER" sur les anciens modèles)
4	Ordinateur de Cuisson Ultrastat 21



## 1. INTERRUPTEUR À LEVIER CHALEUR/ARRÊT

**REMARQUE:** L'interrupteur "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) est libellé "COOK/FILTER" (CUIRE/FILTRE) sur les anciens modèles.

- a. L'interrupteur à levier "HEAT/OFF" (CHALEUR/ARRÊT) se trouve en haut à gauche du panneau frontal d'accès d'Ultrafryer. Quand l'interrupteur est en position "OFF" (ARRÊT), le shortening peut être FILTRÉ mais l'ordinateur NE PEUT PAS DÉMARRER. Quand l'interrupteur est en position "HEAT" (CHALEUR), l'ordinateur peut DÉMARRER mais le shortening NE PEUT PAS être filtré.
- b. Pour DÉMARRER l'Ultrafryer, ajustez l'interrupteur à levier "HEAT/OFF" à la position HEAT (CHALEUR) (si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER" ajustez le à la position "COOK"). La Lampe Témoin AMBRE de Puissance S'ALLUMERA et le mot "OFF" (ARRÊT) S'AFFICHERA sur l'ordinateur.

**REMARQUE :** Le Mécanisme de Chaleur d'Ultrafryer est inactif quand l'Ordinateur est en position ARRÊT.

## 2. DÉMARRAGE DE L'ORDINATEUR

Pour démarrer l'Ordinateur, l'interrupteur à levier d'Ultrafryer "HEAT / OFF" doit être ajusté à la position "HEAT" (CHALEUR) (et à "COOK" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER"), et la Manette de la Soupape de Vidange doit être à la position **fermée / VERS LE HAUT**.

- a. La touche "ON/OFF" (MARCHE/ARRÊT) de l'Ordinateur se trouve en bas à gauche sur le panneau de l'Ordinateur.
- b. Pour DÉMARRER l'Ordinateur, Appuyez sur la touche ON/OFF, la lampe de FUSION ("MELT") S'ALLUMERA pour indiquer que l'ordinateur est en MODE DE FUSION DU SHORTENING; et la lampe ROUGE DE CHALEUR ("HEAT") cyclera MARCHE et ARRÊT indiquant que le Mécanisme de Chaleur s'ajuste périodiquement à MARCHE et ARRÊT pour chauffer graduellement le shortening.

## 3. ARRÊT DE L'ORDINATEUR

L'Ordinateur peut être ARRÊTÉ comme suit:

- a. Arrêtez la puissance d'Ultrafryer en ajustant l'interrupteur à levier HEAT/OFF à la position "OFF" (ARRÊT) (ou à "FILTER" si l'interrupteur est libellé "COOK/FILTER").
- b. Si le "Cycle de Cuisson" N'EST PAS activé, appuyez simplement sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de l'Ordinateur.
- c. Si l'Ordinateur EST EN "Cycle de Cuisson", appuyez sur la Touche ON/OFF de l'Ordinateur et TENEZ LA APPUYER POUR 4 SECONDES.

**REMARQUE:** Quand l'Ordinateur est en position ARRÊT, le Mécanisme de Chaleur NE PEUT PAS être activé.

## B. FUSION DU SHORTENING

Chaque fois que l'Ordinateur est à la position MARCHE, le système entre au MODE DE FUSION DU SHORTENING. Ce mode est utilisé pour fondre graduellement les SOLIDES du shortening dans une cuve après le nettoyage par ébullition aussi bien que le shortening SOLIDIFIÉ dans la cuve avant l'ouverture du magasin. Pendant que l'Ordinateur est dans ce mode, il cyclera périodiquement le Mécanisme de Chaleur d'Ultrafryer à MARCHE et ARRÊT pour chauffer graduellement le shortening.

### REMARQUES:

- 1) L'Ordinateur maintiendra l'Ultrafryer au CYCLE DE FUSION jusqu'à ce que l'opérateur, MANUELLEMNET, appuie sur la Touche "EXIT MELT" (SORTIE DE FUSION).
- 2) L'Ordinateur NE PEUT PAS sortir du MODE DE FUSION DU SHORTENING jusqu'à ce que la température du shortening atteigne la TEMPÉRATURE LIMITE DE FUSION. La Température Limite de Fusion est réglée à l'usine pour une HAUTE température de sortie de (57°C (135°F)) ou une BASSE température de sortie de (29°C (75°F)) selon les spécifications du client. Une fois que la Température Limite de Fusion est atteinte le Mode de Fusion peut être annulé en appuyant sur la Touche EXIT MELT.
- 3) L'OPTION DU CYCLE DE FUSION suivante, qui détermine la durée pendant laquelle le MÉCANISME DE CHALEUR est ajusté à MARCHE et ARRÊT pour fondre graduellement le shortening, est réglée à l'usine selon le type de la friteuse équipée de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 21.

## TYPE DE LA FRITEUSE

Ultrafryer Modèle EU Electric,  
ZRT Express ou ZRT Counter Top  
Friteuse Électrique

Ultrafryer Modèle Par-2  
Friteuse au Gaz

Ultrafryer Modèle Par-3,  
ZRT Express ou ZRT Counter Top  
Friteuse au Gaz

## OPTION DU CYCLE DE FUSION

**E** - Les Éléments de Chaleur sont ajustés à la position MARCHE pour QUATRE (4) secondes et ARRÊT pour 36 secondes

**G** - Les Brûleurs sont ajustés à la position MARCHE pour HUIT (8) secondes et et ARRÊT pour 32 secondes

**P** - Les Brûleurs sont ajustés à la position MARCHE pour 12 secondes et ARRÊT pour 28 secondes

**AVERTISSEMENT: NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE “EXIT MELT” (SORTIE DE FUSION) JUSQU’À CE QUE LA CUVE SOIT VÉRIFIÉE POUR S’ASSURER QUE LE MÉCANISME DE CHALEUR EST “COMPLÈTEMENT” COUVERT PAR LE SHORTENING LIQUIDE.**

1. **FUSION DU SHORTENING SOLIDE** - La méthode préférée de chauffage du shortening solide dans une friteuse équipée d’un ordinateur est comme suit:
  - a. Coupez le bloc du shortening solide en petits morceaux.
  - b. EMBALLEZ les petits morceaux du shortening entre, sous et sur le MÉCANISME DE CHALEUR. Tandis que l’emballage du shortening est une action désordonnée et prend du temps, c’est la manière la plus rapide pour fondre le shortening solide.
  - c. Ajustez l’interrupteur à levier HEAT/OFF (CHALEUR/ARRÊT) d’Ultrafryer à la position HEAT (ou “COOK” si l’interrupteur est libellé “COOK/FILTER”); puis ajustez l’Ordinateur sur le MODE FUSION DU SHORTENING en appuyant sur la touche ON/OFF. La lampe de FUSION ALLUMERA indiquant que l’Ordinateur est en MODE DE FUSION DU SHORTENING; et la lampe ROUGE DE CHALEUR cyclera MARCHE et ARRÊT indiquant que le Mécanisme de Chaleur s’ajuste périodiquement à MARCHE et ARRÊT pour chauffer graduellement le shortening.
  - d. Quand les tubes d’échange de chaleur sont COMPLÈTEMENT couverts du shortening LIQUIDE et la température du shortening est AU-DESSUS de la Température Limite de Fusion, replacez la grille dans la cuve de la friteuse; et ensuite appuyez sur la touche “EXIT MELT” (SORTIE DU FUSION) sur l’Ordinateur.

**AVERTISSEMENT: EN RAISON DE LA POSITION DE LA SONDE THERMIQUE DE L’ORDINATEUR, IL EST POSSIBLE QUE LE NIVEAU DU SHORTENING SOIT AU-DESSUS DE LA SONDE SANS COUVRIR LE MÉCANISME DE CHALEUR PAR CONSÉQUENT, VÉRIFIEZ VISUELLEMENT QUE LE NIVEAU DU SHORTENING LIQUIDE EST AU-DESSUS DU MÉCANISME DE CHALEUR D’AU MOINS DEUX (2) POUCES AVANT D’APPUYER SUR LA TOUCHE “EXIT MELT”.**

- e. Continuez à ajouter le shortening solide comme suit:
    - 1) Placez les petits morceaux du shortening solide dans un panier de friture.
    - 2) Baissez SOIGNEUSEMENT le panier dans la cuve de la friteuse.
    - 3) Renversez DOUCEMENT le panier pour faire descendre les morceaux du shortening.
    - 4) Répétez les étapes ci-dessus jusqu’à ce que le niveau du shortening liquide soit 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 de la friteuse.
2. **AVERTISSEMENT DU SHORTENING SOLIDIFIÉ** - Chaque matin quand l’Ultrafryer et l’Ordinateur sont ajustés à la position MARCHE, l’Ordinateur s’ajustera sur le MODE FUSION DU SHORTENING et le Mécanisme de Chaleur s’ajustera périodiquement sur MARCHE et ARRÊT pour chauffer graduellement le shortening solidifié à la TEMPÉRATURE LIMITE DE FUSION. Quand la température du shortening s’élève à la Température Limite de Fusion l’opérateur peut appuyer sur la touche “EXIT MELT” (SORTIE DE FUSION) pour chauffer le shortening à sa température PRÉRÉGLÉE.

## C. FONCTIONNEMENT DE L'ORDINATEUR

### 1. CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON

**REMARQUE:** LE TEMPS, LA TEMPÉRATURE, LE MODE DE SYNCHRONISATION (“FLEX”/VARIABLE et “STRAIGHT”/NORMAL), LES ALARMES D’ACTION et le TEMPS DE RETENUE DE CUISSON sont réglés à l’usine selon les spécifications du client.

- a. **TEMPS/TEMPÉRATURES ÉTAGÉS PROGRAMMÉS** - Certains Ordinateurs sont préprogrammés avec un CYCLE DE CUISSON ÉTAGÉ pour la cuisson des poulets. Quand l’Ordinateur est dans un CYCLE DE CUISSON ÉTAGÉ il commande l’Ultrafryer de façon que le shortening soit chauffé à une CERTAINE TEMPÉRATURE pour un CERTAIN TEMPS dans le cycle de cuisson. Par exemple une touche du produit peut être programmée comme suit:

<u>RÉGLAGE</u>	<u>TEMPS</u>	<u>TEMPÉRATURE</u>
1	14:00	330°F / 166°C
2	13:55	305°F / 152°C
3	6:00	310°F / 154°C
4	4:00	320°F / 160°C
5	2:00	330°F / 166°C

La température du POINT DE CONSIGNE de cette touche de produit est 166°C (330°F). Quand on met le produit la température du shortening S’ABAISSE et l’Ordinateur commandera l’Ultrafryer de maintenir la température du shortening à 152°C (305°F) pour environ 7 MINUTES (13:55 à 6:00 dans un cycle de cuisson). À la fin des 8 MINUTES, l’Ordinateur commandera l’Ultrafryer d’élever la température du shortening jusqu’à 154°C (310°F) pour 2 MINUTES (8:00 à 10:00 dans le cycle de cuisson). À la fin des 10 MINUTES, l’Ordinateur commandera l’Ultrafryer d’élever la température du shortening jusqu’à 166°C (330°F) pour les 2 dernières MINUTES du cycle de cuisson (12:00 à 14:00).


**REMARQUE:** Ces temps et températures sont SEULEMENT des exemples et NE SONT PAS UTILISÉS PAR N’IMPORTE QUEL RESTAURANT CONNU. Plusieurs produits NE PEUVENT PAS être simultanément cuite dans une cuve d’une friteuse programmée pour un CYCLE DE CUISSON ÉTAGÉ car le cycle de cuisson étagé exige que la friteuse soit sur une CERTAINE TEMPÉRATURE pour un CERTAIN TEMPS dans le cycle de cuisson.

- b. **TEMPÉRATURES DE CUISSON MULTIPLES** - Les Ordinateurs peuvent être programmés aux CYCLES DE CUISSON qui exigent de différentes températures de shortening pour la cuisson de différents produits dans la cuve de la friteuse. Par exemple, la TOUCHE DU PRODUIT 1 peut avoir une température de POINT DE CONSIGNE de 166°C (330°F) et LES TOUCHES DE PRODUIT 2, 3 et 4 peuvent avoir une température de POINT DE CONSIGNE de 177°C (350°F).



**REMARQUE :** Quand l’Ultrafryer et l’Ordinateur sont ajustés à la position MARCHÉ, le shortening dans la cuve de la friteuse sera chauffé jusqu’à la plus BASSE température de POINT DE CONSIGNE 166°C (330°F). Si le produit a besoin d’une plus HAUTE température de POINT DE CONSIGNE, appuyez sur la Touche de Produit de ce produit.

- c. **MODE DE SYNCHRONISATION “FLEX” (VARIABLE)/“STRAIGHT”(NORMAL)** - Certains Ordinateurs sont préprogrammés pour un mode d’horaire VARIABLE et d’autres sont réglés pour un mode d’horaire NORMAL . Le mode d’horaire VARIABLE ajuste automatiquement le TEMPS DE CUISSON en prenant compte de: 1) La température du shortening s’abaisse quand on met le produit, 2) la température initiale du produit, 3) l’humidité du produit ainsi que 4) d’autres facteurs affectant le cycle de cuisson pour assurer une haute qualité uniforme de cuisson du produit. Durant le temps VARIABLE l’ordinateur affiche le temps “VARIABLE” au lieu du temps “NORMAL”. Durant le mode de temps NORMAL , le produit est cuit pendant la durée déjà programmée sur l’Ordinateur sans n’importe quelle variation au temps.


**REMARQUE :** Quand le MODE DE TEMPS VARIABLE est utilisé le TEMPS affiché apparaîtra comme s’il était un TEMPS RÉEL , mais ce temps s’écoule PLUS LENT ou PLUS VITE que le temps réel selon le cas de la température ACTUELLE si elle est supérieure ou inférieure à la température du point de consigne.

d. **VERROUILLAGE DU FILTRE** - L'Ordinateur peut être programmé pour **FILTRE VERROUILLÉ** pour un ou plusieurs touches de produits qui pourraient se produire après 1 À 50 cycles de cuisson. Si cette caractéristique est utilisée **FILTRE** s'affiche après le nombre préprogrammé de cycles de cuisson et l'Ordinateur NE PEUT PAS fonctionner jusqu'à ce le shortening de la friteuse soit filtré. Après le **FILTRAGE** du shortening l'écran affiche **FILL** et la friteuse DOIT être remplie avec du shortening. Après le remplissage de la cuve de la friteuse avec du shortening appuyez sur "ENTER"  pour continuer les opérations normales.

2. **CUISSON** - Quand l'Ordinateur sort du **MODE DE FUSION DU SHORTENING** chaque matin, le shortening dans la cuve de la friteuse sera chauffé jusqu'à sa température de **POINT DE CONSIGNE** et "LO" ("BASSE") apparaîtra sur l'écran pour indiquer que la température est PLUS que 4°C (10°F) AU-DESSOUS de la température de point de consigne. Quand la température du shortening s'élève jusqu'à la température du **POINT DE CONSIGNE** ---- apparaîtra sur l'écran d'affichage indiquant qu'un **CYCLE DE CUISSON** peut être démarré.

a. **DÉMARRAGE D'UN CYCLE DE CUISSON** -  Pour démarrer un cycle de cuisson appuyez simplement sur la touche du produit que vous voulez cuire. Si le produit est programmé, le temps de cuisson correct s'affichera **1:20** (exemple) et ce temps commencera immédiatement à décompter en minutes et en secondes. Si **done** est affiché immédiatement et l'unité commence à signaler, ceci signifie que la touche actionnée n'est pas programmée. Si correctement programmée, l'unité va commencer à décompter jusqu'à **:00** suivie par **done** et commencera à signaler. Pour **ARRÊTER** ce signal et réinitialiser l'Ordinateur, appuyez sur la touche du produit  utilisée au démarrage du **CYCLE DE CUISSON**.

b. **ANNULATION D'UN CYCLE DE CUISSON** - Si un cycle de cuisson est démarré par inadvertance il peut être annulé par 2 façons:

- 1) Appuyez et tenez appuyer la même touche du produit  utilisée au démarrage du cycle de cuisson pendant 4 SECONDES. Ceci empêche l'annulation accidentelle d'un cycle de cuisson pendant le cuisson du produit.
- 2) Un cycle de cuisson peut être ANNULÉ à n'importe quel temps en changeant la position de l'interrupteur à levier **HEAT/OFF (CHALEUR/ARRÊT)** d'Ultrafryer à la position **OFF (ARRÊT)**.

c. **ALARMES D'ACTION** - Certains Ordinateurs sont préprogrammés pour des **ALARMES D'ACTION** en cuisson certains produits pour alerter l'opérateur que c'est le temps de prendre certaines actions comme par exemple mélanger le produit. Quand cette caractéristique est utilisée; l'Ordinateur alertera l'opérateur avec un **DOUBLE BIP** qui durera 5 SECONDES et s'annule automatiquement, et l'affichage fera clignoter le premier **TEMPS D'ALARME D'ACTION** ensuite continue à compter jusqu'au suivant temps d'alarme d'action. Par exemple, une touche de produit peut être programmée avec trois (3) alarmes d'action:

<u>PRÉ-ALARME</u>	<u>TEMPS</u>	<u>TEMPS D'OCCURENCE DANS CYCLE DE CUISSON DE 14 MIN.</u>
1	9:00	5:00
2	6:00	8:00
3	3:00	11:00

La première alarme d'action signalera quand l'Ordinateur décomptera jusqu'à **9:00** (5 minutes après le démarrage du cycle de cuisson), la deuxième alarme signalera quand l'Ordinateur décomptera jusqu'à (8 minutes dans le cycle de cuisson), **6:00** et la dernière alarme signalera 3 minutes avant la fin du cycle de cuisson (11 minutes dans le cycle de cuisson).

d. **TEMPS DE RETENUE** - Les Ordinateurs peuvent être programmés jusqu'à trois (3) **TEMPS DE RETENUE**. Quand cette caractéristique est utilisée, l'Ordinateur commencera automatiquement à compter à la conclusion du **CYCLE DE CUISSON**. Par exemple, si l'Ordinateur a été programmé pour un (1) seul temps de retenue; la lampe de "HOLD" s'allumera indiquant qu'un **TEMPS DE RETENUE** est surveillé. À l'expiration du temps de retenue **HLd** apparaîtra sur l'affichage et une tonalité audible alertera l'opérateur. Pour **ANNULER** la tonalité audible et éteindra la lampe de retenue appuyez sur la touche "HOLD" (retenue).

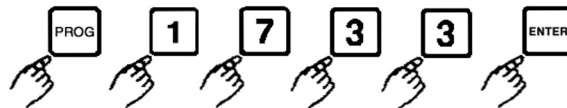
- REMARQUE: 1. Pour voir tous les temps de retenue programmés, appuyez et tenez appuyer la touche “HOLD” (retenue)  
 2 - Pour voir le PLUS PETIT temps de retenue restant, appuyez momentanément sur la touche “HOLD”

### 3. TRAITEMENT DE LA CUVE DE LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE

- a. TRAITEZ chaque friteuse PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE selon les instructions du Manuel de Nettoyage fourni par votre fournisseur de produits chimiques. Les procédures génériques sont comme suit:
- 1) Assurez-vous que toutes les Manettes de Soupape de Vidange sont en position fermée (VERS LE HAUT), puis ajoutez de l'eau dans chaque cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne 51 mm (2") SOUS la ligne moyenne de la lettre “E←” du mot “LEVEL” (NIVEAU) de la marque SUPÉRIEURE du niveau du shortening sur l'arrière paroi des cuves.
  - 2) Ajoutez la quantité du COMPOSÉ CHIMIQUE dans chacune des cuves de la friteuse comme décrit dans le Manuel de Nettoyage fourni par le Fournisseur de Produits Chimiques.
  - 3) Ajustez l'interrupteur à levier “HEAT/OFF” (CHALEUR/ARRÊT) d'Ultrafryer à la position HEAT (ou à “COOK” si l'interrupteur est libellé “COOK/FILTER”) et, le cas échéant, la Soupape du Gaz Manuelle de chaque cuve de friteuse à la position OUVERTE ; ensuite appuyez sur la touche ON/OFF (MARCHE /ARRÊT) de l'Ordinateur à la position “ON” (MARCHE).

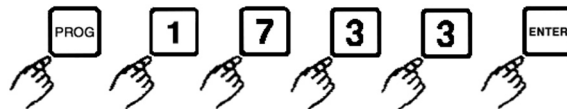
**REMARQUE :** La manette de la soupape de vidange doit être à la position fermée VERS LE HAUT pour DÉMARRER l'Ordinateur.

- 4) Ajustez l'Ordinateur sur le MODE ÉBULLITION en appuyant les touches de l'Ordinateur dans l'ordre montré:



**REMARQUE:** **BOIL** apparaîtra sur l'écran de l'Ordinateur et l'Ordinateur mettra le mécanisme de chaleur de la friteuse sur MARCHE et ARRÊT pour chauffer et maintenir la solution du composé chimique à 88°C (190°F).

- 5) Quand la solution du Composé chimique atteint 88°C (190°F) ajustez la minuterie à 30 minutes. Frottez fréquemment les côtés, l'avant et l'arrière de chaque cuve de la friteuse avec une brosse à long bras.
- 6) Après que la solution du composé chimique a ‘BOUILLIE’ pour 30 minutes et la minuterie sonne appuyez sur les touches suivantes de l'Ordinateur pour SORTIR DU MODE D'ÉBULLITION:



- 7) Ajustez l'interrupteur à levier “HEAT/OFF” (CHALEUR/ARRÊT) et, le cas échéant, la Soupape du Gaz Manuelle de chaque friteuse à leur position ARRÊT (ou à “FILTER” si l'interrupteur est libellé “COOK/FILTER”) et SOIGNEUSEMENT débarrassez-vous de la solution chimique bouillante dans chaque friteuse dans un avaloir de sol.

**REMARQUE:** N'utilisez pas la pompe à filtre pour vider l'eau des cuves car ceci causera la défaillance prématurée de la pompe et annulera la garantie de la pompe.

- 8) Utilisez un tampon de frottement pour enlever l'habillage de carbone sur la surface du mécanisme de chaleur. Pour enlever le carbone accumulé sur les côtés et le fond du mécanisme de chaleur, glissez l'extrémité du tampon en cuire au-dessous de chaque section, tenez cette extrémité avec une paire de pinces et bougez le tampon en cuire en haut et en bas le long de chaque section jusqu'à l'enlèvement des matériaux incrustés.
- 9) Rincez chaque friteuse avec de l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau sortant de la soupape de vidange soit claire.

10) Mélangez une solution D'UNE PART de vinaigre à 25 PARTS d'eau. Placez ce mélange dans un pulvérisateur à pression d'un-gallon de volume et pulvérisez, COMPLÈTEMENT sur les CÔTÉS, le MÉCANISME DE CHALEUR, et le FOND de chaque friteuse pour neutraliser l'effet du Composé Chimique utilisé.

**REMARQUE:** Le Composé Chimique causera la dégradation rapide du shortening, s'il n'est pas neutralisé.

11) Essuyez COMPLÈTEMENT le mécanisme de chaleur, les côtés et le fond de la friteuse avec des serviettes propres, non pelucheuses et sèches pour enlever le reste de l'eau ; ensuite remplissez la friteuse avec du NOUVEAU shortening (référez-vous à la section précédente "Fusion du Shortening").

#### IV PROGRAMMATION ET RÉGLAGES DE L'ORDINATEUR ULTRASTAT21 D'ULTRAFRYER

L'Ordinateur de Cuisson Ultrastat a deux modes de fonctionnement:

**MODE DE FONCTIONNEMENT** - Températures et temps préprogrammés pour les produits standard plus alarmes d'action.

**MODE DE PROGRAMMATION DE PRODUIT** - Permet aux clients d'ajouter, effacer ou modifier les temps et les températures de cuisson pour de nouveaux produits.

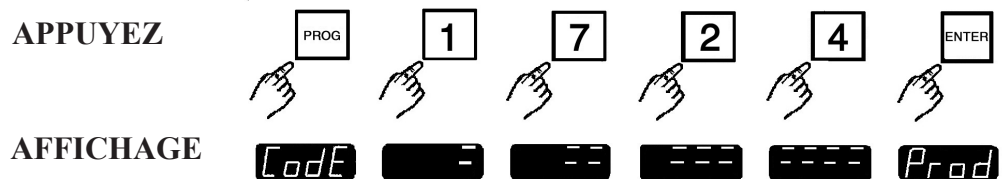
**ATTENTION: DUE À LA COMPLEXITÉ DE L'ORDINATEUR ULTRASTAT21, LES PROGRAMMES DOIVENT ÊTRE CHANGÉS SEULEMENT PAR UN DIRECTEUR/SUPERVISEUR DE FONCTIONNEMENT AUTORISÉ OU UN AGENT DE SERVICE APPROUVÉ PAR LE DÉPARTEMENT DE SERVICE À LA CLIENTÈLE D'ULTRAFRYER SYSTEMS.**

Unités de 8 boutons a un affichage simple, a double-emploi qui alterne les informations ;  
par Exemple  (et puis)  

“SCAN” (BALAYAGE) vous avance au réglage suivant pour la même fonction;

“ENTER” (ENTRÉE) complète la programmation pour cette fonction et vous avance à la fonction suivante.

##### A. ENTRÉE UN MODE DE PROGRAMMATION

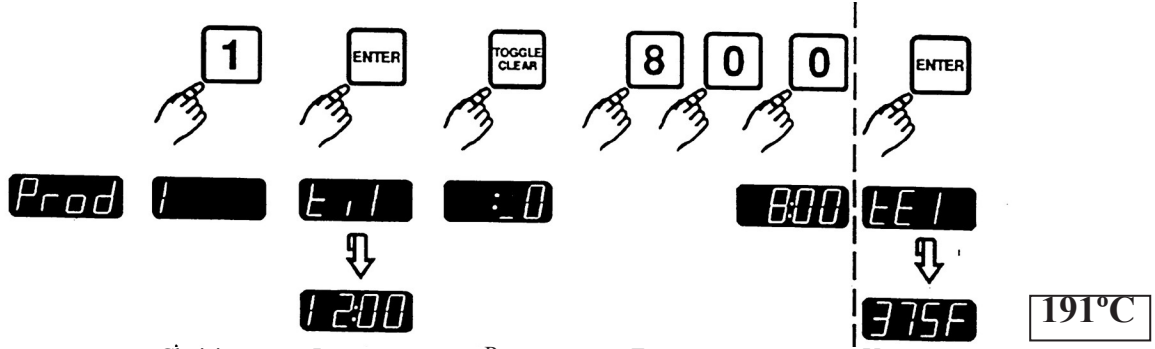


L'Ordinateur est maintenant en Mode Veille de Programmation de la Touche de Produit.

## B. PROGRAMMATION D'UN TEMPS DE CUISSON DE LA TOUCHE DE PRODUIT

APPUYEZ

AFFICHAGE



Choisissez n'importe quelle touche de produit

Le temps actuel programmé Temps 1 est affiché

Pour changer le temps de cuisson

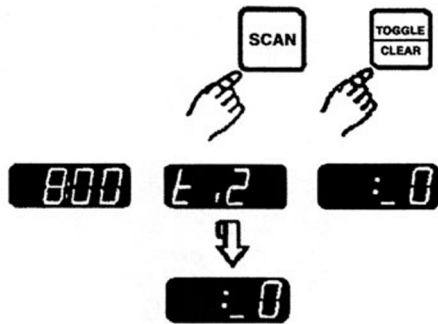
Entrez un nouveau temps de cuisson du produit (voir la remarque suivante avant de continuer)

Un nouveau temps de cuisson est entré. Vous pouvez maintenant programmer une température de cuisson pour cette touche de produit.

**REMARQUE:** Pour programmer des temps de cuisson additionnels pour cette touche de produit, appuyez sur **SCAN** (BALAYAGE) au lieu de **ENTER** (ENTRÉE) après avoir entré le nouveau temps de cuisson du produit.

APPUYEZ

AFFICHAGE



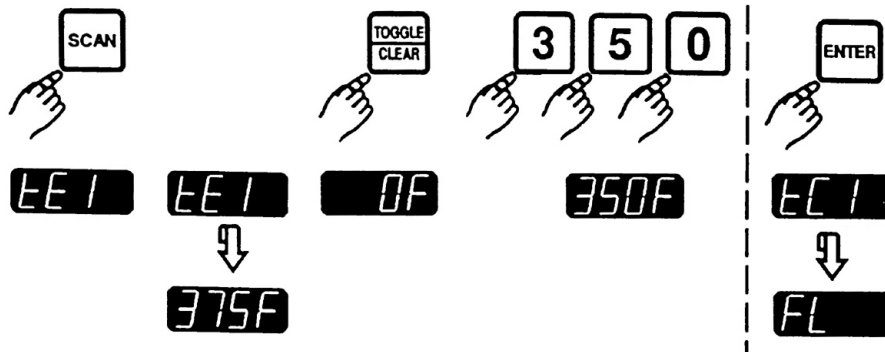
Entrez un nouveau temps de cuisson comme montré précédemment. Appuyez sur "SCAN" pour avancer au temps suivant; ou appuyez sur "ENTER" pour avancer en avant au "Programmation d'une Température de Cuisson du Produit." (jusqu'à 10 différentes étapes peuvent être programmées pour chaque touche.)

**REMARQUE :** Pour une programmation facile, il est recommandé de balayer à travers toutes les étapes pour entrer les valeurs désirées avant d'entrer à la prochaine fonction. Continuez le même processus pour chaque fonction.

## C. PROGRAMMATION D'UNE TEMPÉRATURE DU PRODUIT

APPUYEZ

AFFICHAGE



Pour changer une température de cuisson actuellement programmée

Entrez une nouvelle température de cuisson (voir la remarque ci-dessous avant de continuer)

Une nouvelle température de cuisson est entrée. Vous pouvez maintenant programmer une opération à temps variable ou normal.

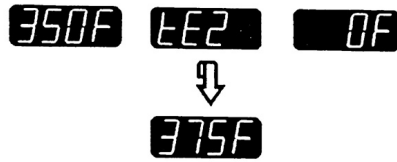
**REMARQUE:** Pour programmer des températures de cuisson additionnelles pour cette touche de produit, appuyez "SCAN" au lieu d'appuyer sur "ENTER" après la nouvelle température de cuisson du produit.

APPUYEZ



Entrez une nouvelle température de cuisson comme montré ci-dessus. Appuyez sur "SCAN" pour avancer à la température de cuisson suivante, ou appuyez "ENTER" pour avancer à "Programmation d'une Opération à Temps Variable ou Normal." (Jusqu'à 10 différentes températures de cuisson peuvent être programmées pour chaque touche de produit).

AFFICHAGE



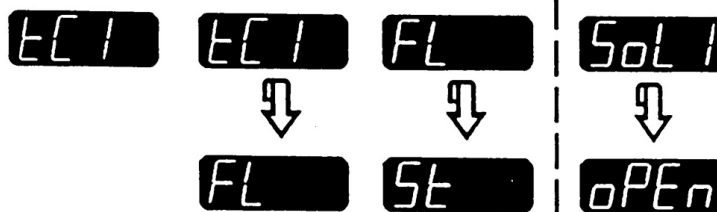
Le contrôleur va seulement "SCAN" (BALAYER) à travers toutes les étapes programmées dans la section du temps. Par exemple. si le temps pour étape 3 est zéro, il n'y aura pas d'autres paramètres à programmer pour cette étape.

#### D. PROGRAMMATION D'UNE OPÉRATION À TEMPS VARIABLE OU NORMAL

APPUYEZ



AFFICHAGE



Pour changer entre les choix (Voir la remarque ci-dessous avant de continuer)

L'option de Temps Variable ("FL") ou Normal ("ST") est maintenant entrée. Vous pouvez maintenant programmer solénoïde ouvert ou fermé.

**REMARQUE :** Pour entrer des options d'opération à temps variable ou normal pour cette touche, appuyez sur "SCAN" au lieu de "ENTER" après votre choix.

APPUYEZ



Choisissez l'option à Temps Variable ou Normal comme montré ci-dessus. Appuyez "SCAN" pour avancer à la prochaine option de Temps Variable ou Normal pour cette touche de produit.

AFFICHAGE

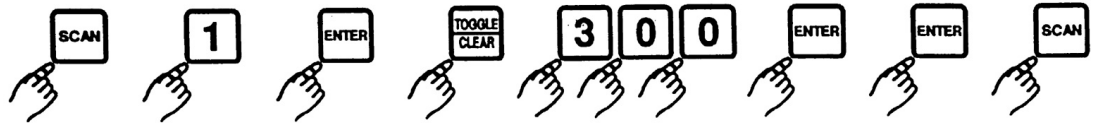


Le contrôleur va seulement "SCAN" (BALAYER) à travers toutes les étapes programmées dans la section du temps. Par exemple. si le temps pour étape 3 est zéro, il n'y aura pas d'autres paramètres à programmer pour cette étape.

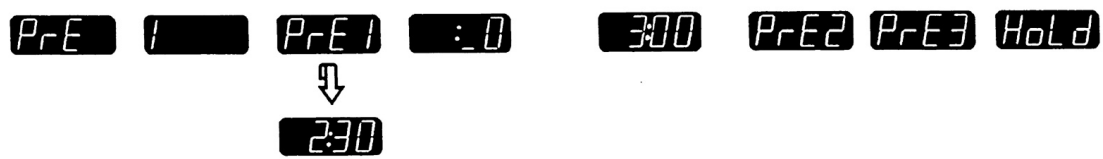
Pour changer entre les choix "Variable" (FL) ou "Normal" (ST)

## E. PROGRAMMATION DES TEMPS D'ALARMES D'ACTION

APPUYEZ



AFFICHAGE



Appuyez sur n'importe quelle touche de produit

Le temps d'alarme d'action actuellement programmé est affiché

Pour changer le temps d'alarme d'action

Entrez un nouveau temps d'alarme d'action

Pour garder un nouveau temps d'alarme d'action\*Répétez la procédure de Alternier/Effacer pour les alarmes d'action 2 et 3.

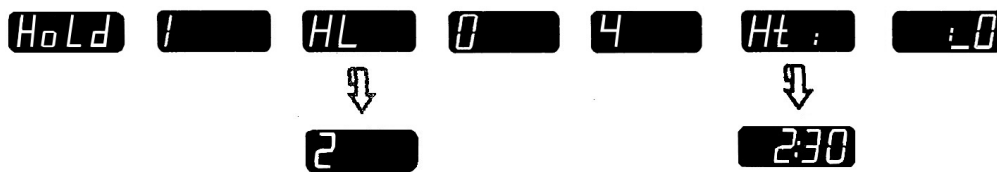
Pour avancer à "Programmation des Liens et des Temps de Retenue du Produit"

## F. PROGRAMMATION DES LIENS ET DES TEMPS DE RETENUE DU PRODUIT

APPUYEZ



AFFICHAGE



Appuyez sur n'importe quelle touche de produit

Pour accepter la touche de produit choisie; la minuterie de retenue à laquelle la touche de produit actuellement programmée est liée est affichée.

Pour changer la touche de produit à une minuterie de retenue différente

Appuyez sur un nouveau nombre pour la minuterie de retenue pour faire un lien à

Pour accepter un nouveau lien de minuterie de retenue; le temps de retenue actuellement programmé est affiché

Pour changer le temps de retenue du produit

## G. PROGRAMMATION DE VERROUILLAGE DU FILTRE DE LA TOUCHE DE PRODUIT

APPUYEZ



AFFICHAGE



Appuyez sur n'importe quelle touche de produit

Le comptage de cycles de verrouillage du filtre actuellement programmé

Pour changer le comptage de cycles de verrouillage du filtre

Entrez le nouveau comptage de cycles de verrouillage du filtre

Pour garder le nouveau comptage de cycles de verrouillage du filtre

Pour compléter la programmation de la touche de produit

## H. SORTIR DU MODE DE PROGRAMMATION

APPUYEZ



**Prod PrE HoLd FLtR**

Appuyez "PROG" quand n'importe quelle fonction des fonctions ci-dessus est affichée.

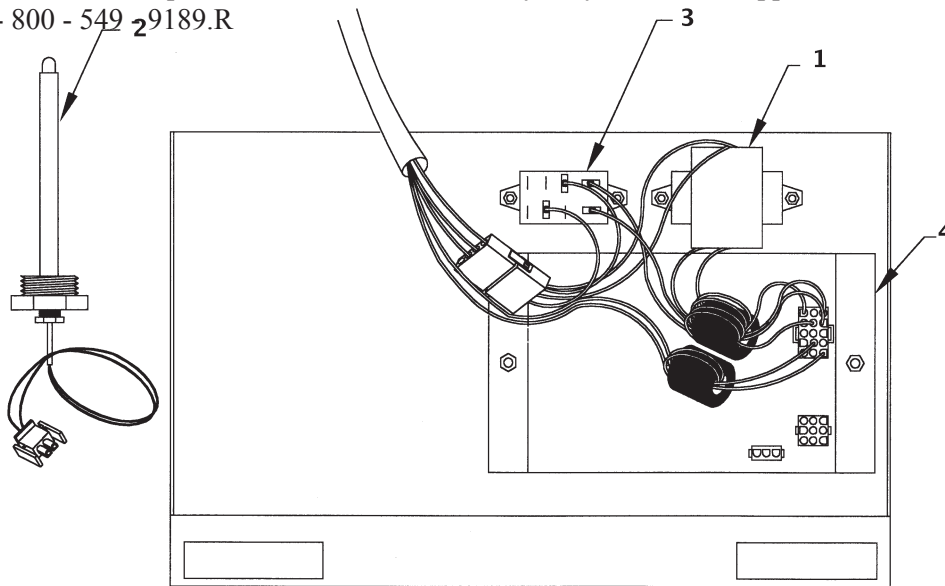
AFFICHAGE



**REMARQUE :** Le service d'assistance technique est disponible 24 heures par jour, 365 jours par an en composant immédiatement le numéro sans frais 1-800- 243-9271 (des É.U., Canada et des Caraïbes) pour tout besoin d'aide concernant ces temps.

## V LISTE ET FOURNITURE DE PIÈCES DE RECHANGE

Les articles identifiés ci-dessous peuvent être obtenue d'Ultrafryer Systems ou en appelant un commis d'ordre au numéro suivant 1 - 800 - 549 29189.R



### PANNEAU D'ACCES DE COMMANDE DE LA TEMPERATURE (EN BASSE POSITION)

Numéro	PIÈCE	Numéro de la pièce	Description
1	Transformateur	21A233	120 à 24 étape vers le bas No. 120-10035 avec câblage électrique
2	Sonde	18A006	Température , No. 130-60035
3	Relai	23A023	24 Volt SPDT, No. 130-12003
4	Ordinateur	(NOTE)	Programmé à l'usine

**NOTE:** Pour obtenir un Ordinateur de Cuisson Ultrastat 21 de rechange 'Programmé' Veuillez contacter le Département de Service à la Clientèle au 1-800-525-8130 et fournir les informations suivantes:

TYPE DU MAGASIN :	Church's, Popeyes', Magasin de Compagnie, Franchise , etc.
MODELE DE LA FRITEUSE	Électrique ou Gaz
TAILLE DE LA CUVE	14, 18, or 20", etc.
PRODUIT	Poulet, Pommes Frites , etc.
GENRE DU SHORTENING :	Liquide ou Solide