

Dispositif de maintien en
température de produits
Manuel d'installation et d'utilisation



 **Frymaster**[®]

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, un membre de la *Commercial Food Equipment Service Association*, recommande l'utilisation de techniciens certifiés CFESA.

Permanence téléphonique 24 h/24 au
1-800-551-8633

Français 10-01

* 8195869 *

Guide d'installation et d'utilisation

Table des matières

<u>Chapitre</u>	<u>Titre</u>	<u>Page</u>
1	Description	1
2	Installation	2
3	Mise en marche	4
4	Programmation	6
5	Conversion Fahrenheit/Celsius	7
6	Mode d'emploi	7
7	Nettoyage	8

1. Description



Dispositif de maintien en température de produits

Le dispositif de maintien en température de produits (PHD) de Frymaster a été introduit dans les restaurants en 1999. Il a été conçu pour prolonger la durée d'utilisation des aliments en régulant l'humidité et la température.



- **Le fonctionnement sûr et satisfaisant de votre matériel dépend d'une installation correcte.**
- **L'installation doit être conforme aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, conforme à la dernière édition de votre code électrique national à savoir, National Electrical Code, NFPA 70 (États-Unis) ; Code canadien de l'électricité Partie 1, CSA-C22.1 ; ou normes de l'Union européenne (CE).**

2. Installation

Le dispositif de maintien en température de produits peut être configuré pour deux types différents d'installation, soit autonome, soit monté sur placard.

Appareils autonomes :

1. Placez le dispositif de maintien en température (PHD) sur une surface ferme et stable. Le PHD possède six pieds avec patins antidérapants, pour l'empêcher de glisser. Assurez-vous que la circulation de l'air est adéquate autour de l'appareil, en particulier le long du côté droit, là où se situe la bouche d'aération.
2. Aux États-Unis et au Canada, le PHD est fourni équipé pour une alimentation électrique de 120 V/50/60 Hz monophasé. Dans les autres pays, le PHD est fourni équipé pour une alimentation électrique de 230 V/50 Hz monophasé. Avant l'installation, inspectez la plaque signalétique, située en bas à droite de l'appareil pour vous assurer qu'il est bien prévu pour l'alimentation électrique de votre restaurant.
3. **Le PHD est inadapté à une utilisation à l'extérieur. Durant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur une surface horizontale.**
4. **Placez l'appareil de sorte à avoir accès à la fiche électrique.**
5. **Le PHD ne peut être installé à un endroit où il risque d'être exposé à des projections d'eau. Cet appareil ne doit pas être nettoyé par vaporisation ou projection d'eau.**
6. **Cet appareil est équipé de la fiche de terre appropriée pour assurer votre protection contre les décharges électriques et il doit être branché directement sur une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas, ni ne supprimez ou contournez la lame de mise à la terre de cette fiche. Une fiche endommagée doit être remplacée par le fabricant, son agent technique ou une personne possédant des qualifications similaires pour écarter tout danger.**
7. **Si vous devez utiliser une rallonge, il doit s'agir d'un cordon avec mise à la terre (trois conducteurs) de calibre 16 ou supérieur.**



Déballage du PHD et de ses composants :

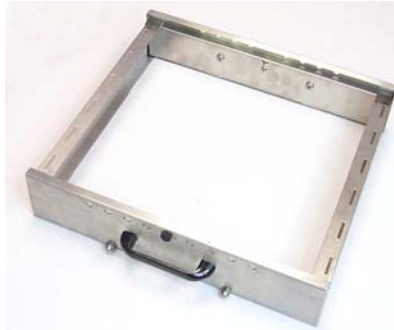
1. Assurez-vous que l'emballage est à l'endroit. Déballez minutieusement le PHD et retirez tous les accessoires du carton. Ne les jetez et ne les égarez pas, car vous allez en avoir besoin.
2. Après le déballage, contrôlez immédiatement le matériel pour vous assurer qu'il n'a subi aucun dommage. S'il a été endommagé, contactez le transporteur et soumettez la réclamation appropriée. Ne contactez pas l'usine, dans la mesure où la responsabilité des dégâts subis en cours de transport relève du transporteur et du revendeur ou de l'utilisateur final.
3. Si votre matériel arrive endommagé :
4. Soumettez immédiatement une réclamation pour avarie – Indépendamment de l'ampleur des dégâts.
5. Perte ou avarie visible – Assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
6. Perte ou avarie non apparente – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez immédiatement le transporteur et soumettez une réclamation pour avarie non apparente. Vous devez soumettre cette réclamation sous 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

REMARQUE : Frymaster n'endosse aucune responsabilité pour les dommages ou pertes subis en cours de transport.

3. Mise en marche



Plateau à eau



Tiroir à produit



Plateau à produit

3.1 Avant la mise en marche :

- Nettoyez le tiroir et le plateau à produit et les composants du plateau à eau à l'eau savonneuse, puis rincez et essuyez complètement.
- Assemblez le tiroir à produit et les composants du plateau à eau.
- Insérez le plateau à eau dans le PHD. Verrouillez le plateau à eau en position.
- Insérez le tiroir à produit dans le PHD.

3.2 Mise en marche :



- Branchez l'appareil sur une prise électrique (si ce n'est pas déjà fait).
- Déverrouillez le plateau à eau.
- Tout en tenant le tiroir à produit, tirez le plateau à eau assez loin pour exposer son trou de remplissage.
- Remplissez-le d'eau jusqu'à 6 mm du bord supérieur.
- Enfoncez le plateau à eau dans l'appareil.
- Verrouillez-le à nouveau en position.

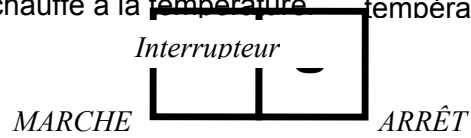



Loquet

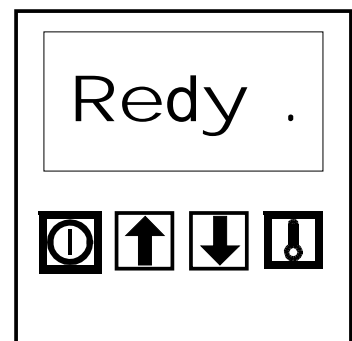
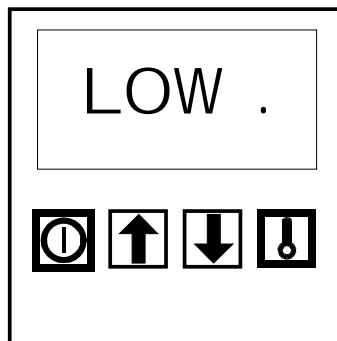


Arrivée d'eau

- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt vert. Les marquages de marche/arrêt sont représentés par  (marche) et  (arrêt). Redy s'affiche lorsque l'appareil fonctionne à la température d'exploitation.



- Appuyez sur  sur l'avant du régulateur pour mettre le circuit de commande sous tension.
- « Low » s'affiche et l'appareil commence à chauffer jusqu'à la température définie.
- En 25 minutes maximum, les éléments supérieur et inférieur atteignent les températures programmées. **Remarque :** Il n'est pas inhabituel que l'appareil dépasse la température prédéfinie durant son préchauffage initial. « HIGH » peut s'afficher brièvement jusqu'à stabilisation de la température.
- « Redy » s'affiche sur le régulateur une fois la température stabilisée et les températures définies atteintes. Le produit peut maintenant être introduit dans le tiroir.




4. Programmation des températures

Les éléments chauffants supérieur et inférieur peuvent être programmés à des températures différentes, mais pas à plus de 9 °C (15 °F) d'écart. Des différences de température supérieures entre les éléments risquent de causer une surchauffe, ce que l'appareil signalera en affichant « HOT » avant de s'arrêter. Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension (interrupteur à bascule) pour le réinitialiser.

Procédez comme suit pour définir ou modifier les températures programmées.

1. Mettez l'appareil sous tension.



2. Appuyez sur  pour mettre le régulateur hors tension ; l'affichage est vide.


3. *Appuyez sur  sur l'avant de l'ordinateur.

4. P s'affiche sur l'ordinateur.

5. Appuyez sur les boutons    dans cet ordre.



6. La température définie pour l'élément chauffant supérieur s'affiche.


7. Utilisez   pour l'augmenter ou la diminuer jusqu'à la température désirée.

8. Appuyez sur  pour confirmer votre choix.


9. « Save » s'affiche brièvement sur l'écran.

10. La température définie pour l'élément chauffant inférieur s'affiche.


11. Utilisez   pour ajuster la température.

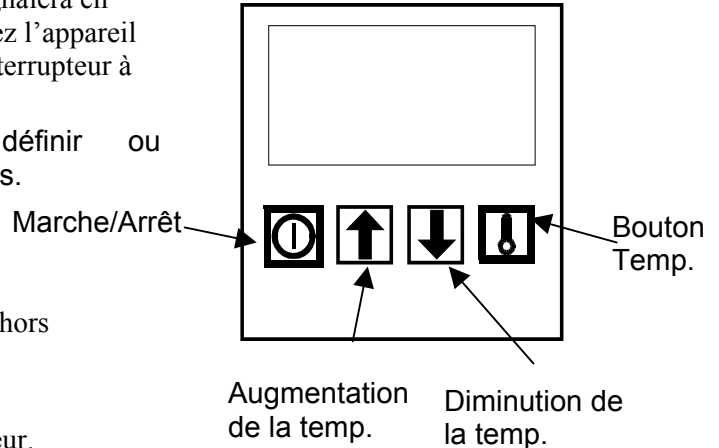
12. Appuyez sur  pour confirmer votre choix.

13. « Save » s'affiche brièvement sur l'écran et l'écran s'efface.

14. Appuyez sur  pour activer le régulateur. L'appareil monte ou baisse la température jusqu'aux nouvelles températures programmées, puis affiche « Redy » dès que les nouvelles températures sont atteintes.

15. La température d'exploitation et la température définie pour les éléments chauffants supérieur et inférieur peut être vérifiée en procédant comme suit lorsque l'affichage indique **Redy** ou **Low** :


Appuyez quatre fois sur  : Vous verrez s'afficher successivement la température d'exploitation de l'élément supérieur, la température programmée pour



***REMARQUE :**
La programmation doit être entrée sous six secondes après l'accès au mode de programmation, sinon l'ordinateur s'arrête.

l'élément supérieur ; la température d'exploitation de l'élément inférieur et enfin la température programmée pour l'élément inférieur.

5. Modification de l'affichage des températures : conversion Fahrenheit/Celsius

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Appuyez sans relâche sur  pendant que l'appareil se remet sous tension.
3. L'affichage passe aux degrés Celsius. Inversez la procédure pour retourner à l'affichage des degrés Fahrenheit.

6. Mode d'emploi

Matin :



- a. Préparez l'appareil en suivant les instructions du chapitre 3. Si vous maintenez à température un produit non sec, remplissez le plateau à eau avant de commencer vos opérations quotidiennes. Le degré d'humidité à l'intérieur de l'appareil peut se régler grâce à l'évent coulissant de la porte. **Remarque** : Le PHD peut fonctionner sans eau dans le plateau s'il contient un produit sec.
- b. Le PHD a été conçu pour fonctionner avec des températures définies distinctes pour les éléments chauffants supérieur et inférieur. Suivez les instructions du chapitre 4 pour régler ces programmations. Frymaster vous recommande de régler l'élément supérieur à 77 °C (170 °F) et l'élément inférieur à 79 °C (175 °F.)
- c. Mettez l'appareil sous tension. Le PHD commence à chauffer jusqu'aux températures définies. Le voyant 1 s'allume lorsque le régulateur demande un apport calorifique.



AVERTISSEMENT ! L'OPÉRATEUR SERA EXPOSÉ À LA VAPEUR OU L'AIR TRÈS CHAUD DÉGAGÉ PAR LE PHD EN COURS DE FONCTIONNEMENT. PORTEZ DES GANTS DE PROTECTION LORSQUE VOUS UTILISEZ LE PHD. NE PLACEZ PAS LE VISAGE OU LES MAINS SANS PROTECTION PRÈS DU PHD LORS DE L'OUVERTURE OU DE LA FERMETURE DU TIROIR À PRODUIT OU DU PLATEAU À EAU.

- d. Vérifiez périodiquement le plateau à eau pour vous assurer qu'il est plein. **Remarque** : Le PHD peut fonctionner sans eau dans le plateau s'il contient un produit sec.

Fin de journée :

- a. Mettez le PHD hors tension.



**L'air chauffé et la vapeur présents à l'intérieur de l'appareil risquent de blesser l'opérateur.
Portez des gants pour nettoyer l'appareil.
Il est possible que les surfaces extérieures soient brûlantes.**

- b. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- c. Retirez le tiroir à produit et le plateau à eau. Nettoyez le tiroir à produit et le tiroir à eau, avec un détergent doux et de l'eau. Rincez le tiroir à produit et le plateau à eau. Essuyez-les complètement et réinstallez-les dans le PHD. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre 7, Nettoyage, page 9.
- d. Essuyez l'extérieur du PHD avec un chiffon humecté d'un mélange de détergent doux et d'eau chaude. Essuyez l'extérieur de l'appareil.



Cet appareil ne doit pas être nettoyé sous l'eau du robinet. L'utilisation d'une grande quantité d'eau sur l'appareil annulera la garantie. La pression de l'eau sortant du robinet endommagera les régulateurs et les éléments chauffants et causera des courts-circuits électriques dans l'appareil susceptibles de blesser l'opérateur.

7. NETTOYAGE



Passez un chiffon humecté, mais ne vaporisez pas l'appareil ! L'eau vaporisée risque d'entrer en contact avec les composants électriques en raison de la pression d'eau. Les composants électriques mouillés peuvent causer des blessures graves à l'opérateur et endommager le PHD.

PÉRIODIQUE :

1. Dans le courant de la journée, vous pouvez passer une brosse douce sur les surfaces extérieures de l'appareil pour éliminer les miettes ou un chiffon propre humecté d'une solution de détergent et d'eau.



**Portez des gants pour nettoyer l'appareil.
Il est possible que les surfaces extérieures soient brûlantes.**

2. Si vous devez nettoyer le tiroir à produit, retirez-le dans un premier temps. Ne nettoyez pas le tiroir sans l'avoir retiré de l'appareil. Nettoyez-le en passant dessus un chiffon

légèrement humecté d'une solution de détergent et d'eau. Essuyez bien et remettez en place dans l'appareil.



L'air chauffé et la vapeur présents à l'intérieur de l'appareil risquent de blesser l'opérateur.

QUOTIDIEN :

1. **Préparation** : Lorsque le PHD est froid (avant de le mettre sous tension le matin, par exemple) et avec l'interrupteur de Marche/Arrêt sur Arrêt, retirez le tiroir à produit et le plateau à eau.
2. **Surfaces extérieures de l'appareil** : Humectez un chiffon propre d'une solution de détergent et d'eau et passez-le sur toutes les surfaces métalliques exposées. Vous pouvez utiliser un tampon récurant en nylon Scotchbrite® ou similaire pour retirer les résidus les plus tenaces des surfaces métalliques.
3. **Composants amovibles** : Le plateau à eau et le tiroir à produit peuvent se laver dans l'évier. Utilisez une solution de détergent et d'eau pour nettoyer toutes les surfaces. Vous pouvez utiliser un tampon récurant en nylon Scotchbrite® ou similaire pour retirer les résidus les plus tenaces des surfaces métalliques. Rincez les résidus et essuyez complètement avant de remettre le composant dans le PHD.
4. **Remontage** :
 - a. Plateau à eau :
 1. Remontez le plateau à eau.
 2. Remettez le plateau à eau remonté dans le PHD.
 3. Remplissez d'eau fraîche jusqu'à 6 mm du bord supérieur. **Remarque** : Le PHD peut fonctionner sans eau dans le plateau s'il contient un produit sec.
 4. Fixez le plateau en le soulevant sur le loquet pour le verrouiller en position.
 - b. Tiroir à produit :
 1. Remontez le plateau à produit.
 2. Glissez le tiroir à produit remonté dans l'appareil.
5. Le PHD est désormais prêt à l'emploi.



Passez un chiffon humecté, mais ne vaporisez pas l'appareil ! L'eau vaporisée risque d'entrer en contact avec les composants électriques en raison de la pression d'eau. Les composants électriques mouillés peuvent causer des blessures graves à l'opérateur et endommager le PHD.

8. Pièces et réparations

GARANTIE

La Frymaster Corporation fournit les garanties limitées suivantes à l'acheteur initial uniquement concernant ce matériel et les pièces de rechange :

DISPOSITIONS RELATIVES À LA GARANTIE – Dispositif de maintien en température de produits

- A. La Frymaster Corporation garantit tous les composants contre tout vice de matériel et de fabrication pendant une période d'un an.
- B. Toutes les pièces, à l'exception des fusibles, sont garanties pendant un an après la date d'installation de l'appareil.
- C. Si une pièce, sauf les fusibles, s'avère défectueuse au cours de la première année après la date d'installation, Frymaster paiera également les frais de main-d'œuvre standard pour le remplacement de la pièce, en plus de 100 miles/160 km en frais de déplacement (50 miles/80 km dans chaque sens).

RETOUR DE PIÈCES

- A. Toute pièce défectueuse sous garantie doit être renvoyée à un Centre de service après-vente agréé par Frymaster sous 60 jours pour l'obtention d'un crédit. Après 60 jours, aucun crédit ne sera accordé.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas le matériel qui a été endommagé suite à une utilisation impropre ou abusive, une altération ou un accident tels que :

- réparation incorrecte ou non autorisée ;
- non-respect des instructions correctes d'installation et/ou des procédures d'entretien préventif ;
- entretien incorrect ;
- endommagement en cours d'expédition ;
- utilisation anormal ;
- retrait, altération ou oblitération de la plaque signalétique.

Cette garantie ne couvre par ailleurs pas :

- le transport ou les déplacements de plus de 100 miles/160 km (50 miles/80 km dans chaque sens), ou les trajets de plus de deux (2) heures ;
- les heures supplémentaires ou suppléments « jours fériés » ;
- les dommages indirects (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés), la perte de temps, de bénéfices, d'utilisation ou tout autre dommage fortuit.

Il n'existe aucune garantie tacite, ni garantie de qualité commerciale ou d'adaptation à une utilisation particulière.

RÉPARATIONS

La liste des Centre de service après-vente agréés est fournie avec l'appareil expédié de l'usine. Reportez-vous à cette liste pour trouver le centre le plus proche. Si vous n'avez pas accès à cette liste, rejoignez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U/Canada) ou au 1-318-865-1711 (monde entier).

Votre Centre de service après-vente vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Vous pouvez également obtenir ces informations en rejoignant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U/Canada) ou au 1-318-865-1711 (monde entier). Pour vous aider le plus vite possible, le centre de SAV ou le Service technique vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations figurent sur la plaque signalétique située en bas à droite de l'appareil. Lors d'une demande de réparation, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Tension : _____
Monté sur placard/autonome : _____

Outre le numéro de modèle, le numéro de série et la tension, soyez prêt à décrire la nature du problème et à fournir toute information susceptible d'être utile à la résolution du problème. Passez vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Numéro de pièce : _____
Quantité nécessaire : _____
Tension : _____
Monté sur placard/autonome : _____

CONSERVEZ ET RANGEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.



Frymaster, L.L.C.
8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106 États-Unis
Centre de service après-vente (800) 551-8633 ou (318) 865-1711

Imprimé aux États-Unis
Français

819-5869
10/01