



Dispositif de maintien en température de produits Guide 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.

* 8195985 *

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

Prix: \$6.00

819-5985

7/03

French Canadian - English

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé Frymaster ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation.

AVIS

Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et technique et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radio-électriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel.

DANGER

Ne stockez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

Dispositif de maintien en température de produits

AVIS

SI, DURANT LA PERIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIECE POUR CET EQUIPEMENT ENODIS AUTRE QU'UNE PIECE NEUVE OU REYCLEE NON MODIFIEE ACHETEE DIRECTEMENT AUPRES DE FRYMASTER/DEAN OU DE SES CENTRES DE SAV AGREES ET/OU QUE LA PIECE UTILISEE EST MODIFIEE ET NE CORRESPOND PLUS A SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULEE. QUI PLUS EST, FRYMASTER/DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ETRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RECLAMATIONS, DOMMAGES OU DEPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RESULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIECE MODIFIEE ET/OU PIECE REÇUE D'UN CENTRE DE SAV NON AGREE.

Dispositif de maintien en température de produits

Dispositif de maintien en température de produits

<u>Chapitre</u>		<u>Page</u>
1	Pièces et réparations	3
2	Description	5
3	Installation	6
4	Mise en marche	8
5	Programmation	10
6	Changement d'unité d'affichage : Fahrenheit ou Celsius	11
7	Mode d'emploi	11
8	Nettoyage	12

1. Pièces et réparations

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.

Informations de maintenance

La liste des centres de SAV agréés est livrée avec l'appareil. Reportez-vous à cette liste pour trouver le centre le plus proche. Des informations sur les centres de SAV sont également disponibles sur le site www.frymaster.com ou en contactant l'assistance technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U./Canada) ou au 1-318-865-1711 (autres pays).

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

Dispositif de maintien en température de produits

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.


Avant d'essayer d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel.


Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure similaires à celle qui figure ci-dessous.

 DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel.

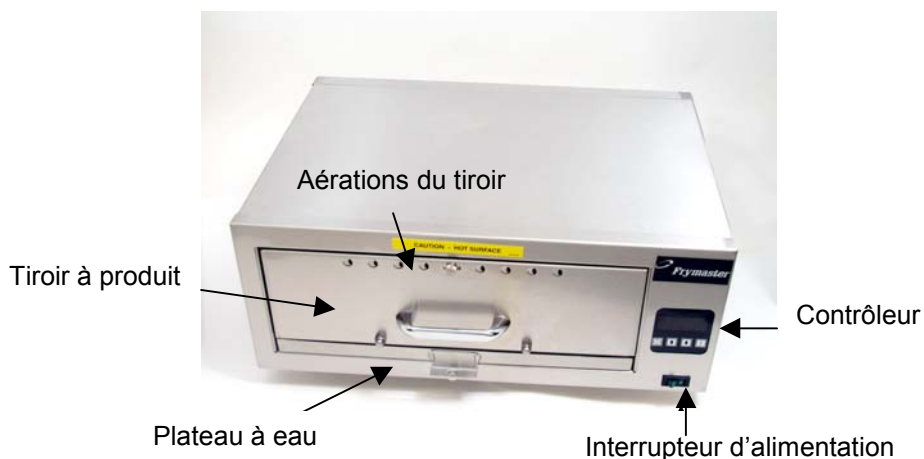
Les encadrés ** ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement.*

Les encadrés ** AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire l'endommagement de votre système* et entraînent des défauts de fonctionnement.

Les encadrés ** DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire des blessures* et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Dispositif de maintien en température de produits

2. Description



Dispositif de maintien en température de produits

Le dispositif de maintien en température (PHD) prolonge la durée de consommation des produits en réglant l'humidité et la température.

AVIS

Si ce matériel est câblé directement sur l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.

AVIS

Ce matériel doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de coupure de l'alimentation (disjoncteur, par ex.).

AVIS

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devez le faire remplacer par un technicien d'un Centre de SAV agréé Frymaster ou une personne qualifiée du même ordre pour écarter tout danger.

⚠ DANGER

Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

Dispositif de maintien en température de produits



Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

3. Installation

1. Placez le dispositif de maintien en température (PHD) sur une surface ferme et stable. Il a quatre pieds. Les pieds ne doivent pas être retirés. 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. 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.
5. 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.
6. 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.

Dispositif de maintien en température de produits

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.

Dispositif de maintien en température de produits

4. Mise en marche



Plateau à eau



Tiroir à produit



Plateau à produit

4.1 Avant la mise en marche :

- Nettoyez le tiroir et le plateau à produit et les composants du plateau à eau avec un détergent savonneuse, puis rincez et essuyez complètement.
- Assemblez le tiroir à produit et les composants du plateau à produit.
- Insérez le plateau à eau dans le PHD. Verrouillez le plateau à eau.
- Insérez le tiroir à produit dans le PHD.



à l'eau

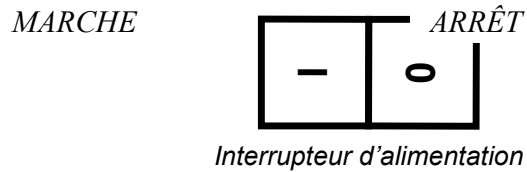
Le trou de remplissage du plateau est visible ci-dessus. Soulevez le loquet et tirez le plateau à eau,


4.2 Mise en marche :

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

Dispositif de maintien en température de produits

- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT vert. Les sigles MARCHE/ARRÊT sont — (MARCHE) et ○ (ARRÊT).



- 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.

Dispositif de maintien en température de produits


5. 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 sélectionner 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.

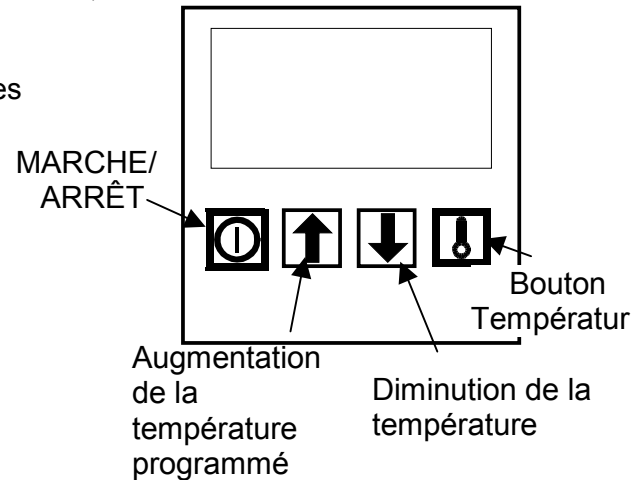
12. Appuyez sur  pour sélectionner votre choix.

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 en cours 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 en cours de l'élément supérieur, la température programmée pour l'élément supérieur ; la température en cours de l'élément inférieur et enfin la température programmée pour l'élément inférieur.




*REMARQUE :

La programmation doit être entrée sous six secondes de l'accès au mode de programmation. L'ordinateur s'éteint si la procédure n'a pas lieu dans les plus brefs délais.

Dispositif de maintien en température de produits

6. Changement d'unité d'affichage : Fahrenheit ou 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.

7. Nettoyage

Matin :

- a. Préparez l'appareil en suivant les instructions du chapitre 4. 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 5 pour régler ces programmations.
- 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.

 **DANGER**

L'opérateur sera exposé à de la vapeur ou de l'air très chaud s'échappant du PHD durant son fonctionnement. Portez des vêtements de protection adéquats lors de l'utilisation du PHD. Ne placez pas la face ou les mains exposées à proximité du PHD en ouvrant ou refermant le tiroir à produit ou le 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.

Dispositif de maintien en température de produits

Fin de journée :

- a. Mettez le PHD hors tension.
- 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 13.
- 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.

8. Nettoyage



N'essayez jamais de nettoyer cet appareil en cours de fonctionnement.



Utilisez un nettoyeur commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyeur sur les surfaces en contact avec les aliments.

Périodiquement :

1. Utilisez un nettoyeur commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyeur sur les surfaces en contact avec les aliments.

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.

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.

Dispositif de maintien en température de produits

Quotidiennement :

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-le 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.
 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.



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

819-5985
7/03



Product Holding Device

Installation, Operation Manual

 **Frymaster®**

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, a member of the Commercial Food Equipment Service Association, recommends using CFESA Certified Technicians.

24-Hour Service Hotline 1-800-551-8633

Price: \$6.00

819-5985

English

7/03

NOTICE

This appliance is intended for professional use only and is to be operated by qualified personnel only. A Frymaster/DEAN Factory Authorized Service Center (FASC) or other qualified professional should perform installation, maintenance, and repairs. Installation, maintenance, or repairs by unqualified personnel may void the manufacturer's warranty.

NOTICE

This equipment must be installed in accordance with the appropriate national and local codes of the country and/or region in which the appliance is installed.

NOTICE

Drawings and photos used in this manual are intended to illustrate operational, cleaning and technical procedures and may not conform to onsite management operational procedures.

This device complies with Part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This device may not cause harmful interference, and 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. While this device is a verified Class A device, it has been shown to meet the Class B limits.

CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

 DANGER

Improper installation, adjustment, maintenance or service, and unauthorized alterations or modifications can cause property damage, injury, or death. Read the installation, operating, and service instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

 DANGER

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

Product Holding Device

NOTICE

IF, DURING THE WARRANTY PERIOD, THE CUSTOMER USES A PART FOR THIS ENODIS EQUIPMENT OTHER THAN AN UNMODIFIED NEW OR RECYCLED PART PURCHASED DIRECTLY FROM FRYMASTER/DEAN, OR ANY OF ITS AUTHORIZED SERVICE CENTERS, AND/OR THE PART BEING USED IS MODIFIED FROM ITS ORIGINAL CONFIGURATION, THIS WARRANTY WILL BE VOID. FURTHER, FRYMASTER/DEAN AND ITS AFFILIATES WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CLAIMS, DAMAGES OR EXPENSES INCURRED BY THE CUSTOMER WHICH ARISE DIRECTLY OR INDIRECTLY, IN WHOLE OR IN PART, DUE TO THE INSTALLATION OF ANY MODIFIED PART AND/OR PART RECEIVED FROM AN UNAUTHORIZED SERVICE CENTER.

Product Holding Device

Product Holding Device

<u>Section</u>		<u>Page</u>
1	Parts and Service Information	3
2	Description	5
3	Installation	6
4	Start Up	8
5	Programming	10
6	Fahrenheit to Celsius Display Change	11
7	Operation	11
8	Cleaning	12

1. Parts and Service Information

Parts Return

- A. All defective in-warranty parts must be returned to a Frymaster Authorized Factory Service Center within 60 days for credit. After 60 days, no credit will be allowed.

Service Information

A list of Factory Authorized Service Centers (FASCs) is packed with the unit. Refer to this list to find the FASC nearest you. FASC information is also available at www.frymaster.com or by contacting Frymaster Technical Service at 1-800-551-8633 (USA/Canada) or 1-318-865-1711 (Worldwide).

Service information may be obtained by contacting your local FASC. Information may also be obtained by calling the Frymaster Technical Service Department at 1-800-551-8633 (USA/Canada) or 1-318-865-1711 (Worldwide). In order to assist you as quickly as possible, the FASC or Service Department representative requires certain information about your equipment. Most of this information is printed on a data plate located in the bottom right side of your unit. When requesting service, please have the following information ready:

Model Number: _____
Serial Number: _____
Voltage: _____
Cabinet Mounted/Stand-alone: _____

In addition to the model number, serial number, and voltage, please be prepared to describe the nature of the problem and have ready any other information that you think may be helpful in solving your problem. Parts orders may be placed directly

Product Holding Device

with your local FASC or distributor. When ordering parts, the following information is required:

Model Number: _____
Serial Number: _____
Item Part Number: _____
Quantity Needed: _____
Voltage: _____
Cabinet Mounted/Stand-alone: _____

RETAIN AND STORE THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE USE.

Before attempting to operate your unit, read the instructions in this manual thoroughly.

Throughout this manual, you will find notations enclosed in double-bordered boxes similar to the one below.

⚠ DANGER

Improper installation, adjustment, maintenance or service, and unauthorized alterations or modifications can cause property damage, injury, or death. Read the installation, operating, and service instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

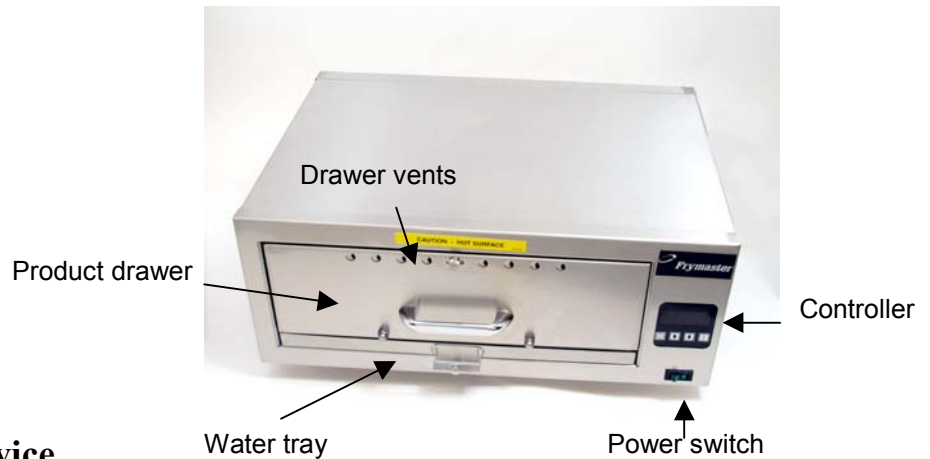
⚠ CAUTION boxes contain information about actions or conditions that *may cause or result in a malfunction of your system.*

⚠ WARNING boxes contain information about actions or conditions that *may cause or result in damage to your system*, and which may cause your system to malfunction.

⚠ DANGER boxes contain information about actions or conditions that *may cause or result in injury to personnel*, and which may cause damage to your system and/or cause your system to malfunction.

Product Holding Device

2. Description



Product Holding Device

The PHD is designed to extend product life by regulating humidity and temperature.

NOTICE

If this equipment is wired directly into the electrical power supply, a means for disconnection from the supply having a contact separation of at least 3-mm in all poles must be incorporated in the fixed wiring.

NOTICE

This equipment must be positioned so that the plug is accessible unless other means for disconnection from the power supply (e.g., a circuit breaker) is provided.

NOTICE

If the electrical power supply cord is damaged, it must be replaced by a Frymaster/Dean Factory Authorized Service Center technician or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

⚠ DANGER

This appliance must be connected to a power supply having the same voltage and phase as specified on the rating plate located on the inside of the appliance door.

Product Holding Device

DANGER

All wiring connections for this appliance must be made in accordance with the wiring diagram(s) furnished with the appliance. Refer to the wiring diagram(s) affixed to the inside of the appliance door when installing or servicing this equipment.

3. Installation

1. Place the Product Holding Device on a firm, stable surface. The Product Holding Device has four legs. The legs must not be removed. Ensure there is adequate air circulation around the device, particularly along the right side, where ventilation slots are located.
2. For USA and Canada, the PHD comes equipped for 120V/50/60HZ/1PH electrical service. For export, the PHD comes equipped for 230V/50Hz/1PH electrical service. Before installing, inspect the rating plate found on the bottom right side of the Product Holding Device to verify it is equipped for the electrical service in your store.
3. The Product Holding Device is not suitable for outdoor use. When operating this unit, it must be placed on a horizontal surface.
4. The Product Holding Device is not suitable for installation in an area where a water jet can be used. This appliance must not be cleaned with a water jet.
5. This unit is equipped with the appropriate, grounded plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut off, remove or otherwise bypass the grounding prong on this plug.
6. If it is necessary to use an extension cord, it must be a three-conductor, grounded cord of 16 gauge or greater.

Unpacking the PHD and its components:

1. Check that the container is upright. Unpack the PHD carefully and remove all accessories from the carton. Do not discard or misplace these, as they will be needed.
2. After unpacking, immediately check the equipment for visible signs of shipping damage. If such damage has occurred, contact the carrier and file the appropriate

Product Holding Device

freight claims. Do not contact the factory, as the responsibility of shipping damage is between the carrier and the dealer or end-user.

3. If your equipment arrives damaged:
4. File claim for damages immediately – Regardless of extent of damage.
5. Visible loss or damage – Be sure this is noted on the freight bill or express receipt and is signed by the person making the delivery.
6. Concealed loss or damage – If damage is unnoticed until equipment is unpacked, notify the freight company or carrier immediately, and file a concealed damage claim. This should be done within 15 days of date of delivery. Be sure to retain container for inspection.

NOTE: Frymaster does not assume responsibility for damage or loss incurred in transit.

Product Holding Device

4. Start Up



Water tray



Product drawer



Product tray

4.1 Before startup:

- Clean product drawer, product tray and water tray components with soapy water, rinse, and dry thoroughly.
- Assemble product drawer and water tray components.
- Insert the water tray into the Product Holding Device. Latch the water tray.
- Insert product drawer into the Product Holding Device.

4.2 Start Up:

- Plug unit in to electrical power source (if not already plugged in).
- Lift the water tray off latch.
- While holding the product drawer, pull the water tray out far enough to expose the fill hole on the water tray.
- Fill water tray to ¼-inch (6mm) of top edge.
- Push water tray in.
- Re-latch the water tray.





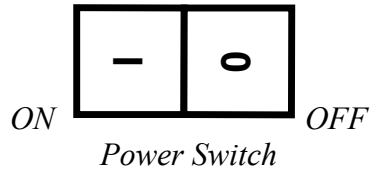
Lift latch and pull water tray forward to expose the fill hole,




Tray's fill hole is visible above.

Product Holding Device

- Turn unit ON by pushing the green ON/OFF switch. The ON/OFF markings
- are  (ON) and  (OFF).















- Press  on face of controller, which turns on the controller.
- LOW appears on the display, and the unit begins to heat to setpoint.
- Within 25 minutes, both the top and bottom elements will heat to preprogrammed setpoints.
Note: It is not unusual for the unit to rise above setpoint during initial warm up. It may briefly display HIGH before stabilizing.
- Redy is displayed on the controller when the unit has stabilized and setpoints are reached. Product can now be placed in the drawer.


Product Holding Device

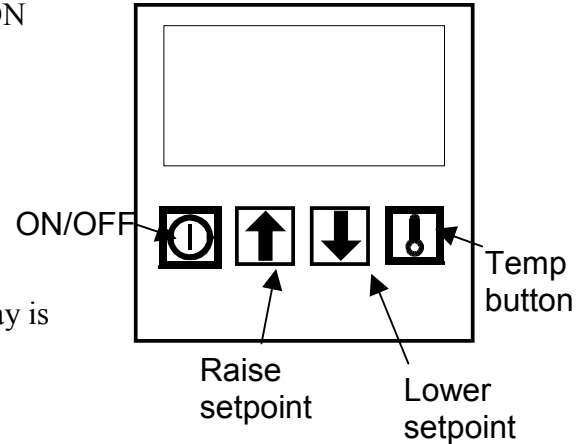
5. Programming Setpoints

The top and bottom heating elements can be programmed to different setpoints, which should be no more than 15°F (9°C) apart. Greater temperature differences between the elements can cause over heating, and the unit will display HOT and shut off power to the heating elements. Switch the unit OFF and back ON at the rocker switch to reset.

Follow these procedures to set or adjust setpoints.

1. Turn on power to unit.
2. Press  to turn controller off; computer display is blank.
3. *Press  on face of computer.
4. P is displayed on computer.
5. Press    buttons in that sequence.
6. The setpoint for the top heating element is displayed.
7. Use   to raise or lower setting to desired temperature.
8. Press  to lock in choice.
9. SAVE is displayed on screen briefly.
10. The setpoint for the bottom element is displayed.
11. Use   to adjust to desired setting.
12. Press  to lock in choice.
13. Screen displays SAVE briefly and goes blank.
14. Press  to turn controller on. Unit will raise or lower temperature to new setpoints, displaying Redy when the new temperatures are reached.
15. The setpoint and current temperature for the upper and lower heating elements can be determined by following this sequence with the display reading Redy or LOW:


Press  four times: In order of appearance, the temperatures shown will be the upper element's current temperature, upper element's setpoint; lower element's current temperature and the lower element's setpoint.



***NOTE:**
Programming must be entered within six seconds of accessing the program mode. The computer turns off if the process is not started quickly.

Product Holding Device

6. Changing Temperature Display: Fahrenheit to Celsius

1. Turn off power to unit.
2. Press and hold  as the unit is turned back on .
3. Display is converted to Celsius. Reverse process to return to Fahrenheit display.

7. Operating

Morning:

- a. Prepare unit by following instructions found in Chapter 4. If holding moist product, fill the water tray before beginning daily operations. The degree of moisture in the cabinet can be regulated with the vent/slide on the cabinet door. **Note:** The PHD can be operated without water in the tray when a dry product is being held.
- b. The Product Holding Device is designed to operate with separate upper and lower setpoints. Follow instructions in Section 5 to set or adjust setpoints.
- c. Turn power switch ON. The Product Holding Device will begin heating to the setpoint temperatures. LED 1 will light when the controller calls for heat.

 **DANGER**

Operator will be exposed to steam or very hot air emitting from the PHD when unit is operating. Wear proper protective clothing when working with an operating PHD. Do not place exposed face or hands near the Product Holding Device when opening or closing th Product drawer or water tray.

- d. Check the water tray periodically to ensure water tray is full. **Note:** The PHD can be operated without water in the tray when a dry product is being held.

Product Holding Device

End of the Day:

- a. Turn the Product Holding Device OFF.
- b. Allow the unit to cool before cleaning.
- c. Remove the product drawer and water tray assemblies. Clean the product drawer and water tray, using mild detergent and water. Rinse off the product drawer and water tray. Dry thoroughly and re-install in the Product Holding Device. See more detailed information in Chapter 7, Cleaning, starting on page 13.
- d. Wipe off the Product Holding Device cabinet exterior with a damp cloth using a mixture of mild detergent and hot water. Dry cabinet.

8. Cleaning

 **DANGER**

Never attempt to clean this appliance during operation.

 **WARNING**

Use a commercial-grade cleaner formulated to effectively clean and sanitize food-contact surfaces. Read the directions for use and precautionary statements before use. Particular attention must be paid to the concentration of cleaner and the length of time the cleaner remains on the food-contact surfaces.

Periodic:

1. Use a commercial-grade cleaner formulated to effectively clean and sanitize food-contact surfaces. Read the directions for use and precautionary statements before use. Particular attention must be paid to the concentration of cleaner and the length of time the cleaner remains on the food-contact surfaces.

During the day, the external cabinet surfaces can be brushed with a soft brush to wipe away crumbs or wiped with a clean cloth dampened with a solution of detergent and water.

2. If the product drawer is to be cleaned, remove the drawer before cleaning. Do not wipe clean while the drawer is in the cabinet. Wipe the drawer with a slightly dampened cloth with a solution of detergent and water. Dry thoroughly and replace the drawer into the cabinet.

Product Holding Device

Daily:

1. **Preparation**: When the Product Holding Device is cool (such as before the unit is turned on in the morning), and with the ON/OFF switch in the OFF position, remove the product drawer and water tray.
2. **Cabinet Surfaces**: Dampen a clean cloth with a solution of detergent and water and wipe down all exposed metal surfaces. A Scotchbrite® or similar nylon scouring pad may be used to remove stubborn residue from metal surfaces.
3. **Removable Parts**: The water tray and product drawer can be washed in the sink. Use a solution of detergent and water to clean all surfaces. A Scotchbrite® or similar nylon scouring pad may be used to remove stubborn residue from metal surfaces. Rinse residue off and thoroughly dry before placing back into the Product Holding Device.
4. **Reassembly**:
 - a. Water Tray:
 1. Reassemble the water tray.
 2. Place the reassembled water tray back into the Product Holding Device cabinet.
 3. Fill the water tray to within ¼-inch (6mm) of top edge with fresh water.
Note: The PHD can be operated without water in the tray when a dry product is being held.
 4. Secure the tray by lifting onto the latch to lock in place.
 - b. Product Drawer:
 1. Reassemble the product tray.
 2. Slide the reassembled product drawer into the cabinet.
5. The Product Holding Device is now ready for future operation.



Frymaster, L.L.C.
8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana USA 71106
Service Center (800) 551-8633 or (318) 865-1711

Printed in the United States of America

819-5985
7/03