

MANUEL D'UTILISATION
RÉCEPTACLE CHAUFFÉ DE CONSERVATION DES SANDWICHES
(HLZ, HEATED LANDING ZONE)



Ce chapitre portant sur l'équipement doit être inséré dans la section Fryer du Manuel relatif à l'équipement.

POUR VOTRE SÉCURITÉ
N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables (liquides ou vapeurs) à proximité de cet équipement ou de tout autre équipement.

FABRIQUÉ
PAR
FRYMASTER CORPORATION
P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
PHONE: 1-318-865-1711
TOLL FREE: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-862-2394



TABLE DES MATIÈRES

	N° Page
1. INFORMATIONS SUR LES GARANTIES	1-1
1.1 Clauses de garantie – Réceptacle chauffé de conservation des sandwiches	1-1
1.2 Renvoi de pièces	1-1
1.3 Exclusions	1-2
2. COMMANDE DE PIÈCES ET INFORMATIONS SUR LA MAINTENANCE	2-1
3. INSTALLATION ET UTILISATION	3-1
3.1 Installation	3-1
3.2 Utilisation	3-1
4. IDENTIFICATION DU MODÈLE/COMPOSANT	4-1
5. ORDINATEUR : PROGRAMMATION ET UTILISATION	5-1
5.1 Programmation de la température	5-1
5.2 Utilisation de l'ordinateur	5-3
6. DÉPANNAGE PAR L'UTILISATEUR	6-1

The Frymaster Corporation, 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
PHONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135

PRINTED IN THE UNITED STATES

SERVICE HOTLINE 1-800-243-7937

819-6189 09/2000

Canadien Français

⚠ DANGER

La sécurité d'utilisation de vos équipements et ses résultats dépendent de son installation.

L'installation doit être conforme aux normes locales ou, en l'absence de normes locales, à la dernière édition de votre Code de l'électricité national, par exemple le Code national de l'électricité aux États-Unis, NFPA 70 (USA) ; le Code canadien de l'électricité, Première partie, CSA-C22.1 ; ou les normes de la Communauté Européenne (CE).

Si ce matériel est équipé d'une prise de terre à trois broches, afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution, la fiche doit être branchée correctement dans une prise à trois réceptacles de broche. LA BROCHE DE TERRE NE DOIT ÊTRE NI SECTIONNÉE NI ENLEVÉE.

⚠ DANGER

Cet équipement est conçu pour un usage intérieur uniquement. IL NE CONVIENT PAS À UN USAGE EXTÉRIEUR.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de jets d'eau pour nettoyer cet équipement. L'équipement en serait détruit et toutes les garanties annulées.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

RÉCEPTACLE CHAUFFÉ DE CONSERVATION DES SANDWICHES (HLZ, HEATED LANDING ZONE)

CHAPITRE 1 : À PROPOS DES GARANTIES

GARANTIE

Les garanties suivantes, offertes par Frymaster Corporation, sont réservées à l'acheteur initial et concernent cet équipement et ses pièces de rechange uniquement.

CLAUSES DE GARANTIE – RÉCEPTACLE CHAUFFÉ DE CONSERVATION DES SANDWICHES

- A. Frymaster Corporation garantit tous les composants contre tout défaut de pièces et de fabrication pour une durée d'un an.
- B. Toutes les pièces, à l'exception des fusibles, font l'objet d'une garantie d'un an à compter de la date d'installation de l'armoire.
- C. Pour toute pièce, à l'exception des fusibles, subissant une défaillance au cours de la première année après installation, Frymaster remboursera la main d'œuvre nécessaire à sa réparation ainsi que les déplacements à hauteur de 100 miles/160 km (50 miles/80 km par trajet).

RENOI DE PIÈCES

- A. Toutes les pièces défectueuses et encore sous garantie doivent être renvoyées au centre de services d'usine agréé Frymaster dans un délai de 60 jours pour acceptation. Au-delà de ce délai, les pièces ne seront plus acceptées.

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à des causes extérieures (notamment mauvais usage, usage abusif, altération ou accident), telles que :

- réparation non conforme ou non autorisée ;
- non-respect des instructions d'utilisation et/ou des procédures de maintenance programmée prescrites dans vos cartes MRC ;
- maintenance incorrecte ou inadéquate ;
- dommages subis lors du transport ;
- utilisation non conforme ou inadéquate ;
- retrait, altération ou illisibilité de la plaque signalétique ;

Cette garantie exclut également :

- les transports de plus de 160 km/100 miles (80 km/50 miles par trajet) ou de plus de deux heures ;
- les frais d'heures supplémentaires ou de périodes de vacances ;
- les dommages-intérêts indirects (les frais de réparation ou de remplacement d'autres accessoires endommagés) ; la perte de temps, de bénéfices, d'utilisation ou tout autre dommage accessoire de tout type.

Il n'existe aucune garantie, valeur commerciale ou adéquation tacites pour quelques fin ou utilisation particulières que ce soit.

Les procédures ci-dessus s'appliquent à la garantie internationale, à l'exception des frais de fret et de taxes qui sont à la charge du client.

RÉCEPTACLE CHAUFFÉ DE CONSERVATION DES SANDWICHES (HLZ, HEATED LANDING ZONE)

CHAPITRE 2 : À PROPOS DES PIÈCES/DE LA MAINTENANCE

COMMANDE DE PIÈCES ET INFORMATIONS SUR LA MAINTENANCE

Les commandes de pièces peuvent être directement transmises à votre centre de maintenance ou votre distributeur agréés Frymaster. Une liste de centres de maintenance agréés Frymaster et de distributeurs Frymaster a été incluse dans l'appareil lors de son expédition depuis l'usine. Si vous ne pouvez pas accéder à cette liste, veuillez prendre contact avec le département de la maintenance Frymaster : WELBILT FRANCE, FASC, 23 rue Condorcet 91700 FLEURY MEROGIS Cedex. Tél : 01 69 02 25 25 – Fax : 01 69 02 25 00.

Pour accélérer le traitement de votre commande, veuillez renseigner les éléments suivants :

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Numéro de la partie de l'élément _____

Quantité nécessaire _____

Ce service peut être obtenu en prenant contact avec votre centre de maintenance agréé Frymaster ou votre distributeur Frymaster. Les informations relatives à la maintenance peuvent être obtenues en appelant le Département de la maintenance de Frymaster. Les informations suivantes permettront de traiter votre demande plus rapidement et avec plus d'efficacité :

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Nature du problème _____

Des informations supplémentaires (c'est-à-dire l'environnement de cuisson, l'heure et toute autre information pertinente) peuvent s'avérer utiles dans la résolution de votre problème de maintenance. Restez en contact avec votre technicien de maintenance.

CONSERVEZ CE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR
POUR UTILISATION ULTÉRIEURE.

RÉCEPTACLE CHAUFFÉ DE CONSERVATION DES SANDWICHES (HLZ, HEATED LANDING ZONE) CHAPITRE 3 : INSTALLATION ET UTILISATION

Le *réceptacle chauffé de conservation des sandwichs (Heated Landing Zone)* ou **HLZ** est conçu pour conserver les sandwichs assemblés. Grâce à la circulation d'air homogène dans la zone d'entreposage ouverte, le réceptacle chauffé de conservations des sandwichs permet de garder les sandwichs chauds sans les dessécher ou les cuire davantage. Le réceptacle chauffé de conservation des sandwichs est conforme aux normes de sécurité, d'efficacité et d'hygiène.

3.1 Installation

Dès sa livraison, effectuez une inspection du HLZ pour vous assurer qu'il ne comporte aucun dommage caché. Signalez immédiatement tout dommage à la société de transport ayant effectué la livraison. Les réclamations doivent être effectuées dans les quinze jours à compter de la date de réception de l'appareil.

Assurez-vous que l'unité est placée sur une surface lisse, débarrassée de tout objet ou encombrement susceptible d'entraver l'écoulement d'air.

Installation du filtre

Le filtre est conçu pour filtrer tout débris susceptible d'entrer dans le bloc de protection (capot) de l'ordinateur et d'obstruer le ventilateur. Il suffit d'installer cette pièce sur l'ouverture de ventilation du bloc de protection de l'ordinateur. Le filtre se place alors dans sa position adéquate. S'il est équipé d'une vis de maintien optionnelle, serrez-la afin de l'ajuster correctement.



Le filtre se place à l'arrière de la tour d'aération.

ATTENTION

Pour garantir une utilisation correcte, la source d'alimentation doit correspondre à la tension indiquée sur la partie supérieure du HLZ.

PUISSANCE REQUISE :

- Tension – 220 V
- Fréquence – 50 Hertz
- Courant monophasé
- Branchement 20 ampères

3.2 Utilisation

1. Branchez l'unité sur la source d'alimentation.
2. Reportez-vous au Chapitre 5, **Ordinateur HLZ : programmation et utilisation**, pour garantir une installation et une utilisation correctes de l'ordinateur.
3. Placez les produits dans le HLZ conformément aux procédures en vigueur dans le restaurant.
4. **FERMETURE** – Lors de la fermeture du magasin, enlevez tous les produits du HLZ et procédez à la maintenance quotidienne conformément aux règles du restaurant. Éteignez l'ordinateur (OFF).

 **DANGER**

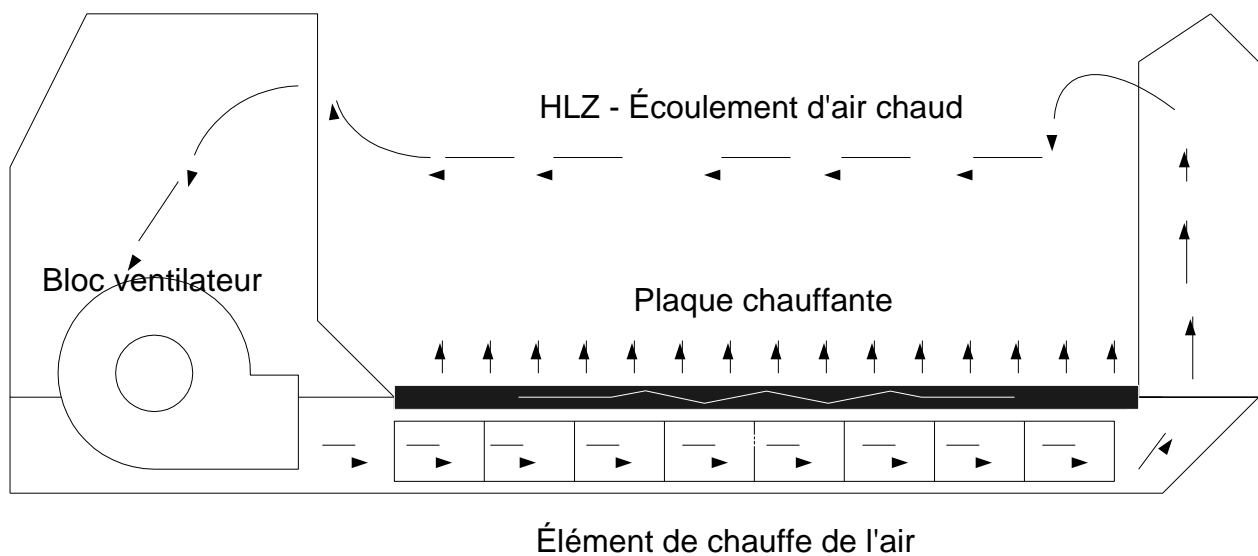
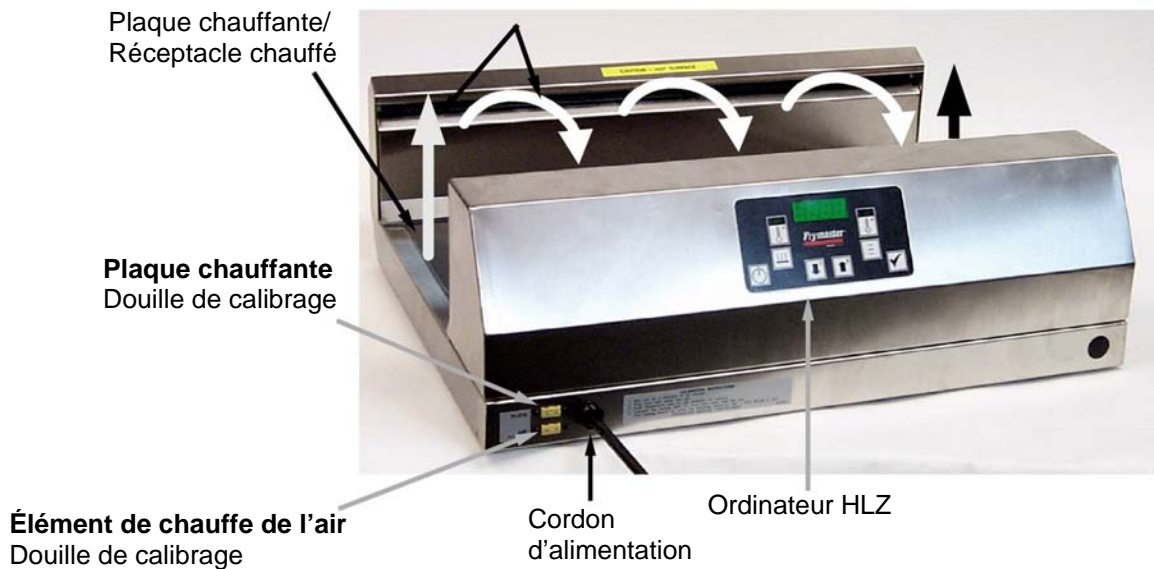
Ce matériel est équipé d'une prise de terre à trois broches, AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE COURT-CIRCUIT ET D'ÉLECTROCUTION. La fiche DOIT être branchée correctement dans une prise à trois réceptacles de broche. LA BROCHE DE TERRE NE DOIT ÊTRE NI SECTIONNÉE NI ENLEVÉE.

RÉCEPTACLE CHAUFFÉ DE CONSERVATION DES SANDWICHES (HLZ, HEATED LANDING ZONE)

CHAPITRE 4 : IDENTIFICATION DE MODÈLE/COMPOSANT

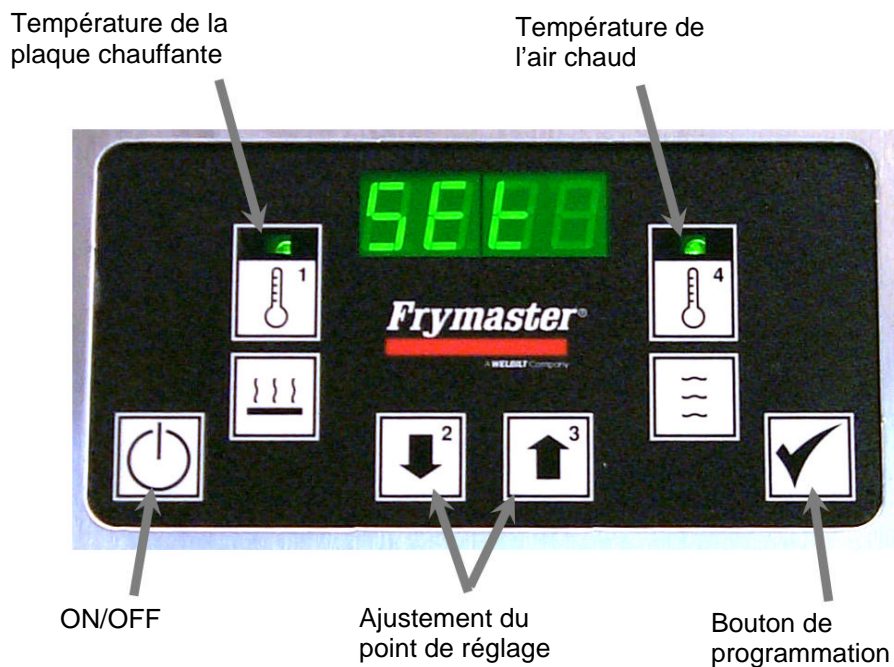
4.1 Composants du HLZ

Écoulements d'air chaud provenant du ventilateur / de l'élément de chauffe de l'air et dégagements de chaleur provenant de la plaque chauffante.



RÉCEPTACLE CHAUFFÉ DE CONSERVATION DES SANDWICHES (HLZ, HEATED LANDING ZONE) CHAPITRE 5 : UTILISATION & PROGRAMMATION DE L'ORDINATEUR

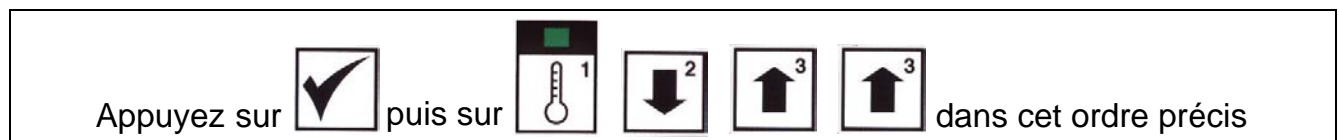
5.1 Programmation de la température



Les températures de point de réglage de la plaque chauffante et de l'air chaud peuvent être programmées à partir de l'interface de l'ordinateur. La température par défaut de la plaque chauffante est définie par la norme McDonald's de 71°C (160°F). La température par défaut de l'air chaud est définie par la norme McDonald's de 104°C (220°F). Si ces températures par défaut vous conviennent, passez à la section 5.2, page 5-3.

Assurez-vous que l'ordinateur du HLZ est sur la position OFF (affichage vierge).




Appuyez sur et saisissez le code (1,2,3,3). Les chiffres affichés dans le coin supérieur droit représentent le numéro de clé.

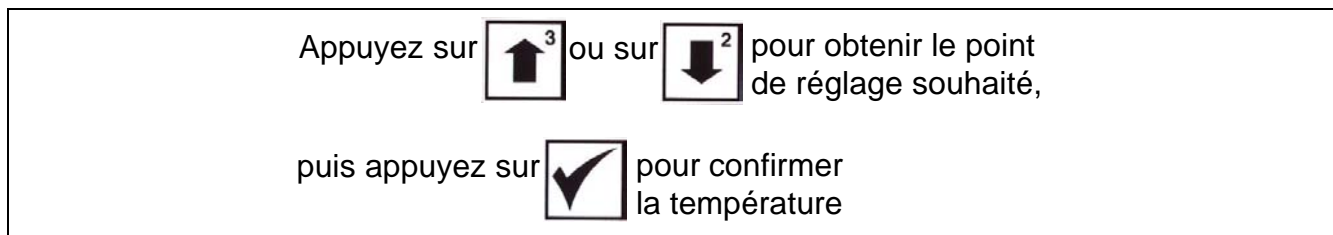





5.1 Programmation de la température (suite)

L'affichage indique **SEt** et les DEL des boutons de réchauffement de la plaque chauffante (1) et de l'air chaud (4) s'illuminent. Enfoncez le bouton correspondant à l'élément de chauffe que vous souhaitez programmer.



Appuyez sur les touches représentant les flèches  et  pour régler la température de point de réglage souhaitée, puis appuyez une fois sur . Les deux DEL de température s'illuminent à nouveau.



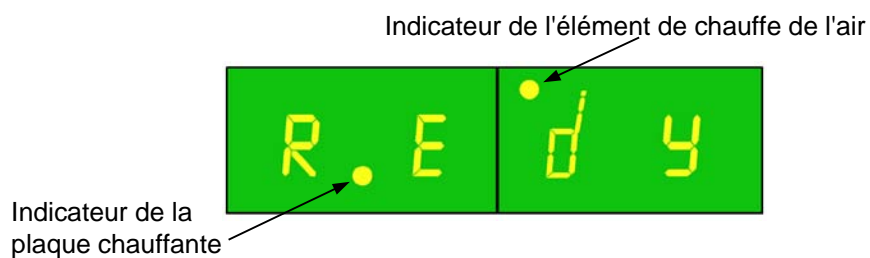
Lorsque les deux éléments de chauffe sont programmés, appuyez de nouveau sur  pour enregistrer les points de réglage programmés et sortir du mode de programmation OU appuyez sur le bouton  ou  (1 ou 4) pour modifier la température de point de réglage pour l'autre élément de chauffe. Programmez comme décrit précédemment.

5.2 Utilisation

1. Placez le bouton ON/OFF sur la position ON (l'affichage s'illumine et passe par une séquence d'initialisation). L'affichage indique **-LO-** jusqu'à ce que les températures de la plaque chauffante et de l'air chaud atteignent le point de réglage (à 9°C [15°F] près). Environ 10 minutes sont nécessaires au HLZ pour qu'il atteigne sa température de fonctionnement.



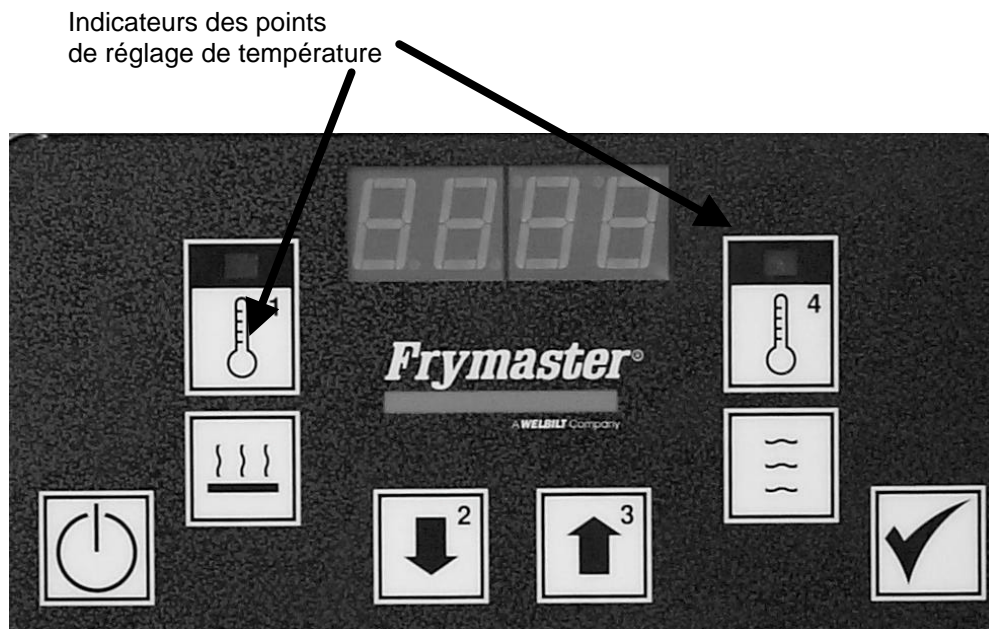
REMARQUE : Une petite DEL s'illumine dans un emplacement spécifique de l'affichage lorsque l'un ou l'autre des éléments de chauffe (de la plaque ou de l'air) est sous tension.



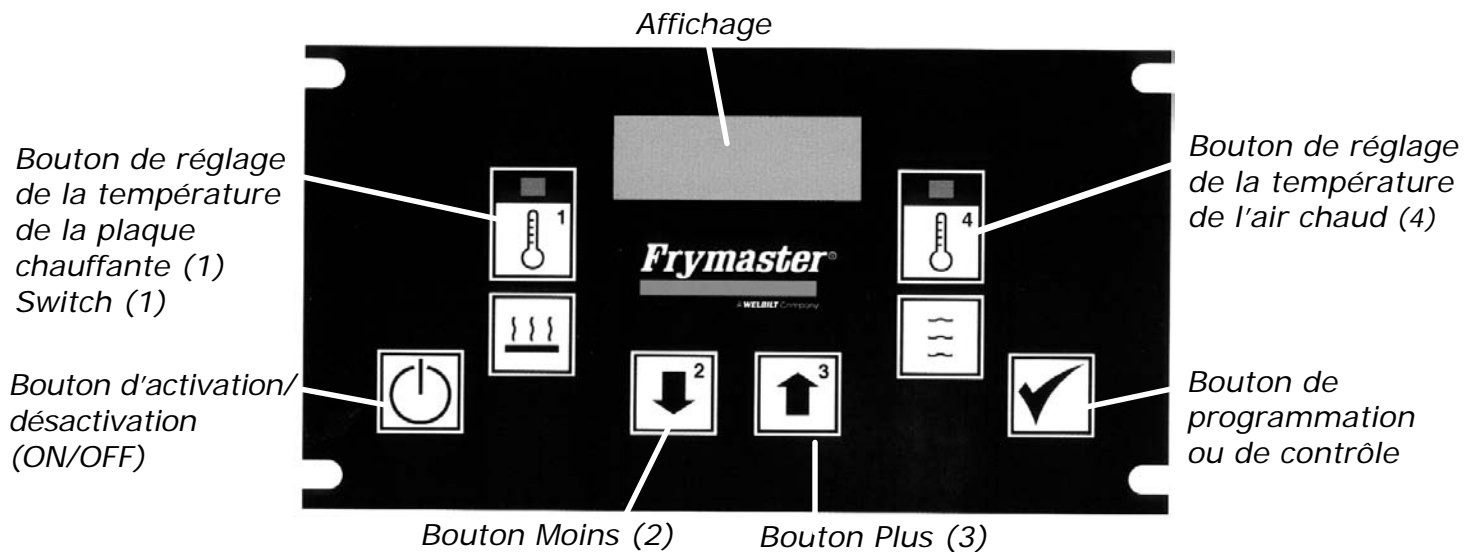
Lorsque le HLZ est prêt pour utilisation, l'affichage indique **R E d Y** (prêt). Placez les produits dans le HLZ conformément aux procédures en vigueur dans le restaurant.

5.2 Utilisation (suite)

REMARQUE : Pour vérifier la température *réelle* d'un élément de chauffe, appuyez une fois sur le bouton de température correspondant. Pour vérifier la température *de point de réglage* d'un élément de chauffe, appuyez deux fois sur le bouton (un indicateur s'illumine lorsque le point de réglage est affiché).



5.3 Conversion des affichages : Celsius et Fahrenheit



Suivez les étapes suivantes pour faire basculer les affichages de Fahrenheit en Celsius :

- Débranchez l'unité de sa source d'alimentation.
- Maintenez enfoncé l'un des boutons de température.
- Remettez sous tension (bouton de température toujours enfoncé).
- L'affichage indique alors **STOR**.
- Libérez le bouton de température (non enfoncé).
- Appuyez sur le bouton ON/OFF.
- L'unité affiche la température en degrés Celsius.