

Armoire de maintien à écran tactile UHCTHD

Instructions d'origine Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et des modèles sont présentés. Visiter notre site Web pour les derniers manuels.



MISE EN GARDE LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'ARMOIRE.

Conservez ces instructions pour référence future.



Numéro de pièce : FRY_IOM_8197834 10/2020 Instructions d'origine traduction Canadien Français / French Canadian



Avis de sécurité

Avertissement

Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser, d'installer ou d'effectuer des travaux de maintenance sur l'équipement. Le non-respect des instructions de ce manuel peut provoquer des dégâts matériels, des blessures voire la mort.

▲ Mise en garde

Soyez prudent lorsque vous soulevez l'UHCTHD. L'appareil pèse 88,7 kg (195,6 lb). Il faut trois ou quatre personnes utilisant des techniques de levage sécuritaires pour manier les armoires.

▲ Mise en garde

N'utilisez pas l'UHCTHD sans l'avoir correctement installée et vérifiée.

Avertissement

Soyez prudent lors de l'installation, de l'utilisation ou du nettoyage de l'UHCTHD afin d'éviter le contact avec les surfaces chaudes.

AMise en garde

L'UHCTHD n'est pas conçue pour l'utilisation à l'extérieur. Pour l'utilisation, cet appareil doit être placé sur une surface horizontale.

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE POUR CET ÉQUIPEMENT DE CUISINE FRYMASTER UNE PIÈCE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. DE PLUS, FRYMASTER ET SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES REJETTENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES RÉCLAMATIONS, LES DOMMAGES OU LES FRAIS ENGAGÉS PAR LE CLIENT QUI DÉCOULENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU DE TOUTE PIÈCE PROVENANT D'UN RÉPARATEUR NON AGRÉÉ.

AMise en garde

NE PAS placer l'UHCTHD près du même évent de vapeur ou de chaleur qu'un autre appareil.

A Mise en garde

NE PAS utiliser l'UHCTHD si tous les panneaux d'accès et de maintenance ne sont pas en place et correctement fixés.

A DANGER

NE PAS installer ou utiliser l'équipement qui a été mal utilisé, utilisé de manière abusive, négligé, endommagé ou altéré/modifié par rapport aux spécifications de fabrication d'origine.

🛦 DANGER

ÉLOIGNER le cordon d'alimentation des surfaces CHAUFFÉES. NE PAS plonger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord de la table ou le comptoir.

Avertissement

Les représentants d'entretien agréés sont tenus de respecter les procédures de sécurité standard de l'industrie, notamment entre autres la réglementation locale/ nationale en matière de procédures de déconnexion/ verrouillage/d'étiquetage de tous les services publics notamment l'électricité, le gaz, l'eau et la vapeur.

Avertissement

NE PAS entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne jamais utiliser des chiffons gorgés d'huile inflammable ou des solutions de nettoyage au combustible pour nettoyer l'appareil.

Avertissement

L'utilisation, l'installation et l'entretien de ce produit peuvent exposer les personnes à des produits chimiques, incluant du bisphénol A (BPA), des fibres de laine de verre ou de céramique et de la silice cristalline, qui sont connus dans l'État de la Californie comme causant le cancer, des déficiences de naissance ou d'autres troubles reproductifs. Pour plus d'informations, veuillez visiter www.P65Warnings.ca.gov.

Avertissement

Ne pas utiliser d'appareils ou d'accessoires électriques autres que ceux fournis par le fabricant.

Avertissement

Faire attention lors de la manipulation des bords de surface métallique de tout l'équipement.

Avertissement

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 16 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une surveillance concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.

Avertissement

NE PAS utiliser ce produit près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, d'un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'autres lieux similaires.

Avertissement

NE PAS essayer de réparer ni de remplacer un composant quelconque de l'UHCTHD sans avoir pris la précaution d'en débrancher l'alimentation.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster (FAS) ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. L'installation, l'entretien ou la réparation effectués par du personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant.

AVIS

Cet appareil est conçu pour être utilisé à des fins commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, boucheries, etc., et non pour la production continue en série de nourriture.

Avertissement

NE PAS utiliser de jets d'eau ou de nettoyeurs à la vapeur pour nettoyer cet équipement ni l'installer dans un endroit où il pourrait être éclaboussé par des jets d'eau.

AVIS

Cet appareil garde seulement les aliments au chaud et ne fait pas cuire / cuire les aliments.

AVIS

La température de fonctionnement maximale de cet appareil est de 250 ° F (121 ° C).

L'installation, l'entretien et la maintenance appropriés sont essentiels à une performance optimale et à une utilisation harmonieuse de l'équipement. Visiter notre site web <u>www.frymaster.com</u> pour en savoir plus sur les mises à jour manuelles, les traductions ou les coordonnées des agents d'entretien de votre région. Fabriqué par :

Frymaster, LLC 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106-6800 USA

Chapitre 1 Informations générales

Numéros de modèles	••••••••••••••••••••••••••
Informations sur le numéro de série	••••••••••••••••••••••••
Personnel de Service	••••••
Certifications réglementaires	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
Informations sur la garantie	

Chapitre 2 Installation

Emplacement	2-1
Poids de l'équipement	2-2
Critères d'espacement	2-2
Dimensions	2-2
Entrée électrique	2-2
Tension	2-2
Tableau Des Tensions Nominales, Des Cycles, Des Phases, De La Puissance,	
De L'ampérage Et Du Cordon D'alimentation	2-2
Installation du support de cordon	2-3
Installation de la pince de gril	2-3

Chapitre 3 Mode d'emploi

nterrupteur d'alimentation électrique	3-1
terface utilisateur	3-2
Mot de Passe	3-2
Icônes d'écran « Press & Go »	3-2
Écrans « Press & Go »	3-2
Spécifications Du Plateau	3-3
Changer les parties du jour	3-4
Changer la langue	3-4
Écran du mode ECO	3-4
Désactivation des emplacements	
Écran de température	
Écrans du Menu	
Écrans des Paramètres	
Écran des Paramètres de l'armoire	
Écran de La Date et Heure	
Écran de La Langue	3-9
Écran de la partie jour	
Écrans de Diagnostics De Zone	
Tests D'écran et de Son	
Écran du Journal des Erreurs	
Écran de Réglage du Mot De Passe	
Écran D'information de Système	
Écran des Utilitaires	
Options du mode ECO	
Chargement du fichier de menu spécifique au pays	

Chapitre 4 Entretien préventif

Νε	ettoyage et entretien préventif	4-1
	Général	4-1
	Toutes Les Quatre (4) Heures – Nettoyer Les Plateaux/Grilles	4-1
	Nettoyage d'écran	4-1
	Chaque Jour – Nettoyer L'armoire	4-2
Chapitre 5		
Dépannage		
Та	bleau de dépannage	5-1
Annexe A		
Exportation / importation	n	

Exportation /	importation d	paramètres et de menus A-1	I
---------------	---------------	----------------------------	---

Numéros de modèles

Modèles	Description	
UHCTHD6	6 emplacements	
UHCTHD3	3 emplacements	

Informations sur le numéro de série

Les numéros de série et de modèle de l'armoire de maintien UHCTHD figurent sur la plaque signalétique.

Ayez toujours le numéro de série de votre équipement lorsque vous appelez pour les pièces ou l'entretien.

Personnel de Service

Tous les travaux d'entretien de l'équipement Frymaster doivent être effectués par le personnel de service qualifié, certifié, autorisé et/ou agréé.

Le personnel d'entretien qualifié regroupe les personnes qui connaissentbien l'équipement Frymaster et ont étéautorisées par Frymaster à exécuter l'entretien de l'équipement. Tout le personnel d'entretien autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels d'entretien et de pièces de rechange et avoir en stock un nombre minimum de pièces pour les appareils Frymaster. Une liste des centres de service aprèsvente Frymaster (FAS) se trouve sur le site Web de Frymaster à http://www.frymaster.com. Veuillez utiliser du personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre appareil.

Certifications réglementaires

Les modèles sont certifiés par :

- UL, LLC (Assainissement)
- UL, LLC (États-Unis et Canada)
- 🐨 TUV (États-Unis et Canada)
- W S IRAM S (Argentina)
- 🔊 RCM (Australia et New Zealand)
- NOM (Mexico)
- CE (Europe)

Connection and use of this communications <u>equipment is permitted by the Nigerian</u> <u>Communications Commission</u>

- FIF Eurasian Conformity Mark (Belarus/Russia)
- 🦹 KC, EMC (South Korea)

B급 기기 (가정용 정보동신기기) 이 기기는 가정용으로 전자파적합등록을 한 기기로서 주거지역에서는 물론 모든지역에서 사용할 수 있습니다.

\varTheta 🔰 NCC (Taiwan)

第十二條 經型式認證合格之低功率射頻電機,非經許可,公司、商號 或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能。 第十四條 低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信; 經發現有干擾現象時,應立即停用,並改善至無干擾時方得繼續使用。 前項合法通信,指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機 須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

• NBTC (Thailand)



Informations FCC

- Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère des utilisations et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant puis en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par l'une des mesures suivantes:
- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer

d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage;

2) l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Afin de se conformer aux exigences d'exposition RF FCC / ISED, cet appareil doit être installé / utilisé à une distance minimale de 20 cm entre l'appareil et le corps de l'utilisateur / de la personne proche.

Wi-Fi:

Intégré - Modèle de module Jorgin WG7833-B0 FCC ID: WS2-WG7833-B0 IC: 10462A-WG7833-B0

Option externe - (pas pour le Pérou) FCC ID: VVXLM808-0407 IC: 10531A8080407 CAN ICES-3 (B)/NMB-3(B)

Informations sur la garantie

Veuillez visiter <u>fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/</u> <u>swr290.pgm</u> afin d'enregistrer la garantie de votre produit.

1.1 Énoncé de la garantie

A. Frymaster L.L.C. fournit les garanties limitées suivantes à l'acheteur initial uniquement concernant ce matériel et les pièces de rechange :

1.1.1 Dispositions de la garantie – Armoire universelle de maintien au chaud

- A. Frymaster L.L.C. garantit tous les composants contre tout vice de matériaux et de fabrication pour une période de trois ans.
- B. Toutes les pièces, à l'exception des fusibles, sont garanties pendant trois ans après la date d'installation de l'appareil.
- C Si une pièce, sauf les fusibles, s'avère défectueuse au cours des trois premières

années après la date d'installation, Frymaster paiera également les frais de main-d'œuvre standard pour le remplacement de la pièce.

1.1.2 Retour de pièces

A. Toute pièce défectueuse sous garantie doit être renvoyée à un agent de service aprèsvente agréé Frymaster dans les 60 jours pour l'obtention d'un crédit. Après 60 jours, aucun crédit ne sera accordé.

1.2.3 Exclusions de la 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 adéquates d'installation et/ou des procédures de maintenance prévues, selon les indications des cartes MRC;
- entretien incorrect;
- endommagement en cours d'expédition;
- utilisation anormale;
- enlèvement, altération ou oblitération de la plaque signalétique.

De plus, cette garantie ne couvre pas :

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'aptitude à un usage particulier.

COMMANDE DE PIÈCES ET RÉPARATIONS

Passez vos commandes de pièces détachées directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur Frymaster.

Pour connaître le centre de SAV Frymaster le plus près, consultez <u>www.frymaster.com</u> or ou le service d'entretien de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711. Notez que vous devez passer vos commandes de plateaux métalliques ou en plastique, kits d'empilage, chariots et roulettes auprès de votre fournisseur local d'équipement de cuisine. Frymaster ne fournit pas ces accessoires.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

Numéro de modèle
Numéro de série
Tension
Numéro de pièce
Quantité nécessaire

Pour toute réparation, contactez votre distributeur/ centre de SAV Frymaster agréé. Vous pouvez obtenir de l'information technique en appelant le service d'entretien de Frymaster. Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle_____ Numéro de série_____ Nature du problème_____

Ainsi que tout renseignement susceptible de nous aider à résoudre le problème.

VEUILLEZ CONSERVER ET RANGER CE MANUEL EN LIEU SÛR AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Chapitre 2 Installation

A DANGER

L'installation doit respecter tous les codes d'incendie et de santé applicables dans votre juridiction.

A DANGER

Porter l'équipement de sécurité approprié pendant l'installation et l'entretien.

Avertissement

Seul le personnel de service formé et agréé ou le directeur de la boutique doit accéder aux écrans de maintenance. Si les modifications de paramètres sont mal effectuées, cela peut provoquer le dysfonctionnement de l'appareil.

▲ Mise en garde

Soyez prudent lorsque vous soulevez l'UHCTHD. L'appareil pèse 88,7 kg (195,6 lb). Il faut trois ou quatre personnes utilisant des techniques de levage sécuritaires pour manier les armoires.

MONTAGE

LES SUPPORTS SONT FOURNIS PAR LE KES.



Outils nécessaires:

- Clé à douille ou douille 7/16 et cliquet.
- Utilisez des boulons existants.

Le support glisse sous chaque côté de l'armoire et se boulonne au dessous avec les boulons 1/4x20 1" utilisés avec l'armoire existante.

Les supports sont illustrés ci-dessous attachés à l'armoire et appuyés contre la table de préparation.





Emplacement

Avertissement

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, ou interrupteur général par ex.).

Avertissement

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress au cordon électrique.

Avertissement

Pour éviter toute instabilité, la zone d'installation doit être capable de supporter le poids combiné de l'équipement et du produit. En outre, l'équipement doit être horizontal d'un côté à l'autre et de l'avant vers l'arrière.

Avertissement

Cet appareil a été conçu pour un usage à l'intérieur seulement. Ne pas installer ou utiliser cet appareil à l'extérieur.

L'emplacement choisi pour l'équipement doit répondre aux critères suivants. Si l'un de ces critères n'est pas respecté, il faut choisir un autre emplacement.

- Les armoires de conservation sont conçues uniquement pour un usage à l'intérieur.
- L'emplacement DOIT être plat, stable et capable de supporter le poids de l'équipement.
- L'emplacement DOIT être libre de tout matériau combustible.
- L'équipement DOIT être horizontal de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Placer l'équipement de sorte qu'il ne bascule ni ne glisse.
- La température ambiante recommandée ne doit pas dépasser 100F (38C).
- Fixez à la table à l'aide des supports de montage.
- NE PAS placer l'UHCTHD à proximité de la vapeur ou de l'évacuation de chaleur d'un autre appareil.

Poids de l'équipement

Modèle domestique	Poids
UHCTHD6	88,7 kg (195,6 lb)
UHCTHD3	54 kg (120 lb)

Critères d'espacement

\Lambda DANGER

Les critères d'espacement minimum sont les mêmes pour les emplacements non combustibles que pour les emplacements combustibles. Le plancher sous l'appareil doit être fait de matériaux non combustibles.

A DANGER

Risque d'incendie/de décharge. Tous les espacements minimum doivent être respectés. Éviter d'obstruer les évents ou les ouvertures.

Côtés/arrière 25 mm (1 po)

Dimensions

Modèle domestique	Largeur	Profondeur	Hauteur
UHCTHD6	22.2po	25.8po	26.0po
	(56.3cm)	(65.4cm)	(66.0cm)
UHCTHD3	22.2po	25.8"po	16.6po
	(56.3cm)	(65.4cm)	(42.2cm)

Entrée électrique

A DANGER

Vérifier tous les raccordements de câblage, y compris les terminaux d'usine, avant d'utiliser l'équipement. Les raccordements peuvent se desserrer pendant l'expédition et l'installation.

A DANGER

Utiliser du fil de cuivre approprié pour une température d'au moins 75 °C (167 °F) pour réaliser les raccordements électriques.

Avertissement

Tous les appareils doivent être raccordés à un système d'alimentation électrique mis à la terre.

Avertissement

Cet appareil doit être mis à la terre et tout le câblage du site doit respecter tous les codes locaux et nationaux applicables. Consulter la plaque signalétique pour connaitre la tension appropriée. Il incombe à l'utilisateur final de fournir des moyens de coupure de l'alimentation afin de satisfaire à l'autorité compétente.

Avertissement

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au code national de l'électricité, ANSI/NFPA N° 70-1990.

Avertissement

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches de mise à la terre qui protège contre les décharges électriques et doit être branchée directement sur une prise de courant mise à la terre. NE PAS couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

TENSION

Tous les travaux électriques, y compris l'acheminement des câbles et la mise à la terre doit respecter les codes électriques locaux, de l'état et nationaux. Les mesures de précaution suivantes doivent être respectées :

- L'équipement doit être mis à la terre.
- Un fusible/disjoncteur distinct doit être fourni pour chaque appareil.
- Un électricien qualifié doit déterminer la dimension appropriée du fil en fonction de l'emplacement, des matériaux utilisés et de la longueur de pose (l'intensité minimale en ampères du circuit peut être utilisée pour la sélection de la dimension du fil).
- La variation de tension maximale admissible est de ±10% de la tension nominale au démarrage de l'équipement (lorsque la charge électrique est au plus haut).
- Vérifier toutes les vis, tous les câbles et raccordements de fil de masse verts afin de s'assurer qu'ils sont serrés avant le démarrage.

TABLEAU DES TENSIONS NOMINALES, DES CYCLES, DES PHASES, DE LA PUISSANCE, DE L'AMPÉRAGE ET DU CORDON D'ALIMENTATION

L'équipement muni d'une fiche est fourni avec un cordon d'environ 1,8 m (6 pi).

Modèle domestique	Tension, cycle, phase	Watts	Ampères	Fiche
UHCTHD6	200-240V, 50/60H, 1Ph	2400-2900	12.0	320P6W/316P6/31-38015
UHCTHD3	200-240V, 50/60H, 1Ph	1670-2400	8.3-10.0	320P6W/316P6/31-38015

A Mise en garde

NE PAS placer l'UHCTHD près du même évent de vapeur ou de chaleur qu'un autre appareil.

Installation du support de cordon

Installez le support de cordon sur les appareils dont le cordon sort à l'arrière. Reportez-vous aux instructions fournies avec la trousse 826-2717, livré avec l'armoire. Une attache-fil le tient en place.



Branchement à l'alimentation

Branchez l'UHCTHD à sa source d'alimentation.

Plateaux à produits

L'UHCTHD possède trois ou six rangées, chacune pouvant contenir trois plateaux.

Les plateaux à produits sont en 3 formats :

- A. Plateau en plastique 1/3
- B. Panier en fil métallique 1/3
- C. Plateau en plastique pleine grandeur
- D. Plateau en plastique 2/3
- E. Plateau en plastique 1/2

Utilisez-les conformément au manuel d'utilisation et de formation de votre pays.

Importants conseils d'utilisation

Lorsque vous insérez un plateau dans l'armoire, assurez-vous que la ligne de rangée sur la poignée du plateau s'aligne sur le bord de la rangée.

Jetez les plateaux fissurés ou endommagés.

Lorsque vous retirez des portions d'un plateau,

tirez le plateau juste assez pour prélever la quantité nécessaire, puis ramenez-le vite à la ligne de rangée.

Consultez les consignes locales pour la disposition de l'UHCTHD.

Placez les plateaux à aliments en position de toute rangée.

Installation de la pince de gril

La pince de gril est conçue pour tenir le plateau de gril 1/3. Elle se fixe au gril pour faciliter et rendre plus sûr le transfert du gril à l'UHCTHD.



- Positionnez l'avant de la pince sous le rebord du gril.
- Abaissez l'arrière de la pince jusqu'à ce que les

rainures s'appuient sur la barre du gril. La pince de gril doit être bien calée sur l'avant du gril. Si elle n'est pas bien attachée, desserrez simplement les quatre écrous sous la pince et glissez-la vers l'intérieur ou l'extérieur pour la serrer contre la barre. Serrez les écrous une fois la pince correctement mise en place.

Chapitre 3 Mode d'emploi

A DANGER

Il incombe au superviseur du site de s'assurer que les utilisateurs sont conscients des dangers inhérents à l'utilisation de cet équipement.

A DANGER

Ne jamais utiliser un appareil ayant un cordon ou une fiche endommagé. Toutes les réparations doivent être effectuées par une entreprise de maintenance qualifiée.

A DANGER

Ne jamais se tenir debout sur l'appareil ! Ils ne sont pas conçus pour supporter le poids d'un adulte et peuvent s'effondrer ou basculer dans le cas d'un tel mauvais usage.

Avertissement

Éviter de toucher aux pièces mobiles.

Avertissement

Tous les couvercles et panneaux d'accès doivent être installés et correctement sécurisés avant d'utiliser cet équipement.

Avertissement

Ne pas mettre de contenants thermoscellés ou de sacs de plastique dans l'armoire de conservation. Les aliments ou le liquide risquent de se répandre rapidement et d'entraîner l'éclatement du récipient ou du sachet. Percer ou ouvrir le récipient ou le sachet avant de le réchauffer.

Avertissement

Les grilles, ustensiles, guides de grille et surfaces d'armoire de conservation peuvent devenir chauds pendant ou après leur utilisation. Utiliser des ustensiles ou des vêtements de protection, tels que les poignées de casserole ou les gants de cuisine secs si nécessaire pour éviter les brûlures.

Avertissement

NE PAS utiliser la cavité pour les besoins de conservation. NE PAS laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle est inutilisée.

⚠ Mise en garde

ÉVITER de recouvrir les grilles ou toute autre pièce de l'armoire de conservation avec une feuille de métal.

L'armoire de maintien Frymaster UHCTHD a été conçue pour permettre aux fournisseurs de services alimentaires de préparer les composants de menu à l'avance et de conserver des aliments dans les bacs de stockage jusqu'à la réception d'une commande. Une fois la commande passée, l'équipe peut la préparer à l'aide de composants de menu chauds et frais contenus dans les bacs de stockage. Cela permet aux fournisseurs de servir la commande, améliorant ainsi la rapidité du service tout en assurant des normes de qualité élevées pour les aliments.

L'UHCTHD est prête à fonctionner dès que vous la sortez de la boîte; l'écran tactile est déjà configuré pour les menus de routine.

Interrupteur d'alimentation électrique

L'interrupteur d'alimentation se trouve à l'avant de l'armoire. Basculer l'interrupteur d'alimentation pour mettre l'appareil hors/sous tension.



Interrupteur d'alimentation à l'avant

Mode d'emploi de l'armoire

- 1. Mettez l'appareil sous TENSION.
- 2. L'affichage s'illumine et montre les écrans de préchauffage jaunes, passant aux noms d'aliments lorsque l'armoire atteint sa température de fonctionnement.
- 3. Chargez les aliments sur la rangée correspondante et appuyez sur le bouton de minuterie correspondant.

Interface utilisateur

MOT DE PASSE

- Un utilisateur peut accéder à tous les écrans nécessaires au fonctionnement quotidien sans mot de passe.
- Le mot de passe par défaut du gestionnaire est 1955.

Icônes d'écran Press & Go

Sur la presse et aller écran sont cinq icônes:

- Accueil
- Gestion de rangée
- Nettoyer
- Langue
- Température

Sélectionnez l'icône d'accueil pour afficher l'écran d'accueil.







Écran d'accueil

Dans le menu d'accueil, sélectionnez l'icône Press & Go pour revenir à l'écran Press and Go.

> Press &Go

	Hotcakes	Burrito	Round Eggs
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs
lacksquare	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs
еазу Тоисн	Biscuits		

Écran Press & Go

ÉCRANS « PRESS & GO »

Lorsque l'appareil est allumé, le préchauffage de la zone commence. L'écran « Press & Go » s'affiche.

	Hotcakes	Burrito	Round Eggs
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs
	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs
easy TOUCH		Biscuits	

Écran « Press & Go » - Préchauffage

L'appareil émet un bip sonore indiquant que toutes les zones de maintien au chaud sont préchauffées et prêtes à l'emploi.



Écran « Press & Go »

À mesure que vous chargez des plateaux, appuyez sur le bouton de l'aliment correspondant à cet emplacement. Une nouvelle pression sur le bouton du produit dans les deux (2) secondes alors qu'il est surligné en noir réduira le temps de 5 (cinq) minutes, chaque fois que le bouton est enfoncé. Ceci est utile lors du transfert de produits vers un autre emplacement.



Les numéros sur l'affichage correspondent aux emplacements dans l'armoire. Ils sont mis en surbrillance en vert et la minuterie de l'aliment démarre.

	Hotcakes-0:18	Burrito-0:18	Round Eggs-0:18
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites-0:18
	McGriddle-0:18	Sausage-0:58	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs-0:18
	English M0:13	Canadian0:28	Scramble0:18
easy TOUCH		Biscuits	

Écran « Press & Go » avec minuteries actives

La partie colorée de la minuterie du plateau représente le temps restant. Chaque élément de menu a un temps d'avertissement programmé. Lorsque le temps d'avertissement est atteint, le temps écoulé commence à se remplir de jaune et l'alarme émet un bip.

	Hotcakes-5:57	Burrit <mark>o-9:29</mark>	Round Eggs-0:12		
	Hotcakes	Hotcakes Burrito			
	McGriddle-9:59	Sausage-0:46	Egg Whites		
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs		
\bullet	English M1:02	Canadian0:24	Scramble0:10		
easy TOUCH					

Minuterie atteignant l'heure d'avertissement

Chaque élément de menu dispose d'une durée de conservation programmée. Lorsque le temps est écoulé, la minuterie du plateau correspondant devient rouge, l'alarme retentit et le message DISCARD! (Jeter!) s'affiche.

	Hotcakes-4:43	Burrito-8:16	Round Eggs-0:10		
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites-0:13		
	McGriddle-8:46	Sausage-0:44	Egg Whites		
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs-0:19		
\bullet	DISCARD!	Canadian0:23	Scramble9:22		
easy TOUCH		Biscuits-0:17			

Expiration de la minuterie de maintien des aliments

L'alarme émet un bip pendant 10 secondes. La minuterie affichera la durée pendant laquelle l'aliment est maintenu au-delà du temps de maintien programmé. Le plateau et

la nourriture doivent être enlevés. Réinitialiser la minuterie du plateau expiré en la sélectionnant.

Si nécessaire, sélectionnez une minuterie de plateau pour la réinitialiser avant que la durée de maintien ne soit écoulée. La question Reset? (Réinitialiser?) s'affiche. Sélectionnez le crochet vert pour effectuer la réinitialisation. Sélectionner le X rouge pour continuer.



Fenêtre de réinitialisation

SPÉCIFICATIONS DU PLATEAU

Utiliser d'abord pour les aliments identiques

Lorsque deux aliments identiques sont actifs, celui qui a le moins de temps restant est surligné en vert, les autres en gris. Il n'y a aucun changement dans le compte à rebours ou le comportement de la minuterie. Lorsque le premier élément est annulé ou réinitialisé, le suivant dans la séquence devient vert.



Utilisez le plateau en surbrillance en premier.

Exigences relatives au double-fond

 L'absence de ligne sous le nom de l'aliment signifie qu'il n'y a pas de double-fond ou de panier en fil métallique dans le plateau.



• Une ligne pointillée sous le nom de l'aliment signifie la présence d'un panier en fil métallique ou d'un double-fond dans le plateau.



Un groupe dans le menu

Un aliment dans le menu fait partie d'un groupe s'il y a des points en dessous. Glisser un aliment avec des points pour choisir un autre article dans le groupe.

Round Eggs	Folded Egg	Scrambled Eggs
------------	------------	----------------

CHANGER LES PARTIES DU JOUR

Touchez l'icône de gestion de rangée, puis sur la sélection du menu de tranche horaire et faites glisser vers la gauche ou la droite sur le bouton de tranche horaire pour choisir un menu de tranche horaire différent. Il y a cinq parties de jour disponibles (petit déjeuner, changement, déjeuner et deux autres). Une fois terminé, appuyez sur le bouton de retour. En appuyant sur l'icône de la partie journalière, vous pourrez personnaliser la journée.



cône de gestion de rangée

		BREAKFAST	
BREAKFAST CHANGE OVER	8 ² 🖉	BREAKFAST	() 2
REGULAR MENU	ک ۵ ک	BREAKFAST	() 3
CUSTOM 1	4 🧭	BREAKFAST	4
CUSTOM 2	5 🧭	BREAKFAST	6
	езуу б	BREAKFAST	6

Sélection de la tranche horaire

Les minuteries actives sont reportées au nouveau menu. Une fois l'élément réinitialisé, le nouvel aliment apparaît. Waiting (En attente) s'affiche lorsque le menu change et que la température de la zone change, mais il y a toujours une minuterie active dans la zone à l'ancienne température. La tablette est en attente de préchauffage à la nouvelle température jusqu'à ce que toutes les minuteries actives à l'ancienne température soient effacées.

MGrd-0:17	Waiting	Waiting 1
10:1	10:1	10:1 2
Mush	GrCk	GrCk
Burr-0:18	Waiting	Waiting 4
Waiting	Waiting	Scrm-0:18

Nouveau menu avec

les minuteries actives du dernier menu en surbrillance

CHANGER DE LANGUE

Touchez la langue pour changer de langue. La langue est affichée sur l'icône de langue.

Icône de la langue



ÉCRAN MODE ÉCO

Les emplacements individuels peuvent être mis en mode ECO, ce qui abaisse temporairement la température de chauffage, lorsqu'il n'est pas utilisé

Appuyez sur le bouton de gestion des rangées, puis sur le bouton ECO pour mettre le logement en mode ECO. Appuyez à nouveau sur le bouton ECO pour quitter le mode ECO. Appuyez sur le bouton Retour pour quitter.

1	Eco Mode	
8 ² 🧭	Eco Mode	
Ç,	BREAKFAST	
4 🧭	BREAKFAST	
5 🧭		
езуу б	REGULAR MENU	
		1 Eco Mode 3 2 C 4 C BREAKFAST 5 CHANGE OVER *** 6 REGULAR MENU

Mode écologique

DÉSACTIVER LES FENTES

Les emplacements individuels peuvent être désactivés.

Appuyez sur le bouton de gestion des lignes et appuyez sur le bouton d'alimentation pour désactiver l'emplacement. Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation pour allumer l'emplacement. Appuyez sur le bouton Retour pour quitter.



OFF OFF BREAKFAST 3 (💋 BREAKFAST de gestion de rangée CHANGE OVER REGULAR MENU

Rangée désactiver mode

ÉCRAN DE TEMPÉRATURE

Appuyez sur le bouton de température pour afficher les températures supérieure et inférieure des fentes.



Température de l'icône

	↑ 179°F	179°F 🔶 1
2	↑ 171°F	171°F 🔶 2
<u>ون</u> ۲	↑ 171°F	171°F 🔶 3
∰₫	↑173°F	173°F 🔶 4
<u>۲</u>	↑ 180°F	180°F 🔶 5
езаку толсн б	1203°F	203°F 🔶 6

ÉCRANS DU MENU

À partir de l'écran d'accueil, sélectionner l'icône de menu vous amène à l'écran du menu.



Icône de menu

₽₡

жC

Les icônes de navigation se trouvent sur l'écran du menu.

- La première icône vous ramène à l'écran de la liste des aliments.
- La seconde vous amène à l'écran de la liste de groupe.
- La troisième vous amène à l'écran de modification du segment de la journée.
- Pour revenir à l'écran d'accueil, sélectionner la flèche arrière.

Icônes de navigation : Menu, Groupe, Segment de la journée, Accueil

L'écran du menu affiche la liste des aliments enregistrés dans l'unité de maintien à chaud. 100 aliments peuvent être enregistrés.



Écran du menu

Pour effectuer des modifications sur les trois pages du menu, vous devez entrer le code d'accès **1955**. Sélectionner le cadenas en bas à gauche de l'écran. Entrez le code d'accès **1955** sur le clavier numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, l'icône de verrouillage apparaîtra déverrouillée. Pour revenir à l'écran d'accueil, sélectionner la flèche arrière.

Si les pages sont déverrouillées, les icônes de suppression, de modification et d'ajout s'affichent à l'écran du menu.



Icônes Déverrouiller, Supprimer, Modifier et Ajouter

Suppression d'un aliment

Sélectionner l'aliment non désiré, puis l'icône de suppression en appuyant sur la touche X. Une fenêtre de confirmation s'affiche. Sélectionner le crochet vert pour supprimer l'aliment. Sélectionner le X rouge pour revenir à l'écran de menu.

Name	
- X -	

Fenêtre de confirmation de suppression de l'aliment

Modification ou ajout d'aliments

Pour ajouter un aliment, sélectionnez un emplacement d'aliment inutilisé dans la liste et appuyez sur la touche +.

Pour modifier un aliment, sélectionnez-le et appuyez sur l'icône du crayon.

Lorsqu'un aliment est modifié ou ajouté, les spécifications requises incluent :

• Name (Nom) : Nom de l'aliment

Cliquez à l'intérieur de la zone de nom et un clavier apparaîtra. Lorsque le nom est ajouté ou modifié, sélectionnez la touche de retour (en bas à droite).

Si d'autres langues ont été configurées, glisser la touche espace vers la gauche ou la droite permettra d'utiliser des claviers d'autres langues.

Clavier contextuel

q	w	е	r	t	у	u	i	0	р
а	s	d	f	g	h	j	k	1	×
z	x	с	v	b	n	m		•	
♠	1#	٠	Eng	lish(US	5)	٠	-	→	-

- Upper Temperature (Température de supérieure) : température de conservation du plateau ±5 °F
- Lower Temperature (Température de inférieure) : température de conservation du plateau ±5 °F
- Hold time (Durée de maintien) : durée maximale de maintien au chaud avant de servir. Entrez le temps en heures, minutes et secondes (00:00:00).
- Warning time (Temps d'avertissement) : l'alarme retentit lorsque le plateau atteint cette durée *restante*. Le temps écoulé sur la barre de minuterie passe du blanc au jaune.
- Zone Splits (Divisions de zone) : 31/3 = bac de taille 1/3, 1/2 = bac de taille 1/2, 2/3 = bac de taille 2/3 et 1/1 = une rangée complète ou un bac pleine taille.
- Lid type (Type de couvercle) : Aucun, Solide ou Ventilé
- Bottom type (Type de fond) : Normal ou faux (avec un plateau ou un dessous de plat).
- Couleur: permet d'attribuer une couleur à un produit si elle est activée dans les paramètres.

Pour modifier un champ, sélectionnez-le.

Modification de la température et du temps avec le clavier numérique. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la flèche de retour pour revenir à l'écran précédent.



Ajouté Si vous choisissez une couleur de minuterie, cliquez sur le champ de couleur, choisissez une couleur dans la palette de couleurs, ou si aucune couleur n'est souhaitée, choisissez l'option dans le coin supérieur gauche avec une ligne rouge.



Enregistrez la modification ou l'ajout d'un aliment en sélectionnant le crochet. Sélectionner le X pour annuler les modifications et revenir à la liste des aliments.



Écran d'ajout ou de modification d'aliment

Modification ou ajout de groupes

Des groupes d'aliments peuvent être définis. Les aliments

doivent avoir le même type de couvercle, le même fractionnement de zone et la même température de maintien. Le temps de maintien, le temps d'avertissement et la température de l'aliment peuvent varier au sein d'un groupe.

Depuis l'écran du menu, sélectionner l'icône de groupe. La page de groupe affiche la liste des groupes programmés. Pour le groupe en surbrillance, l'ID du groupe, le nom du groupe, la température de maintien, le fractionnement de zone, le type de couvercle et les aliments inclus dans le groupe sont affichés.



Icône de groupe



Écran de Groupe

Si la page de groupe est déverrouillée, les icônes de suppression, de modification et d'ajout s'affichent à l'écran de groupe.



Icônes Déverrouiller, Supprimer, Modifier et Ajouter

Sélectionner le groupe non désiré, puis l'icône de suppression X. Une fenêtre de confirmation s'affichera. Sélectionner le crochet vert pour supprimer le groupe. Sélectionner le X rouge pour revenir à l'écran de groupe.

Delete arc	oup "GroupA"?
Name: 0	BroupA
X	

Fenêtre de confirmation de suppression de groupe

Sélectionner le groupe à modifier et l'icône de modification, un crayon. Dans la fenêtre contextuelle, le groupe apparaîtra. Vous pouvez modifier le nom du groupe et ajouter ou supprimer des aliments. Cliquez à l'intérieur de la boîte de nom et un clavier apparaît. Lorsque le nom du groupe est modifié, sélectionner la touche retour (en bas à droite).

q	w	е	r	t	у	u	i.	ο	р
а	s	d	f	g	h	j	k	1	•×
z	x	с	v	b	n	m			
•	1#	٩	Eng	lish(US	5)	٠	+	→	-

Clavier contextuel

Sous le nom se trouvent les spécifications du groupe. Seuls les aliments qui correspondent seront mis en surbrillance et pourront être ajoutés.

- Sélectionnez un nouvel aliment pour le groupe et la flèche verte pour l'ajouter.
- Sélectionnez un aliment existant dans le groupe et la flèche rouge pour le supprimer.
- Pour sélectionner l'aliment par défaut du groupe (aliment à afficher lorsque le segment de la journée est sélectionné), tenez le doigt sur cet aliment pendant trois secondes.
- Lorsque l'appareil est en mode « Press & Go », les noms peuvent défiler de gauche à droite dans la même séquence que dans le groupe de haut en bas. Supprimez des aliments et ajoutez-en de nouveau pour créer la séquence désirée.

Lorsque les modifications sont terminées, retournez à l'écran de groupe en sélectionnant le X dans le coin supérieur gauche.



Pour ajouter un groupe, sélectionnez l'icône d'ajout de page de groupe, +. Une fenêtre contextuelle apparaît. Cliquez à l'intérieur de la boîte de nom et utilisez le clavier pour saisir le nom du groupe. Sélectionnez la touche Retour (en bas à droite) et le clavier se ferme. REMARQUE : Nommer les groupes de façon à ce qu'ils soient reconnaissables en tant que groupes, en commençant peut-être par G ou Groupe. Lors de la modification des segments de la journée pour ajouter le groupe, le nom est tout ce qui est affiché dans la liste déroulante. S'il ne se distingue pas en tant que groupe, il apparaîtra comme un simple aliment.



Clavier contextuel

Sélectionnez un aliment pour le groupe et la flèche verte pour l'ajouter. Ce premier aliment déterminera les spécifications du groupe, énumérées sous le nom du groupe. Les aliments qui n'ont pas les bonnes spécifications et qui ne sont pas disponibles pour être ajoutés au groupe, seront grisés. Continuer à ajouter des aliments au groupe. Pour supprimer un aliment, le sélectionner ainsi que la flèche rouge.

Lorsque le groupe est terminé, l'enregistrer et retourner à l'écran de groupe en sélectionnant le X dans le coin supérieur gauche.



Modification ou ajout de segments de la journée

Les icônes de navigation se trouvent sur l'écran du menu. À côté de la flèche arrière se trouve l'icône de modification du segment de la journée.



Icône de modification du segment de la journée

Sélectionnez l'icône de modification du segment de la journée et les aliments du déjeuner apparaissent en premier. Glissez l'écran pour vous déplacer entre différentes parties du jour (exemple: petit déjeuner au déjeuner / dîner)..

		To add/edit: Select a bin, then select a product/group BREAKFAST						
R		BISCUITS	BURRITO	RND EGG				
		BISCUITS	BURRITO	RND EGG				
		MCGRIDDL	SAUSAGE	FOLD EGG				
		MCGRIDDL	SAUSAGE	FOLD EGG				
÷		MUFFINS	CAN BACN	SCRAMBLE				
		MUFFINS	CAN BACN	SCRAMBLE				
easy TOUCH	To dele	ete: Press and hold a bi	in containing a product,	then select all bins to be delete				

Aliments du déjeuner

Pour supprimer un aliment d'une zone, tenez le doigt sur l'aliment pendant trois secondes. Une fenêtre contextuelle confirme la demande de suppression. Les aliments sont supprimés de droite à gauche.

Sélectionnez une zone de maintien à chaud pour ajouter un aliment ou en modifier un. Dans la fenêtre contextuelle, sélectionner l'aliment que vous voulez ajouter à la zone. Les groupes peuvent également être ajoutés. Le fractionnement de zone et les températures des zones éliminent certains aliments. Les aliments non disponibles seront grisés. Sélectionner le crochet vert pour enregistrer et revenir.



Sélection d'un aliment pour le déjeuner

ÉCRANS DES PARAMÈTRES

À partir de l'écran d'accueil, sélectionner l'icône Paramètres amène l'écran des préférences. C'est le premier de onze écrans de paramètres. Il y a onze points pleins en bas des écrans de service, le point vide représente la page actuelle. Toucher les points pour afficher un menu. Sélectionnez et naviguez vers un écran spécifique depuis le menu. Ou naviguez entre les écrans en déplaçant l'écran vers la droite ou la gauche.



Icônes des paramètres

Fort size: 24 Sound level: 100 Temperature unit: ● °F ○ °C ECTAN DES PRÉFÉRENCES

- Use First (Utiliser en premier) Lorsque cette case est cochée, le premier plateau d'aliment courant est mis en surbrillance en vert, le deuxième plateau est gris jusqu'à ce que le premier plateau soit parti ou que le temps soit écoulé. Si rien n'est coché, les deux plateaux de l'aliment commun sont en vert.
- La taille de la police peut être ajustée entre 24 et 48.
- Le volume peut être réglé entre 10 et 100.
- Unité de température Sélectionnez Fahrenheit ou Celsius

À l'aide du bouton coulissant sur le côté droit de l'écran, faites défiler jusqu'à l'ensemble de paramètres suivant.



- Suggérer le mode de nettoyage de l'écran, s'il est activé, peut demander à la durée requise de nettoyer l'écran. Si la fonction est définie sur Jamais, la fonction ne s'affiche pas.
- Couleur du minuteur Activer si activé, permet aux boutons du produit d'être codés par couleur pour une sélection plus facile. Une fois activées, les couleurs du produit peuvent être sélectionnées dans la fonction Modifier ou Ajouter une fonction de produit. Choisissez Désactivé pour désactiver la fonction.

• Sélectionner le crochet vert pour activer les modifications, la croix rouge pour les supprimer.

ÉCRAN DE LA DATE ET HEURE

Pour effectuer des modifications sur cet écran, un code d'accès doit être saisi. Sélectionner le cadenas en bas à gauche de l'écran. Saisir un code d'accès sur le clavier numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, il y aura un anneau jaune autour de l'écran.



Écran de la Date et heure

- Si la case NTP est cochée et que l'UHCTHD est connectée à Internet, la date et l'heure sont automatiquement réglées. S'assurer de régler l'heure UTC sur le réglage approprié (c.-à-d. l'heure de l'Est est UTC -5:00, l'heure centrale est UTC -6:00).
 Si l'UHCTHD n'est pas connectée à Internet ou si la case NTP n'est pas cochée, l'heure et la date devront être réglées manuellement.
- En haut à droite de l'écran, vous avez le choix entre l'affichage de l'heure 24 heures/militaire et l'affichage de l'heure AM/PM civile.
- Sélectionner le mois et l'année à l'aide des flèches et la date à l'aide du calendrier.
- Si la case DST est cochée, l'heure de l'horloge sera avancée d'une heure. Si la case est cochée puis décochée, l'heure de l'horloge recule d'une heure. Cette fonction permet de cocher la case le premier jour de l'heure d'été et de décocher la case le jour suivant la fin de l'heure d'été.
- Time Zone (Fuseau horaire) Utilisez le menu déroulant pour sélectionner le fuseau horaire dans lequel l'équipement est utilisé. Ceci n'a un effet sur le réglage de la date et de l'heure que si la case Utiliser NTP est cochée.





Écran de la langue

Vous avez le choix entre les langues disponibles. Les éléments de menu créés par le magasin ou la société ne changeront pas dans la nouvelle langue. Seuls les en-têtes et les descriptions changent dans la nouvelle langue (c.-à-d. les titres des pages de service, les noms des mois civils, les paramètres des aliments et les titres des pages de menu).

Cochez les langues souhaitées dans cette liste pour autoriser le basculement de plusieurs langues à partir de l'icône de langue.



ÉCRAN DE PARTIE DE JOUR YPART SCREEN

Écran de partie de jour

Les pièces disponibles pour la journée sont répertoriées. Assurez-vous que les tranches horaires souhaitées sont cochées. Appuyez sur la coche verte lorsque vous avez terminé.

ÉCRANS DE DIAGNOSTICS DE ZONE

Les températures de l'armoire de conservation peuvent être surveillées sur cet écran, aucun mot de passe n'est nécessaire pour observer les températures actuelles de l'élément chauffant.

Pour effectuer des tests de service sur cet écran, un mot de passe de service doit être saisi. Sélectionner le cadenas en bas à gauche de l'écran. Saisir un code d'accès de service sur le clavier numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, il y aura un anneau jaune autour de l'écran.



Écran de diagnostics de zone

L'écran de diagnostic de zone affiche la température réglée et la température unitaire actuelle pour chaque élément chauffant. La température actuelle sera surlignée en vert si +/- 3 °C (5 °F) de la température réglée. Les températures actuelles sont surlignées en rouge si elles sont supérieures à la température de consigne et en bleu si elles sont inférieures à la température de consigne.

- 1. Tester la machine en modifiant les températures de consigne. L'écran aura une bordure rouge pendant le test.
 - Sélectionner Test de service pour modifier les températures de consigne à des températures d'essai déterminées en usine.

OU

 Toucher une zone de température définie, surlignée en blanc. Sur le clavier numérique affiché, saisir la température désirée, puis toucher le crochet vert.

Remarque : Si vous entrez une température de 182 °C (360 °F) ou plus, l'élément chauffant se met sous tension en permanence. Saisir une température de zéro degré C ou F mettra l'élément chauffant hors tension. La température de consigne des deux éléments chauffants de la zone est réglée sur la même température.

2. Sélectionner Cancel Test (Annuler le test) lorsque vous avez terminé, la bordure de l'écran passe au jaune.

TESTS D'ÉCRAN ET DE SON

Cet écran ne nécessite pas de code d'accès.

Karana Karana Carana Ka	Util	ities
	Sound test	Screen test
еазу тоисн	X	

Tests d'écran et de son

L'écran sert à tester le son et le fonctionnement de l'écran.

Trois bips devraient retentir lorsque l'icône du haut-parleur est sélectionnée.

Lorsque l'icône de l'écran est sélectionnée, trois écrans sont affichés pour aider à diagnostiquer le fonctionnement de l'écran.

Le bouton de personnalisation de l'interface utilisateur n'est pas disponible pour les utilisateurs.

ÉCRAN DU JOURNAL DES ERREURS

Cet écran ne nécessite pas de code d'accès.

5 0 3	Errors Log					
250002	Date/Time	ID	E	rror name		
	2019/10/21 08:40:18	4.0.0.0	Secondary UI communica	ation loss.		
\leftarrow	2019/10/17 10:03:06	4.0.0.0	Secondary UI communic	ation loss.		
	2019/10/03 16:09:16	4.0.0.0	Secondary UI communic	ation loss.		
	2019/10/03 15:57:22	4.0.0.0	Secondary UI communica	ation loss.		
	2019/10/03 15:50:37	4.0.0.0	Secondary UI communica	ation loss.		
	2019/10/03 15:45:31	4.0.0.0	Secondary UI communic	ation loss.		
	2019/10/03 15:37:48	4.0.0.0	Secondary UI communica	ation loss.		
	2019/10/03 15:35:07	4.0.0.0	Secondary UI communica	ation loss.		
	2019/09/27 15:02:43	4.0.0.0	Secondary UI communica	ation loss.		
	Number of records:			53		
	First record:		Last record:			
	Refresh			Clear All		
easy TOUCH		••••				

Écran du journal des erreurs

Le bouton Effacer tout supprime toutes les entrées de l'écran du journal des erreurs. L'effacement du journal des erreurs nécessite un code d'accès au service.

Appuyer sur le bouton Actualiser pour mettre à jour la liste des erreurs. Si vous quittez cette page et que vous revenez en arrière, la liste du journal des erreurs sera également rafraîchie avec toutes les nouvelles erreurs.

ÉCRAN DE RÉGLAGE DU MOT DE PASSE

Arver and a	Password
← ⊃	
	Manager's :
еазу Тоисн	X V

Écran de réglage du mot de passe

Le code d'accès par défaut pour le gestionnaire défini en usine est 1955. Il peut être modifié sur l'écran de service de mot de passe. Sélectionner la boîte à côté de Gérant: et un nouveau clavier numérique apparaît. Saisir le nouveau code d'accès du gestionnaire et appuyer sur le crochet vert pour confirmer.

NEW PIN#						
1	2	3				
4	5	6				
7	8	9				
-	0	С				
\checkmark		X				

Clavier numérique du nouveau numéro NIP

Pour réinitialiser le code d'accès à sa valeur par défaut, toucher rapidement le logo Easy Touch 10 fois de suite. Au bout de 5 tapotements, la barre de menu devient noire, continuez à taper. Une fenêtre contextuelle confirmera que le numéro NIP du gestionnaire a été réinitialisé.



Logo Easy Touch

ÉCRAN D'INFORMATION DE SYSTÈME

Cet écran ne nécessite pas de code d'accès, aucune action n'est disponible sur cet écran.

	Firmware Versions			Cabinet Informatio	
	Board	Version	ltem	Value	
	UI (Primary)	UX-2221	Serial #:		
line in	I/O board	0.4.1	Model #:		
		and the second	Store #:	N.A.	
			M	enu MD5	
			473690d6d42acc	44a5a121cade2b0532	

Écran d'information de système

Cet écran affiche le numéro de série de l'armoire, le numéro de modèle et les versions actuelles du micrologiciel.

ÉCRAN DES UTILITAIRES

Pour exécuter le mode démo sur l'écran de l'utilitaire, un mot de passe de service doit être saisi. Sélectionner le cadenas en bas à gauche de l'écran. Saisir un code d'accès de service sur le clavier numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, il y aura un anneau jaune autour de l'écran.

Le mode démo éteindra tous les appareils de chauffage et simulera le fonctionnement à un niveau d'amplification inférieur. L'appareil continuera en mode Démo jusqu'à ce qu'il revienne en mode de fonctionnement normal par le biais de cet écran, indépendamment du fait qu'il soit sous/ hors tension.

Export Menu Files (Exportation des fichiers de menu) – Enlevez le couvercle du port USB. Brancher une clé USB sur votre port maître/externe. Cliquer sur la touche Exporter les fichiers de menu. Redémarrer l'unité.

Import Menu Files (Importation des fichiers de menu) – Enlevez le couvercle du port USB. Brancher une clé USB avec les fichiers de menu exportés sur votre port maître/ externe. Cliquer sur la touche Importer les fichiers de menu. L'appareil recherchera et importera uniquement un type de fichier qui a été exporté à partir de l'écran des utilitaires.

Cancel All Holding (Annuler tout maintien) - Si un plateau avec une minuterie active est retiré et n'est pas retourné à l'appareil, les informations de la minuterie active seront stockées en mémoire. Le technicien peut appuyer sur le bouton Annuler tout maintien pour effacer les informations inutiles de la mémoire.

Platform Info (Informations sur la plateforme) - Un écran

contextuel affiche les spécifications du micrologiciel, y compris le noyau Linux et le paquetage de support de la carte, etc.



Écran des utilitaires

OPTIONS DU MODE ÉCO

Cet écran permet différentes options pour le mode ECO. Pour effectuer des modifications sur cet écran, utilisez le code d'accès du gestionnaire. Sélectionnez le verrou en bas à gauche de l'écran. Saisissez un code d'accès sur le pavé numérique contextuel.



Options du mode Eco

CHARGEMENT DU FICHIER DE MENU SPÉCIFIQUE AU PAYS

Cela permet de charger un fichier de menu spécifique à un pays.

- 1. Appuyez sur le bouton HOME.
- 2. Appuyez sur le bouton USB.
- 3. Appuyez sur le bouton de verrouillage dans le coin inférieur gauche.
- 4. Entrez 159357 et appuyez sur chèque. 🗸
- 5. Appuyez sur le bouton d'actualisation et maintenez-le enfoncé pendant trois (3) secondes.
- 6. Faites défiler jusqu'au menu du pays souhaité et avec celui-ci en surbrillance, appuyez sur la coche.

- 7. Lorsque le fichier de menu est importé, appuyez sur le bouton Fermer. Close
- 8. Appuyez sur le bouton Retour pour quitter. 🗲

A DANGER

Tous les raccordements aux services d'utilité publique et les appareils doivent être entretenus conformément aux codes locaux et nationaux.

A DANGER

Il incombe au propriétaire de l'équipement de réaliser une évaluation de l'équipement de protection individuel afin d'assurer une protection adéquate pendant les procédures de maintenance.

A DANGER

Couper l'alimentation à la prise principale sous peine d'encourir des blessures graves, voire mortelles. L'interrupteur NE PAS couper toute l'alimentation d'entrée.

A DANGER

Couper l'alimentation électrique de tous les équipements en cours d'entretien à la prise principale. Respecter la polarité appropriée de la tension de ligne d'entrée. Une polarité inappropriée peut entraîner un fonctionnement irrégulier.

Avertissement

En cas d'utilisation de liquides ou de produits chimiques de nettoyage, il faut porter des gants en caoutchouc et des dispositifs de protection des yeux (et/ou un masque facial).

\triangle Mise en garde

Les travaux de maintenance et d'entretien autres que le nettoyage tel que décrit dans ce manuel doivent être réalisés par un personnel d'entretien agréé.

Nettoyage et entretien préventif

GÉNÉRAL

Il vous incombe d'assurer la maintenance de l'équipement conformément aux instructions indiquées dans ce manuel. Les procédures de maintenance ne sont pas couvertes par la garantie.

Maintenance						
	Toutes Quotidien- Après Mise en					
	les	nement	un arrêt	marche		
	4 heures		prolongé			
Extérieur	-	Х	Х	Х		
Intérieur	-	Х	Х	Х		
Plateaux en	Х	Х	Х	X		
plastique et						
grilles						

TOUTES LES QUATRE (4) HEURES – NETTOYER LES PLATEAUX/GRILLES

- 1. Retirez tous les plateaux en plastique et les grilles. Mettez-les dans l'évier pour les nettoyer.
- Nettoyez les plateaux avec une solution de Super concentré polyvalent McD (APSC) provenant du doseur de l'évier ou mélangez 9 ml (0,3 oz liq.). de McD APSC dans 4 litres (1 gal) de solution. Rincez minutieusement les plateaux et les grilles à l'eau chaude.
- Désinfectez les plateaux et les grilles en les trempant dans une solution de Désinfectant d'évier McD (HCS) (un sachet pour 40 litres (10 gal) d'eau) ou de désinfectant McD (HCS) (quatre sachets pour 40 litres (10 gal) d'eau), pendant au moins 1 minute. Retirez de la solution désinfectante et laissez sécher à l'air.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN



- 1. Appuyez sur le bouton du mode de nettoyage.
- 2. Appuyez sur le bouton de verrouillage.
- L'écran est verrouillé pendant 10 secondes pour permettre le nettoyage.

Cette fonction peut être configurée pour demander après un laps de

temps défini. Voir Suggérer le mode de nettoyage de l'écran sous Réglage de l'armoire dans la section 3.



9

4-2

CHAQUE JOUR - NETTOYER L'ARMOIRE

- 1. À la fin de la journée, s'assurer que tous les temps de maintien sont terminés ou annulés (voir page 3-3 pour savoir comment annuler les temps de maintien).
- 2. Appuyer sur la touche Mode nettoyage.
- Appuyer sur la touche Mode nettoyage. 3.

(7)

Θ

4. L'appareil affiche Enter Cleaning Mode? (Entrer en mode nettoyage?). Appuyez sur le crochet pour continuer.

und Eggs

Whites

Whites

ed Eggs

oled Egg:

L'appareil affiche COOLING TIME (REFROIDISSEMENT) 5. pendant que l'armoire se refroidit.

Remarque : NE PAS utiliser le Désinfectant d'évier *McD (HCS)* pour nettoyer l'extérieur de l'armoire de maintien universelle.

6. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il affiche Safe to Clean (Sûr pour le nettoyage).



Utilisez une brosse de nettoyage d'armoire pour 7. éliminer tous les aliments qui ont pu s'accumuler à la surface des logements, en poussant les particules vers l'extérieur par l'autre côté de l'armoire.

Remargue : Utilisez uniquement la brosse de nettoyage d'armoire pour nettoyer les logements de l'armoire. Les brosses métalliques, tampons abrasifs ou raclettes métalliques causeront des dommages permanents à la surface des logements.

Remargue : N'utilisez pas d'autre nettoyant que le Super concentré polyvalent McD (APSC). L'utilisation d'autres produits risque d'endommager les composants de commande.

- 8. Utilisez un chiffon propre et désinfecté mouillé et la brosse de nettovage d'armoire pour nettoyer chaque logement. Nettoyez les surfaces inférieure et supérieure de chaque logement.
- Passez un chiffon propre et désinfecté qui a 9. été trempé dans du Super concentré *polyvalent McD (APSC)* sur toutes les surfaces extérieures de l'armoire.
- 10. Appuyer sur la touche du cadenas pour nettoyer l'écran.
- 11. L'appareil affiche le compteur de verrouillage. L'écran peut être nettové pendant qu'il est verrouillé.



- 12. Appuyez sur la touche de retour.
- 13. L'appareil affiche Exit Clean? (Quitter le nettoyage?).
- 14. Appuyer sur la touche du crochet pour quitter ce mode.



15. Éteindre l'appareil.

A Avertissement

Ne jamais utiliser de jet d'eau à haute pression pour le nettoyage et ne jamais arroser ou plonger l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil dans de l'eau. Éviter d'utiliser l'équipement de nettoyage sous pression, la laine d'acier, les racloirs ou brosses métalliques sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes.

Mise en garde

Ne jamais utiliser de solution de nettoyage à base d'acide sur les panneaux extérieurs! De nombreux produits alimentaires ont une teneur en acide, ce qui peut détériorer le fini. S'assurer de nettoyer TOUS les produits alimentaires sur les surfaces en acier inoxydable.









/ Mise en garde

Ne pas utiliser de nettoyants caustiques sur une partie quelconque de l'armoire ou de la cavité de l'armoire de maintien. Utiliser des savons ou détergents doux et non abrasifs, appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne jamais utiliser d'outils tranchants ou des abrasifs agressifs sur n'importe quelle partie de l'armoire de maintien.

Chapitre 5 Dépannage

Tableau de dépannage

Problème	Cause	Correction
L'armoire ne fonctionne pas	Le fusible est grillé ou le disjoncteur a sauté.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Cordon d'alimentation débranché.	Brancher le cordon d'alimentation.
	L'interrupteur d'alimentation principal est désactivé.	Activer l'interrupteur d'alimentation principal.
L'affichage a une hachure croisée	Le connecteur du coussin chauffant est desserré.	Remplacer le coussin chauffant.
dans la zone de chauffage/minuterie	Le coussin chauffant est défectueux.	Remplacer le coussin chauffant.
de desactivation	La carte de circuit imprimé E/S du coussin chauffant est défectueuse.	Remplacer la carte d'E/S.
	Les connexions des fils du thermocouple sont défectueuses.	Remplacer le coussin chauffant.
	Fil de thermocouple court-circuité au châssis.	Remplacer le coussin chauffant.
	Ouvrir le fil du thermocouple.	Remplacer le coussin chauffant.

Annexe A Importation/exportation des menus et configurations

Les menus et configurations peuvent être exportés et importés à l'aide d'une clé USB.

EXPORTATION DE FICHIERS

1. Sélectionner l'icône d'accueil pour afficher l'écran d'accueil.



Écran d'accueil

2. À partir du menu principal, sélectionner l'icône des paramètres.



L'écran des préférences est affiché.

Are O Are	Preferences Use-First Individual Day-Parts
÷	Product Name
	Font size: 29 Sound level: 64 Temperature unit: • C
easy Touch	× ✓

3. Glisser une fois vers la droite pour aller à l'écran des Utilities (Utilitaires).



4. Appuyer sur l'icône du cadenas dans le coin supérieur gauche.



5. Entrer **159357** sur le clavier et appuyer sur le crochet.

1. 0 2. 0 2. 0 2. 0 2. 0 2. 0 2. 0 2. 0	Utilities								
¢		Demo n	node en flash er	abled	Enable	e screen shots			
		Sound test		Screen test		Cancel All Holding			
		Platform Info		Wifi Monitor		Files Import/Export			
easy TAUCH	6		X		√				

Noter que l'icône change à déverrouillé.

6. Appuyer sur la touche Files Import/Export (Importation/exportation de fichiers).

Files Import/Export

	Files Import/Export			File	i Import/Export
Expo	ort Menu Files	Import Menu Files		Export Menu Files	Import Menu Files
Expor	t Screen-shots	Export Wifi Logs		Export Screen-shots	Export Wifi Logs
Ехро	rt Kernel Log	Export Error Log		Export Kernel Log	Export Error Log
Check Flash Drive	c	lose		Check Flash Drive	Close

- 7. Ouvrir le port USB derrière le logo Frymaster.
- 8. Insérer une clé USB vierge dans le port.



9. Appuyer sur la touche Check Flash Drive (Vérifier la clé USB).

Check Flash Drive

10. Appuyer sur la touche Export Menu Files (Exporter les fichiers de menu).

Export Menu Files

L'écran affiche **Menu files exported!** (Fichiers de menu exportés!).

11. Appuyer sur la touche Close (Fermer).

Close





- 13. Appuyer sur la touche de déverrouillage dans le coin inférieur gauche pour verrouiller l'écran.
- 14. Appuyer sur la touche Retour.



15. Sélectionner l'icône « Press & Go » pour revenir à l'écran « Press and Go ».



	Hotcakes	Burrito	Round Eggs			
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites			
	McGriddle	Sausage	Egg Whites			
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs			
	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs			
easy TOUCH	Biscuits					

IMPORTATION DE FICHIERS

- 1. Exécuter les étapes 1 à 7 de la section précédente.
- 2. Insérer la clé USB avec les fichiers exportés d'un appareil UHCTHD dans le port USB.



3. Appuyer sur la touche Check Flash Drive (Vérifier la clé USB).



4. Appuyer sur la touche Import Menu Files (Importer les fichiers de menu).

Import Menu Files

L'écran affiche **Menu files imported!** (Fichiers de menu importés!).

5. Appuyer sur la touche Close (Fermer).





7. Appuyer sur la touche de déverrouillage dans le coin inférieur gauche pour verrouiller l'écran.



8. Appuyer sur la touche Retour.



9. Sélectionner l'icône « Press & Go » pour revenir à l'écran « Press and Go ».

Press &Go

easy TOUCH	Biscuits		
	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs
	McGriddle	Sausage	Egg Whites
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites
	Hotcakes	Burrito	Round Eggs

6. Appuyer sur la touche Close (Fermer) encore une fois.

Close

CETTE PAGE EST VOLONTAIREMENT VIERGE



Votre croissance est notre objectif

800-551-8633 318-865-1711 WWW.FRYMASTER.COM COURRIEL : FRYSERVICE@WELBILT.COM



WWW.WELBILT.COM

Welbilt fournit les plus grands chefs culinaires et les exploitants de chaînes de restaurant ou les sociétés indépendantes en croissance avec des appareils et des solutions de chef de file du secteur alimentaire. Nos appareils avant-gardistes et nos stratégies de fabrication sans gaspillage sont propulsés par notre profonde connaissance, les points de vue des opérateurs d'appareils et notre expertise culinaire. Tous nos produits sont soutenus par KitchenCare[®] - notre service de pièces de rechange et de réparation.

CLEVELAND
 CONVOTHERM[®]

DELFIELD[®]
 FITKITCHEN[™]

FRYMASTER[®]
 GARLAND

► KOLPAK[®]
► LINCOLN

MANITOWOC[®]
 MERCO[®]

MERRYCHEF[®]
 MULTIPLEX[®]

©2020 Welbilt Inc sauf mention contraire. Tous droits réservés. L'amélioration continue des produits peut nécessiter la modification des spécifications sans préavis. Numéro de pièce : FRY_IOM_8197834 10/2020 Canadien Français / French Canadian