



UHC-HD

Manuel d'installation et d'utilisation
Modèles à intervalles 3,6

**Frymaster**



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

Permanence téléphonique 24 h sur 24 :
1-800-551-8633
Courriel : service@frymaster.com

Prix: \$6.00

NOV 200909

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT ENODIS AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER/DEAN OU DE SES CENTRES DE SAV ET/OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. QUI PLUS EST, FRYMASTER/DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE DANS UN CENTRE DE SAV NON AGRÉÉ.

LE UHC-HD EST INADAPTÉ À UNE UTILISATION EN EXÉRIEUR. DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DOIT ÊTRE PLACÉ SUR UNE SURFACE HORIZONTALE.

LE UHC HD NE PEUT PAS ÊTRE INSTSTALLÉ DANS 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.

**POUR VOTRE S ÉCURITÉ
NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES OU VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU D'AUTRES APPAREILS.**

N'UTILISEZ PAS L'UHC ET N'EFFECTUEZ PAS DE MAINTENANCE SUR CET APPAREIL SANS AVOIR PRÉALABLEMENT LU CE MANUEL.

N'UTILISEZ PAS L'UHC SANS L'AVOIR CORRECTEMENT INSTALLÉ ET VÉRIFIÉ.

N'UTILISEZ PAS L'UHC SI TOUS LES PANNEAUX D'ACCÈS ET DE MAINTENANCE NE SONT PAS EN PLACE ET CORRECTEMENT FIXÉS.

N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER NI DE REMPLACER UN COMPOSANT QUELCONQUE DE L'UHC SANS AVOIR PRIS LA PRÉCAUTION D'EN DÉBRANCHER L'ALIMENTATION.

FAITES ATTENTIONUSEZ LORS DE L'INSTALLATION, DE L'UTILISATION OU DU NETTOYAGE DE L'UHC POUR ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES SURFACES CHAUDES.

FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS HISSER LE UHC-D. L'UNITÉ PÈSE ENVIRON 90 KG. TROIS OU QUATRE HOMMES, EN UTILISANT LES PRATIQUES DE HISSAGE STANDARD, SONT NÉCESSAIRES POUR MANIPULER L'ARMOIRE.

UHC-HD



Table des matières

Chapitre	Page
Entretien, garantie	1-1
Plateaux à produits	1-3
Mise sous tension	2-1
Survol du mode d'emploi	3-1
Changement de paramétrage des logements	3-2
Mise hors tension des logements	3-3
Programmation	3-5
Entretien	4-1

1 Armoire universelle de maintien au chaud

L'armoire universelle de maintien au chaud (UHC-HD) Frymaster, développée et fabriquée exclusivement pour McDonald's, est un appareil de maintien au chaud à court terme d'un large éventail d'aliments cuits. L'UHC-HD est conforme à toutes les normes McDonald's de sécurité, efficacité et propreté.

1.1 Garantie

- A. Frymaster L.L.C. fournit les garanties limites 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 matériel et de fabrication pendant une période de deux ans.
- B. Toutes les pièces à l'exception des fusibles, sont garanties pendant deux ans après la date d'installation de l'appareil.
- C. Si une pièce, sauf les fusibles, s'avère défectueuse au cours des deux premières années après la date d'installation, Frymaster paiera également les frais de main-d'œuvre standard pour le remplacement de la pièce, en plus de 160 km en frais de déplacement (80 km dans chaque sens).

1.1.2 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.

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 programmes, selon les indications des cartes MRC ;
- maintenance incorrecte ;
- endommagement en cours d'expédition ;
- utilisation anormale ;
- retrait, altération ou oblitération de la plaque signalétique.

Cette garantie ne couvre par ailleurs pas :

- le transport ou les déplacements de plus de 160 km (80 km dans chaque sens), ou les trajets de plus de deux heures ;
- les heures supplémentaires ou suppléments pour jour fériés ;

UHC-P

- les dommages indirects (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés), la perte de temps, de bénéfices, d'utilisation ou tout autre dommage fortuit.

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

Pour la garantie internationale, les procédures ci-dessus s'appliquent, à ceci près que le client est responsable des frais de fret et des taxes.

COMMANDE DE PIÈCES ET RÉPARATIONS

Passez vos commandes de pièces détachées directement auprès votre agence locale agréée ou de votre distributeur Frymaster. La liste des distributeurs/centres de SAV agréés Frymaster est fournie avec l'armoire expédiée de l'usine. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-24-FRYER 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'équipements 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 référence de la pièce _____
Quantité nécessaire _____

Pour toute maintenance, contactez votre distributeur/centre de SAV Frymaster agréé. Pour toute information de maintenance, appelez le SAV 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.

CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

1.2 Plateaux à produits

Les plateaux à produits sont proposés dans trois dimensions. Pour les volumes de produit spécifiques et les durées de maintien au chaud recommandés, reportez-vous aux annexes A et C. Utilisez le plateau spécialement conçu pour le produit décrit ci-dessous :

- A. **Plateau en plastique 1/3** - Pour les produits à base de viandes et d'œufs qui sont grillés (hamburgers, bacon, œufs, saucisses, etc.). Vous ne devez pas oublier les procédures importantes suivantes pour le maintien au chaud des produits grillés :
- Le produit **ne doit pas** être égoutté lorsqu'il est retiré du gril.
 - Le produit est empilé lorsqu'il est mis en place sur le plateau adapté. Vous pouvez empiler jusqu'à six galettes 10-1 et galettes de saucisse. Vous pouvez empiler jusqu'à trois galettes 4-1, de poulet grillé et d'œufs (sauf les œufs brouillés).
- B. **Plateau métallique 1/2** - contient les produits frits (McNuggets, McChicken, Filet-O-Fish, etc.). Rappelez-vous cette procédure importante pour conserver les produits frits :
- Les produits frits doivent être placés sur la grille. La grille doit être placée sur un plateau ramasse-miettes. Aucun revêtement de plateau n'est requis pour ces plateaux.
- C. **Plateau en plastique grande taille** - contient les produits cuits au four (biscuits, muffins, etc.). Suivez ces procédures pour les produits cuits au four :
- Une fois les biscuits retirés du four, retirez l'enveloppe et ouvrez la boîte en carton.
 - Placez un couvre-plateau au fond du plateau et glissez les biscuits dessus. Les plateaux à biscuits peuvent contenir jusqu'à 30 biscuits congelés, 20 biscuits faits maison ou 20 muffins.

Conseils d'utilisation importants

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

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 logement.

1.3 Installation de la pince de gril

La pince de gril est conçue pour contenir le plateau 1/3 pour produits grillés. Elle s'attache au gril pour faciliter et rendre plus sûr le transfert du gril à l'UHC.

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



La pince de gril s'attache au gril et maintient le produit grillé dans un plateau UHC-P, facilitant le transfert jusqu'à l'armoire de maintien au chaud.

FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS HISSER LE UHC-D. L'UNITÉ PÈSE ENVIRON 90 KG. TROIS OU QUATRE HOMMES, EN UTILISANT LES PRATIQUES DE HISSAGE STANDARD, SONT NÉCESSAIRES POUR MANIPULER L'ARMOIRE.

2 Mise sous tension

TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE ÉLECTRIQUEMENT MIS À LA TERRE CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE TELS CODES, AU CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL, ANSI/NFPA NO. 70-1990.

A. Exigences d'alimentation :

- Tension - 208/240 V c.a.
- 2 620 W à 208 V - 3 420 W à 240 V
- Fréquence - 50/60 Hz
- Monophasé
- 20 A

CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UNE FICHE À TROIS BROCHES (TERRE) QUI PROTÈGE CONTRE LES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES ET DOIT ÊTRE BRANCHÉE DIRECTEMENT SUR UNE PRISE DE TERRE. NE COUPEZ PAS ET NE RETIREZ PAS LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE CETTE FICHE.

TOUTES LES UNITÉS DOIVENT ÊTRE BRANCHÉES SUR UN SYSTÈME D'ALIMENTATION MIS À LA TERRE.

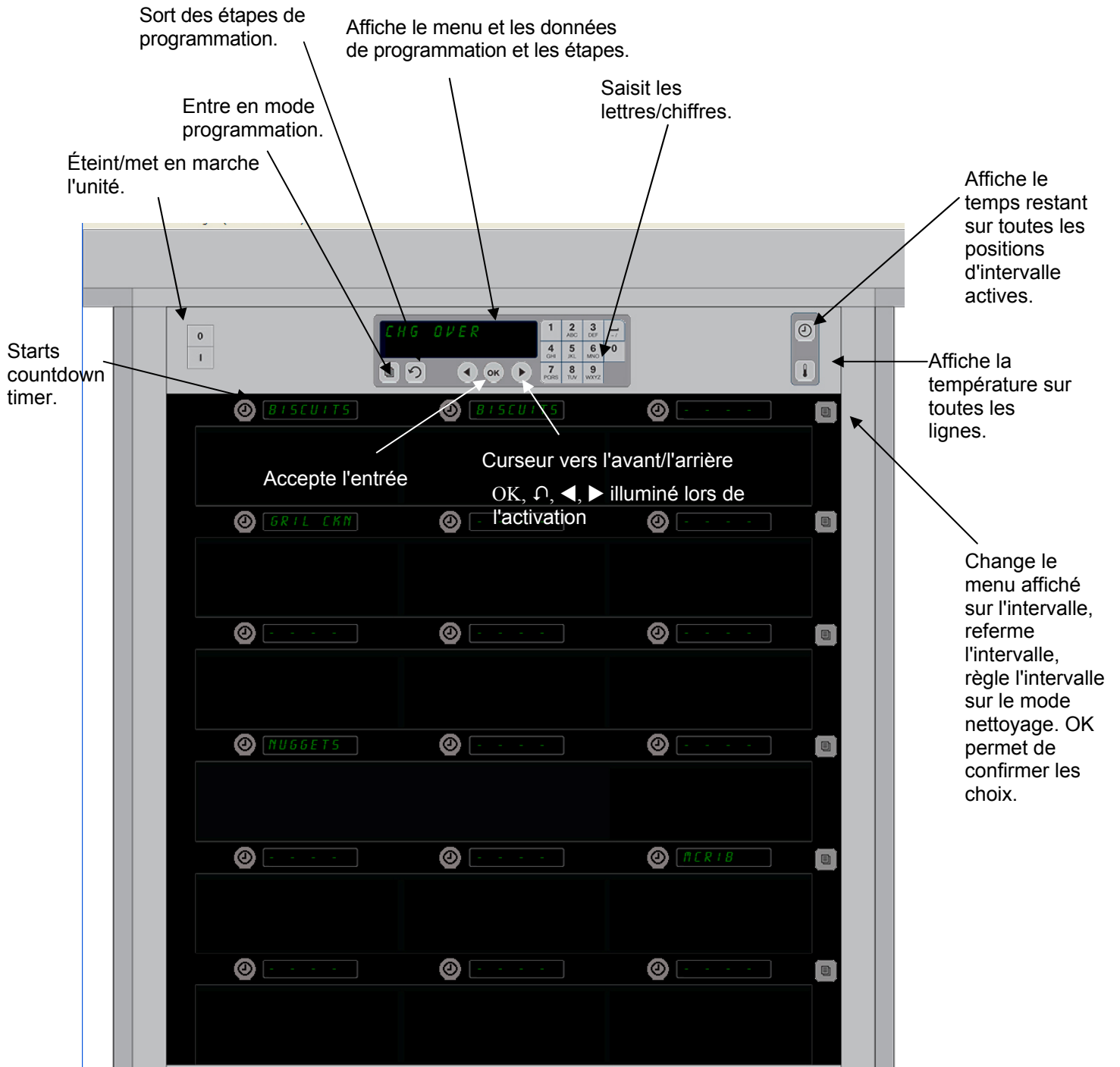
B. Branchez l'armoire universelle de maintien au chaud HD sur la prise électrique.

C. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position ON (Marche).

D. Surveillez la température des lignes. La durée de chauffe du ou des lignes de la température ambiante au point de consigne de 68 °C est de 30 minutes environ.

3 Survol du mode d'emploi

L'armoire universelle de maintien au chaud-HD (UHC-P) Frymaster à six intervalles qui contiennent jusqu'à trois plateaux ou deux lignes, qui comportent à leur tour trois plateaux chacun. Chaque ligne dispose d'un affichage, qui indique le produit et la durée de maintien au chaud pour chaque position de plateau.



UHC-P

Le UHC-HD est prêt à fonctionner immédiatement, avec les logements pour les configurations de menu.

3.1 Mode d'emploi de l'armoire

1. Mettez l'appareil sous tension.
2. Les affichages s'allument et indiquent **BR5 LEP**, puis passe aux noms de produit lorsque l'armoire a atteint la température requise.
3. Chargez le produit dans la ligne appropriée et appuyez sur le bouton de Minuterie. Les affichages les plus lumineux indiquent les logements avec la durée de maintien restante.
4. Appuyez sur la touche de positionnement de la ligne placée tout à droite, éteignez le intervalle ou réglez-le sur le mode de nettoyage. Appuyez sur OK pour valider le changement.

3.2 Mode d'emploi de la minuterie



Un bouton et un article de menu illuminé indiquent le logement à utiliser en premier. Un bouton illuminé sur un logement indique qu'il est actif, mais non la position avec la durée de maintien restante. Il s'agit du nom de menu qui s'illuminera lorsqu'il prendra la position de la durée de maintien restante minimale.

Appuyez sur la touche minuterie adjacente au logement désiré. Le bouton s'illumine, ainsi que le nom du produit s'il s'agit de la première ou de la seule sélection de cet article de menu. La luminosité de l'affichage de cet article de menu indique la position avec la durée de maintien restante. Les boutons s'illuminent sur diverses positions pour le même produit lors de leur enclenchement. Le nom de menu demeurera sombre jusqu'à ce qu'il corresponde à la position de la ligne avec la durée de maintien restante.

Séquence d'affichage du compte

- Bouton lumineux, écran lumineux sur la position de la ligne de temps de maintien minimum ; bouton lumineux pour positions de intervalle avec le même produit.
- **LU LRE PA InLEEnRnt** avec un bip lorsque la période de maintien est proche de la fin.
- **HHHHH** lors de l'expiration du temps de maintien.

Arrêt de la minuterie

Appuyez sur la touche minuterie à côté de la ligne pour éteindre la minuterie correspondante. La minuterie s'arrête et le bouton de minuterie s'assombrit. L'affichage de la prochaine position de la ligne s'illumine.

3.3 Changement du paramètre de la ligne

Appuyez sur le bouton Ligne situé sur le côté droit du cabinet. Les affichages du cycle de ligne sélectionné par le biais les choix de menu, mode Nettoyage et arrêt. Avec le choix souhaité affiché, appuyez sur le bouton OK sur le pavé numérique. Le contrôle maître affiche le choix de menu ou **⌂** s'il y a plus d'un menu en utilisation sur l'armoiref.

3.4 Invites à cuire maintenant

L'invite de prolongation de cuisson immédiate retentit dans un délai prédéfini avant l'expiration du dernier plateau d'un produit spécifique. Aucun accusé de réception n'est nécessaire. L'alarme sonore de 3 secondes et l'affichage du message **⌂** **IRÉ** **⌂** **INTÉRRRRE** **⌂** servent de rappel de prolongation de cuisson du produit.

3.5 Utilisation du mode Nettoyage

Appuyez sur la touche Menu jusqu'à que le mode Nettoyage s'affiche. Appuyez sur la touche OK. S'il n'y a pas de minuteries active, l'armoire ne permet pas le choix du mode Nettoyage à l'aide de la touche Menu. Sans minuteries actives, la sélection du mode Nettyage mettra l'armoire entière en mode Nettoyage.

Les noms changes sur toutes les positions de ligne. Le point de consigne pour tous les intervalles devient 52 °C. L'affichage indique **MODE NETTOYAGE LOGEMENT** et **NE PAS ENCORE SAUVEGARDER**, jusqu'à ce que la température des logements atteigne 52 °C. L'affichage devient **⌂**.

3.6 Mise hors tension des logements

Appuyez sur la ligne située tout à droite jusqu'à ce que **OFF (Marche)** s'affiche. Appuyez sur **OK** sur pavé numérique.

3.7 Réduction du temps de maintien

Le temps de maintien peut être réduit par incréments de cinq minutes en appuyant et en relâchant la touche de minuterie sur un logement actif. Ceci permet de supprimer le temps d'un élément dans une autre armoire de maintien.

3.8 Affichage de température

Appuyez sur le bouton Température sur le cabinet et le côté gauche des affichages indiquant les températures hautes et basses

- température de la plaque supérieure
- température de la plaque inférieure

3.9 Alarmes de température

Il y en a quatre

Alarmes de température :

- haute température ;
- basse température ;
- capteur ;
- durée de montée à la température de consigne.

Si un état d'alarme se présente, une alarme sonore retentit et l'affichage alterne entre la sélection du produit et le message d'alarme. Les minuteries ne peuvent pas être démarrées si un logement affiche un message d'alarme.

3.9.1 Alarmes haute et basse température

Si la température du logement est supérieure ou inférieure aux limites du produit sélectionné, l'affichage indique TEMP HAUTE LOGEMENT ou TEMP BASSE LOGEMENT. Une alarme retentit. Appuyez sur une touche minuterie pour couper l'alarme sonore. L'alarme sonore ne retentit pas durant le démarrage initial de l'armoire.

3.9.2 Alarme d'intervalle de capteur

L'alarme de panne de capteur indique une valeur de température du capteur supérieure ou inférieure à l'intervalle de 32 à 121 °C du logement. Une alarme sonore retentit. Le message SENS ALRMs s'affiche. Appuyez sur une touche minuterie pour couper l'alarme sonore. Une maintenance est requise pour corriger l'alarme du capteur.

3.9.3 Alarme de durée de montée à la température de consigne

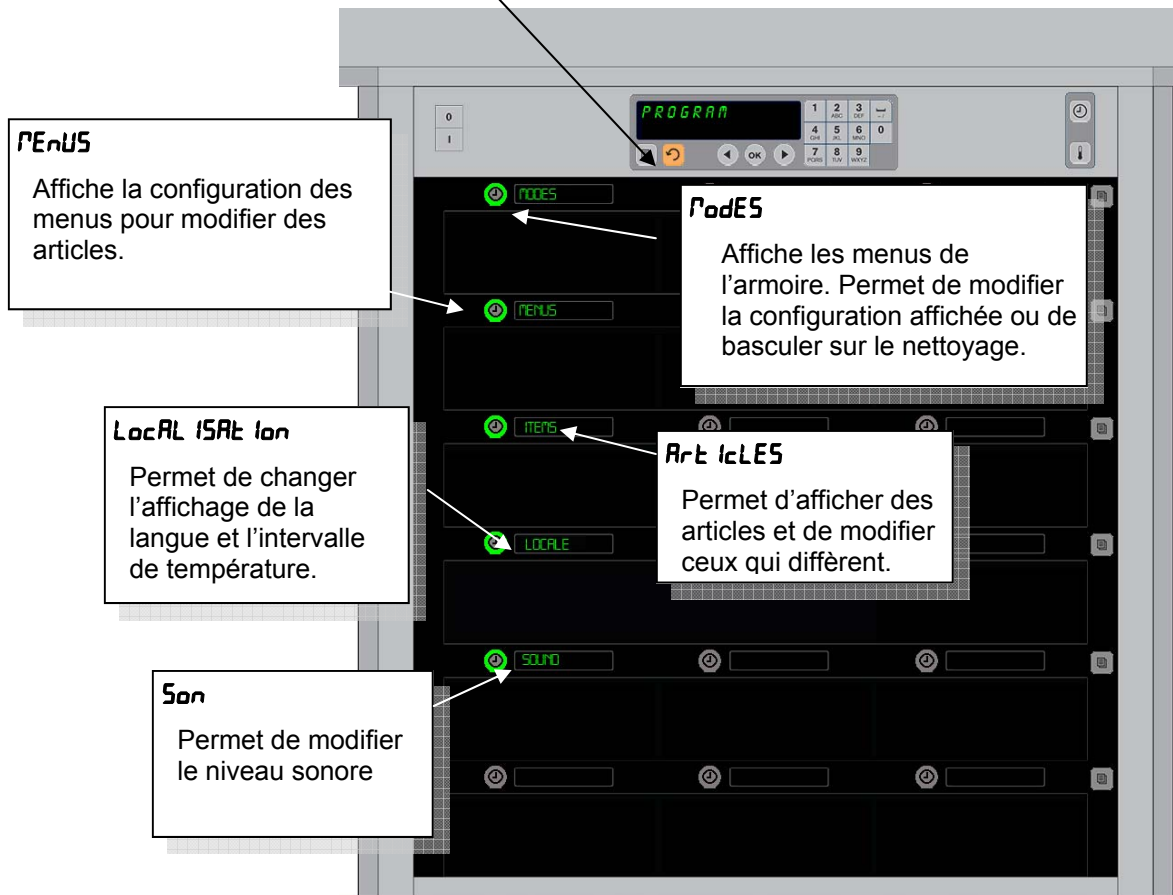
Cette alarme indique que la température du logement n'a pas atteint la température d'exploitation dans un délai prédéfini après la mise sous tension. Le message RÉGIME EN HAUSSE LOGEMENT s'affiche. Une alarme sonore retentit. Appuyez sur une touche minuterie pour couper l'alarme sonore. Une maintenance est requise pour corriger l'alarme de durée de montée.

3.9.4 Affichages « hors tolérance » supplémentaires

HHH dans l'affichage indique une erreur de capteur. Une maintenance est requise.
LLLL indique une erreur de capteur ou un logement à moins de 10 °C. Laissez fonctionner le logement pendant 10 minutes. Si LLLL reste affiché, appelez un réparateur.

Survol de la programmation

L'enclenchement de la touche de programmation et l'entrée des accès de code dans chaque zones du cabinet, annoté ci-dessous.



La programmation exige l'utilisation du pavé numérique et les boutons de minuterie sur la colonne gauche des lignes.

Appuyez sur le bouton Programme du pavé numérique, entrez le code et modifiez les affichages de l'armoire (comme indiqué ci-dessus).

Avec le programme affiché sur le contrôle maître :

- Appuyez sur la minuterie située en regard de Modes pour afficher les configurations de menu et nettoyer ;
- Appuyez sur la minuterie situé à côté de Menus pour modifier la configuration de menu ;
- Appuyez sur la touche de minuterie située en regard de Items pour ajouter pour ajouter un article de menu ou pour supprimer ou modifier un éléments existant ;
- Appuyez la touche de minuterie située en regard de Locale pour modifier la langue affichée ou la température de degrés Fahrenheit en degrés Celsius ;
- Appuyez sur la touche de minuterie située en regard de sound pour ajuster le volume des sonorités de l'armoire.

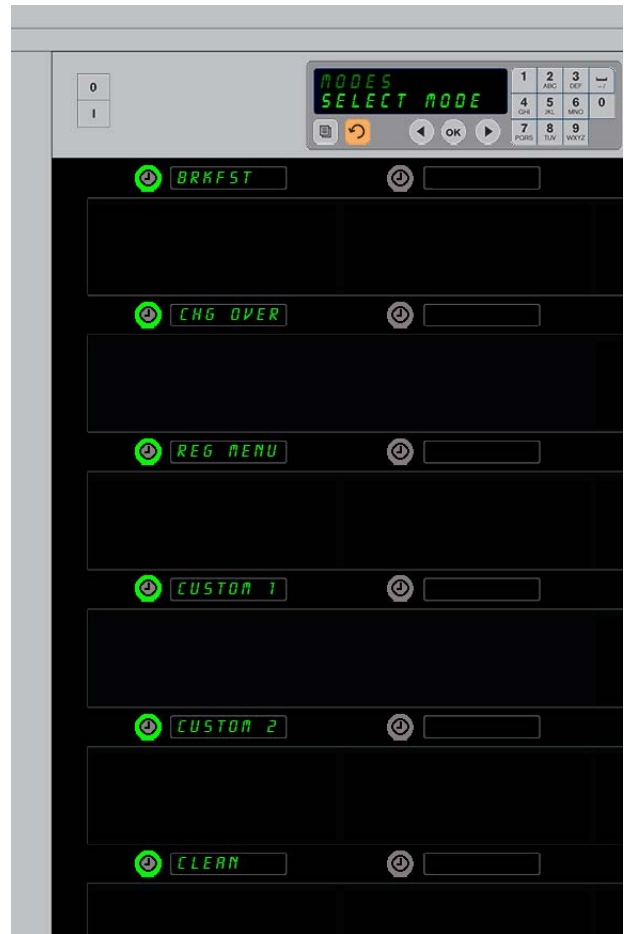
Dans chaque cas, tandis que le bouton est enclenché les mots sur les positions de ligne de cabinet change. Les articles ayant rapport au menu choisi sont affichés. Les instructions font défiler vers le haut ou vers le bas l'affichage du pavé numérique.

Changer de modes

Utilisez ceci pour modifier, globalement, le menu sur l'armoire.

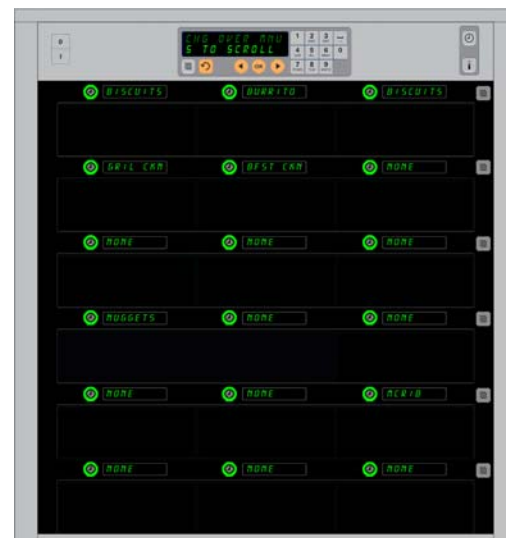
1. Appuyez sur le bouton programme ;
2. *INDIQUEZ LA SEQUENCE D'ACCES* s'affiche ;
3. Entrez 1955 ;
4. Appuyez sur la touche OK ;
5. Appuyez sur la touche illuminée en regard de *MODES*, la première colonne des affichages propose cinq choix de menu et de nettoyage ;
6. Appuyez sur le menu souhaité ;
7. Tous les affichages indiquent le menu choisi. Le contrôleur défile. Appuyez sur OK pour confirmer le changement de mode ;
8. Appuyez sur OK ;
9. L'affichage du contrôleur devient *CHG OVER* ; La touche fléchée demeure illuminée ;
10. Appuyez sur la touche Ω trois fois, en faisant refunctionaliser l'armoire dans le menu sélectionné.

Remarque : Ceci modifie le menu du cabinet sur toutes les lignes à la fois. Les lignes individuelles peuvent être modifiées en utilisant le bouton Ligne située du côté droit de chaque ligne.



Changement des articles affichés dans un menu

1. Appuyez sur le bouton programme ;
2. *INDIQUEZ LA SEQUENCE D'ACCES* s'affiche ;



Le cabinet est indiqué avec l'affichage du Menu Petit déjeuner.

3. Entrez 1955 ;
4. Appuyez sur la touche OK ;
5. Appuyez sur le bouton minuterie en regard de l'affichage Menu ;
6. La colonne gauche de l'armoire des affichages devient les choix de menu ;
7. Appuyez sur le menu souhaité ;
8. La configuration actuelle de ce menu s'affiche ;
9. Appuyez sur la touche de minuterie dans la position à modifier* ;
10. Faites défiler les choix à l'aide de la touche de minuterie illuminée ou les touches ◀▶ (les touches fléchées permettent un défilement vers l'avant ou l'arrière) sur le contrôleur ;
11. Une fois que l'article souhaité s'affiche, appuyez sur OK ;
12. L'affichage du contrôleur devient *CHG ITER* ; La touche ⌂ demeure illuminée ;
13. Appuyez sur la touche ⌂ trois fois, en faisant refonctionner l'armoire dans le menu sélectionné.

***REMARQUE :** Les articles qui modifient la température de ligne peuvent être introduits à gauche. L'article au centre et à droite doivent être modifiés afin de correspondre au nouveau produit.. Le défilement des choix de menu au centre et à droite affichent uniquement les articles à l'affichage avec des températures compatibles avec la position gauche.

Changement du menu sur une ligne unique

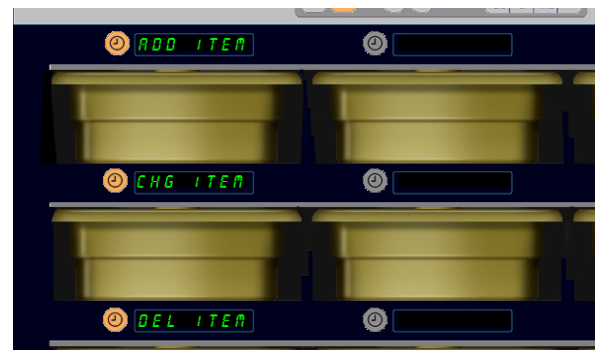
1. Appuyez sur le bouton Menu sur la ligne souhaitée ;
2. Choix de menu, y compris *CHG ITER* et *DEL ITER*, sont affichés avec chaque pression de bouton ;
3. Avec le choix de menu souhaité affiché, appuyez sur le bouton OK sur le pavé numérique ;
4. L'affichage du contrôle change du nom de menu précédent à *ADD ITER*.



L'enclenchement du bouton de menu de la ligne (voir flèche) produit une séquence de choix de menus.

Ajouter, changer ou effacer un article de menu

1. Appuyez sur le bouton programme ;
2. *INDIQUEZ LA SEQUENCE d'ACCES* s'affiche ;
3. Entrez 1955 ;
4. Appuyez sur le bouton minuterie en regard de l'affichage des articles ;
5. L'affichage de l'armoire devient *ADD ITER*, *CHG ITER*, *DEL ITER* ;
6. Le pavé numérique affiche *SELEC ITER*.



Ajouter, Changer et Effacer sont affichés lorsque le choix de l'article est pris en mode de programmation.

Des instructions pour chaque tâche sont détaillées ci-dessous :

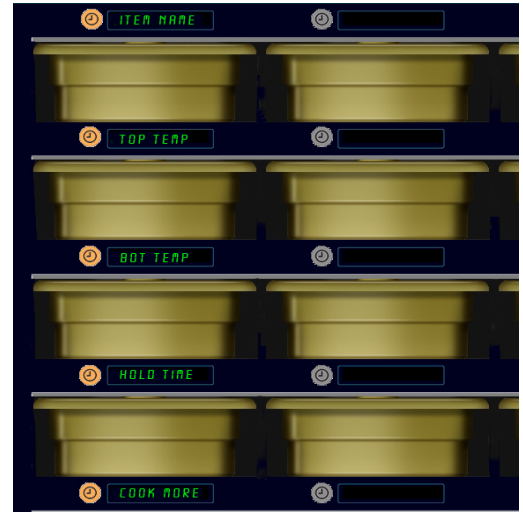
Ajouter un nouvel article

Avec l'armoire en mode Items, appuyez sur le bouton de Minuterie en regard de l'affichage Ajouter article.

La colonne de gauche de l'affichage devient

- Nom de Produit
- Température du Haut
- Temp Bas
- TPS Cons
- Cuire

1. Appuyez sur le bouton *nom de Produit*. L'affichage du pavé numérique devient *modifiez la sélection ou appuyez*. Le nom de l'affichage devient *nom de l'article*. Utilisez le pavé numérique pour entrer un nom de produit.
2. Appuyez sur le bouton *↻*. L'affichage devient *modifiez la sélection ou appuyez sur ok pour enregistrer*.
3. Appuyez sur *température du haut* button. Utilisez le pavé numérique pour entrer la température maximale.
4. Appuyez sur le bouton *↻*. L'affichage devient *modifiez la sélection ou appuyez sur ok pour enregistrer*.
5. Appuyez sur *température du haut* button. Utilisez le pavé numérique pour entrer la température minimale.
6. Appuyez sur le bouton *↻*. L'affichage devient *modifiez la sélection ou appuyez sur ok pour enregistrer*.
7. Appuyez sur le bouton *tps cons* button. Utilisez le clavier numérique pour entrer le temps pendant lequel le produit peut être conservé dans le cabinet.
8. Appuyez sur le bouton *↻*. L'affichage devient *modifiez la sélection ou appuyez sur ok pour enregistrer*.
9. Appuyez sur le bouton *cuire*. L'affichage du pavé numérique devient *changer Prod*. Utilisez le pavé numérique pour entrer le point du compte à rebours, l'armoire affiche *cuire* alert.
10. Appuyez sur OK. L'affichage devient *modifiez la sélection ou appuyez sur ok pour enregistrer*.
11. Appuyez sur OK. L'affichage devient *chgt err*.
12. Appuyez sur la touche *↻* une fois pour entrer un autre produit, en commençant par *Produit*. Appuyez sur la touche *↻* deux fois de plus pour que le cabinet revienne en mode opérationnel et termine la programmation.



Choisissez toute option dans le mode Article pour produire l'affichage indiqué ci-dessus.

Changer un article

Avec l'armoire en mode Items, appuyez sur le bouton de minuterie en regard de l'affichage d'article CHG. Les affichages du cabinet sont équipés avec les noms d'article.

Appuyez sur le bouton de minuterie en regard de l'article qui doit être modifié.

L'affichage du cabinet devient :

- *nom de Produit*
- *température du haut*
- *temp bas*
- *tps cons*
- *cuire*

Remarque :

Faites défiler des articles affichés supplémentaires, si nécessaire avec la touche ◀▶ du clavier numérique.

Appuyez sur le bouton de minuterie en regard du paramètre pour modifier et suivre les étapes indiquées dans la section **Ajouter un nouvel article** pour modifier un ou plusieurs des paramètres de maintien du produit. Appuyez sur \curvearrowright jusqu'à ce que le cabinet reviennent en mode opérationnel.

Éffacer un article

Avec l'armoire en mode Produits, appuyez sur le bouton de minuterie en regard de l'affichage Effacer Prod.

Les affichages du cabinet sont équipés avec les noms d'article. Faites défiler sur d'autres commandes à l'aide des touches \blacktriangleleft \blacktriangleright illuminées.

Appuyez sur la touche de minuterie en regard de l'article à supprimer.

L'affichage du cabinet devient :

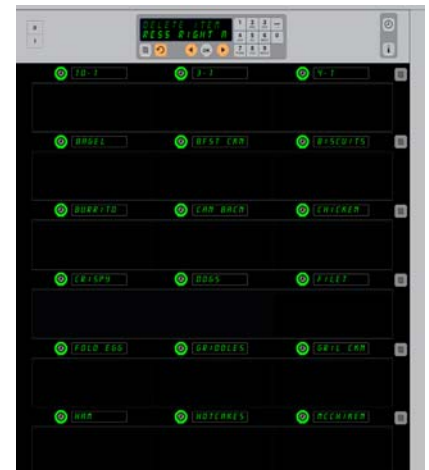
- nom de Produit
- TEMP RATURE DU HAUT
- TEMP BAS
- TPS cons
- CURIE

Le contrôleur affiche *EFFACER Prod.*

Appuyez sur la touche OK du pavé numérique.

L'affichage du pavé numérique devient *CHANGER TEMP.*

Appuyez sur la touche \curvearrowright pour revenir au cabinet en mode opérationnel..



Le cabinet avec l'articles de menu s'affiche, L'article à supprimer est choisi à l'aide d'une clé de minuterie \blacktriangleleft \blacktriangleright . La suppression est confirmée avec la touche OK sur le contrôleur.

Changer de langue

1. Avec l'armoire en mode Program, appuyez sur le bouton de minuterie en regard de l'affichage *PLoC RUM.*
2. L'affichage du cabinet de gauche devient *LANGUE* and *DEGRES*. Le centre de l'affichage indique les paramètres actuels.
3. Appuyez sur le bouton *LANGUE*.
4. Les affichages du cabinet sont équipés avec un choix de langues. Faites défiler sur des langues supplémentaires, si nécessaire, à l'aide des flèches du pavé numérique.
5. L'affichage supérieur supérieur indique la langue actuelle.
6. Appuyez sur le bouton de la langue souhaitée. La langue choisie s'affiche dans la position supérieure gauche ; toutes les autres apparaissent grisées.
7. Appuyez sur OK.
8. Appuyez sur la touche \curvearrowright pour revenir au cabinet en mode opérationnel dans une nouvelle langue.



Le cabinet est indiqué avec l'affichage *LOCAL 15Rt Ion.* En regard de la langue se trouve le choix de langue actuel ; en regard de Degrés se trouve l'intervalle de température.

Changer l'affichage de l'intervalle de température

1. Avec l'armoire en mode Program, appuyez sur le bouton de minuterie en regard de l'affichage *PLoC RUM.*



L'enclenchement de la minuterie adjacente *RUM DEGRES* produit l'affichage indiqué ci-dessus. Appuyez sur le bouton Temps pour obtenir l'intervalle de température souhaité.

UHC-P

2. L'affichage du cabinet de gauche devient *LANGUE* and *DEGRES*. L'affichage adjacent indique les paramètres actuels.
3. *LANGUE* et *DEGRES* sont affichés avec le paramètre actuel indiqué dans le logement adjacent.
4. Appuyez sur la minuterie en regard de *DEGRES*.
5. Les degrés *Fahrenheit* et *Celsius* sont affichés, l'un par-dessus l'autre.
6. Appuyez sur la touche minuterie adjacente à l'échelle souhaitée.
7. L'échelle de degré choisie est affichée dans la position supérieure gauche ; toutes les autres apparaissent grisées.
8. Appuyez sur OK sur pavé numérique pour confirmer votre choix.
9. Appuyez sur la touche ↶ pour revenir à l'armoire à une nouvelle échelle de température.

Son

1. Avec l'armoire en mode Program, appuyez sur le bouton de minuterie en regard de l'affichage *Son*.
2. Le paramètre de son actuel est affiché en haut et à gauche ; d'autres niveaux sonores sont affichés sur les positions de ligne directement ci-dessous.
3. Le pavé numérique affiche les instructions de défilement.
4. Appuyez sur la touche minuterie en regard du paramètre souhaité.
5. Le paramètre choisi est affiché en haut et à gauche ; tous les autres affichages sont grisés.
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.
7. Appuyez sur la touche fléchée de retour pour faire retourner l'armoire pour avec le nouveau niveau sonore.



La ligne gauche des logements devient les choix de niveau sonore lorsque le mode son est choisi. Appuyez sur le bouton minuterie en regard du niveau suivant.

Nettoyage et maintenance préventive

Après chaque utilisation - Nettoyage des plateaux et des grilles

1. Retirez tous les plateaux en plastique et les grilles. Mettez-les dans l'évier pour les nettoyer.
2. Nettoyez les plateaux avec une solution de Super concentrée polyvalent *McD All-Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* provenant du doseur de l'évier ou mélangez 9 ml. *McD APSC (HCS)* dans 3,8 litres de solution. Rincez minutieusement les plateaux et les grilles à l'eau chaude.
3. Désinfectez les plateaux et les grilles en les trempant dans une solution *McD Sink Sanitizer (HCS)* (un sachet pour 38 litres d'eau) ou de *McD Sanitizer (HCS)* (quatre sachets pour 38 litres d'eau), pendant au moins 1 minute. Retirez de la solution désinfectante et laissez sécher à l'air.

Chaque jour - Nettoyage de l'armoire

1. En fin de journée, activez le mode Nettoyage. Suivez la procédure de la page 3-3.

Remarque : N'utilisez pas le *McD Sink Sanitizer (HCS)* pour nettoyer l'extérieur de l'armoire UHC-P.

2. Laissez l'unité se refroidir jusqu'à ce que l'affichage MODE NETTOYAGE LOGEMENT s'obscurcisse. Utilisez une brosse pour éliminer tous les aliments qui ont pu s'accumuler à la surface de logements, en poussant les particules vers l'extérieur par l'autre côté de l'armoire.

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

Remarque : N'utilisez aucun autre nettoyant que du *McD (APSC)(HCS)*. L'utilisation d'autres produits risque d'endommager les composants de commande.

3. Avec la brosse de nettoyage de l'armoire, poussez toutes les particules détachées pour les faire sortir du côté opposé de l'armoire.
4. Utilisez un torchon propre pour désinfecter/aseptiser et la brosse de nettoyage de l'armoire pour nettoyer chaque logement. Nettoyez la surface inférieure et la surface supérieure de chaque logement.
5. Sur toutes les surfaces extérieures de l'armoire, passez un torchon propre et désinfectez qui a trempé dans du *McD ASPC (HCS)*.
6. Éteignez l'appareil.

Chaque année - Nettoyage des ventilateurs d'échappement d'air

ATTENTION

Coupez l'alimentation à la prise secteur sous peine d'encourir des blessures graves, voire mortelles. L'interrupteur d'alimentation de l'armoire NE COUPE PAS complètement l'alimentation de l'armoire. Cette tâche doit être configurée exclusivement par un personnel de maintenance qualifié.

ATTENTION

Faites attention lorsque vous hissez l'unité UHC-HD L'unité pèse près de 90 kg Trois à quatre personnes, recourant à des pratiques de hissage standard, dont nécessaires pour soulever le cabinet.

1. En fin de journée de fonctionnement, activez le mode NETTOYER MODE.
2. Effectuez toute la maintenance quotidienne requise.
3. Coupez l'alimentation à la prise secteur avant de commencer la maintenance annuelle. Voir la mise en garde ci-dessus.
4. Avec un tournevis cruciforme, retirez les deux vis de chaque panneau latéral. Mettez les vis de côté.
5. Retirez les panneaux latéraux de l'appareil.
6. Époussetez délicatement les cartes de circuits sur le côté de l'appareil.
7. Accédez comme suit aux ventilateurs :
 - a. Utilisez une clé à douille 5/6" de pouce afin de retirer les quatres vis maintenant l'armoire supérieure en place. Retirez le haut de l'armoire.
8. Essuyez les pales des ventilateurs avec un chiffon propre humecté de *McD ASPC (HCS)*. Veillez à ne toucher à aucun branchement électrique avec le chiffon. Cette procédure est un gage de performance des ventilateurs.
9. Procédez inversement pour remonter l'ensemble.

Pour l'armoire universelle de maintien au chaud-HD

La procédure de l'armoire universelle de maintien au chaud-P utilisée pour les **PRODUITS FRITS** est similaire à notre procédure actuelle. La seule différence tient à ce que le produit frit est placé sur une grille posée dans un plateau ramasse-miettes, puis insérée dans le logement préconçu dans le cabinet d'un logement. Aucun revêtement de plateau n'est requis pour ces plateaux.

La procédure de l'armoire universelle de maintien au chaud-HD utilisée pour les **PRODUITS GRILLÉS** est similaire à notre procédure actuelle, aux exceptions près suivantes :

- Le produit **ne doit pas** être égoutté lorsqu'il est retiré du gril.
- Tapissez les plateaux d'un revêtement de plateau pour tous les produits grillés.
- Le produit est empilé lorsqu'il est mis en place sur le plateau adapté. Vous pouvez empiler jusqu'à six galettes 10-1 et galettes de saucisse. Vous pouvez empiler jusqu'à trois galettes 4-1, de poulet grillé et d'œufs (sauf les œufs brouillés). (**Voir l'annexe G, page 4-6**).

La procédure de l'armoire universelle de maintien au chaud est utilisée pour les **BISCUITS** est la suivante :

- Une fois les biscuits retirés du four, retirez l'enveloppe et ouvrez la boîte en carton.
- Placez un couvre-plateau au fond du plateau et glissez les biscuits dessus. Les plateaux à biscuits peuvent contenir jusqu'à 30 biscuits congelés, 20 biscuits faits maison ou 20 muffins.



Adresse postale : 8700 Line Avenue - Shreveport - Louisiane 71106

TÉL :
001 (318) 8651711

TÉLÉCOPIE (Pièces de rechange) : 001 (318) 219714
TÉLÉCOPIE (Support technique) : 001 (318) 2197135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633

Prix: \$ 6

NOV 2009