

# MANUEL DE L'UTILISATEUR ARMOIRE DE CONSERVATION UNIVERSELLE (ACU)



FABRIQUÉ PAR



WELBILT FRANCE FASC  
23 RUE CONDORCET 91700 FLEURY-  
MEROGIS, FRANCE  
71135-1000  
Tél : (33)-1-69.02.25.25  
Fax : (33)-1-69.02.25.00



<b>Chapitre I : Introduction</b>	<b>1-1</b>
<b>Chapitre II : Mode d'emploi</b>	<b>2-1</b>
Mise sous tension	2-1
Fonctionnement : vue d'ensemble	2-1
Mode opérateur	2-3
Utilisation de la minuterie	2-4
Invitations « Cook More » (Cuire davantage)	2-6
Petit-déjeuner, déjeuner, mode nettoyage et compartiment activé/désactivé : passage d'un statut à l'autre	2-7
Affichage des informations de température du compartiment (touche de température)	2-11
Alarmes de température	2-12
Sélection produit (pour chaque compartiment)	2-15
Mode programmation	2-15
Sélection de page	2-16
Sélection repas et position de plateau	2-17
Sélection produit	2-18
Sortie du mode programmation	2-18
Modification de sélection de production (exemple)	2-19
Entrée et modification des informations produit	2-20
Entrée du mot de passe	2-20
Entrée d'un nom de produit	2-21
Entrée d'un temps de conservation de produit	2-22
Entrée d'une température de conservation de produit	2-22
Entrée d'une utilisation repas	2-23
Entrée du délai avant davantage de cuisson	2-23
Réglages d'affichage	2-24
Modification du temps d'affichage	2-24
Modification de l'intensité d'affichage	2-24
Conversion de C° en F°	2-24
<b>Chapitre III : Dépannage</b>	<b>3-1</b>
<b>Annexes</b>	<b>A-1</b>
<b>Annexe A : Paramètres par défaut des produits alimentaires</b>	A-1
<b>Annexe B : Entretien : nettoyage et mesures de précaution</b>	A-2
<b>Annexe C : SOC pour l'Armoire de conservation universelle</b>	A-5
<b>Annexe D : Graphique de production</b>	A-5
<b>Annexe E : Mini-guide de référence</b>	A-6
<b>Annexe F : Installations/empilements classiques</b>	A-7

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

PRINTED IN THE UNITED STATES

SERVICE HOTLINE 1-318-865-1711

\* 8195584 \*<sup>10/00</sup>

**CE MANUEL DE SERVICES ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES EDITIONS PRECEDENTES DU MANUEL DE L'UTILISATEUR ACU (CE UNIQUEMENT).**

** DANGER**

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

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

** DANGER**

Cet équipement est conçu pour un usage intérieur uniquement. **IL NE CONVIENT PAS A UN USAGE EXTERIEUR.**

** AVERTISSEMENT**

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

** ATTENTION**

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

** AVERTISSEMENT**

Une installation, des réglages, une altération, des services, un entretien incorrects peuvent provoquer des dommages matériels, des accidents physique ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer, utiliser ou gérer cet équipement.

** ATTENTION**

Evitez tout contact avec les surfaces de chauffe lors de l'installation, de l'utilisation ou du nettoyage de l'armoire de conservation universelle.

Hazard Communication Standard, (HCS), (norme américaine sur les matières dangereuses) - Les procédures dans ce manuel incluent l'utilisation de produits chimiques. Ces produits chimiques sont imprimés en italique et suivis de l'abréviation (HCS) dans la portion de texte de la procédure. Consultez le manuel Hazard Communication Standard, (HCS) pour obtenir la (les) fiche(s) techniques de sécurité du matériel appropriées – Material Safety Data Sheet(s), (MSDS).

# ARMOIRE DE CONSERVATION UNIVERSELLE

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

### CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

---

#### 1.1 Armoire de conservation universelle

L'armoire de conservation universelle (ACU) de Frymaster a été développée et fabriquée exclusivement pour McDonald's. Il s'agit d'un moyen de conservation à court terme permettant de conserver la fraîcheur d'une grande variété de produits cuits. L'ACU répond à toutes les normes McDonald's en matière de sécurité, efficacité et hygiène.

#### 1.2 Garantie

- A. Frymaster L.L.C. offre les garanties suivantes à l'acheteur initial pour cet équipement et ses pièces de rechange uniquement

##### 1.2.1 Clauses de garantie – Armoire de conservation universelle

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

##### 1.2.2 Renvoi de pièces

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

##### 1.2.3 Exclusions

- Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à des causes extérieures - notamment : mauvais usage, usage abusif, altération ou accident - telles que :
- Réparation non conforme ou non autorisée ;
- Non-respect des instructions d'utilisation et/ou des procédures de maintenance programmée prescrites dans vos cartes MRC ;
- Maintenance incorrecte ou inadéquate
- Dommages subis lors du transport
- Utilisation non conforme ou inadéquate
- Retrait, altération ou illisibilité de la plaque signalétique ;

### 1.2.3 Exclusions (suite)

Cette garantie exclut également :

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

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

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

### ***COMMANDE DE PIÈCES ET INFORMATIONS SUR LES SERVICES***

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

**Veuillez noter que les commandes de plateaux en plastique, en métal, de chariots et roulettes doivent être envoyées à votre KES (Kitchen Equipment Supplier, fournisseur de matériel de cuisine) local. Frymaster ne fournit pas ces accessoires.**

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_  
Numéro de série \_\_\_\_\_  
Voltage \_\_\_\_\_  
Numéro de pièce \_\_\_\_\_  
Quantité souhaitée \_\_\_\_\_

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_  
Numéro de série \_\_\_\_\_  
Nature du  
problème \_\_\_\_\_

Ainsi que toute autre information susceptible de permettre de résoudre plus facilement votre problème de service.

**CONSERVEZ CE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR UTILISATION ULTÉRIEURE.**

### 1.3 Plateaux produits

Les plateaux produits existent en 3 tailles. Référez-vous aux Annexes **Annexe A** et **Annexe C** pour les volumes de produit et les tailles de contenant et temps de conservation recommandés. Utilisez les plateaux adéquats, comme décrit ci-dessous :

- A. **Plateau en plastique taille 1/3** – conçu pour les produits grillades de viande et les œufs (hamburgers, bacon, œufs, saucisses, etc.). Lors de la conservation de produits grillés, deux procédures majeures sont à garder à l'esprit :
- Le produit ne doit pas être égoutté lorsqu'il est ôté du gril.
  - Le produit est empilé lorsqu'il est placé dans le bon compartiment. Les tranches de viande 10-1 peuvent être empilées par six au maximum. Les œufs (à l'exception des œufs brouillés), le poulet grillé et les tranches de viande 4-1 peuvent être empilés par trois au maximum.
- B. **Plateau en métal taille 1/2** – conçu pour les produits frits (McNuggets, McChicken, Filet-O-Fish, etc.). Lors de la conservation de produits frits, une procédure majeure est à garder à l'esprit :
- Les produits frits doivent être placés sur un bac en métal. Le bac doit être placé sur un plateau à miettes. Ces plateaux ne nécessitent pas de couvre-plateau.
- C. **Plateau plastique de grande taille** – conservation des produits cuits au four (biscuits, muffins, etc.). Suivez ces procédures pour les produits cuits au four :
- Une fois les biscuits sortis du four, ôtez l'emballage et ouvrez la boîte en carton.
  - Placez un couvre-plateau dans le plateau et faites glisser les biscuits sur ce dernier. Les plateaux à biscuits peuvent contenir jusqu'à 30 biscuits glacés, 20 "scratch biscuits" ou 20 muffins.

#### Conseils d'utilisation importants

Lorsque vous placez un plateau dans l'armoire, assurez-vous que la rainure de compartiment et le bord du plateau s'emboîtent et coulissent correctement.

Débarrassez-vous des plateaux endommagés ou fissurés.

Lorsque vous ôtez des produits d'un plateau, ne faites coulisser ce dernier que jusqu'au niveau du produit à enlever, puis repoussez-le immédiatement jusqu'à sa position initiale.

## 1.4 Installation du clip pour gril

Le clip pour gril est livré avec les accessoires et est conçu pour contenir le plateau à grillade taille 1/3. Il s'attache au gril et permet d'en transférer les produits vers l'ACU plus rapidement et avec plus de sécurité.

- Placez la partie avant du clip pour gril sous le rebord du gril.
- Abaissez la partie arrière du clip jusqu'à ce que les rainures se reposent sur la plaque du gril. Le clip pour gril doit être solidement posé sur l'avant du gril. Si le clip ne s'adapte pas parfaitement, desserrez simplement les quatre écrous sous le clip et faites-le glisser en avant ou en arrière si nécessaire pour le bloquer contre la rainure. Serrez les écrous après avoir correctement placé le clip.



Le clip pour gril s'attache au gril et sert à contenir, dans un plateau ACU, les produits grillés afin d'en simplifier le transfert depuis le gril vers l'ACU.

## 1.5 Installation de pieds 4''

### ATTENTION

**Soyez vigilants lorsque vous manipulez l'armoire ou soulevez l'unité pour installer les pieds. Le déplacement de l'armoire nécessite au moins deux personnes.**

- Placez l'Armoire de conservation universelle sur son côté droit (vue de face), exposant ainsi son socle.
- Montez les réceptacles des pieds sur la partie supérieure du socle en utilisant des longues vis 16-1/4"-20 x 1/2" et placez les rondelles fournies.
- Vissez solidement les pied sur les réceptacles du socle.
- Retournez l'ACU avec précaution et posez-la sur ses pieds. Passez à l'étape 2, *Mise en marche*.

**SI L'ACU EST INSTALLEE AVEC L'OPTION "COMPTOIR", ASSUREZ-VOUS QUE LE POINT DE CONTACT ENTRE LE SOCLE DE L'ACU ET LE COMPTOIR A ETE RENDU PARFAITEMENT HERMETIQUE AVEC UN PRODUIT D'ETANCHEITE ALIMENTAIRE.**

# ARMOIRE DE CONSERVATION UNIVERSELLE

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

### CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

---

#### 2.1 Mise sous tension

**TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES DOIVENT ETRE ALIMENTES EN ELECTRICITE CONFORMEMENT AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, AU CODE NATIONAL SUR L'ELECTRICITE, ANSI/NFPA NO. 70-1990**

A. Puissance requise :

- Voltage – 208/240 VAC
- 2620 Watts @ 208V – 3420 Watts @ 240V
- Fréquence – 50/60 Hertz
- Courant monophasé
- Branchement 20 ampères

**CE MATERIEL EST EQUIPE D'UNE PRISE DE TERRE A TROIS BROCHES, AFIN D'EVITER TOUT RISQUE DE COURT-CIRCUIT ET D'ELECTROCUTION. LA FICHE DOIT ETRE BRANCHEE CORRECTEMENT DANS UNE PRISE A TROIS RECEPTACLES DE BROCHE. LA BROCHE DE TERRE NE DOIT ETRE NI SECTIONNEE NI ENLEVEE**

B. Branchez l'Armoire de conservation universelle sur la source d'alimentation.

C. Placez l'interrupteur sur la position ON. Tous les affichages de contrôle s'illuminent en vert pendant environ 2 secondes à compter de l'activation de l'interrupteur.

D. Surveillez la température des compartiments. Ceux-ci nécessitent environ 15 minutes pour passer de la température ambiante au point de réglage de 68°C (155°F) et environ 25 minutes pour atteindre le point de réglage de 93°C (200°F). Si le point de réglage n'est pas atteint dans ces délais, contactez votre Centre de services d'usine local pour les réparations nécessaires.

#### 2.2 Mode d'emploi : Vue d'ensemble

L'Armoire de conservation universelle (ACU) peut être équipée soit de quatre compartiments, soit de deux compartiments, prenant chacun en charge trois plateaux produits. Chaque compartiment est muni d'un affichage de contrôle indiquant le temps de conservation et la sélection produit pour chacun des plateaux.

## 2.2.1 Armoire de conservation universelle (ACU)

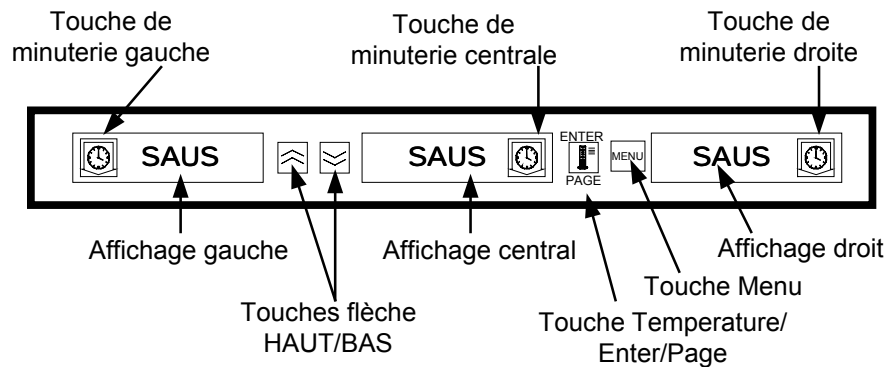
L'opérateur entre les informations dans le contrôleur via l'affichage et le clavier illustrés ci-dessous. Chaque sélection produit a son point de réglage de température et son temps de conservation. Toutes les minuterie produit fonctionnent indépendamment. **La température de compartiment est contrôlée, pour chaque compartiment, par le point de réglage de température de l'entrée produit la plus à gauche, en regardant face à l'armoire. Les sélections produit ayant une température autre que celle de la sélection produit la plus à gauche ne pourront pas être entrées dans cette configuration de compartiment.**

La plupart des ACU ont un affichage avant et un affichage arrière pour chaque compartiment. Toutes les sélections en mode opérateur peuvent être effectuées à partir de l'un ou l'autre des affichages. Les modifications de programme ne peuvent être effectuées qu'à partir de l'affichage avant. Une armoire **SPOD (Special point of Distribution, point de distribution spécial)** n'est équipée que d'un seul affichage (avant) pour chaque compartiment.

### Contrôleur ACU (affichage avant et clavier)

Les touches de minuterie (gauche, centrale et droite) démarrent et arrêtent la minuterie associée à chaque position de plateau. Les touches de minuterie désactivent également les alarmes sonores.

**Les affichages** (gauche, central et droit) indiquent la sélection produit et le temps de conservation restant pour chacune des positions de plateau. Les affichages fournissent également des informations de programmation dans le mode programmation.

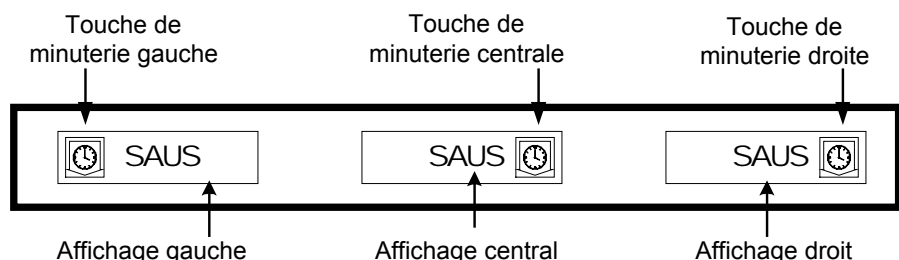


La **touche MENU** permet de sélectionner les transitions de repas (petit déjeuner à déjeuner), de passer au mode nettoyage et d'activer ou désactiver les compartiments. La touche MENU permet également d'accéder au mode programmation.

La **touche TEMPERATURE/ENTER/PAGE** a trois fonctions. 1) Afficher les informations relatives à la température des compartiments ; 2) Entrer les modifications de fonctionnement ; et 3) Sélectionner les paramètres Page dans le mode programmation.

Les **touches FLECHE montante** et **descendante** permettent d'augmenter/de diminuer les variables ou de modifier les sélections.

### Contrôleur ACU (Affichage arrière et clavier, ACU traditionnelle uniquement)





## 2.3 Mode opérateur

Le **Mode opérateur** est le mode de fonctionnement normal du contrôleur lorsque tous les compartiments sont à leur bonne température et qu'aucune alarme n'est active. Les informations produit et les temps de conservation restants sont affichés.

### 2.3.1 Affichage des informations produit

En mode opérateur, l'affichage de compartiment indique les éléments suivants :

1. La sélection produit pour une position de plateau
2. Le temps de conservation restant (en minutes) pour les minuteries actives.

Une minuterie active affiche en alternance la sélection produit et le temps de conservation restant. Les minuteries inactives n'affichent que la sélection produit.

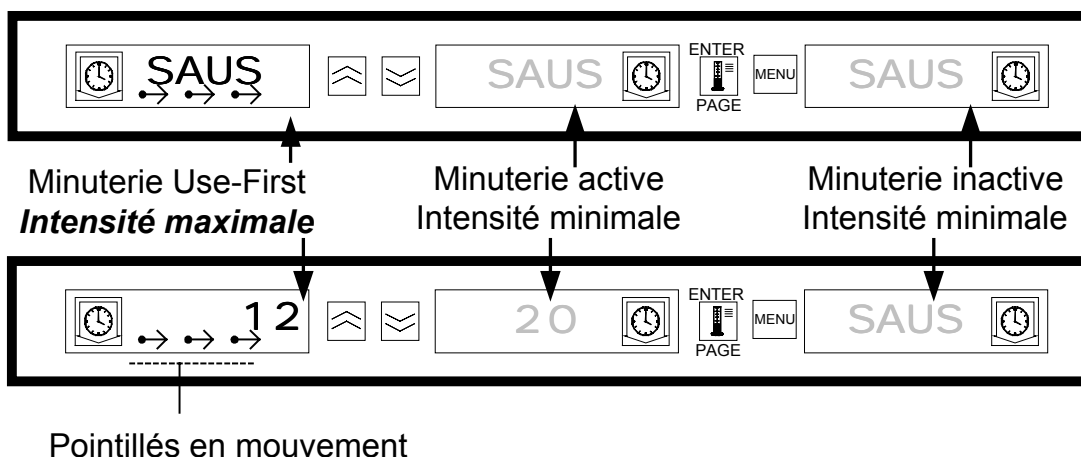
### 2.3.2 Informations produit et option « Use First Display » (utilisation du premier affichage)

Le mode opérateur indique la sélection produit et le statut de temps de conservation en modifiant l'intensité d'affichage.

Le statut d'affichage « Use First Display » indique le produit ayant le temps de conservation restant le plus court. Le statut produit peut être indiqué par deux niveaux d'intensité d'affichage.

1. **Le niveau d'affichage le plus intense et les pointillés en mouvement** indiquent la sélection produit « use first » (utiliser le premier).
2. **Le niveau d'affichage le moins intense** indique :
  - a. Une minuterie active qui n'est pas la sélection produit ayant le temps de conservation restant le plus court.
  - b. Une minuterie inactive pour laquelle seule la sélection produit est affichée.

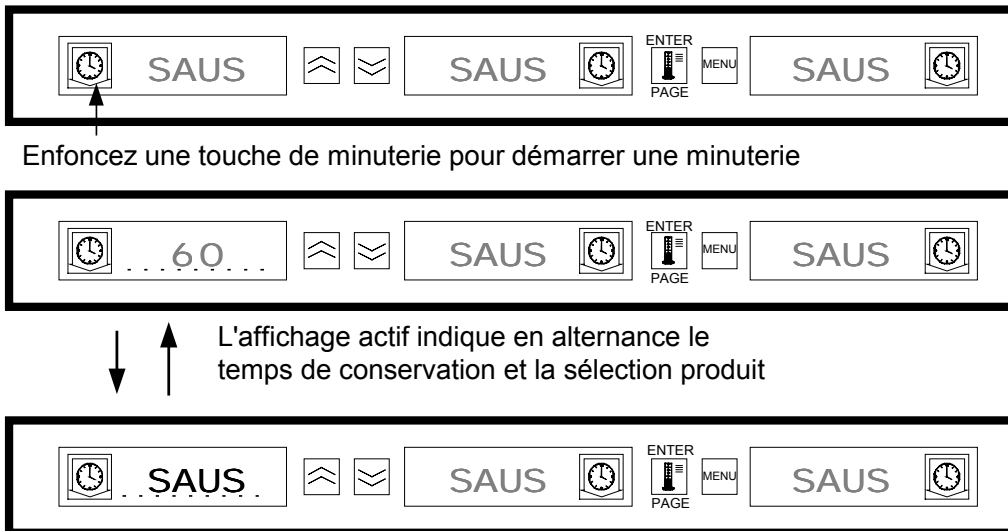
### Indicateurs de statut de minuterie



## 2.4 Fonctionnement des minuteries

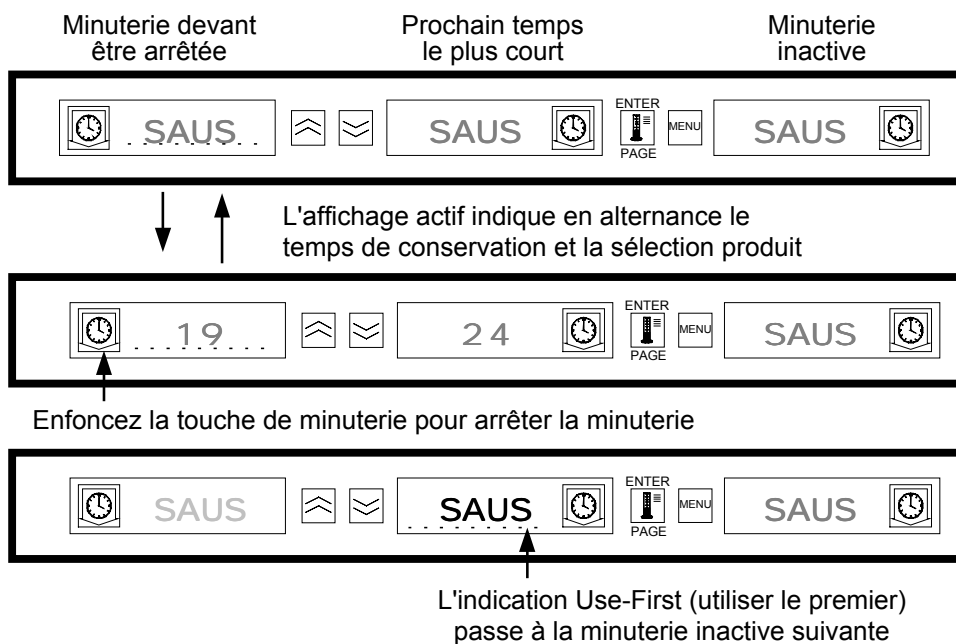
### 2.4.1 Démarrage d'une minuterie

Pour démarrer une minuterie, enfoncez la touche de minuterie située au-dessus de la position de plateau souhaitée. La minuterie sélectionnée commence alors son compte à rebours à partir d'une valeur prédéfinie et affiche en alternance la sélection produit et le temps de conservation restant. S'il y a plusieurs plateaux d'une même sélection produit en cours de minutage, l'emplacement du produit ayant le temps de conservation restant le plus court est indiqué par le statut d'affichage *Use first*.



### 2.4.2 Arrêt d'une minuterie

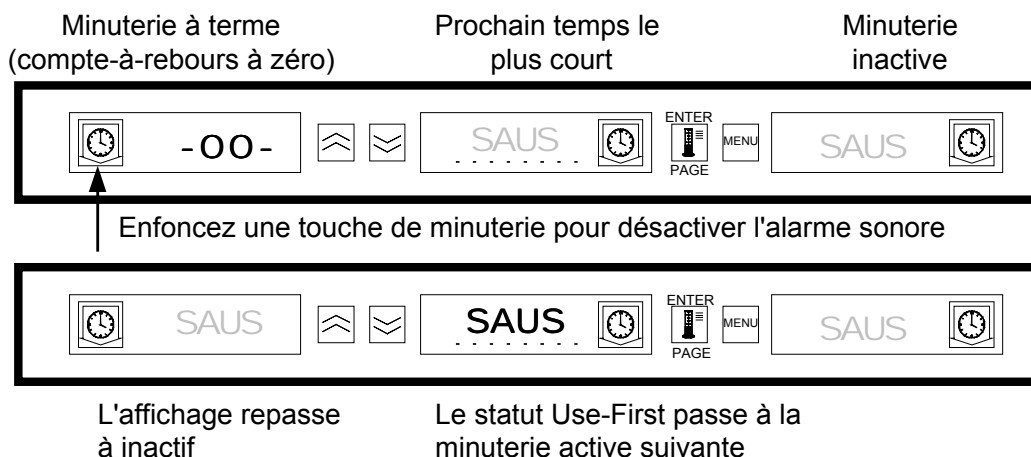
Pour arrêter une minuterie active, enfoncez la touche de minuterie située au-dessus de la position de compartiment souhaitée. La minuterie s'arrête et l'affichage passe au statut de minuterie inactive. S'il y a plusieurs plateaux d'une même sélection produit en cours de minutage, l'indication *Use first* passe à la minuterie active suivante.



### 2.4.3 Fin du compte à rebours de minuterie

L'indication de fin du compte à rebours avertit l'opérateur que le temps de conservation du produit a expiré. Lorsque le temps de conservation restant atteint zéro, une alarme sonore se déclenche et l'affichage indique **-OO-**. Tous les autres affichages actifs de l'armoire passent au niveau d'intensité le plus bas jusqu'à ce que l'alarme sonore soit désactivée.

**Enfoncez la touche de minuterie de la minuterie dont le compte à rebours a atteint zéro pour la libérer et désactiver l'alarme sonore.** Si dans l'armoire, d'autres comptes à rebours de minuterie ont atteint zéro, l'alarme restera active jusqu'à ce que toutes les minuteries soient libérées. Une fois toutes les minuteries libérées, les minuteries actives retournent à leur statut normal. Le statut *Use First* passe à la prochaine minuterie dont le temps de conservation restant est le plus court.



### 2.4.4 Mémoire de minuterie

Cette fonctionnalité permet à un opérateur de régler le temps de conservation restant pour un produit spécifique en enfonçant la touche de minuterie. Cela signifie qu'un produit peut être transféré à partir d'une armoire de conservation distante et que le temps de conservation restant peut être entré dans une autre ACU. Les réglages de temps se font par incréments de 5 minutes.



**Affichage initial de minuterie :** Affiché lorsque la touche de minuterie est enfouée après avoir placé le produit dans le compartiment.



**Mémoire de minuterie :** Une deuxième pression du bouton de minuterie dans les trois secondes réduit le temps de conservation de 5 minutes.

## 2.4.4 Mémoire de minuterie (suite)

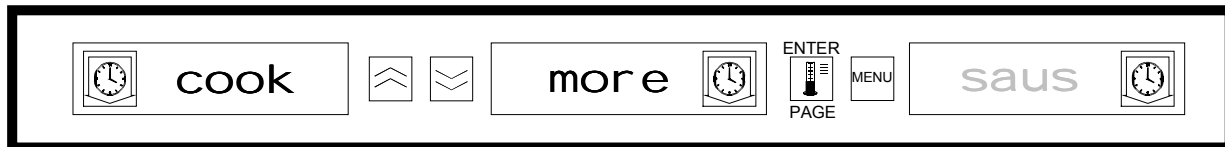
Lorsque le plateau « Use First » d'un produit est placé dans l'armoire, la minuterie du produit est activée en enfonçant la touche de minuterie correspondante. L'affichage indique immédiatement le temps de conservation maximal pour ce produit et fait passer l'intensité d'affichage à « trois » (le plus intense). Si la touche de minuterie est enfoncée dans les 3 secondes après activation de la minuterie, le temps de conservation du produit se réduira de 5 minutes pour chaque pression de touche. Si, dans les 3 secondes, aucune pression n'est effectuée sur la touche de minuterie, l'affichage affiche alors en alternance le temps de conservation restant et le mnémonique du produit.

Les valeurs de temps d'affichage de la minuterie (TIMR TIME) et de temps d'affichage du produit (PROD TIME) déterminent la durée d'affichage (en secondes) de chaque message. Les paramètres par défaut pour ces valeurs sont respectivement 5 secondes et 1 seconde.

Pour réduire le temps prédéfini, et donc le temps de conservation de chaque produit, enfoncez la touche de minuterie et le temps affiché se réduira par incréments de 5 minutes à chaque pression de touche. La touche de minuterie doit être enfoncée dans les 3 secondes. Passé ce délai, la minuterie se remet à zéro. Les temps prédéfinis sont les temps de conservation établis pour chaque produit. La fonctionnalité de mémoire de minuterie est extrêmement utile lors du transfert d'un produit d'une armoire de conservation à l'autre.

## 2.5 Invitations « Cook More » (Cuire davantage)

La fonctionnalité « Cook More » signale à l'opérateur, via une notification visuelle et sonore, que le dernier plateau d'un produit alimentaire spécifique est sur le point d'arriver à expiration et qu'il est temps de cuire ce dernier davantage. Cette fonctionnalité est programmable, par incréments d'une minute, au niveau du restaurant.



Lorsque le temps de conservation d'un produit équivaut à un temps « Cook more » (cuire davantage) prédéfini, une alarme sonore s'active durant 3 secondes et l'affichage affiche en alternance : le temps de conservation restant / l'affichage mnémonique produit / COOK MORE.

- Aucune reconnaissance de l'alarme sonore n'est requise. Elle ne se manifeste que pour attirer l'attention de l'opérateur.



### Cook More (Cuire davantage) :

Après avoir accédé à la fonctionnalité Cook More, utilisez les touches flèche HAUT et BAS pour en modifier la durée.

## 2.5 Invitations Cook More (suite)

Pour modifier le temps **COOK MORE** :

- Maintenez enfoncée la touche **MENU** pendant 5 secondes
- Enfoncez la touche **PAGE** pour faire défiler la page de visualisation
- Enfoncez la touche **MENU** pour faire défiler jusqu'au verrou de sécurité (Lock)
- Enfoncez les touches flèche haut et bas pour entrer le code de sécurité 247 du manager
- Enfoncez la touche **PAGE** pour faire défiler jusqu'à la page de cuisson (Cook)
- Enfoncez la touche **MENU** pour faire défiler jusqu'à la page de sélection produit
- Enfoncez les touches flèche haut et bas pour modifier le temps « cook more » (cuire davantage) du produit
- Maintenez enfoncée la touche **MENU** pendant 5 secondes pour retourner au fonctionnement normal

## 2.6 Petit-déjeuner, déjeuner, mode nettoyage et compartiment activé/désactivé : passage d'un statut à l'autre

En enfonçant la touche **MENU**, les informations suivantes défilent pour chaque compartiment.

1. **La sélection produit repas inactive (petit-déjeuner ou déjeuner).**
2. **Mode nettoyage**
3. **Statut de compartiment activé/désactivé (On/Off).**

En enfonçant la touche **MENU** à nouveau, l'affichage retourne en mode opérateur.

### 2.6.1 Sélection de Petit-déjeuner et Déjeuner

Pour établir le menu Petit-déjeuner et/ou Déjeuner, déterminez le type et le nombre de plateaux produit à utiliser. La configuration suivante est la configuration établie pour les plateaux et les produits :

**Plateau plastique de taille 1/3** – conservation des grillades et des produits à base d'œufs (tranche de viande des hamburgers, œufs, tranches de chair à saucisse, etc.). Chaque compartiment peut contenir jusqu'à trois plateaux de ce type.

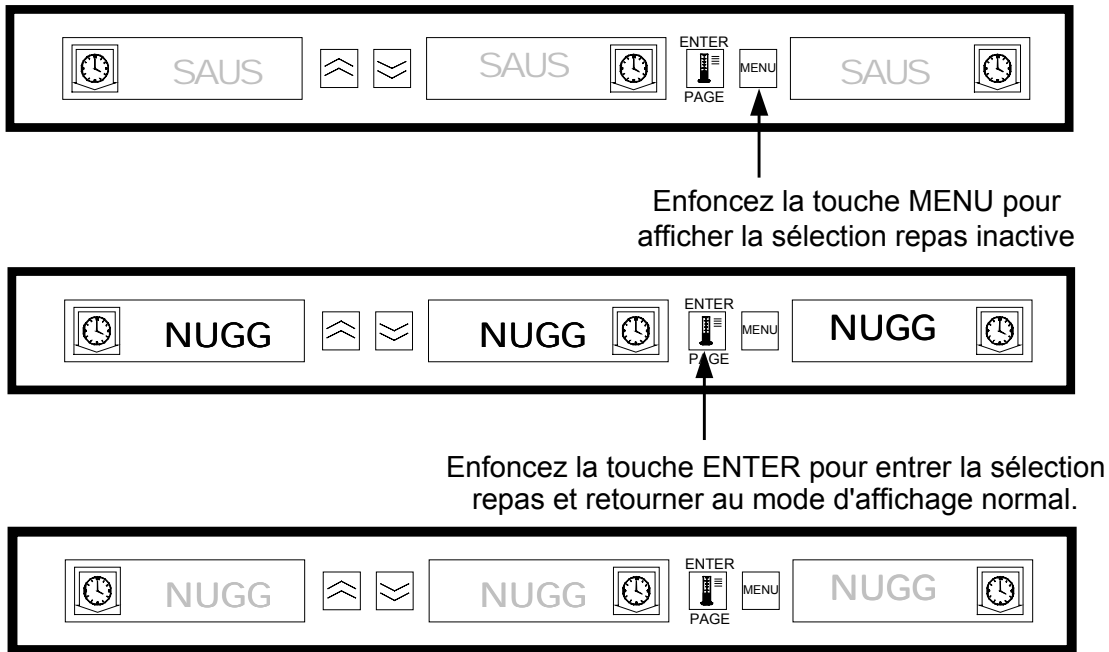
**Plateau plastique de taille 1/2 avec bac métallique** – conservation des produits frits contenus dans un pain (McNuggets, McChicken, Filet-O-Fish, etc.). Chaque compartiment peut contenir jusqu'à deux plateaux de ce type.

**Plateau plastique de grande taille** – conservation des produits cuits au four (biscuits, muffins, etc.). Chaque compartiment peut contenir un seul plateau de ce type.

Pour faire passer la sélection produit d'un compartiment de Petit-déjeuner à Déjeuner, enfoncez la touche **MENU** pour afficher les sélections produit du déjeuner. Enfoncez la touche **ENTER** pour activer la sélection repas. Si la touche **ENTER** n'est pas enfoncée dans les 5 secondes, la sélection produit retourne à la sélection repas Petit-déjeuner.

## 2.6.1 Sélection de Petit-déjeuner et Déjeuner (suite)

### Modification de la sélection repas



**REMARQUE :** Les minuteries actives ne passeront pas à la nouvelle sélection repas jusqu'à ce que la (les) minuterie(s) soient arrêtée(s) ou à terme et remise(s) à zéro. Pour arrêter la (les) minuterie(s), il suffit d'enfoncer la touche de minuterie. Le menu Petit-déjeuner est le menu par défaut lors de la mise en marche de l'armoire.

Si la sélection produit pour le repas a une température de conservation autre que celle du repas en cours, un message d'alarme signalant une température trop basse ou trop élevée s'affiche pour avertir l'opérateur de la nécessité de modifier la température de conservation. Pour désactiver l'alarme sonore, enfoncez l'une des **Touches de minuterie**. L'affichage indique en alternance la sélection produit et le message d'alarme jusqu'à ce que la température du compartiment revienne dans les limites prédéfinies. Le message d'alarme disparaît automatiquement lorsque la température du compartiment revient dans les limites prédéfinies.

Pour faire passer la sélection produit d'un compartiment de Déjeuner à Petit-déjeuner, enfoncez la touche **MENU** pour afficher les sélections produit du petit-déjeuner. Enfoncez la touche **ENTER** pour activer la sélection repas. Si la touche **ENTER** n'est pas enfoncée dans les 5 secondes, la sélection produit retourne à la sélection repas Déjeuner.

## 2.6.2 Mode nettoyage

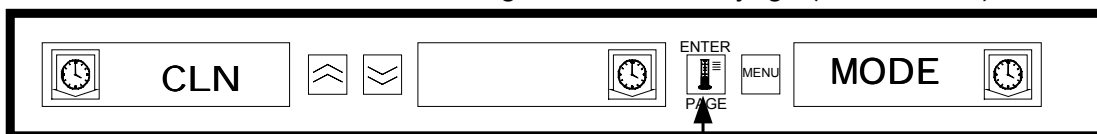
Le mode nettoyage fait passer le point de réglage de la température de tous les compartiments de l'armoire à 52°C (125°F).

### Démarrage du mode nettoyage

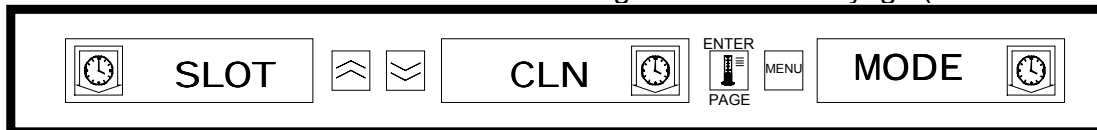
Pour démarrer le mode nettoyage, enfoncez la touche **MENU** pour faire défiler jusqu'au message CLN MODE. Enfoncez la touche **ENTER** pour activer le mode nettoyage. Tous les compartiments de l'armoire passeront au mode nettoyage. Si la touche **ENTER** n'est pas enfoncée dans les 5 secondes, la sélection produit retourne à la sélection repas précédente. Si la température de compartiment est supérieure à 52°C (125°F), l'affichage indique en alternance SLOT CLN MODE (compartiment en mode nettoyage) et NOT SAFE YET (sécurité pas encore assurée). L'affichage indique SAFE TO CLN (sécurité assurée) lorsque la température est de 52°C (125°F).



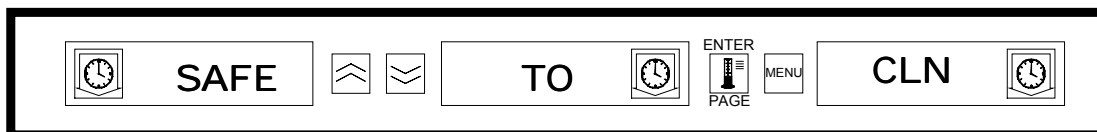
Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'au message de mode nettoyage (Clean mode)



Enfoncez la touche ENTER pour entrer le démarrage du mode nettoyage (Clean Mode)



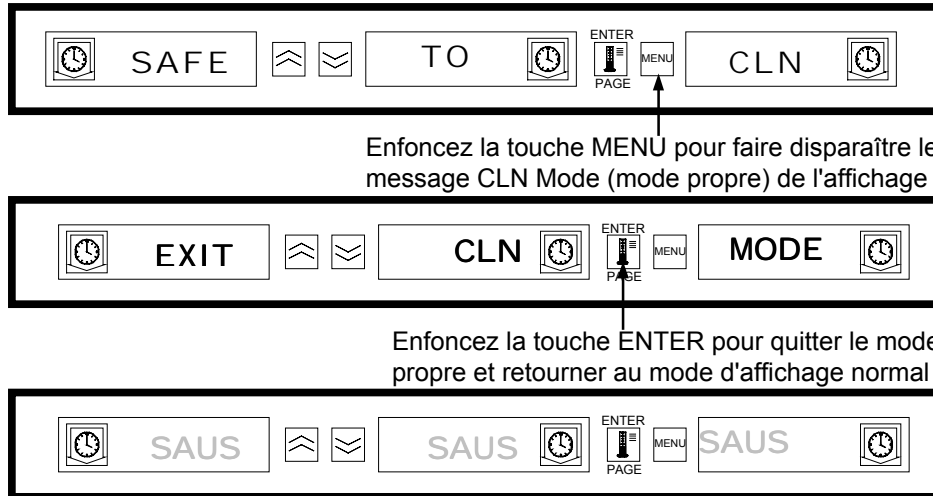
L'affichage alterne des messages si la température est inférieure au niveau de sécurité.



## 2.6.2 Mode nettoyage (suite)

### Sortie du mode nettoyage

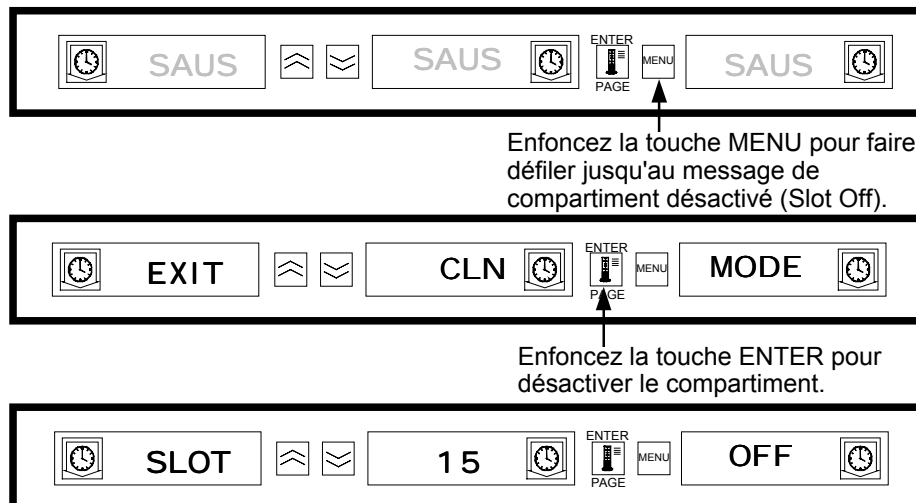
Pour quitter le mode nettoyage, enfoncez la touche **MENU** pour afficher le message du mode nettoyage (CLN MODE). Appuyez sur **ENTER** pour quitter le mode nettoyage et retourner au fonctionnement normal. Le compartiment affiche en alternance SLOT TEMP LOW (température de compartiment trop basse) et la sélection produit jusqu'à ce que la température revienne dans les limites de fonctionnement normales. Si la touche **ENTER** n'est pas enfoncée dans les 5 secondes, la sélection produit retourne au mode nettoyage.



## 2.6.3 Activation/désactivation du compartiment

Pour désactiver un compartiment, enfoncez la touche **MENU** pour faire défiler jusqu'au message de désactivation TURN SLOT OFF. Enfoncez la touche **ENTER** pour entrer la sélection. L'affichage devient SLOT IS OFF (compartiment désactivé). Si la touche **ENTER** n'est pas enfoncée dans les 5 secondes, la sélection produit retourne au mode opérateur.

### Désactivation du compartiment

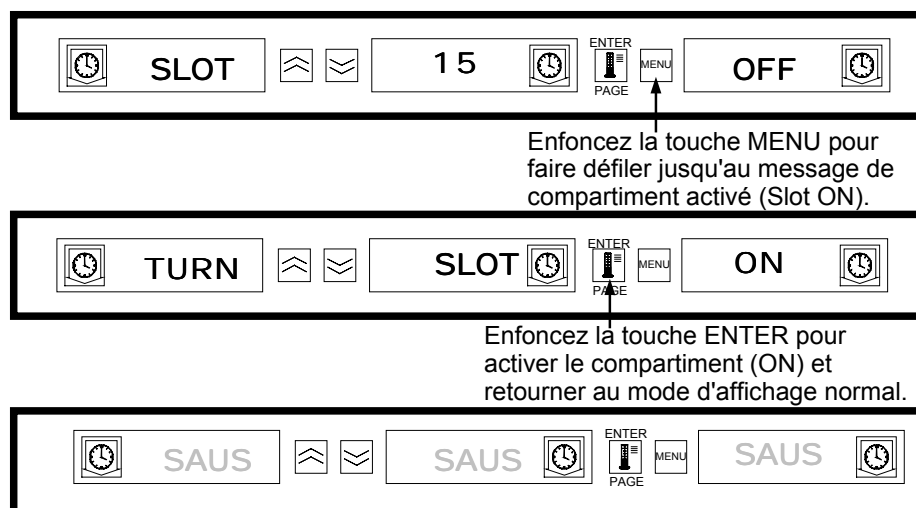




## 2.6.3 Activation/désactivation du compartiment (suite)

### Activation du compartiment

Pour activer un compartiment, enfoncez la touche **MENU** pour faire défiler jusqu'au message d'activation TURN SLOT ON. Enfoncez la touche **ENTER** pour entrer la sélection et retourner au mode opérateur. Le compartiment affiche en alternance SLOT TEMP LOW (température de compartiment trop basse) et la sélection produit jusqu'à ce que la température revienne dans les limites de fonctionnement normales. Si la touche **ENTER** n'est pas enfoncée dans les 5 secondes, la sélection produit retourne au statut de désactivation SLOT OFF.



## 2.7 Affichage des informations de température du compartiment (touche de température)

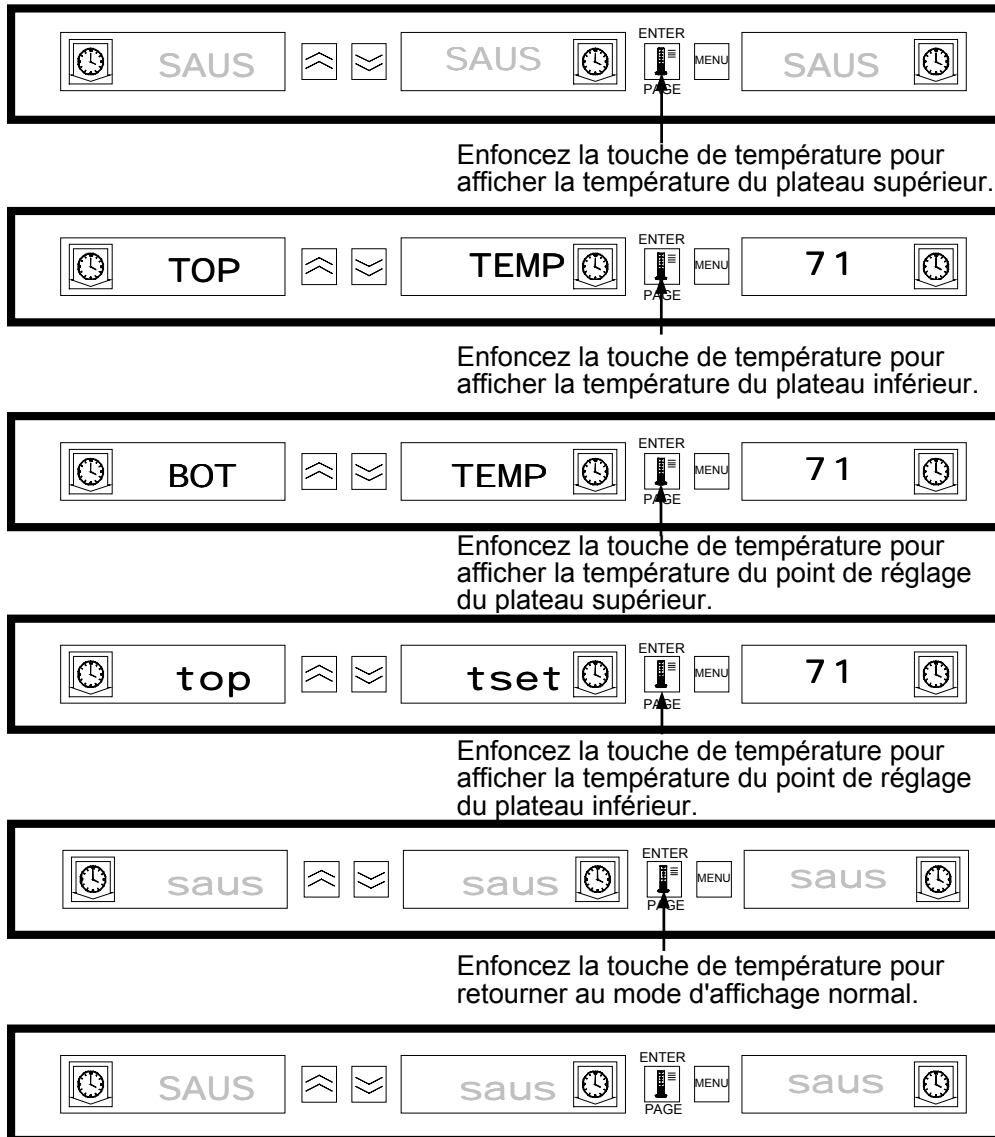
En enfonçant les touches **Température/ENTER/PAGE**, les informations de température suivantes défilent pour chaque compartiment.

1. **Température de la plaque supérieure**
2. **Température de la plaque inférieure**
3. **Point de réglage de la plaque supérieure**
4. **Point de réglage de la plaque inférieure**

En enfonçant la touche **ENTER** à nouveau, l'affichage retourne en Mode opérateur. Passé ce délai de 5 secondes, l'affichage retourne automatiquement au Mode opérateur.

## 2.7 Affichage des informations de température du compartiment (touche de température - suite)

### 2.7.1 Affichage de la température de grille



## 2.8 Alarmes de température

Il existe cinq fonctions d'alarme de température :

1. Alarme de température élevée
2. Alarme de basse température
3. Alarme FDA
4. Alarme du détecteur
5. Alarme de prolongation du temps de réchauffement

## 2.8 Alarmes de température (suite)

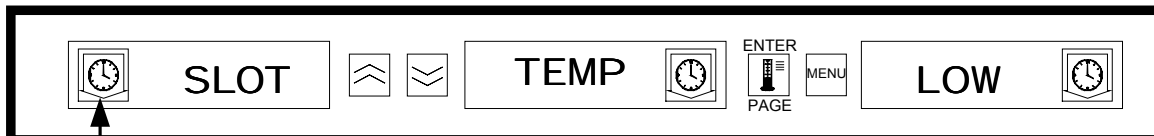
Si les conditions d'alarme sont remplies, une alarme sonore se déclenche et l'affichage affiche en alternance la sélection produit et le message d'alarme. Les minuteries ne peuvent pas être démarrées lorsqu'un compartiment est en état d'alarme.

### 2.8.1 Alarmes de basse température et de température élevée

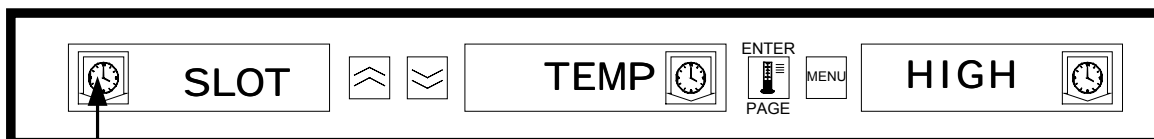
Si la température du compartiment est inférieure ou supérieure aux limites prédéfinies pour la sélection produit, le contrôleur entre la condition d'alarme High (température élevée) ou Low (basse température). L'alarme sonore se déclenche et les message d'alarme indique SLOT TEMP HIGH (température du compartiment trop élevée) ou SLOT TEMP LOW (température du compartiment trop basse).

Pour désactiver l'alarme sonore, enfoncez l'une des touches de **Minuterie**. L'affichage indique en alternance la sélection produit et le message d'alarme jusqu'à ce que la température du compartiment revienne dans les limites prédéfinies. Le message d'alarme reste affiché jusqu'à ce que la température du compartiment revienne dans les limites prédéfinies

### Affichage de messages d'alarme



Enfoncez l'une des touches de minuterie pour désactiver l'alarme sonore.



Enfoncez l'une des touches de minuterie pour désactiver l'alarme sonore.

**REMARQUE :** L'alarme sonore de basse température est inhibée lors de la mise en marche de l'armoire. Le message SLOT TEMP LOW (température du compartiment trop basse) reste affiché jusqu'à ce que la température du compartiment revienne dans les limites prédéfinies.

### 2.8.2 Alarme FDA (Food and Drug Administration, Fédération américaine des aliments et drogues)

L'alarme FDA indique que la température du compartiment est inférieure à la limite prédéfinie pour la conservation du produit. L'alarme sonore se déclenche et le message d'alarme TEMP UNDR FDA (température inférieure à la norme FDA) s'affiche. Les minuteries actives se remettent automatiquement à zéro.

Pour désactiver l'alarme sonore, enfoncez l'une des touches de **Minuterie**. Le message d'alarme reste affiché jusqu'à ce que la température du compartiment revienne dans les limites prédéfinies. Si aucune touche n'est enfoncée, l'alarme sonore et le message d'alarme restent actifs. **Une touche de minuterie doit être enfoncée pour stopper une alarme FDA.**

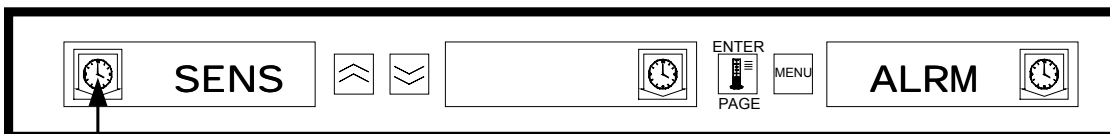


Enfoncez l'une des touches de minuterie pour désactiver l'alarme sonore.

### 2.8.3 Alarme de détecteur

L'alarme de défaillance de détecteur indique une valeur de température du détecteur inférieure ou supérieure à la limite de fonctionnement du compartiment – de 32°C (90°F) à 121°C (250°F) Le message d'alarme affiche SENS ALRM.

Pour désactiver l'alarme sonore, enfoncez l'une des touches de **Minuterie**. Le message d'alarme reste affiché jusqu'à ce que la température du compartiment revienne dans les limites de fonctionnement normal. L'alimentation des réchauffeurs de compartiment est coupée jusqu'à ce que le détecteur soit réparé. **Il est nécessaire de faire appel à un Service pour remédier à une alarme de détecteur.**



Enfoncez l'une des touches de minuterie pour désactiver l'alarme sonore.

### 2.8.4 Alarme de prolongation du temps de réchauffement

L'alarme de prolongation du temps de réchauffement indique que le compartiment n'a pas pu atteindre la température de fonctionnement dans les limites prédéfinies du système à la mise en marche.

Pour désactiver l'alarme sonore, enfoncez l'une des touches de **Minuterie**. **Il est nécessaire de faire appel à un Service pour remédier à une alarme de prolongation du temps de réchauffement.**



Enfoncez l'une des touches de minuterie pour désactiver l'alarme sonore et effacer les messages d'alarme.

### 2.8.5 Affichages de non-tolérance supplémentaires

A. Affichage= HHHH

HHHH dans l'affichage indique une erreur de détecteur. Un Service sera nécessaire pour y remédier.

B. Affichage= LLLL

LLLL dans l'affichage indique une erreur de détecteur ou un compartiment dont la température est inférieure à 10°C (50°F). Laissez le compartiment fonctionner pendant 30 minutes. Si LLLL reste affiché, un Service sera nécessaire pour y remédier.

## 2.9 Sélection produit (pour chaque compartiment)

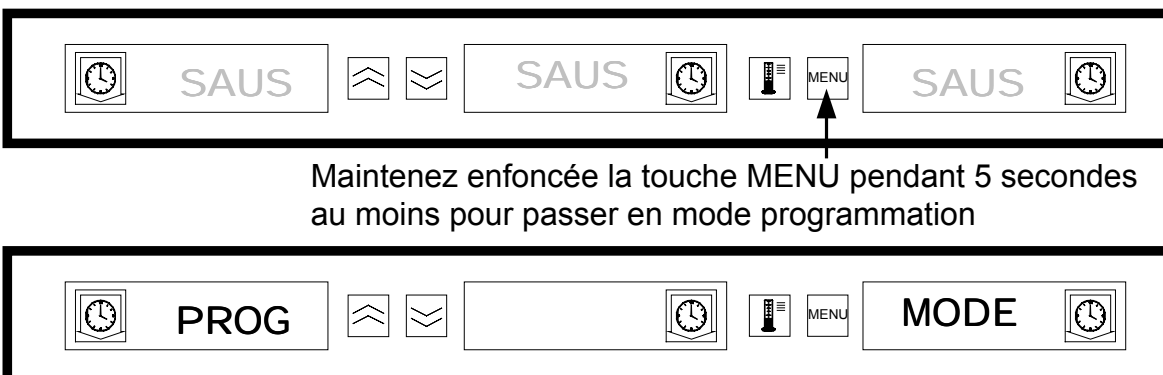
### 2.9.1 Mode programmation

Ci-dessous sont les emplacements corrects pour programmer les commandes de compartiment basées sur la configuration des plateaux et produits :

- **Plateau en plastique taille 1/3** – Etant donné que chaque compartiment peut prendre en charge trois de ces plateaux, tous les affichages peuvent être programmés pour un produit. N’oubliez pas : les paramètres de température établis par le produit situé à l’affichage gauche s’appliqueront à l’ensemble du compartiment, mais la minuterie et les paramètres produit peuvent être différents pour chaque affichage dans un même compartiment.
- **Plateau plastique de taille 1/2 avec bac métallique** – Etant donné que chaque compartiment ne peut prendre en charge que deux de ces plateaux, les affichages gauche et droit sont utilisés pour contrôler/surveiller les produits. L’affichage central doit être annulé en sélectionnant NONE (aucun) ; les affichages droit et gauche doivent être actifs et afficher une sélection produit. De nouveau, les paramètres de température établis par le produit situé à l’affichage gauche s’appliqueront à l’affichage droit mais la minuterie et les paramètres produit peuvent être différents pour chaque affichage dans un même compartiment.
- **Plateau plastique de grande taille** – Etant donné que chaque compartiment ne peut prendre en charge qu’un seul plateau de ce type, l’affichage central est utilisé pour établir les paramètres produits. L’affichage central établit le paramètre produit pour le compartiment. Les affichages gauche et droit doivent être annulés en sélectionnant NONE (aucun) ; seul l’affichage central est actif et affiche une sélection produit.

Le mode programmation est utilisé pour sélectionner les produits sur chaque emplacement de compartiment. Toutes les sélections sont effectuées via les sélections PAGE et MENU. Chaque position de compartiment comporte une page de menus de configuration. Le compartiment supérieur de l’armoire est le Compartiment 1 (Slot 1). La touche **PAGE** permet de sélectionner les compartiments de 1 à 4. La touche **MENU** permet de sélectionner les éléments de menu de configuration (emplacement repas et plateau) Les touches flèche **Haut/Bas** permettent de sélectionner les sélections produit disponibles pour chaque repas. Pour passer en mode programmation, maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes au moins. L’affichage indique alors le message PROG MODE (mode programmation).

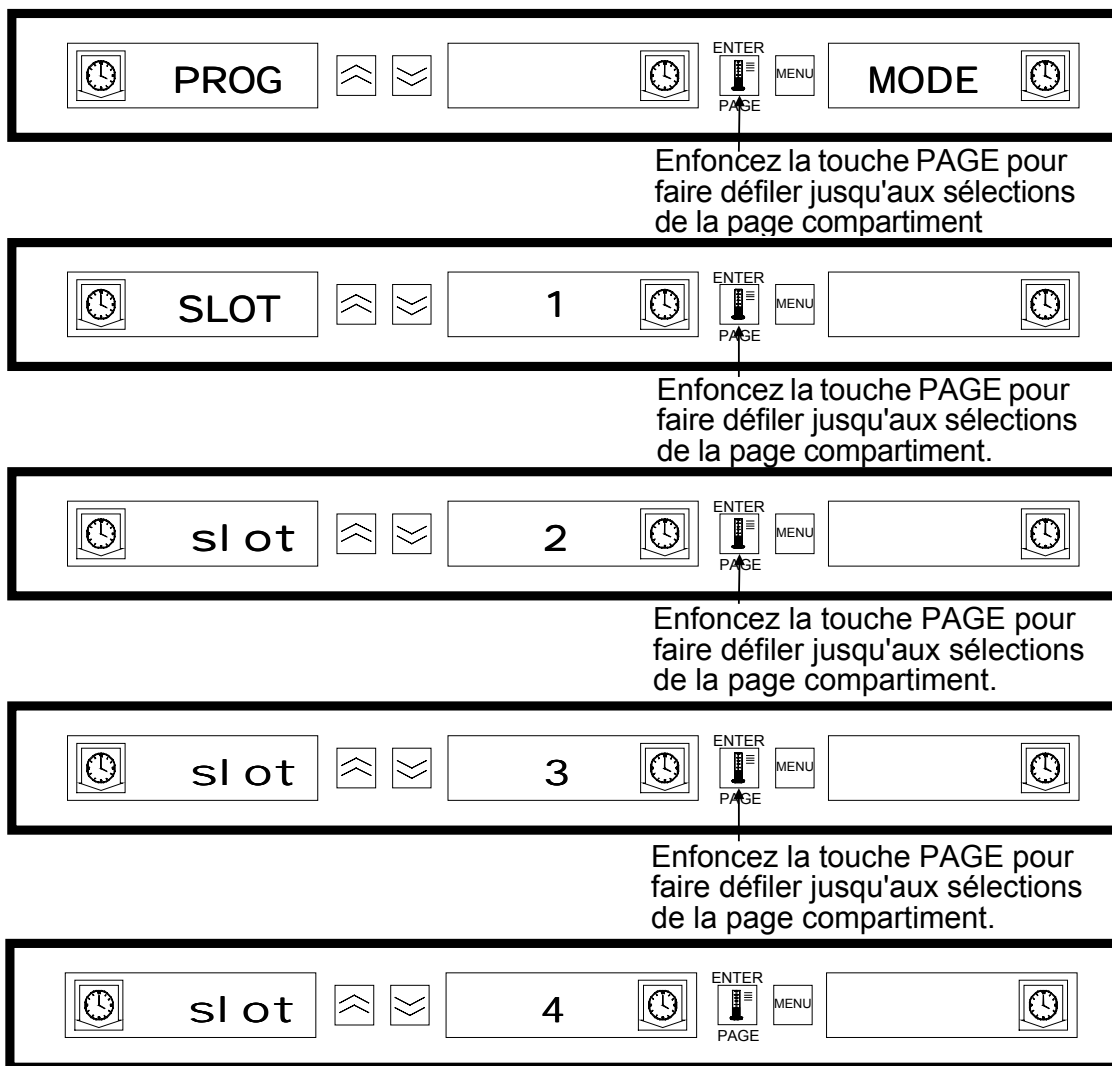
### Passage au mode programmation



## 2.9.2 Sélection de page

Chaque compartiment contient des sélections produit pour chaque repas (petit-déjeuner ou déjeuner). Pour sélectionner la page, enfoncez la touche **PAGE** pour faire défiler jusqu'au compartiment souhaité (de 1 à 4).

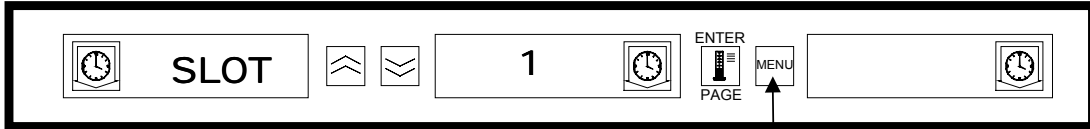
### Sélection de la page des compartiments



### 2.9.3 Sélection repas et position de plateau

En appuyant sur la touche **MENU**, la sélection repas et la position plateau défilent dans les affichages gauche et central. La sélection produite en cours est indiquée par l'affichage droit.

Sélection de la position plateau et du repas :



Sélection repas

Position plateau

ENTER  
PAGE  
MENU

↑

Enfonchez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux sélections repas et positions plateau.



Sélection repas

Position plateau

ENTER  
PAGE  
MENU

↑

Enfonchez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux sélections repas et positions plateau.



Sélection repas

Position plateau

ENTER  
PAGE  
MENU

↑

Enfonchez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux sélections repas et positions plateau.



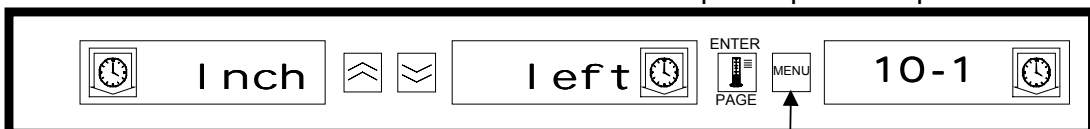
Sélection repas

Position plateau

ENTER  
PAGE  
MENU

↑

Enfonchez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux sélections repas et positions plateau.



Sélection repas

Position plateau

ENTER  
PAGE  
MENU

↑

Enfonchez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux sélections repas et positions plateau.



Sélection repas

Position plateau

ENTER  
PAGE  
MENU

↑

Enfonchez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux sélections repas et positions plateau.



Sélection repas

Position plateau

ENTER  
PAGE  
MENU

↑

Enfonchez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux sélections repas et positions plateau.



## 2.9.4 Sélection produit

Les touches flèche **Haut/Bas** permettent de faire défiler les sélections produit disponibles pour chaque repas et chaque position plateau.

Le produit sélectionné à la position plateau gauche de chaque repas détermine la température de conservation pour tout le compartiment. Seuls les produits ayant une température de conservation identique - à 3°C (5°F) près - à la sélection produit la plus à gauche sont disponibles dans les position de compartiment gauche et centrale.

Si la sélection produit la plus à gauche est modifiée et que le produit de gauche a désormais une autre température, les positions centrale et droite doivent être ré-entrées. Si la sélection produit pour une minuterie active est modifiée, celle-ci se remet automatiquement à zéro.

### Entrée d'une sélection produit :

Enfoncez les touches flèche Haut/Bas pour faire défiler jusqu'aux sélections produit

Sélections produit

Enfoncez les touches flèche Haut/Bas pour faire défiler jusqu'aux sélections produit

Sélections produit

Enfoncez les touches flèche Haut/Bas pour faire défiler jusqu'aux sélections produit

Sélections produit

Sélections produit

## 2.9.5 Sortie du mode programmation

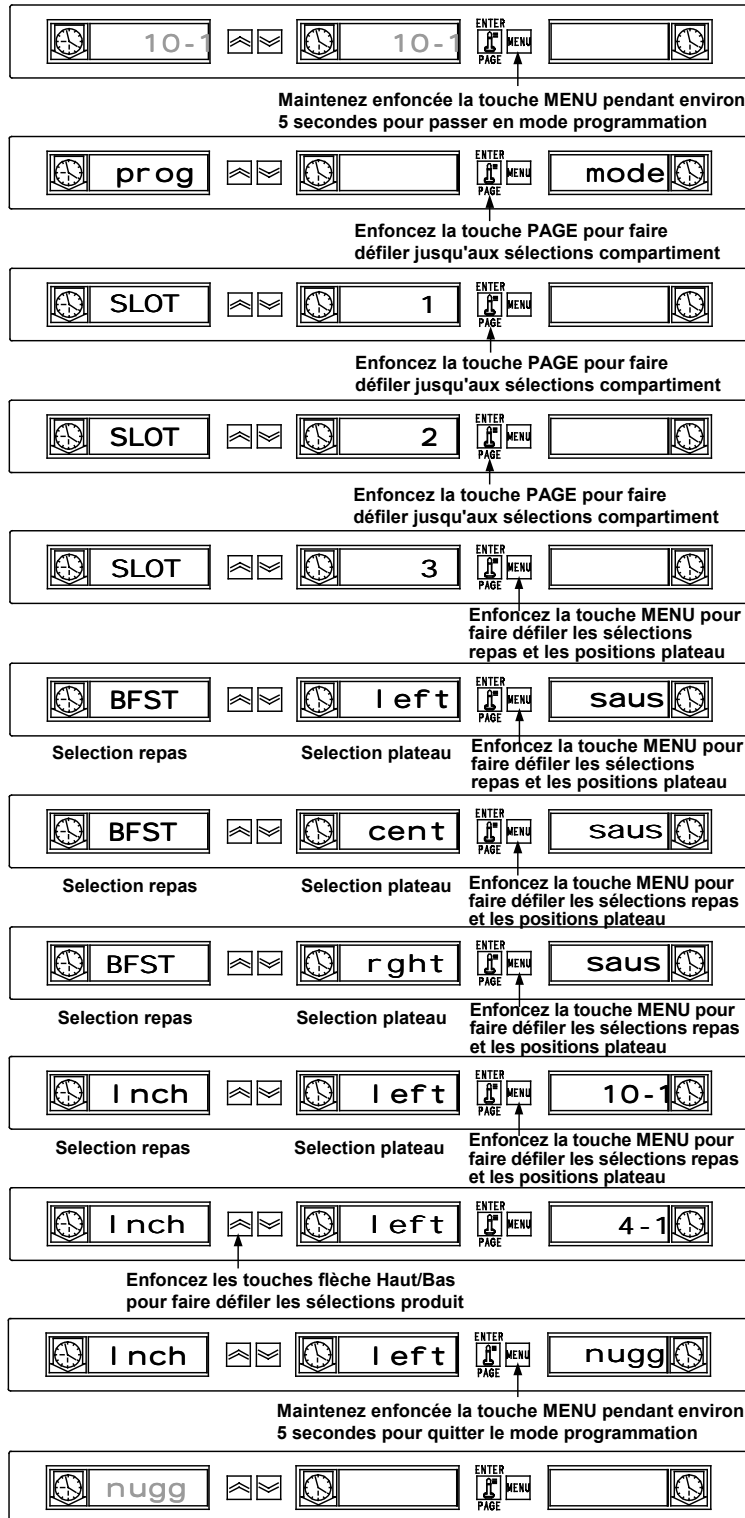
Pour retourner au mode opérateur, maintenez enfoncée la touche **MENU** pendant 5 à 8 secondes. Le contrôleur quitte automatiquement le mode programmation si aucune entrée n'est effectuée pendant 5 secondes.

### Sortie du mode programmation :

Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes au moins quitter le mode programmation

## 2.9.6 Modification de sélection produit (exemple)

Cet exemple illustre la modification de la sélection produit déjeuner dans la position gauche du compartiment trois : la sélection produit passe de 10-1 à NUGG. La température de conservation de NUGG étant différente de celle de 10-1, les sélections produit centrale et droite sont annulées. Seuls les éléments ayant une température de conservation identique - à 3°C (5°F) près - à celle de la sélection produit gauche peuvent être entrés dans les positions centrale et droite.



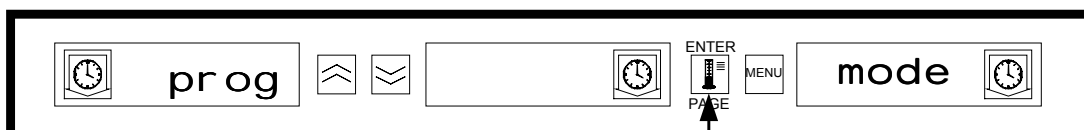
## 2.10 Entrée et modification des informations produit

Les fonctions suivantes sont protégées par mot de passe : modification ou entrée de sélections produit, de temps de conservation et de paramètres de température. Pour entrer le mot de passe, maintenez enfoncée la touche MENU pendant cinq secondes et passez en mode programmation (Prog Mode). Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page de visualisation. Enfoncez la touche MENU pour sélectionner le verrou de sécurité (SECR LOCK).

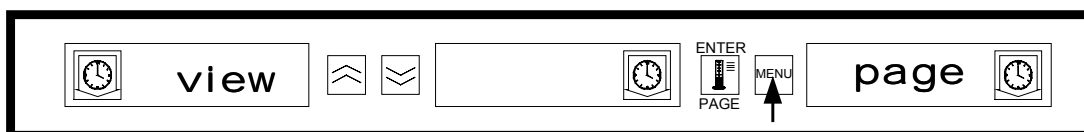
### 2.10.1 Entrée du mot de passe



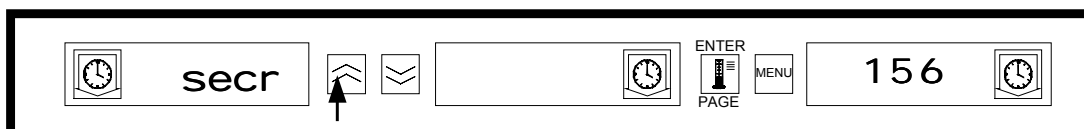
Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes pour passer en mode programmation



Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page VIEW (visualisation).



Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'à la page VIEW (visualisation).



Enfoncez les touches flèche Haut/Bas pour entrer le mot de passe.



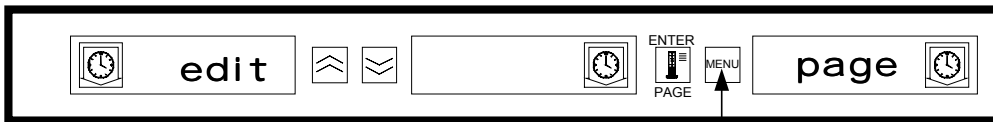
\*Le code de sécurité 247 est le mot de passe au niveau du manager.

## 2.10.2 Entrée d'un nom de produit

L'entrée d'un nouveau produit requiert les éléments suivants : nom du produit, temps de conservation, température de conservation, sélection repas et délai avant davantage de cuisson. L'exemple suivant illustre l'entrée d'un nouveau produit (appelé XXY) ayant un temps de conservation de 25 minutes, une température de conservation de 82°C (180°F) et un délai de cinq minutes avant de nécessiter davantage de cuisson.



Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page de modification.

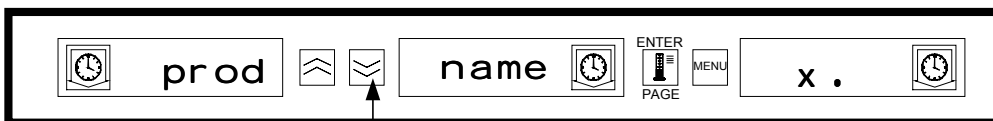


Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'à un espace produit vierge.

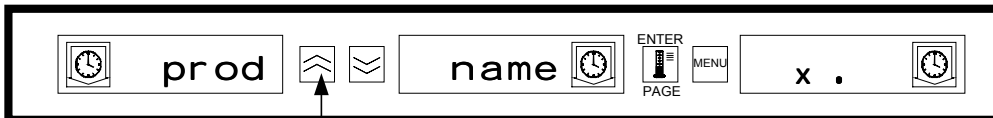


Enfoncez la touche flèche Haut pour faire défiler jusqu'à la lettre X.

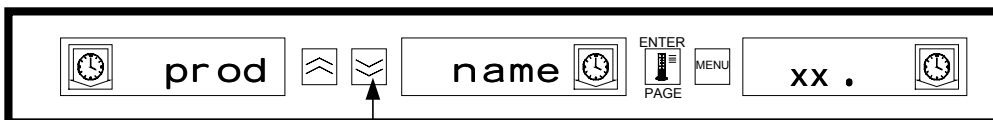
Remarque : Le point décimal indique quel segment d'affichage est entré.



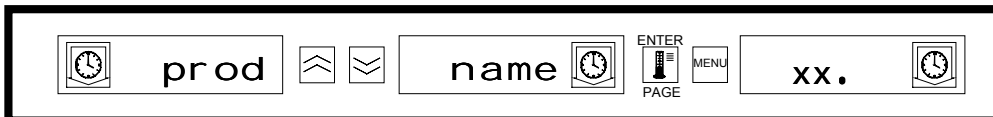
Enfoncez la touche flèche Bas pour faire défiler jusqu'au prochain segment d'affichage.



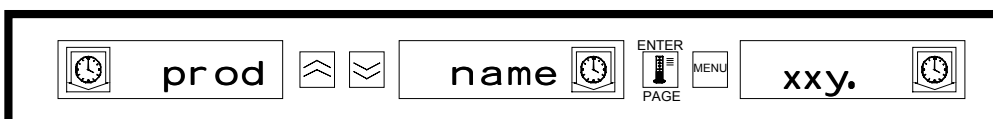
Enfoncez la touche flèche Haut pour faire défiler jusqu'à la lettre X.



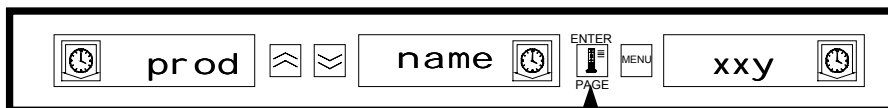
Enfoncez la touche flèche Bas pour faire défiler jusqu'au prochain segment d'affichage.



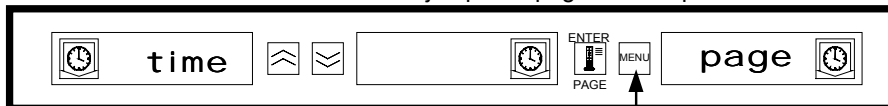
Enfoncez la touche flèche Haut pour faire défiler jusqu'à la lettre Y.



### 2.10.3 Entrée du temps de conservation du produit



Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page des temps de conservation.



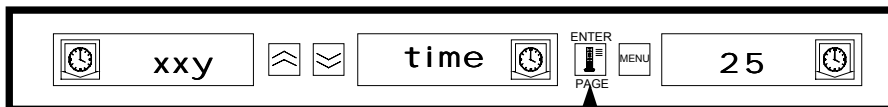
Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'à la sélection temps de conservation du produit.



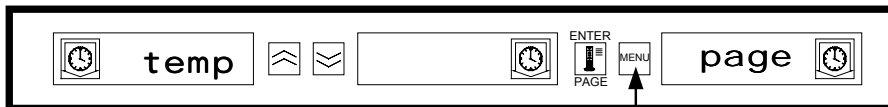
Enfoncez la touche flèche Haut/Bas pour régler le temps de conservation sur 25 minutes.



### 2.10.4 Entrée de la température de conservation du produit



Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page des températures.



Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'à la sélection température du plateau supérieur.



Enfoncez la touche flèche Haut/Bas pour modifier la température du plateau supérieur.



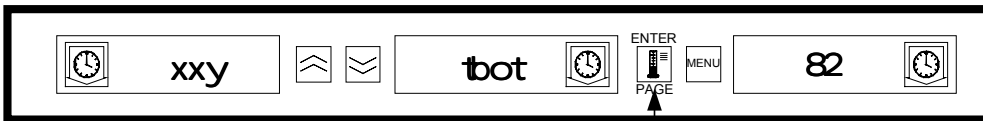
Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'à la sélection température du plateau inférieur.



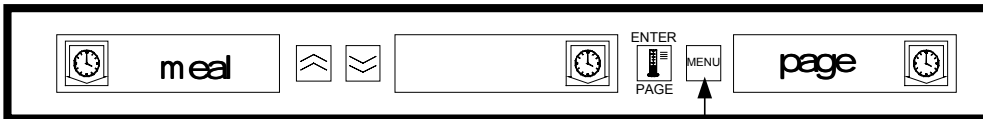
Enfoncez la touche flèche Haut/Bas pour modifier la température du plateau inférieur.



## 2.10.5 Entrée de l'utilisation repas



Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page des repas.



Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'à la sélection repas du produit.



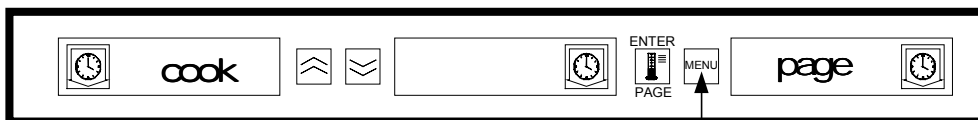
Enfoncez la touche flèche Haut/Bas pour sélectionner BFST (petit-déjeuner).



## 2.10.6 Entrée du délai avant davantage de cuisson



Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page de cuisson (cook).



Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'à la sélection cuisson du produit.



Enfoncez les touches flèche Haut/Bas pour régler le temps de cuisson souhaité.



Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes pour quitter le mode programmation et retourner au fonctionnement normal.

## 2.11 Réglage des affichages

### 2.11.1 Modification du temps d'affichage

La vitesse à laquelle une minuterie affiche en alternance la sélection produit et le temps de conservation peut être réglé de la manière suivante :

- ❖ Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes
- ❖ Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page de visualisation (View Page)
- ❖ Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'au verrou de sécurité (SECR LOCK)
- ❖ Enfoncez les touches flèche Haut et Bas pour entrer le code de sécurité (2 4 7)
- ❖ Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'au temps d'affichage du produit (PROD TIME)
- ❖ Enfoncez les touches flèche Haut et Bas pour modifier le temps d'affichage du produit
- ❖ Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'au temps d'affichage de la minuterie (TIMR TIME)
- ❖ Enfoncez les touches flèche Haut et Bas pour modifier le temps d'affichage de la minuterie
- ❖ Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes pour retourner au fonctionnement normal

### 2.11.2 Modification du temps d'affichage

Le niveau d'intensité de l'affichage du statut produit peut être réglé comme suit :

- ❖ Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes
- ❖ Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page de visualisation (View Page)
- ❖ Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'au verrou de sécurité (SECR LOCK)
- ❖ Enfoncez les touches flèche Haut et Bas pour entrer le code de sécurité (2 4 7)
- ❖ Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'au niveau d'intensité d'affichage
- ❖ Enfoncez les touches flèche Haut et Bas pour modifier l'intensité d'affichage
- ❖ Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes pour retourner au fonctionnement normal

### 2.11.3 Conversion de °C en °F

Les opérations suivantes permettent de convertir les indications de température de °C en °F.

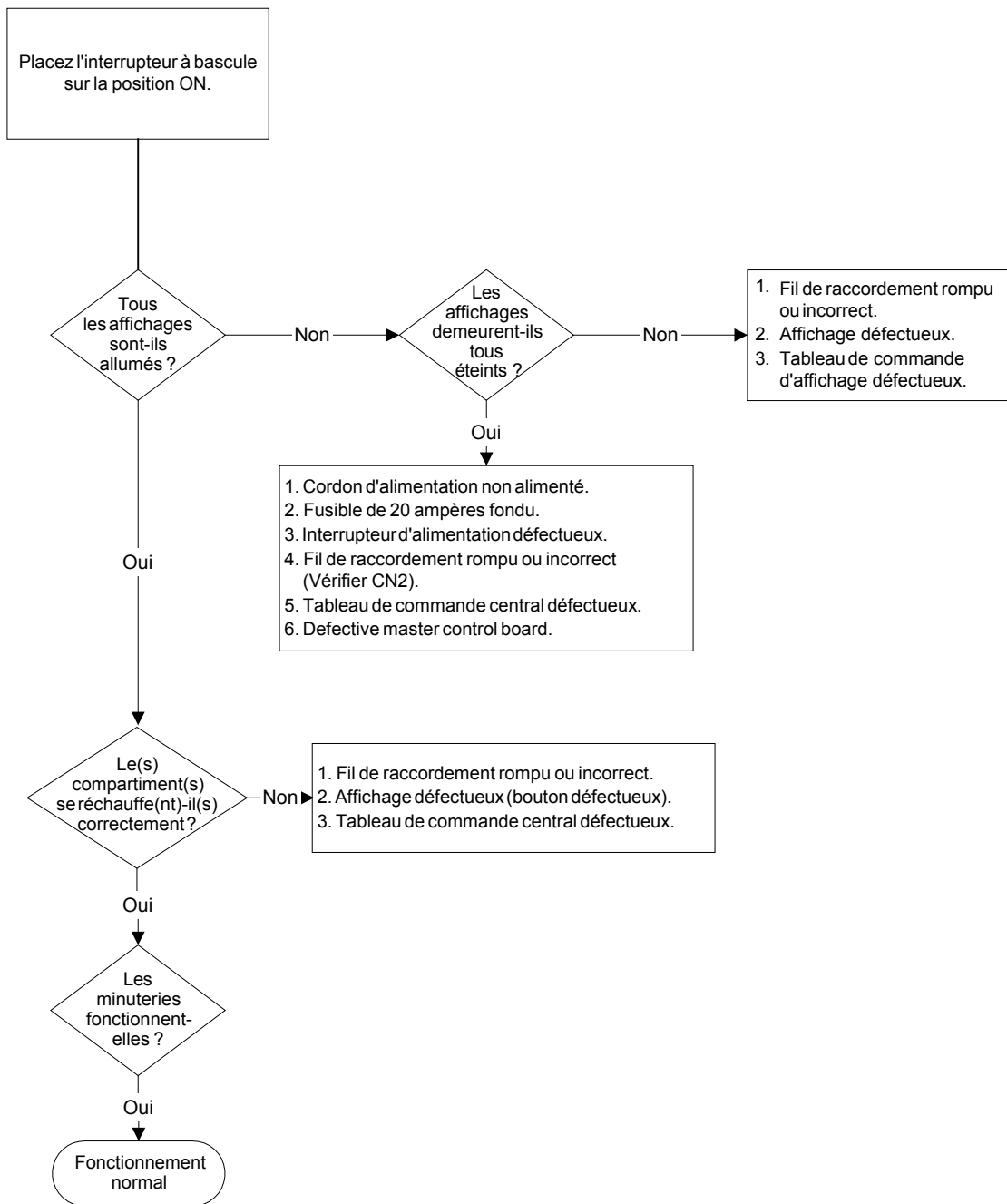
**REMARQUE :** Vous devez entrer le code de service pour instaurer ou modifier un temps de cuisson.

- ❖ Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes
- ❖ Enfoncez la touche PAGE pour faire défiler jusqu'à la page de visualisation (View Page)
- ❖ Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'au verrou de sécurité (SECR LOCK)
- ❖ Enfoncez les touches flèche Haut et Bas pour entrer le code de sécurité (2 4 7)
- ❖ Enfoncez la touche MENU pour faire défiler jusqu'aux unités d'affichage
- ❖ Enfoncez les touches flèche Haut et Bas pour convertir °C en °F
- ❖ Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes pour retourner au fonctionnement normal

# ARMOIRE DE CONSERVATION UNIVERSELLE – MANUEL DE L'UTILISATEUR

## CHAPITRE 3 : DEPANNAGE

### 3.1 Guide de dépannage pour l'Armoire de conservation universelle





# ARMOIRE DE CONSERVATION UNIVERSELLE – MANUEL DE L'UTILISATEUR ANNEXES

## Annexe A : Paramètres par défaut des produits alimentaires

Produit alimentaire	Nom d'affichage	Sélection repas	Point de réglage de température	Temps (min)
Saucisse	SAUS	BFST	85°C (185°F) plaque supérieure 85°C (185°F) plaque inférieure	60
Œufs	ROUN	BFST	79°C (175°F) plaque supérieure 79°C (175°F) plaque inférieure	20
Œufs	FOLD	BFST	79°C (175°F) plaque supérieure 79°C (175°F) plaque inférieure	20
Œufs brouillés	SCRA	BFST	79°C (175°F) plaque supérieure 79°C (175°F) plaque inférieure	20
Bacon	CBAC	BFST	79°C (175°F) plaque supérieure 79°C (175°F) plaque inférieure	30
Muffins	MUFF	BFST	79°C (175°F) plaque supérieure 79°C (175°F) plaque inférieure	20
Biscuits	BISC	BFST	79°C (175°F) plaque supérieure 79°C (175°F) plaque inférieure	60
Burrito	BURR	BFST	85°C (185°F) plaque supérieure 85°C (185°F) plaque inférieure	30
Tranches de viandes pour hamburger	10-1	LNCH	93°C (200°F) plaque supérieure 93°C (200°F) plaque inférieure	20
Tranches de viandes épaisses et ultra-épaisses	4-1	LNCH	93°C (200°F) plaque supérieure 93°C (200°F) plaque inférieure	20
Poulet grillé	NUGG	LNCH	93°C (200°F) plaque supérieure 93°C (200°F) plaque inférieure	60
Poisson	FISH	LNCH	93°C (200°F) plaque supérieure 93°C (200°F) plaque inférieure	30
Tranches de poulet pour Mc Chicken	McCK	LNCH	200°F (93°C) plaque supérieure 200°F (93°C) plaque inférieure	30

## **Annexe B : Entretien : nettoyage et mesures de précaution**

### **Après chaque utilisation – Nettoyez les plateaux/les bacs**

1. Enlevez tous les plateaux en plastique et en métal. Posez les plateaux/les bacs dans l'évier pour les nettoyer
2. Nettoyez les plateaux avec une solution ASPC chaude (*McD All-Purpose Super Concentrate – HCS*). La proportion est de 9ml de *McD ASPC (HCS)* pour 3,8 litres de solution. Rincez abondamment les plateaux/les bacs sous l'eau chaude.
3. Désinfectez les plateaux/les bacs en les plongeant dans une solution *McD Sink Sanitizer (HCS)* désinfectante (un paquet pour 38 litres d'eau) ou une solution *McD Sanitizer (HCS)* désinfectante (quatre paquets pour 38 litres d'eau) pendant une minute au moins. Enlevez-les de la solution désinfectante et laissez-les sécher à l'air libre.

### **Entretien quotidien – Nettoyez l'armoire**

1. A la fin d'une journée d'utilisation, passez en mode nettoyage (**Clean Mode – voir section 2.6.2 Mode nettoyage, pages 2-12**).

**Remarque : N'utilisez pas *McD Sink Sanitizer (HCS)* pour nettoyer l'extérieur de l'Armoire de conservation universelle.**

2. Laissez l'unité refroidir jusqu'à ce que le message **SAFE TO CLN** (sécurité assurée pour le nettoyage) s'affiche. Utilisez une brosse pour enlever tous les dépôts de la surface du compartiment en les repoussant vers l'extrémité opposée de l'armoire.

**Remarque : Pour le nettoyage des compartiments de l'armoire, utilisez uniquement la brosse prévue à cet effet. Les brosses et racloirs en métal et les éponges abrasives endommageraient irrémédiablement la surface des compartiments de l'armoire.**

**Remarque : N'utilisez pas d'autres produits nettoyants que *McD (APSC)(HCS)*. L'utilisation d'autres produits pourraient endommager les composants de contrôle (touches, affichages, etc.).**

3. Utilisez la brosse de nettoyage de l'armoire pour repousser tous les dépôts de particules vers l'extrémité opposée de l'armoire.
4. Utilisez une serviette humide, propre et désinfectée ainsi que la brosse de nettoyage de l'armoire pour nettoyer chaque compartiment. Nettoyez les surfaces supérieure et inférieure de chaque compartiment.
5. Epoussetez toutes les surfaces extérieures de l'armoire avec une serviette propre et désinfectée avec la solution *McD ASPC (HCS)*.
6. Eteignez l'unité.

## Annexe B : Entretien : nettoyage et mesures de précaution (suite)

### Entretien hebdomadaire – Les compartiments de l'armoire

Testez les plateaux inférieurs et supérieurs dans chacun des quatre compartiments de l'ACU en suivant la procédure suivante. Les compartiments doivent être propres, vides et à leur température de fonctionnement pendant au moins 30 minutes.

1. Enfoncez la touche de température (**voir Affichage des informations de température du compartiment à la page 2-15**) pour vous assurer que la température de point de réglage a été atteinte et est constante depuis 30 minutes.
2. Faites glisser le détecteur Atkins dans un compartiment : face vers le haut pour mesure la plaque chauffante supérieure et face vers le bas pour mesure la plaque chauffante inférieure. Placez le détecteur sur le centre de la plaque. Pour obtenir une lecture précise, le détecteur doit être dans un périmètre de  $\pm 1$  pouce du centre de la plaque.
3. Laissez au détecteur trois minutes pour se stabiliser.
4. Lisez la température sur le pyromètre. Elle devrait être identique, à  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 5^{\circ}\text{F}$ ) près, de la température dans l'ACU. Enfoncez une fois la touche de température pour que la plaque supérieure du compartiment soit dans la limite de tolérance de  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 5^{\circ}\text{F}$ ), vérifiez la plaque/le compartiment suivant(e). Si le résultat est hors tolérance, suivez la procédure suivante :
  - Entrez en mode programmation en enfonçant la touche Menu pendant cinq secondes au moins. Enfoncez la touche Page jusqu'à ce que View\_\_\_\_\_PAGE apparaisse dans l'affichage de contrôle du compartiment.
  - Enfoncez la touche Menu jusqu'à ce que SECR Lock \_ \_ \_ \_ soit affiché. Entrez le code de service (2 4 7) à l'aide des touches flèche haut et bas.
  - Enfoncez la touche Page pour afficher le compartiment nécessitant un réglage. (Pour le compartiment 1, l'affichage indique SLOT\_\_\_\_\_1.)
  - Enfoncez la touche Menu jusqu'à ce que vous obteniez la plaque supérieure ou inférieure pour la corriger. (Pour une plaque supérieure, l'affichage indique TOP OFST O.)
  - Enfoncez autant de fois que nécessaire la touche flèche Haut ou Bas pour entrer, par incrément de  $1^{\circ}\text{C}/\text{F}$ , la température correcte. Exemple : Si le RTD mesure  $65^{\circ}\text{C}$  ( $150^{\circ}\text{F}$ ) et que vous, vous mesurez  $68^{\circ}\text{C}$  ( $155^{\circ}\text{F}$ ), entrez  $+3^{\circ}\text{C}$  ( $+5^{\circ}\text{F}$ ) pour remédier au décalage. Si le RTD mesure  $66^{\circ}\text{C}$  ( $150^{\circ}\text{F}$ ) et que vous, vous mesurez  $63^{\circ}\text{C}$  ( $145^{\circ}\text{F}$ ), entrez  $-3^{\circ}\text{C}$  ( $-5^{\circ}\text{F}$ ) pour remédier au décalage.

### Entretien annuel – Nettoyez les ventilateurs d'aspiration

#### ATTENTION

L'alimentation doit être coupée au niveau du branchement dans le mur : dans le cas contraire, vous seriez exposé à des blessures graves voire la mort. L'interrupteur d'alimentation de l'armoire NE coupe PAS l'ensemble des alimentations en puissance de l'armoire. Ce service doit être effectué par un personnel de service qualifié.

## Entretien annuel – Nettoyez les ventilateurs d'aspiration (suite)

 **ATTENTION**

Manipulez l'armoire avec précaution. Chaque armoire pèse plus de 90 kilogrammes. Le déplacement/la manipulation de l'unité nécessite au moins deux personnes.

1. A la fin d'une journée d'utilisation, passez en mode nettoyage (CLEAN MODE) pour l'unité (voir Mode nettoyage, pages 2-9 à 2-10).
2. Effectuez tous les entretiens quotidiens.
3. Coupez au préalable toutes les sources d'alimentation avant de commencer les entretiens annuels. Voir l'avertissement ci-dessus.
4. Utilisez un tournevis Phillips pour retirer les deux vis de chaque panneau latéral. Mettez-les de côté.
5. Enlevez les panneaux latéraux de l'unité.
6. Procédez comme suit pour accéder aux ventilateurs d'évacuation :
  - a. Si l'armoire est une unité autonome unique ou l'unité supérieure d'une superposition, utilisez un tournevis à douille 5/16" pour ôter les quatre vis maintenant la partie supérieure de l'armoire. Enlevez la partie supérieure de l'armoire. Passez à l'étape 10.
  - b. Si l'armoire nécessitant un entretien est l'unité supérieure d'une superposition, utilisez un tournevis à douille 5/16" pour ôter les quatre vis maintenant la tablette de l'équipement. Les vis sont situées sur chaque côté de l'unité, près des coins supérieurs du panneau interne.
7. Utilisez un tournevis à douille 5/16" pour dévisser les deux vis à tête hexagonale #10-32 de chaque côté du panneau frontal.
8. Retirez le panneau frontal. Il n'est pas nécessaire de déconnecter le câblage d'interrupteur.
9. Si nécessaire, enlevez les câbles et le faisceau de conducteurs pour libérer la grille. Posez des marques distinctes sur chaque câble pour en simplifier le ré-assemblage. Saisissez le bord de la grille et tirez dessus jusqu'à ce qu'elle se heurte aux butées. Placez le panneau sur le haut de la grille.
10. Epoussetez les lames du ventilateur d'évacuation à l'aide d'un linge propre et humidifié avec la solution *McD ASPC (HCS)*. Prenez garde à ne toucher aucune connexion électrique avec le linge. Cette procédure assure l'efficacité de fonctionnement du ventilateur.
11. Répétez ces étapes dans l'ordre inverse pour ré-assembler l'unité.

## Annexe C : S.O.C. pour l'Armoire de conservation universelle (ACU)

La procédure pour l'Armoire de conservation universelle (ACU) utilisée pour des **PRODUITS FRITS** est similaire à notre procédure actuelle. La seule différence réside dans le fait que les produits frits sont contenus dans un bac en métal accueilli par un plateau à miettes et placé dans un compartiment de l'armoire prédéfini. Ces plateaux ne nécessitent pas de couvre-plateau.

La procédure pour l'Armoire de conservation universelle (ACU) utilisée pour des **PRODUITS GRILLES** est également similaire à notre procédure actuelle. Les seules différences sont les suivantes :

- Le produit **ne doit pas** être égoutté lorsqu'il est ôté du gril.
- Utilisez un couvre-plateau pour tous les produits grillés.
- Le produit est empilé lorsqu'il est placé dans le bon compartiment. Les tranches de viande 10-à-1 et les tranches de chair à saucisse peuvent être empilées par six au maximum. Les œufs (à l'exception des œufs brouillés), le poulet grillé et les tranches de viande 4-à-1 peuvent être empilés par trois au maximum (**voir Annexe F, page A-7**)

La procédure pour l'Armoire de conservation universelle utilisée pour des **BISCUITS** est la suivante :

- Une fois les biscuits sortis du four, ôtez l'emballage et ouvrez la boîte en carton.
- Placez un couvre-plateau dans le plateau et faites glisser les biscuits sur ce dernier. Les plateaux à biscuits peuvent contenir jusqu'à 30 biscuits glacés, 20 « scratch biscuits » ou 20 muffins.

## Annexe D : Graphique de production

Week-end	Menu classique					
Taille de plateau/Pile recommandée	9/3	6/3	8/3	1/1	8/1	8/1
Volume très élevé	18/6	12/3	15/3	1/1	10/1	14/1
Unités	Plateaux	Plateaux	# Pièces	Sacs	# Pièces	# Pièces
Tranche horaire	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCk	Poisson

Week-end	Menu Petit-déjeuner							
Taille de plateau/Pile recommandée	30/1	12/3	6/3	6/1	6/3	15/3	5/1	9/1
Volume très élevé	30/1	24/6	18/3	6/1	18/3	30/3	20/1	9/1
Unités	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux
Tranche horaire	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

# Annexe E : Mini-guide de référence ACU

## 1. Passage au mode programmation



Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes au moins

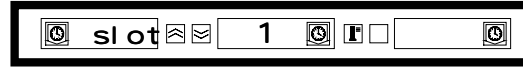


RESULTAT : Vous êtes en mode programmation

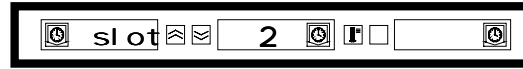
## 2. Sélection de la page des compartiments



Enfoncez la touche PAGE pour sélectionner le compartiment.

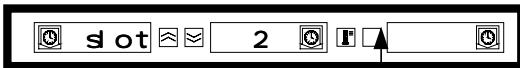


RESULTAT



Maintenez enfoncée la touche PAGE pour sélectionner le compartiment suivant.

## 3. Sélection des positions repas et plateau



Enfoncez la touche MENU pour sélectionner les positions repas (*bfst*, petit-déjeuner ou *Inch*, déjeuner) et plateau.



RESULTAT



Maintenez enfoncée la touche MENU pour sélectionner le repas souhaité.



## 4. Sélection du produit



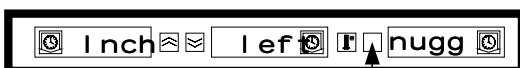
Enfoncez les touches flèche HAUT et BAS pour sélectionner le produit.



RESULTAT



## 5. Passage à la position plateau suivante

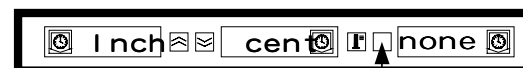


Enfoncez la touche MENU pour passer à la position plateau suivante.



RESULTAT

## 6. Sortie du mode programmation



Maintenez enfoncée la touche MENU pendant 5 secondes au moins



RESULTAT : Vous avez quitté le mode programmation

Lorsqu'en mode de fonctionnement normal, NONE (aucun) est sélectionné, l'affichage affiche ///.

Remarque : Pour chaque compartiment, le produit sélectionné pour la position plateau la plus à gauche détermine la température de conservation du compartiment entier (toutes les positions plateau). Si un produit ne peut pas être sélectionné pour les plateaux centraux ou droits, la température de conservation est incompatible avec celle du plateau gauche. En général, le pain et les produits grillés sont réglés sur 68°C et les produits frits sur 93°C.

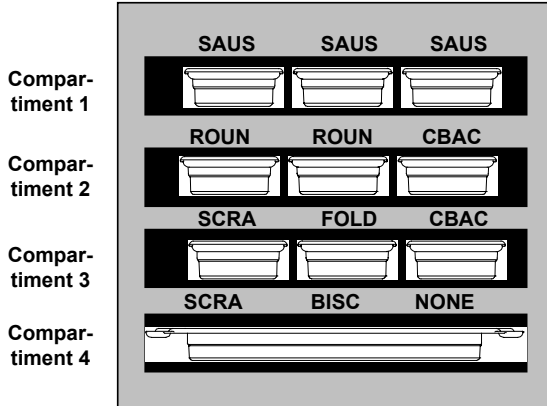
# Annexe F : Installations/empilements classiques de l'ACU

## Installations classiques

### Réglage Petit-déjeuner

Paramètres par défaut

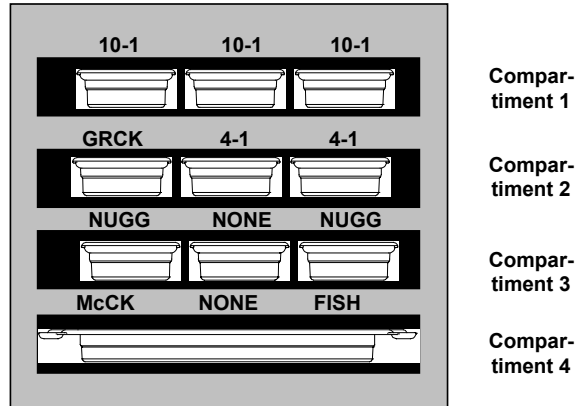
Gauche Centre Droite



### Réglage Déjeuner

Paramètres par défaut

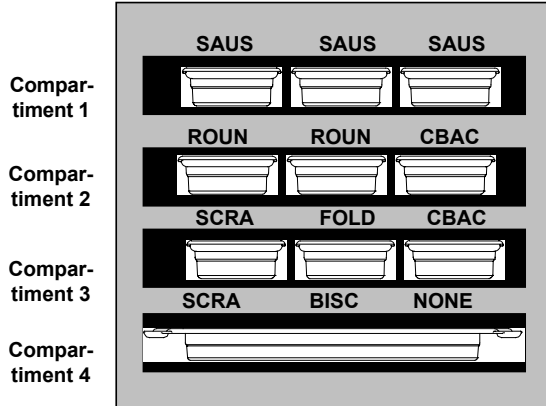
Gauche Centre Droite



### Réglage Petit-déjeuner classique

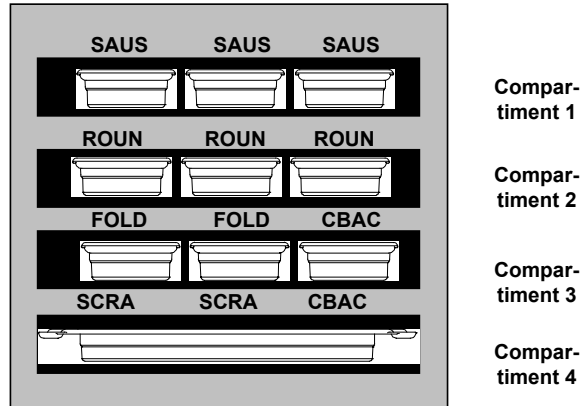
Armoire gauche\*

Gauche Centre Droite



Armoire droite

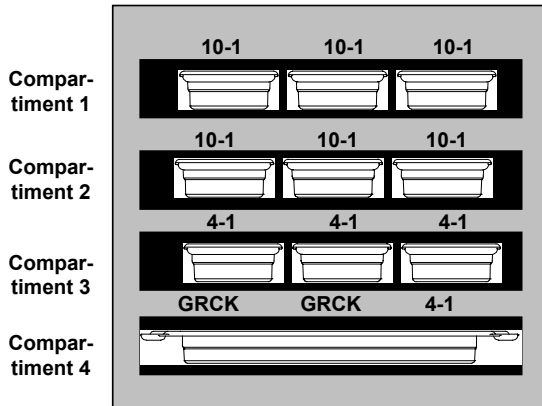
Gauche Centre Droite



### Réglage Déjeuner classique

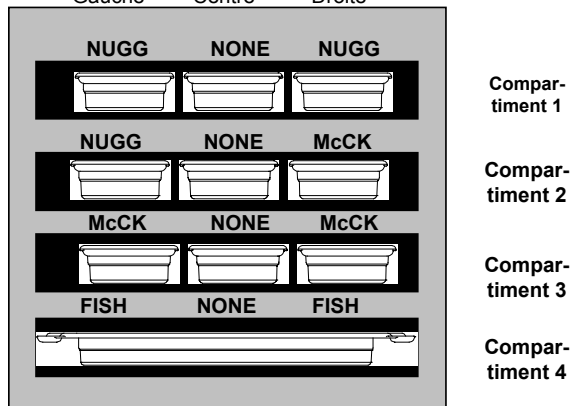
Armoire gauche\*

Gauche Centre Droite



Armoire droite

Gauche Centre Droite



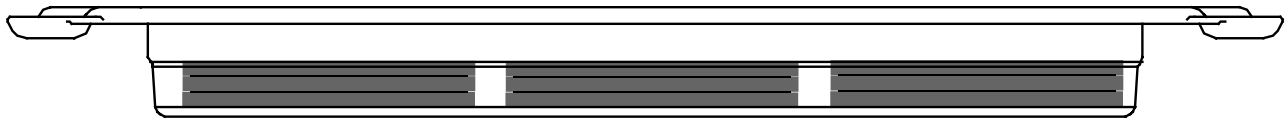
\*Remarque : Dans cet exemple, les biscuits (BISC) et les Muffins (MUFF) occupent les trois positions plateau d'un compartiment. C'est pourquoi le plateau central doit être réglé sur le produit (BISC ou MUFF) et les positions plateau droite et gauche doivent être réglées sur NONE (aucun). Si une position plateau n'a pas de produit, sélectionnez NONE (aucun).

## Annexe F : Installations/empilements classiques (suite)

### Empilements classiques

10-1 Tranches de viande pour hamburgers

**Pile recommandée - Volume normal 9/3**



**Pile recommandée - Volume ultra-élevé 18/6**

