



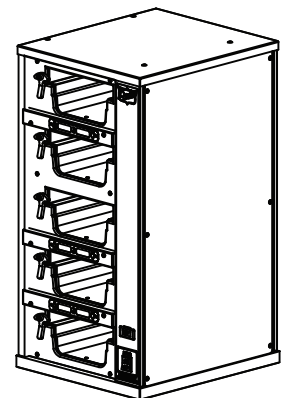
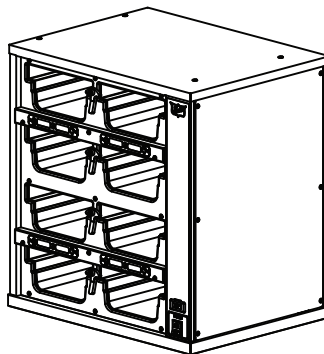
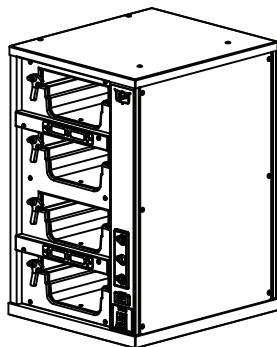
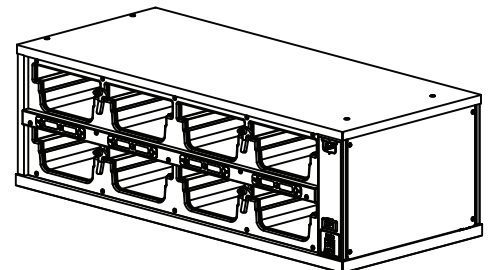
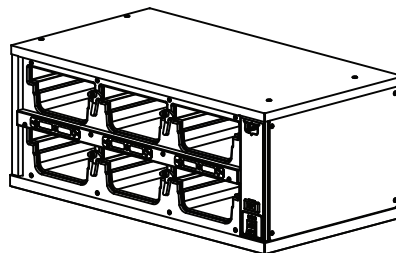
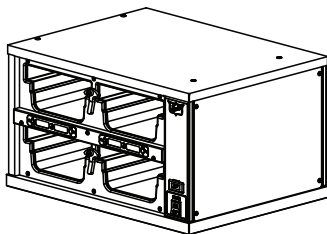
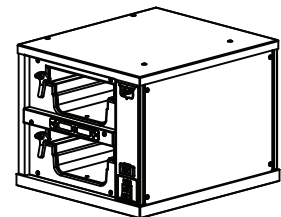
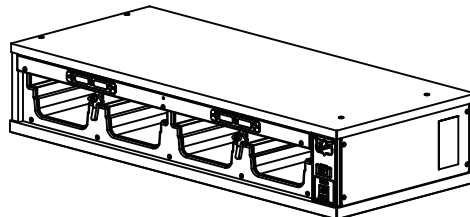
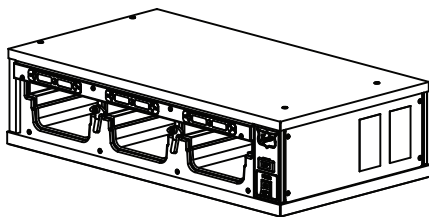
Your Solutions Partner

Manuel d'installation et d'utilisation

CASIER DE STOCKAGE D'ALIMENTS

MODÈLES

FWM3-13 **FWM3-14** **FWM3-21**
FWM3-22 **FWM3-23** **FWM3-24**
FWM3-41 **FWM3-42** **FWM3-51**



**Prière de lire ce manuel en totalité avant d'installer,
d'utiliser ou d'entretenir ce matériel.**

Copyright © 2021 Duke Manufacturing Co. Tous droits réservés.
La reproduction de ce manuel sans autorisation est interdite.
Duke est une marque déposée de Duke Manufacturing Co.

N° réf. 156776
REV AC 11/23/2121



TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ	4
INTRODUCTION PRÉPARÉE PAR LE FABRICANT.....	6
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	7
MODÈLE FWM3-13	7
MODÈLE FWM3-14	8
MODÈLE FWM3-21	9
MODÈLE FWM3-22	10
MODÈLE FWM3-23.....	11
MODÈLE FWM3-24.....	12
MODÈLE FWM3-41	13
MODÈLE FWM3-42.....	14
MODÈLE FWM3-51.....	15
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	16
SUPERPOSITION D'UNITÉS	17
UTILISATION	18
LISTE DES VÉRIFICATIONS À L'OUVERTURE.....	18
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET RÉGLAGES	18
LISTE DES VÉRIFICATIONS À LA FERMETURE	18
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	18
ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE.....	18
OPTIONS DE MENU DU KEYPAD.....	19
MISE SOUS TENSION	19
FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE.....	20
DÉCRÉMENTATION DU TEMPS.....	20
MODE MENU.....	21
PROGRAMMATION WEB	22
CRÉER UN NOUVEAU MENU.....	22
RÉVISER UN PARAMÈTRE DU CABINET.....	25
DÉPANNAGE	26
INDICATIONS D'ANOMALIES DE COMMANDES ÉLECTRONIQUES	26
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE	26
SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE	26
LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES	28
SCHÉMAS DE CÂBLAGE.....	32
MONTAGE SUR TABLE (5X1).....	38

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER LE MATÉRIEL ÉLECTRONIQUE, QUI DOIT PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE INITIALE ET AU RÉGLAGE EN CLIENTÈLE DU MATÉRIEL DONT TRAITE CE MANUEL.

LIRE CE MANUEL ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER, D'INSTALLER OU D'ENTREtenir LE MATÉRIEL.

⚠️ AVERTISSEMENT : l'inobservation de certaines des instructions données dans ce manuel peut entraîner des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrect peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : (É.-U./CAN UNIQUEMENT) Les branchements électriques ne doivent être effectués que par un professionnel agréé.

⚠️ AVERTISSEMENT : les branchements électriques et les mises à la terre doivent être conformes aux parties applicables des codes national et/ou locaux de l'électricité. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : avant de raccorder l'appareil au secteur, vérifier que les branchements électriques et les mises à la terre sont conformes aux parties applicables des codes national et/ou locaux de l'électricité. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : avant de raccorder l'appareil au secteur, vérifier que ce branchement est conforme aux spécifications figurant sur la plaque signalétique. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : Instructions de mise à la terre UL73 : cet appareil doit être raccordé à un câblage métallique à demeure mis à la terre. Sinon, un connecteur de mise à la terre du matériel doit être utilisé pour raccorder les conducteurs du circuit à la borne ou au fil de mise à la terre de l'appareil. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : les appareils pourvus d'un cordon souple d'alimentation sont fournis avec une fiche tripolaire de mise à la terre. Cette fiche doit être impérativement branchée dans une prise tripolaire correctement mise à la terre. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : Si la prise n'est pas du type à mise à la terre approprié, s'adresser à un électricien. Ne pas enlever la broche de mise à la terre de la fiche. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : Avant d'effectuer toute opération d'entretien impliquant un branchement ou débranchement électrique et/ou une exposition à des composants électriques, toujours exécuter la procédure de consignation (VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE). Débrancher tous les circuits. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : Avant de déposer tout panneau en tôle ou d'entretenir cet appareil, toujours exécuter la procédure de consignation (VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE). S'assurer que tous les circuits sont débranchés. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : Ne pas se servir de cet appareil si tous ses couvercles et panneaux d'accès ne sont pas bien en place. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : pour assurer la sécurité, ne pas utiliser ni entreposer de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables au voisinage de cet appareil ou de tout autre. Sinon, on peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : ne pas essayer de se servir de cet appareil en cas de panne de secteur. Sinon, on peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

⚠️ AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou dont l'expérience et la compétence sont insuffisantes, sauf si elles ont bénéficié d'un contrôle ou d'une formation à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour faire en sorte qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT : Il est recommandé de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT : Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o agente autorizado o persona calificada para evitar un peligro.

ATTENTION

Respecter les directives suivantes :

- Des dégagements minima par rapport à tous les murs et matériaux combustibles doivent être maintenus.
- Maintenir l'endroit où se trouve l'appareil libre de matériaux combustibles.
- Maintenir un dégagement suffisant pour les orifices d'aération.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sur le type de courant indiqué sur l'autocollant signalétique.
- Conserver ce manuel pour pouvoir s'y référer plus tard.

INTRODUCTION PRÉPARÉE PAR LE FABRICANT

Cet appareil de stockage d'aliments a été mis au point par Duke pour permettre un stockage de longue durée grâce auquel les aliments conservent une qualité élevée de produits « fraîchement cuits ».

Ce casier de stockage d'aliments utilise la technologie de « dissipation thermique » brevetée par Duke pour assurer une distribution uniforme de chaleur par le bas et les côtés des bacs. Cela permet de stocker des aliments précuits pendant des périodes prolongées sans dégradation sensible de leur qualité, ce qui réduit les pertes et le gaspillage.

Les compartiments autonomes, de forme individualisée et étanches de l'appareil de stockage d'aliments Duke éliminent le transfert d'odeur et de goût des aliments. Étanches et épousant la forme du bac, les compartiments n'ont pas besoin d'être démontés pour le nettoyage et les changements de produit.

La conception unique du casier de stockage d'aliments Duke permet un fonctionnement à une même température pour toutes les catégories de produits. Cette température autorisée de 82 °C (180 °F) est présélectionnée à l'usine. Cela réduit la possibilité d'une irrégularité de fonctionnement d'un restaurant à l'autre.

Le casier de stockage d'aliments Duke est également conçu pour permettre une remise en température des produits alimentaires. Le thermostat doit être réglé à au moins 82 °C (180 °F) pour permettre une remise en température. Afin de respecter les normes d'hygiène, ne pas régler la température à moins de 82 °C (180 °F) environ.

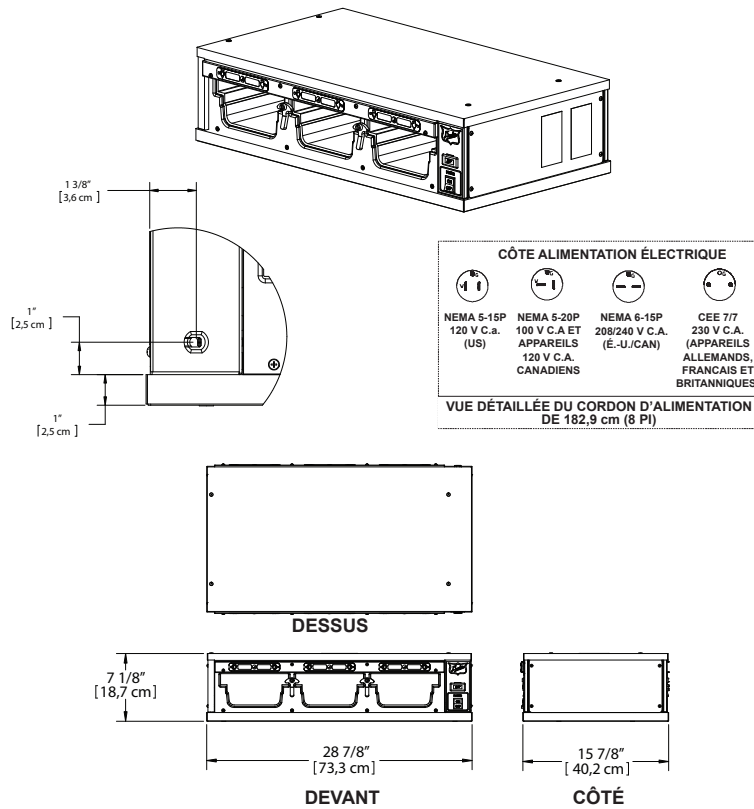
AVIS : seules des personnes qualifiées doivent modifier les températures présélectionnées.

LOCALISATION DU NUMÉRO DE SÉRIE

L'étiquette sur les données du numéro de série est localisée à l'arrière de l'unité, au-dessus de l'entrée de la corde d'alimentation. Référez-vous à l'étiquette sur les données du numéro de série pour obtenir les exigences en électricité spécifiques. Le numéro de série et le numéro du modèle sont requis pour communiquer avec le département des services de Duke.

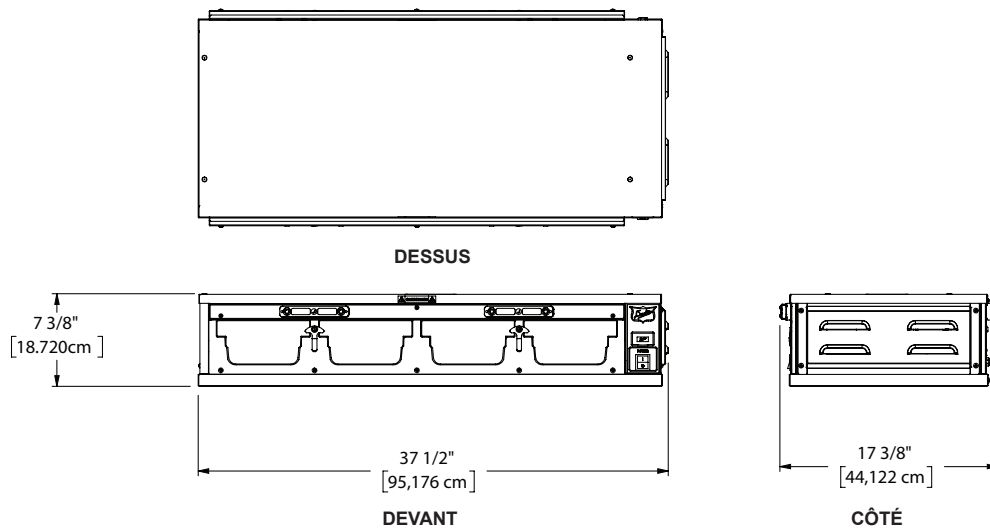
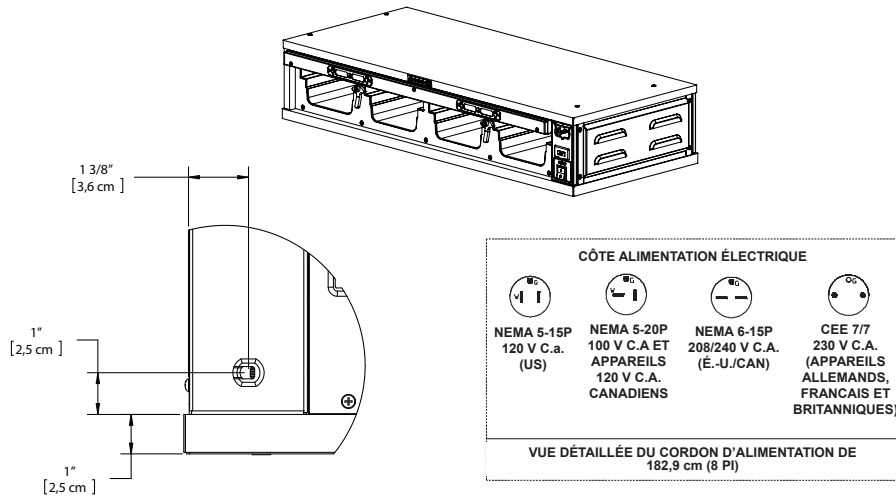
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE FWM3-13					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-13-100	34,1 kg (75 lbs)	100	600	6,0	60
FWM3-13-120	34,1 kg (75 lbs)	120	600	5,0	60
FWM3-13-208	34,1 kg (75 lbs)	208	900	4,0	60
FWM3-13-230	34,1 kg (75 lbs)	230	900	4,0	50
FWM3-13-240	34,1 kg (75 lbs)	240	900	4,0	60



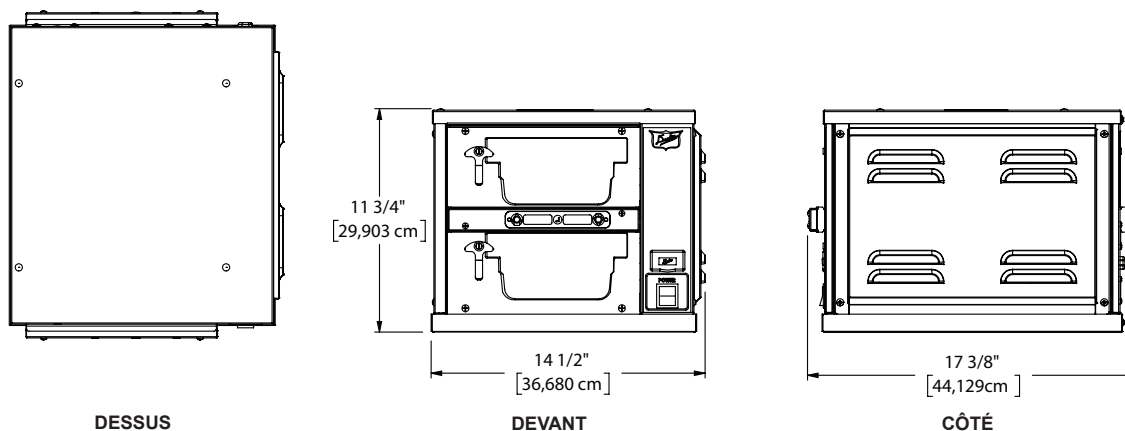
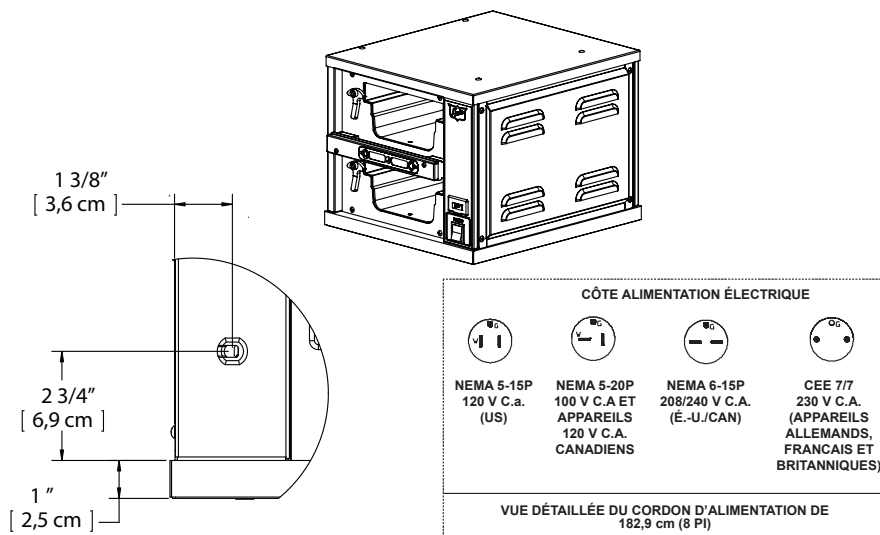
Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-14					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-14-100	50,5 kg (111 lbs)	100	800	8,0	60
FWM3-14-120	50,5 kg (111 lbs)	120	800	7,0	60
FWM3-14-208	50,5 kg (111 lbs)	208	1200	6,0	60
FWM3-14-230	50,5 kg (111 lbs)	230	1200	5,0	50
FWM3-14-240	50,5 kg (111 lbs)	240	1200	5,0	60



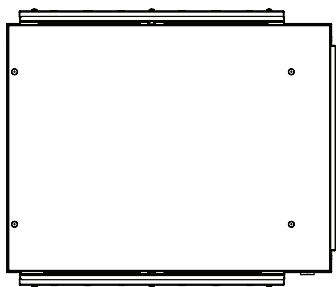
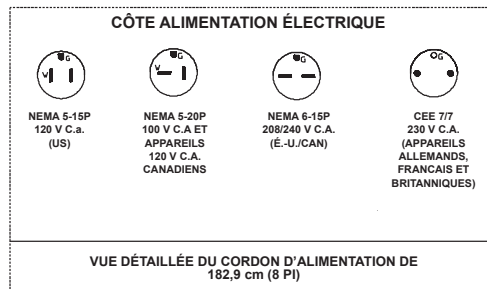
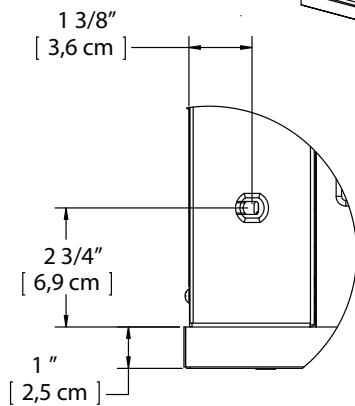
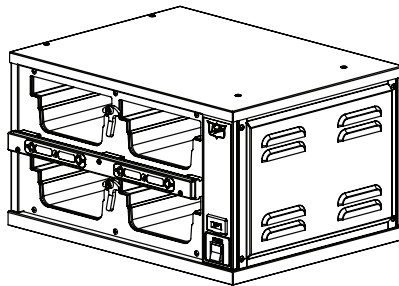
Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-21					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-21-100	30,5 kg (67 lbs)	100	400	4,0	60
FWM3-21-120	30,5 kg (67 lbs)	120	400	4,0	60
FWM3-21-208	30,5 kg (67 lbs)	208	600	3,0	60
FWM3-21-230	30,5 kg (67 lbs)	230	600	3,0	50
FWM3-21-240	30,5 kg (67 lbs)	240	600	3,0	60

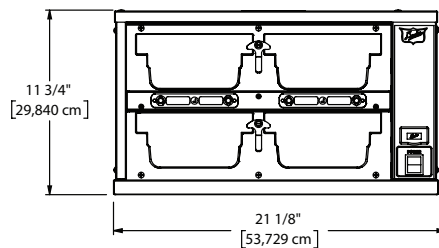


Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

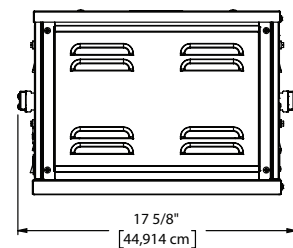
MODÈLE FWM3-22					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-22-100	41,4 kg (91 lbs)	100	800	8,0	60
FWM3-22-120	41,4 kg (91 lbs)	120	800	7,0	60
FWM3-22-208	41,4 kg (91 lbs)	208	1200	6,0	60
FWM3-22-230	41,4 kg (91 lbs)	230	1200	5,0	50
FWM3-22-240	41,4 kg (91 lbs)	240	1200	5,0	60



DESSUS



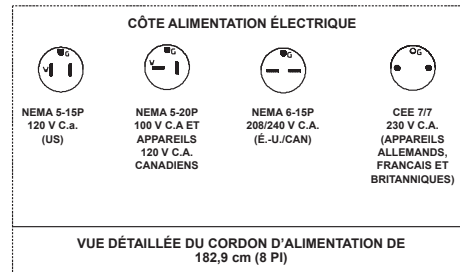
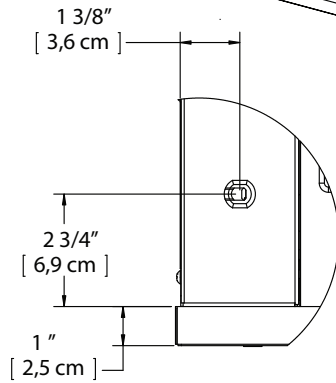
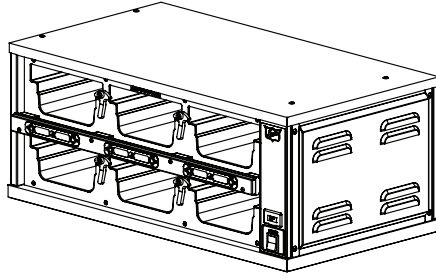
DEVANT



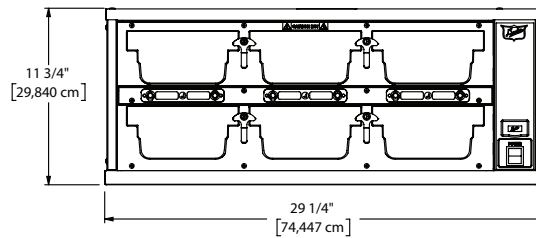
CÔTÉ

Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

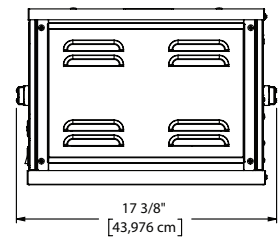
MODÈLE FWM3-23					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-23-100	51,4 kg (113 lbs)	100	1200	12,0	60
FWM3-23-120	51,4 kg (113 lbs)	120	1200	10,0	60
FWM3-23-208	51,4 kg (113 lbs)	208	1800	9,0	60
FWM3-23-230	51,4 kg (113 lbs)	230	1800	8,0	50
FWM3-23-240	51,4 kg (113 lbs)	240	1800	8,0	60








DESSUS



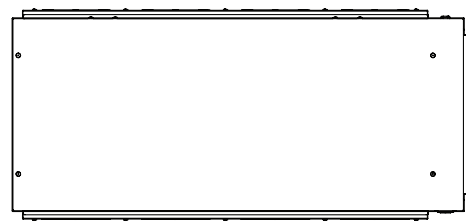
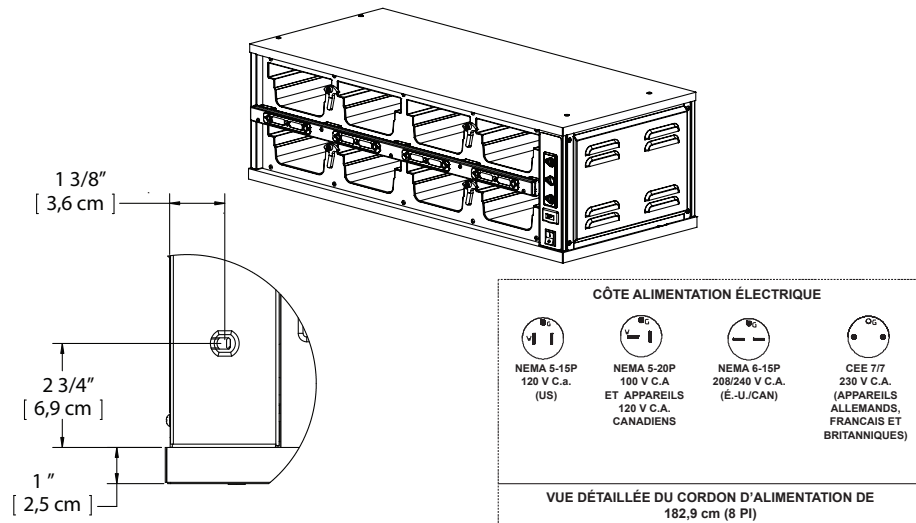
DEVANT



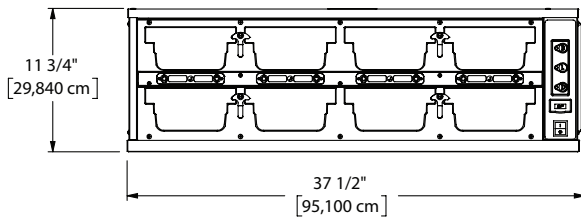
CÔTÉ

Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

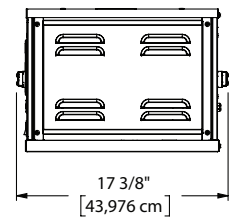
MODÈLE FWM3-24					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-24-100	69,1 kg (141 lbs)	100	1600	16,0	60
FWM3-24-120	69,1 kg (141 lbs)	120	1600	13,0	60
FWM3-24-200	69,1 kg (141 lbs)	200	2400	12,0	50
FWM3-24-208	69,1 kg (141 lbs)	208	2400	12,0	60
FWM3-24-230	69,1 kg (141 lbs)	230	2400	10,0	50
FWM3-24-240	69,1 kg (141 lbs)	240	2400	10,0	60



DESSUS



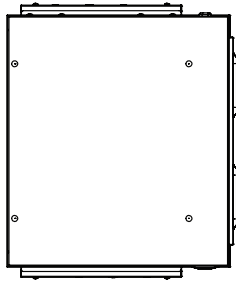
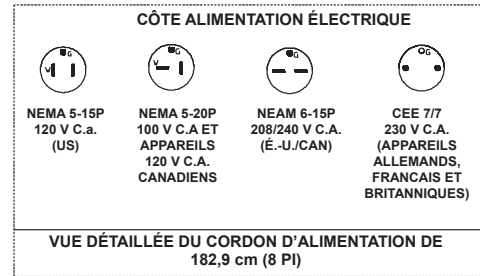
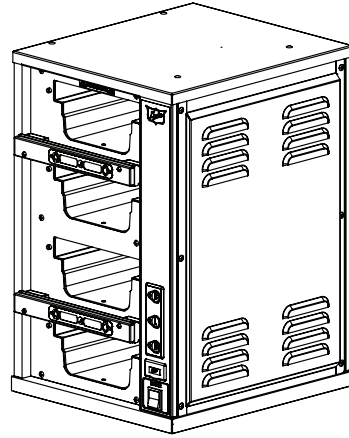
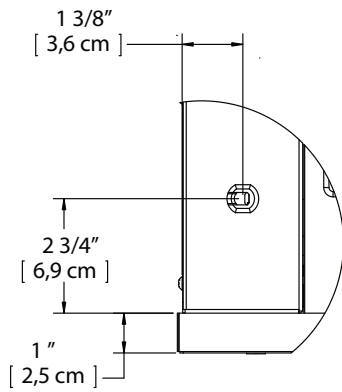
DEVANT



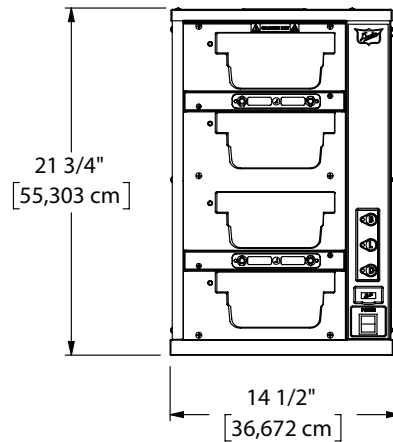
CÔTÉ

Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

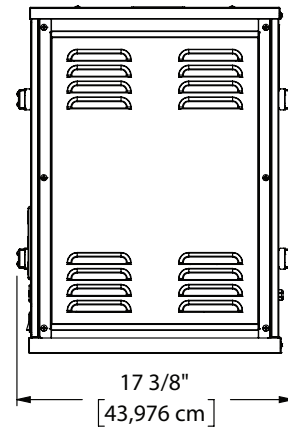
MODÈLE FWM3-41					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-41-100	45 kg 100 lbs)	100	800	8,0	60
FWM3-41-120	45 kg 100 lbs)	120	800	7,0	60
FWM3-41-208	45 kg 100 lbs)	208	1200	6,0	60
FWM3-41-230	45 kg 100 lbs)	230	1200	5,0	50
FWM3-41-240	45 kg 100 lbs)	240	1200	5,0	60



DESSUS



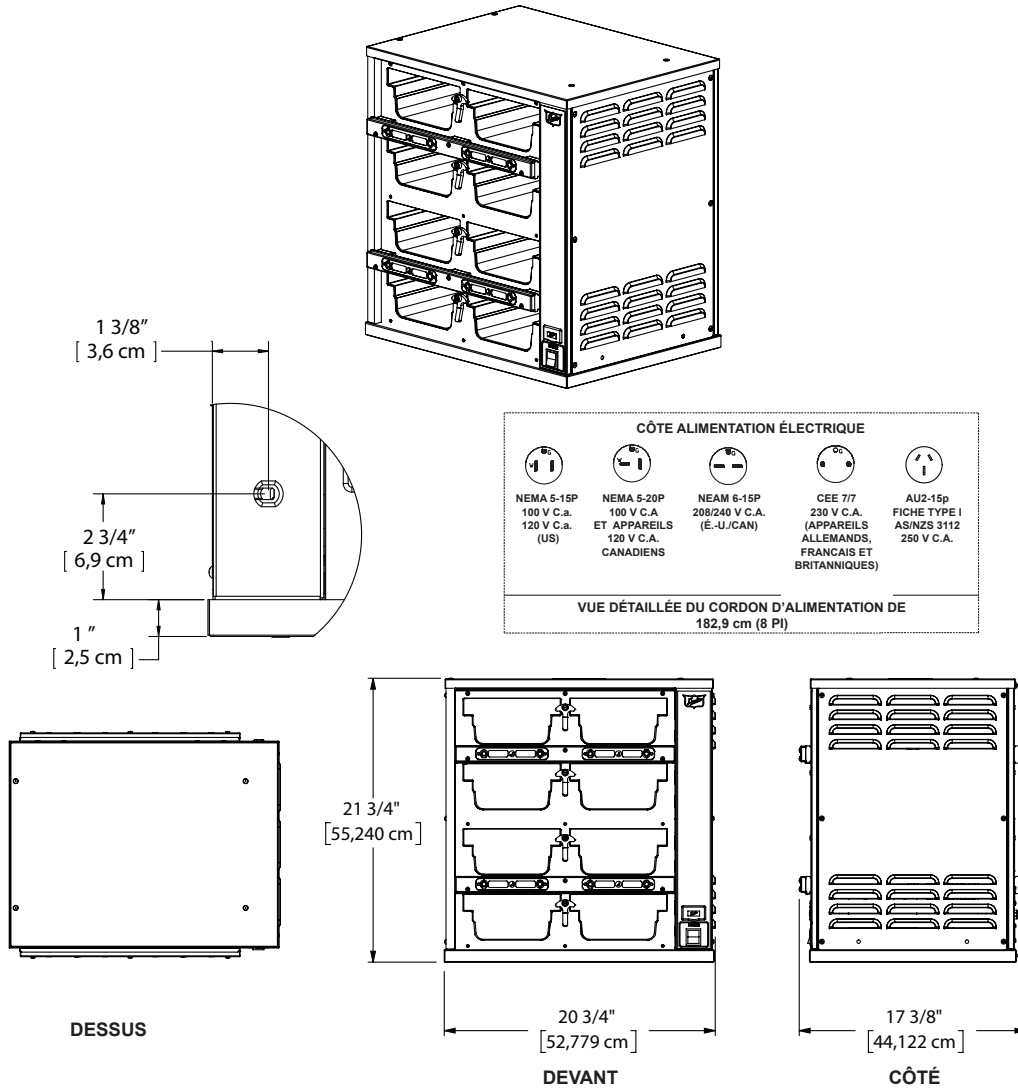
DEVANT



CÔTÉ

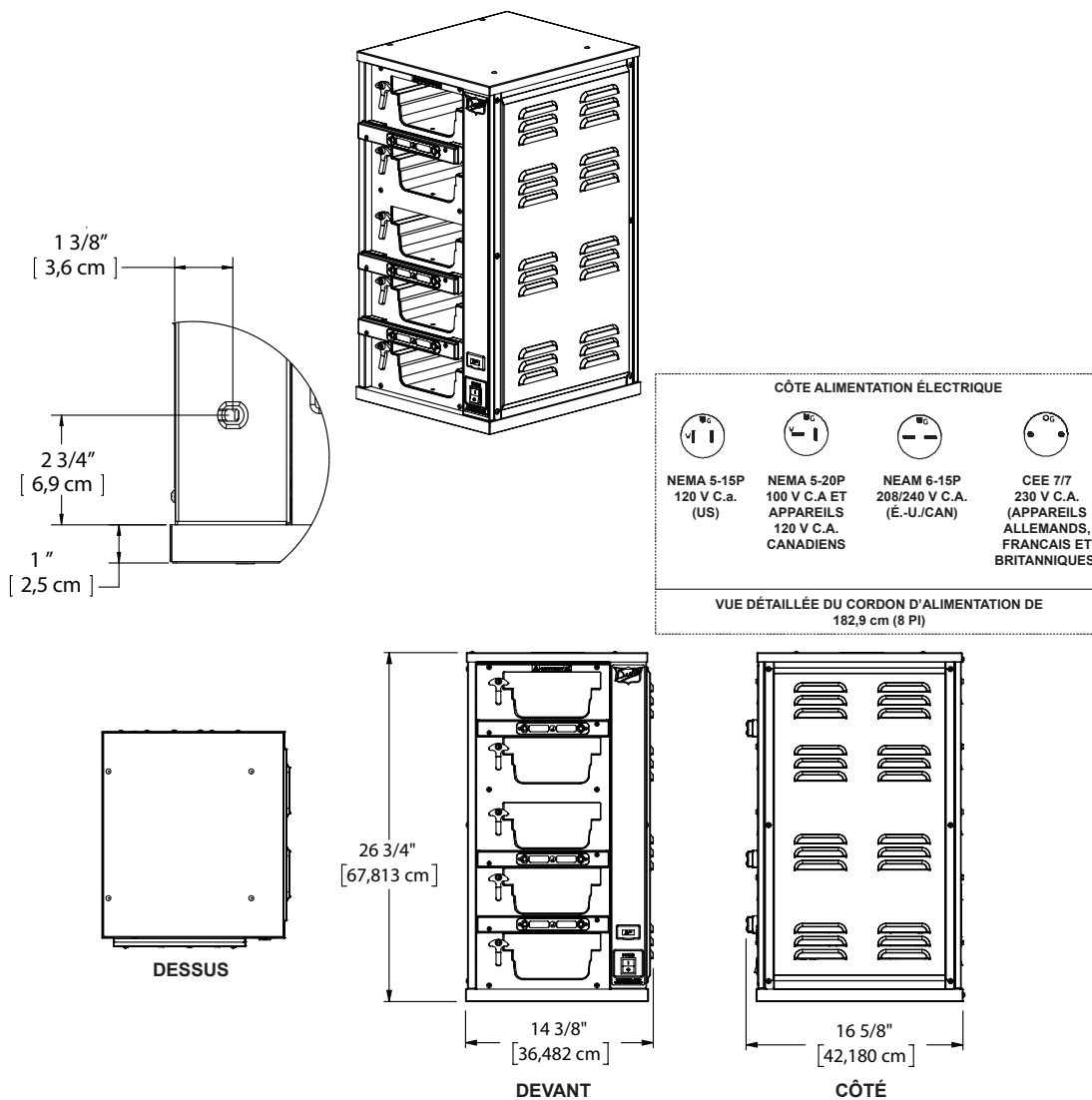
Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-42					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-42-100	65,8 kg (145 lbs)	100	1600	16,0	60
FWM3-42-120	65,8 kg (145 lbs)	120	1600	13,0	60
FWM3-42-208	65,8 kg (145 lbs)	208	2400	12,0	60
FWM3-42-230	65,8 kg (145 lbs)	230	2400	10,0	50
FWM3-42-240	65,8 kg (145 lbs)	240	2400	10,0	60



Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

MODÈLE FWM3-51					
MODÈLE	POIDS À L'EXPÉDITION	Tension C.A. (V ~)	Watts (W)	Ampères (A)	FRÉQUENCE (Hz)
FWM3-51-100	56,8 kg (125 lbs)	100	1000	10,0	60
FWM3-51-120	56,8 kg (125 lbs)	120	1000	8,0	60
FWM3-51-208	56,8 kg (125 lbs)	208	1500	7,0	60
FWM3-51-230	56,8 kg (125 lbs)	230	1500	7,0	50
FWM3-51-240	56,8 kg (125 lbs)	240	1500	6,0	60



Déclaration de conformité		
	Norme : UL197	Dossier : KNGT.E17421
	Norme : CSA-C22.2 n° 109	Dossier : KNGT7.E17421
	Norme : ANSI / NSF 4	Dossier : TSQT.E157479
	Directive 2006/95/EC : EN60335 -1:2002, A1, A2, A11, A12 EN 60335-2-49:2003	Directives 89/336/EEC et 2004/108/EC: EN61000-3-2 EN 55014-1 EN61000-3-3 EN55014-2
	WEEE RoHS, directive 2002/96/EC	

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Examiner le carton et/ou la caisse de transport en notant soigneusement tout dommage extérieur sur le récépissé au destinataire.
2. Prendre contact immédiatement avec le transporteur et lui transmettre une déclaration d'avarie. Conserver tous les matériaux d'emballage lorsqu'on fait une telle déclaration. Il incombe à l'acheteur de présenter des déclarations d'avaries et celles-ci ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Déballez l'appareil et l'examinez pour voir s'il est endommagé.
4. Signaler immédiatement toute trace de choc ou rupture au fournisseur.

ATTENTION : Ne pas essayer de se servir de l'appareil s'il est endommagé.

5. Enlever tous les matériaux de l'intérieur de l'appareil.
6. Si l'appareil a été entreposé dans un endroit très froid, attendre pendant quelques heures avant de le brancher.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Aux Etats-Unis, l'appareil doit être installé conformément aux réglementations suivantes :

1. Codes de l'état et locaux.
2. Code national de l'électricité (National Electrical Code, ANSI/NFPA n° 70, dernière édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269 USA.
3. Norme d'évacuation des vapeurs des appareils de cuisson (Vapor Removal from Cooking Equipment, NFPA- 96, dernière édition) disponible auprès de la NFPA.

Au Canada, l'appareil doit être installé conformément aux réglementations suivantes :

1. Codes locaux
2. Code canadien de l'électricité (Canadian Electrical Code, CSA C22.2 n° 3, dernière édition) disponible auprès de la Canadian Standards Association, 5060 Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

Dans les pays de la Communauté Européenne, l'appareil doit être installé conformément aux réglementations suivantes :

1. Codes locaux
2. Code européen de l'électricité (IEC/CENELEC)

IMPLANTATION DE L'APPAREIL

- Ne pas installer l'appareil près ni au-dessus de sources de chaleur telles qu'un four ou une friteuse.
- Installer l'appareil sur un plan de travail horizontal.
- La prise de courant doit se trouver à un endroit permettant d'accéder à la fiche lorsque l'appareil est en place.
- Le FMW est conçu pour être accessible d'un côté ou de l'autre.
- Faire fonctionner l'appareil conformément aux instructions d'utilisation données dans ce manuel.

Spécifications de dégagements

SPÉCIFICATION DE DÉGAGEMENT	DÉGAGEMENT EN PO
Dessus	0
Côté droit	1
Côté gauche	1
Dessous	0
Arrière	OUVERT

- Une bonne circulation d'air autour de l'appareil refroidit les composants électriques de celui-ci. Si la circulation d'air est gênée, l'appareil peut mal fonctionner et la durée de service des composants électriques est réduite.

⚠ AVERTISSEMENT : pour éviter tout risque d'électrocution ou de mort, cet appareil doit être mis à la terre et la fiche ne pas être modifiée.

⚠ AVERTISSEMENT : avant de raccorder l'appareil au secteur, vérifier que ce branchement est conforme aux spécifications figurant sur la plaque signalétique. L'inobservation de cette règle peut causer des dégâts matériels et des blessures graves, voire mortelles.

EARTHING INSTRUCTIONS

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution en offrant une voie de fuite au courant électrique en cas de court-circuit. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement posée et mise à la terre.

Consulter un électricien ou réparateur qualifié si on comprend mal les instructions de mise à la terre ou en cas de doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.

NE PAS UTILISER DE CORDON PROLONGATEUR. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est trop court, faire poser une prise tripolaire (ou la prise du type propre au pays concerné pour les appareils commercialisés à l'étranger) par un électricien qualifié. Raccorder cet appareil à un circuit distinct dont les caractéristiques électriques correspondent à celles qui figurent sur sa plaque signalétique.

BORNE EXTÉRIEURE DE MISE À LA TERRE ÉQUIPOTENTIELLE (EXPORTATION UNIQUEMENT)

Cet appareil comporte une borne supplémentaire de mise à la terre. La borne offre un branchement extérieur de mise à la terre utilisé conjointement avec la broche de mise à la terre de la fiche. La borne permet une connexion au coffret de l'appareil. La borne de mise à la terre équipotentielle se trouve sur la surface extérieure arrière de l'appareil et est signalée par ce symbole.



AVIS : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès de Duke Manufacturing Co. ou de son agent de service.

AVIS : Se reporter à la plaque signalétique pour commander ou remplacer un cordon.

SUPERPOSITION D'UNITÉS

AVERTISSEMENT : RISQUE DE BASCULEMENT! Ne superposez pas deux unités sur deux panneaux de hauteur.

AVERTISSEMENT : RISQUE DE BASCULEMENT! Ne pas dépasser deux casiers de stockage par pile.

AVERTISSEMENT : Ne pas placer des piles de casiers de stockage sur des surfaces susceptibles de basculer facilement.

Le casier de stockage d'aliments FMW3-24 est conçu pour permettre une superposition limitée. Appliquer ces procédures pour superposer des modèles FMW3-24.

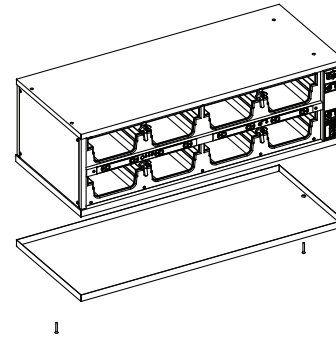


Figure 1 : Retrait du bac du bas

1. Retirer le bac du bas de tous les FMW3-24 à superposer, sauf celui du casier inférieur. Le bac est maintenu en place par deux vis au bas de chaque casier.

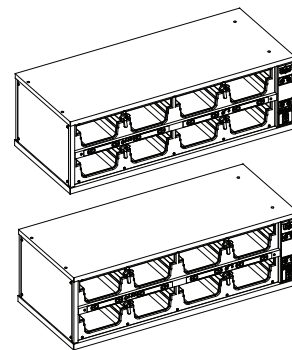


Figure 2 : Placement du casier inférieur

2. Placer le casier inférieur dans sa position définitive puis placer le casier suivant par-dessus. Le dessus du casier de stockage inférieur repose à l'intérieur du bas du casier supérieur.

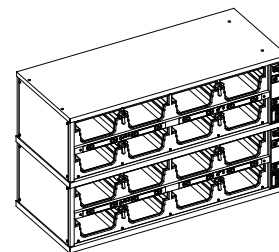
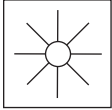


Figure 3 : FWM3-24 superposé

UTILISATION

Effectuer chaque jour les opérations suivantes.



LISTE DES VÉRIFICATIONS À L'OUVERTURE

1. S'assurer que les couvercles de bacs sont insérés aux emplacements corrects pour les aliments frits et grillés.
2. Placer l'interrupteur qui se trouve sur le devant de l'appareil de stockage d'aliments à la position ON.
3. Laisser le casier de stockage d'aliments chauffer pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à ce que l'indication de température disparaisse et que les barres de menu affichent les noms des aliments programmés à l'avance : « EGGS » (œufs), « FISH » (poisson), « ---- » ou « EMTY » (aucun aliment).



INSTRUCTIONS D'UTILISATION RÉGLAGES

1. Si les barres de menu affichent la température à tout moment en cours d'utilisation du casier de stockage d'aliments, arrêter d'utiliser la clayette affectée jusqu'à ce que le casier soit réparé.
2. Se reporter à la section PROGRAMMATION DU CLAVIER du manuel pour des instructions d'utilisation et de programmation du clavier.



LISTE DES VÉRIFICATIONS À LA FERMETURE

1. Placer l'interrupteur à la position OFF.
2. Enlever tous les bacs et leurs couvercles.
3. Laisser le casier refroidir pendant 30 minutes environ.
4. Se reporter à la section INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du manuel pour l'entretien et le nettoyage corrects du casier.

⚠ AVERTISSEMENT : risque d'électrocution, débrancher le casier avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT : ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau ou un tuyau.

⚠ AVERTISSEMENT : Le dessous et les côtés des cages de réchauffage sont très chauds et refroidissent lentement.

ATTENTION : Ne pas utiliser de produits nettoyants caustiques, d'acides, de produits ammoniacés ni de produits ou chiffons abrasifs car ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable et en plastique.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Frotter l'intérieur et l'extérieur du casier de stockage d'aliments avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de détergent doux. Ne pas utiliser trop d'eau.
2. Nettoyer les bacs et leurs couvercles avec un détergent doux et de l'eau chaude.
3. Veiller à bien rincer les bacs en plastique et leurs couvercles.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

Nettoyage

L'acier inoxydable contient de 70 à 80 % de fer, qui rouillera si on ne l'entretient pas correctement. Il contient également de 12 à 30 % de chrome, qui forme une pellicule passive invisible de protection contre la corrosion. Si cette pellicule reste intacte, l'acier inoxydable le restera lui aussi. Si toutefois la pellicule est endommagée, l'acier inoxydable peut se décomposer et rouiller. Pour empêcher l'acier inoxydable de se décomposer, procéder comme suit :

ATTENTION : ne jamais utiliser d'outils en métal. Les grattoirs, limes, brosses métalliques ou tampons à recurer (autres que pour acier inoxydable) endommageront la surface.

ATTENTION : ne jamais utiliser de la paille de fer parce qu'elle laissera des particules qui rouilleront.

ATTENTION : Ne jamais utiliser de solutions nettoyantes à base d'acide ou contenant du chlorure parce qu'elles entraîneront une décomposition de la pellicule de protection.

ATTENTION : ne jamais frotter en un mouvement circulaire.

ATTENTION : ne jamais laisser de produits alimentaires ni de sel sur la surface. De nombreux aliments sont acides. Le sel contient du chlorure.

Pour le nettoyage courant, utiliser de l'eau chaude, du savon ou du détergent doux et une éponge ou un chiffon doux.

Pour le nettoyage à fond, utiliser de l'eau chaude, un dégraissant et un tampon en plastique, en acier inoxydable ou Scotch Brite.

Toujours rincer soigneusement. Toujours frotter doucement dans le sens du grain de l'acier.

Préservation et restauration

Des produits nettoyants spéciaux pour polissage de l'acier inoxydable peuvent préserver et restaurer la pellicule de protection.

Préserver l'acier inoxydable en appliquant régulièrement un produit nettoyant de haute qualité pour polissage de l'acier inoxydable à l'issue du nettoyage quotidien.

Si des signes de décomposition apparaissent, restaurer la surface de l'acier inoxydable. Commencer par nettoyer, rincer et sécher soigneusement la surface. Appliquer ensuite tous les jours un produit de haute qualité pour polissage de l'acier inoxydable conformément aux instructions du fabricant.

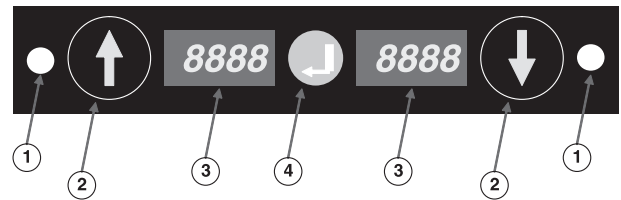
Coloration de chaleur

Des zones sombres, appelées coloration de chaleur, peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive qui cause un épaissement de la pellicule de protection. Cela est laid mais ne représente pas un signe de dommage permanent.

Pour éliminer la décoloration de chaleur, procéder comme pour le nettoyage courant. Une décoloration de chaleur coriace exigera un nettoyage à fond.

Pour réduire la décoloration de chaleur, limiter l'exposition de l'appareil à une chaleur excessive.

OPTIONS DE MENU DU KEYPAD



1. DEL d'état : Utilisées pour indiquer l'état d'un bac.
 - a. Éteintes
 - I. La minuterie est inactive - aucun aliment dans le bac,
 - OU
 - II. La minuterie est active – aliments dans le bac – utiliser d'abord le bac à DEL D'ÉTAT VERTE.
 - b. Verte = La minuterie est active - aliments dans le bac (l'utiliser en premier)
 - c. Verte clignotante = Temps d'avertissement du cuisinier atteint (cuire d'autres aliments) ou clavier en MODE EDIT (programmation).
2. Boutons fléchés
 - a. Utilisés pour mettre en marche/arrêter/remettre à zéro la minuterie.
 - b. Utilisés pour la programmation.
 - c. Indiquent le bac auquel la DEL d'état et l'affichage de bac contigus correspondent (c.-à-d. la DEL d'état et l'affichage de bac sur le côté gauche du clavier correspondent au bac au-dessus du clavier et ceux qui se trouvent sur le côté droit du clavier correspondent au bac en dessous).
3. Affichage de bac
 - a. Affiche le nom du produit et le temps de stockage restant (passe de l'un à l'autre quand la minuterie est active).
4. Bouton d'entrée
 - a. Utilisé pour la décrémentation du temps et la programmation.

Mise sous tension

1. Placer l'interrupteur à la position ON. Le logiciel s'initialise à la mise en marche.



2. Tous les affichages indiquent la température réelle jusqu'à ce que le réchauffeur atteigne la température de fonctionnement programmée à l'avance.



3. Lorsque la température de consigne est atteinte, le nom du produit apparaît sur tous les affichages de bac.



REMARQUE : pour les besoins de ces instructions, seuls les claviers concernés seront illustrés pour des raisons de simplicité mais pas le réchauffeur ni les bacs. Il est entendu qu'un bac d'aliments se trouve au-dessus et en dessous de chaque clavier.

Fonctionnement de la minuterie

1. Appuyer sur le bouton fléché qui correspond au bac dans lequel se trouve le produit. (Dans cet exemple, du produit se trouve dans le bac au-dessus du clavier).

Appuyer



2. La DEL d'état devient VERTE (sauf si le même produit se trouve dans un autre bac ; cette DEL restera alors éteinte) et l'affichage de bac indique alternativement le temps restant et le nom du produit.



3. À t=temps de cuisson (réglé à 4 minutes), la DEL d'état commence à CLIGNOTER, une alarme retentit et le temps restant et le nom du produit clignotent alternativement sur l'affichage.



4. Appuyer sur le bouton fléché pour arrêter l'alarme – la DEL reste VERTE et arrête de clignoter.



5. À t=0, une alarme retentit, la DEL d'état CLIGNOTE et « 00:00 » CLIGNOTE sur l'affichage. **Jeter le produit qui se trouve dans le bac.** Appuyer sur le bouton fléché correspondant pour arrêter l'alarme et remettre la minuterie à zéro.

Appuyer



6. La DEL d'état s'éteint et l'affichage indique le nom du produit seulement. Le bac est prêt à recevoir d'autres aliments.



REMARQUE : pour remettre à zéro la minuterie quand le produit est épuisé, appuyer sur le bouton fléché correspondant et le relâcher. La DEL d'état s'éteint et toute DEL d'état correspondant au même produit devient verte pour indiquer le premier bac à utiliser.

Décrémentation du temps

Ce programme sert à modifier le temps de stockage lors de la présentation d'un produit en provenance d'une autre unité de réchauffage.

Exemple : transfert de MAÏS d'un autre réchauffeur avec 19 minutes de temps de stockage restant.

1. Appuyer pendant trois secondes sur le bouton fléché correspondant au bac en cours de programmation. L'affichage apparaît comme illustré ci-dessous en même temps qu'une DEL d'état CLIGNOTANTE et une flèche vers le bas qui s'affiche pour indiquer que la minuterie est en mode de décrémentation.



« V » indique que la minuterie est en mode de décrémentation

2. L'appui répété sur le bouton fléché décrément le temps d'une minute par appui.
3. L'appui continu sur le bouton produit un compte à rebours.
4. Pour incrémenter le temps, appuyer sur le bouton d'entrée. La flèche affichée sera tournée vers le haut pour indiquer l'incrément du temps comme indiqué ci-dessous.
5. L'appui répété sur le bouton fléché incrémente le temps d'une minute par appui.

6. L'appui continu sur le bouton accélère l'incréméntation.



« ^ » indique que la minuterie est en mode de décrémentation

7. Lorsque le temps correct est atteint sur l'affichage, relâcher le bouton fléché ; au bout de 5 secondes, l'appareil acceptera un nouveau temps et reprendra son fonctionnement normal.

Mode Menu

Cette option permet de changer le jeu de plats (et de l'afficher), la correspondance, ainsi que le temps et la température de stockage.

Passage en mode Menu

1. Appuyer sur le bouton d'entrée pendant trois secondes. La DEL d'état CLIGNOTE EN VERT, « MENU » apparaît sur l'affichage gauche et « UP » sur l'affichage droit pour indiquer que les informations relatives à la cage supérieure vont être affichées.
2. Pour afficher les informations relatives à la cage inférieure, appuyer sur le bouton fléché vers le bas – « DOWN » apparaîtra sur l'affichage droit. Une DEL d'état CLIGNOTERA sur le côté du clavier correspondant à la cage sur laquelle les informations sont affichées.
3. Appuyer sur le bouton d'entrée pour accepter.



CHANGEMENT DU JEU DE PLATS

REMARQUE : le jeu de plats peut être changé globalement à partir de tout clavier.

1. La DEL d'état arrête de clignoter et « MEAL » « SET1 » s'affiche.



2. Appuyer de nouveau sur le bouton d'entrée. La DEL d'état CLIGNOTE pour indiquer le mode de programmation.
3. Utiliser les boutons fléchés pour faire défiler l'affichage jusqu'au jeu de plats désiré et appuyer sur le bouton

d'entrée pour accepter. La DEL d'état arrête de clignoter et le jeu de plats désiré est affiché.



Affichage de la correspondance ainsi que du temps et de la température de maintien

Appuyer de façon répétée sur le bouton fléché pour faire défiler la correspondance, le temps et la température sélectionnés.



Sortie du mode Menu

Faire défiler l'affichage jusqu'à EXIT et appuyer sur le bouton d'entrée pour quitter le mode de menu.



REMARQUE : Afin de répondre aux exigences sanitaires, ne configurez pas la température de contrôle sous la barre de 180 °F ou l'équivalent.

PROGRAMMATION DE TRANCHE HORAIRE (OPTION)



APPUYER SUR LES BOUTONS POUR MODIFIER LE MENU DE TRANCHE HORAIRE – LA DEL CORRESPONDANTE S'ALLUME (PETIT DÉJEUNÉ ILLUSTRÉ)

PROGRAMMATION WEB

CRÉER UN NOUVEAU MENU

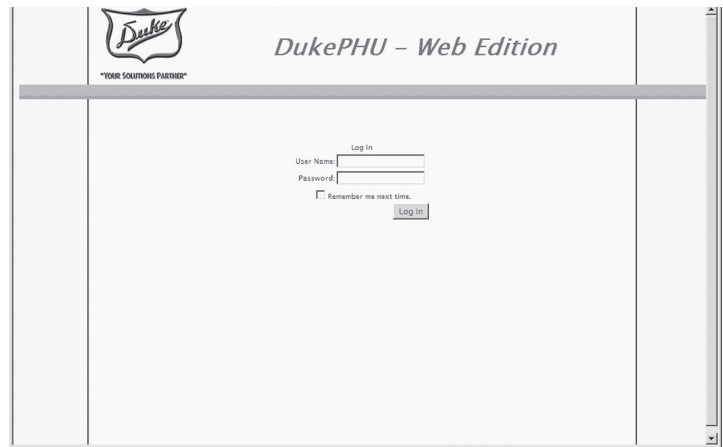
Ouvrez le navigateur Internet Explorer.

Écrivez ou copiez l'adresse Web dans la barre de recherche du navigateur et appuyez sur Entrer.

Si le site Internet client n'est pas configuré, veuillez contacter le DÉPARTEMENT DE SERVICE TECHNIQUE de Duke Manufacturing, au 800-735-3853.

Connectez-vous à DukePHUwebsite
[www.dukemfg.info/*****](http://www.dukemfg.info/)

Une adresse et un mot de passe unique sont fournis à l'achat. Si nécessaire, contactez le DÉPARTEMENT DE SERVICE TECHNIQUE.



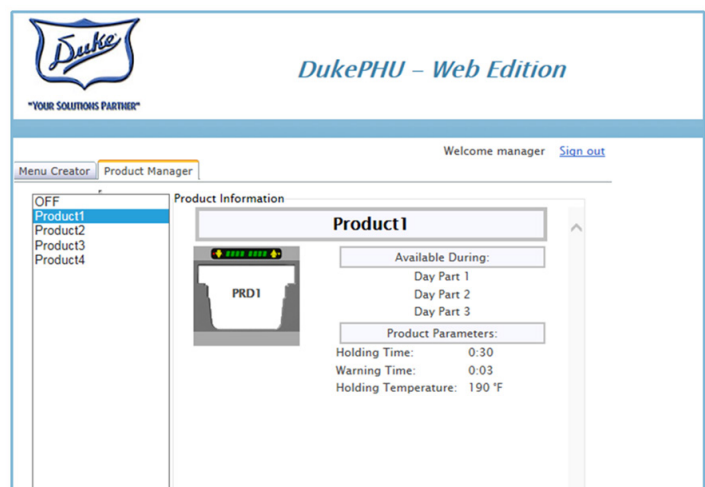
Écrivez le nom d'utilisateur assigné.

Écrivez le mot de passe.

Cliquez sur le bouton « connexion. »

Cliquez sur l'onglet « Gestion du produit »

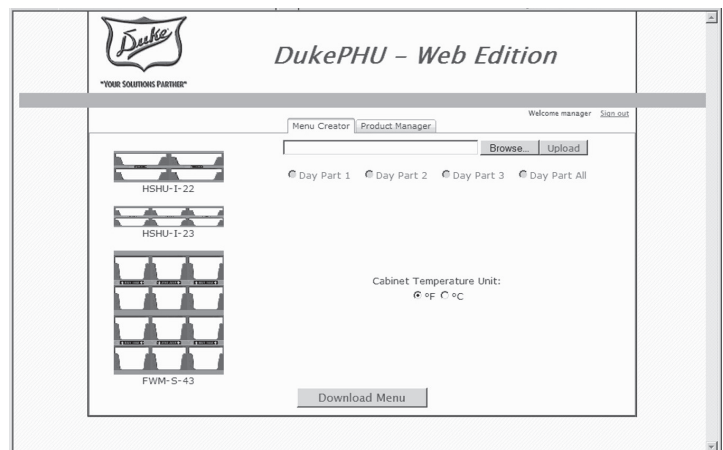
Sélectionnez le produit et vérifiez que les paramètres de cuisson soient corrects pour toutes les recettes.



Les cabinets sont configurés grâce à l'onglet « créer un menu ».

Sélectionnez la configuration de l'unité qui sera programmée.

Utilisez la barre de défilement pour trouver des configurations supplémentaires.



REMARQUE : Vous devez programmer les 3 parties du jour, CHAQUE FOIS qu'un programme est créé.

Sélectionnez la partie du jour à programmer. Si seulement une partie de jour est exigée ou si vous souhaitez utiliser la même programmation pour toutes les parties, sélectionnez DAY PART ALL.

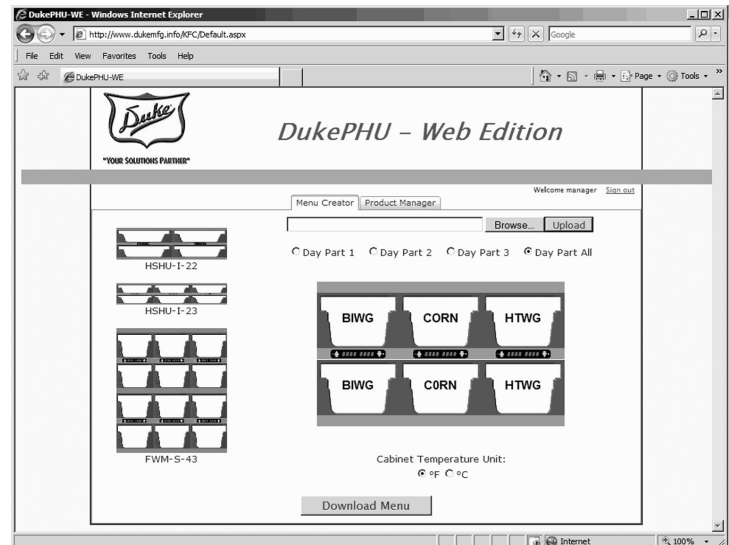
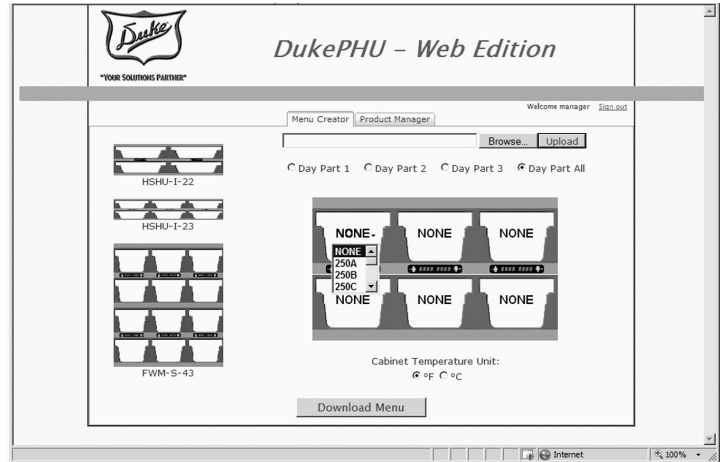
Sélectionnez les unités de température du cabinet, en °F ou en °C.

Placez le curseur sur la roue devant être programmée et cliquez pour afficher la liste des choix.

Défilez la liste et cliquez sur le produit devant être programmé.

Cliquez sur **AUCUN** pour chaque roue restante et sélectionnez le produit du menu désiré à partir de la liste de défilement.

Répétez pour la partie du jour 2 et 3.



REMARQUE : Toutes les parties de jour doivent être configurées avant le téléchargement.

Cliquez sur le menu des téléchargements.

REMARQUE : Pas tous les navigateurs offrent une fenêtre pop-up pour ouvrir ou sauvegarder un document.

Cliquez sur sauvegarder.

Cliquez sur sauvegarder sous.

La boîte de dialogue de "Sauvegarder sous" sera affichée. L'apparence sur l'écran pourrait changer selon les paramètres de l'ordinateur.

Assurez-vous que le fichier est sauvegardé sur la clé USB Duke (P/N **156218**).

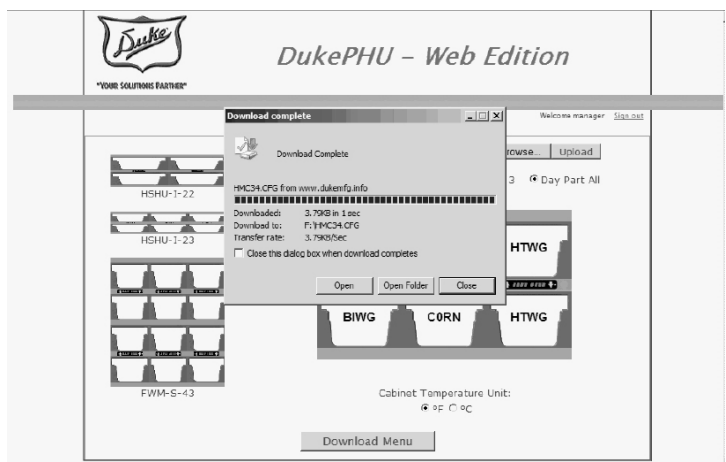
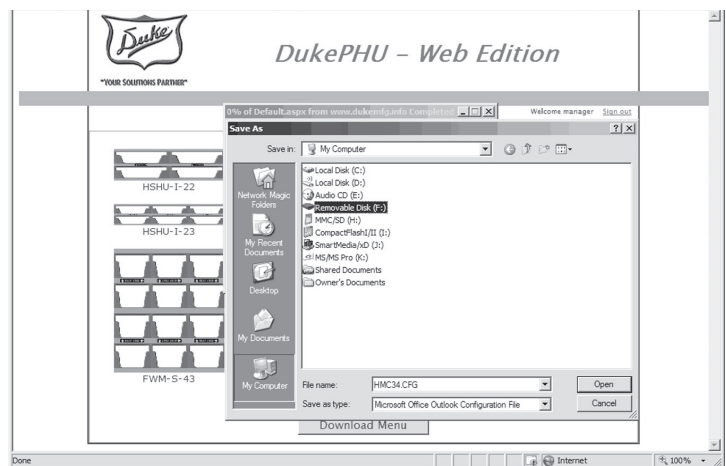
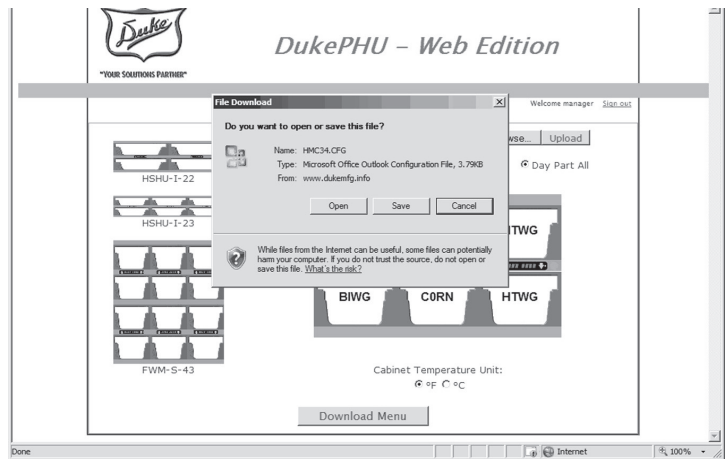
Remarque : Selon les paramètres de l'ordinateur, vous pourriez être redirigé automatiquement vers la clé USB ou le retrouvez dans le fichier des téléchargements.

REMARQUE : NE PAS personnaliser le nom du fichier.

Assurez-vous que le nom du fichier soit seulement **HMC34**.

Attendez que le fichier soit complètement sauvegardé sur la clé USB.

Utilisez l'option d'éjection de la clé USB pour enlever la clé USB de votre port USB de manière sécuritaire.



Mettez l'interrupteur du cabinet PHU de Duke en position OFF.

Insérez la clé USB dans le port USB du cabinet PHU.

Mettez l'interrupteur en position ON.

Le téléchargement du programme commencera automatiquement.

Le téléchargement est complet lorsque la température du produit apparaît. Attendez jusqu'à deux minutes pour la fin du téléchargement du programme. Les noms du produit n'apparaîtront pas sur l'écran, et ce, jusqu'à ce que les roues se réchauffent jusqu'au point déterminé du produit sélectionné.

Retirez la clé USB du port USB du cabinet PHU.



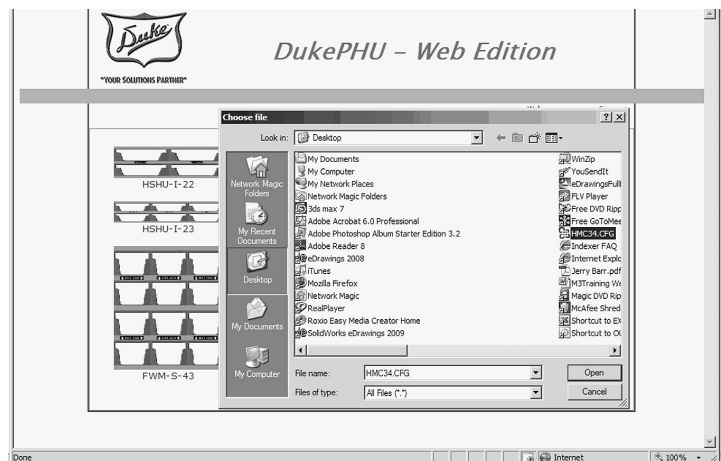
RÉVISER UN PARAMÈTRE DU CABINET

Insérez un jump drive dans le PHU. Assurez-vous qu'il soit vide. Si un fichier HCM34.cfm est sur le jump drive, il effacera le programme téléchargé dans le PHU.

Si le programme est sur le jump drive et qu'il est le dernier à être téléchargé sur le PHU, insérez le jump drive dans un port USB de l'ordinateur.

Connectez-vous sur le site Internet. Sur le créateur de menu, cliquez sur Navigation.

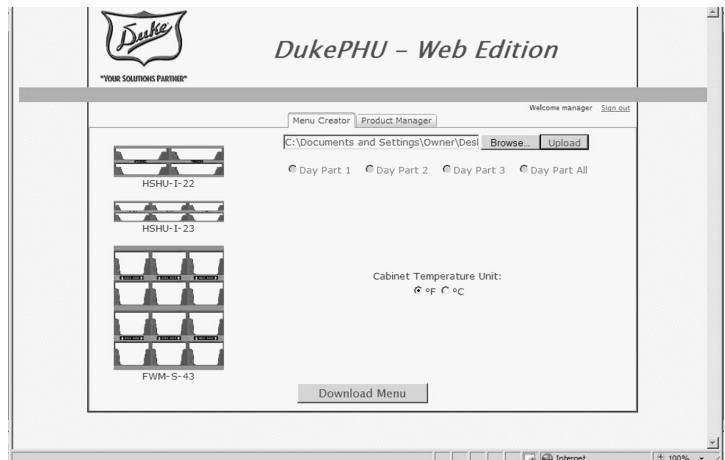
Trouvez le jump drive sur l'ordinateur et localisez le fichier HCM34.cfm.



Double-cliquez sur le fichier HCM34.cfm. Lorsqu'il apparaîtra dans la boîte de dialogue, cliquez sur « Télécharger ».

Le cabinet et tous ses produits programmés apparaîtront.

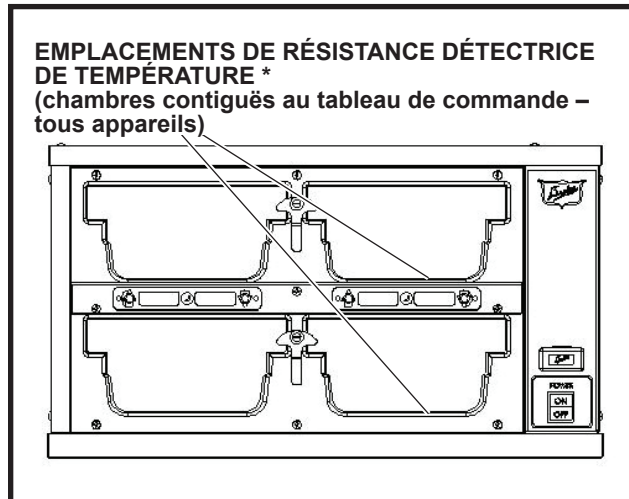
Faites les changements désirés et répétez le processus de téléchargement.



DÉPANNAGE

Le casier de stockage d'aliments Duke ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. S'il fonctionne mal, s'assurer que l'appareil est branché puis vérifier tous les interrupteurs et disjoncteurs. Si l'appareil continue à mal fonctionner, s'adresser au réparateur agréé par Duke Manufacturing Company ou appeler le 1-800-735-3853.

INDICATIONS D'ANOMALIES DE COMMANDES ÉLECTRONIQUES



* Voir le schéma de câblage 5X1 pour les emplacements de résistance détectrice de température 5X1 RTD.

L'affichage du clavier produit une indication destinée à alerter l'opérateur de pannes dans le circuit de chauffage. Les anomalies possibles sont les suivantes :

1. Anomalie de température excessive - Une anomalie de température excessive se produit lorsque la commande détecte que la température de la clayette dépasse pendant trente minutes celle qui a été présélectionnée à l'usine. Cela se produit lorsque l'élément chauffant n'est pas mis hors tension une fois que la clayette a atteint la température présélectionnée. Le thermostat auxiliaire empêche la température de dépasser des niveaux sans danger en la réglant à un maximum de 121 °C (250 °F). Si cela se produit, « HI » apparaît sur le clavier ; l'appareil affecté ne doit pas être utilisé jusqu'à ce que la cause de l'anomalie soit éliminée par un technicien d'entretien qualifié.
2. Anomalie de température insuffisante - Une anomalie de température insuffisante se produit lorsque la commande détecte que la température de la clayette n'atteint pas pendant trente minutes consécutives celle qui a été présélectionnée à l'usine. Cela se produit lorsque le circuit d'élément chauffant s'ouvre ou que le signal de réaction de la résistance détectrice de température est incorrect. Si cela se produit, « LO » apparaît sur le clavier et l'appareil affecté ne doit pas être utilisé jusqu'à ce que la cause de l'anomalie soit éliminée par un technicien d'entretien qualifié.

REMARQUE : Durant un fonctionnement normal, la température pourrait baisser sous la température configurée à cause des conditions environnementales. La température actuelle sera alors affichée. Cette condition est temporaire et tout fonctionnement normal recommencera rapidement. Au contraire, si ça survient souvent, ou pour de longues durées, l'unité ne devrait pas être utilisée et vous devriez contacter la ligne de service.

3. Anomalie de sonde – Si « SENS » s'affiche à tout moment en cours d'utilisation normale sur le clavier : interrompre l'utilisation et contacter un technicien d'entretien qualifié.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

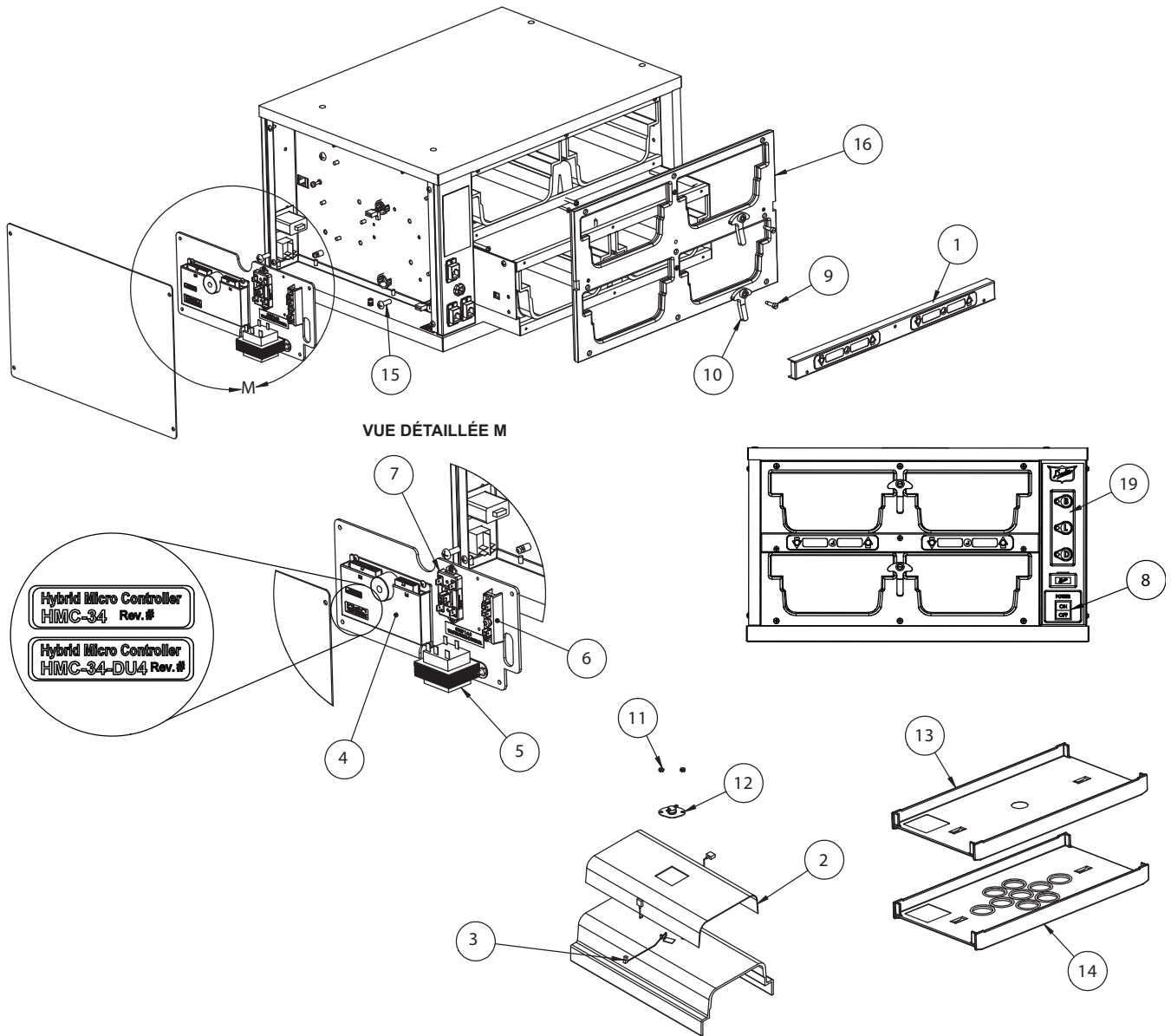
1. Un thermomètre numérique étalonné correctement doit être utilisé pour relever la température exacte. Utiliser une sonde thermocouple de température de surface pour mesurer les températures.
2. Aucun bac ne doit se trouver dans les gorges pendant le préchauffage et le contrôle de température. Préchauffer le réchauffeur pendant 30 minutes avant de relever toute température. Ne pas relever de températures si la cavité n'a pas été vide pendant 30 minutes. Cela permet à la température de se stabiliser et empêche de relever des températures erronées.
3. Nettoyer et vider la cavité de réchauffement avant de contrôler la température. Éviter la circulation de tout courant d'air dans la cavité.
4. Placer la sonde de température de surface au centre géométrique du bas de la première cavité. La première cavité est celle qui est la plus proche du tableau de commande (voir la figure). S'assurer que le contact de la sonde avec la surface est bon pendant qu'on relève la température.
5. Toutes les commandes de température présentent des variations de températures lorsqu'elles s'activent et se désactivent pendant le réglage à la valeur de consigne. La température d'étalonnage correcte est la moyenne de plusieurs températures relevées au cours d'une période de 20 minutes suivant le préchauffage du chauffe-plats. La température moyenne ne doit pas varier de plus de 2,7 °C (5 °F) par rapport à la valeur de consigne.

SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE

Observer l'affichage pour voir si des messages d'erreur y apparaissent. Procéder au contrôle de température décrit dans ce manuel. Noter les résultats. Prière de veiller à avoir ces informations à portée de la main lorsqu'on appelle le service d'assistance téléphonique de Duke. Pour optimiser l'assistance, prière de se tenir près des appareils suspects, si possible avec un téléphone sans fil, lorsqu'on appelle nos techniciens.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Affichage: AUCUN, ----, SENS, LO, '	Clé USB incorrecte	Vérifiez que la clé USB est de 8 GB maximum et qu'elle est formatée à FAT (par défaut) ou FAT32.
	Entreposez plusieurs dossiers sur une clé USB	Vérifiez que la clé USB n'ait qu'un SEUL fichier.
	Fichier renommé	Vérifiez que le nom du fichier est HMC34.CFG
	"fichier double créé, ex : HMC34 (1).CFG"	Renommez le fichier en MAJUSCULES HMC34.CFG
	La clé UBS a été enlevée avant la fin du téléchargement	Redémarrez le programme, attendez l'affichage de la température ou le nom du produit et enlevez la clé USB.
	N'a pas attendu assez longtemps pour le téléchargement du programme	Attendez 2 minutes au plus pour le téléchargement du programme.
	Unité en marche lorsque vous branchez la clé USB	Fermez l'unité, branchez la clé USB et ouvrez l'unité. Attendez l'affichage de la température ou le nom du produit et enlevez la clé USB.
	AUCUN a été programmé pour une seule zone de chaleur	N'utilisez pas AUCUN à moins que toute la zone de chaleur soit programmée à AUCUN
Affichages sont incorrects	Mannette remplacée	Redémarrez le programme.
	Adaptateur USB mal utilisé	Redémarrez le programme et assurez-vous que le port USB n'est pas utilisé par un autre programme (ex. : téléphone cellulaire)
Fichier téléchargé; ne s'ouvre pas	Le fichier n'est pas supposé être ouvert.	Vérifiez que l'extension du fichier est toujours .CFG
Ne me laisse pas programmer ce que je veux sur le site Internet	Les températures ne sont pas compatibles avec les zones de chaleur	Vérifiez que les produits entreposés dans la même zone de chaleur possèdent les mêmes températures d'entreposage.
Je suis incapable de trouver le fichier sur l'ordinateur	Utilisation de Firefox ou de Chrome comme navigateur	« Vérifiez votre fichier de téléchargement pour HMC34.CFG et transférez-le vers la clé USB. *Internet Explorer vous permet de choisir quel fichier à utiliser pour entreposer vos fichiers. »

LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES



LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES (SUITE)

Repère	N° réf.	Description	FWM3 1X3	FWM3 1X4	FWM3 2X1	FWM3 2X2	FWM3 2X3	FWM3 2X4	FWM3 4X1	FWM3 4X2	FWM3 5X1
1	523710	CLAVIER - FLÉCHÉES HAUT, BAS			1 ou 2	2 ou 4	3 ou 6	4 ou 8	2 ou 4	4 ou 8	3 ou 6
	523712	CLAVIER – TOUCHES FLÉCHÉES VERS LE BAS	3 ou 6	2 ou 4							
2*	Voir Remarque	ÉLÉMENT CHAUFFANT	3	4	2	4	6	8	4	8	5
3	155750	RÉSISTANCE DÉTECTRICE DE TEMPÉRATURE 1 KOHM MINCE	1	1	1 ou 2	2	2	2	4	4	2
4	600193	KIT STANDARD DE COMMANDE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	600273	KIT DE COMMANDE DE DAYPART			1	1	1	1	1	1	1
5	155749	TRANSFORMATEUR 208/240 V C.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	156838	TRANSFORMATEUR 230 V C.A.									
	156316	TRANSFORMATEUR 120 V C.A.									
	160840	TRANSFORMATEUR 10 V C.A./230 V C.A. (AUS/NZ) (Rev M ou plus ancien)									
6	157743	PLAQUE À BORNES	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	157830	RELAIS, MODULE DE PUISSANCE INTELLIGENTE	1	1	1	1	1	1	2	2	1
8	600261	INTERRUPTEUR, LUMINEUX, BIPOLAIRE, 250 V 20 A, 120 V	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	600228	INTERRUPTEUR, LUMINEUX, BIPOLAIRE, 125 V 16 A, 250 V									
9	156288	VIS À ÉPAULEMENT	4	4	4	4	8	8	8	8	10
10	156285	VERROU, BAC	4	4	4	4	8	8	8	8	10
11	155680	ÉCROU N° 8-32 À RONDELLE DENTÉE	2	2	4	4	4	4	8	8	4
12	158312	THERMOSTAT AUXILIAIRE	1	1	2	2	2	2	4	4	2
13	161029	COUVERCLE SANS ÉVENT, CHAUFFE-PLATS (ALIMENTS GRILLÉS)	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant
14	161030	COUVERCLE À ÉVENT, CHAUFFE-PLATS (ALIMENTS FRITS)	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant	Le cas échéant
15	0653638	VIS 1/4-20 X 3/4	4	4	8	8	8	8	16	16	20

LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES (SUITE)

Repère	N° réf.	Description	FWM3 1X3	FWM3 1X4	FWM3 2X1	FWM3 2X2	FWM3 2X3	FWM3 2X4	FWM3 4X1	FWM3 4X2	FWM3 5X1
16	600440	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-13, BARRES AVANT SEULEMENT	1								
	600441	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-13, BARRES AVANT ET ARRIÈRE	1								
	600442	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-14, BARRES FRONTALES SEULEMENT		1							
	600443	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-14, BARRES AVANT ET ARRIÈRE		1							
	600444	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-21, BARRES AVANT SEULEMENT			1						
	600445	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-21, BARRES AVANT ET ARRIÈRE			1						
	600437	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-22, BARRES AVANT SEULEMENT				1					
	600438	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-22, BARRES AVANT ET ARRIÈRE				1					
	600448	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-23, BARRES FRONTALES SEULEMENT					1				
	600449	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-23, BARRES AVANT ET ARRIÈRE					1				
	600450	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-24, BARRES AVANT SEULEMENT						1			
	600451	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-24, BARRES AVANT ET ARRIÈRE						1			
	600452	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-41, BARRES FRONTALES SEULEMENT							1		
	600453	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-41, BARRES AVANT ET ARRIÈRE							1		
	600454	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-42, BARRES FRONTALES SEULEMENT								1	
	600455	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-42, BARRES AVANT ET ARRIÈRE								1	
600415	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-51, BARRES FRONTALES SEULEMENT									1	
600416	KIT, FRONT FACE, RENAU, FWM3-51, BARRES AVANT ET ARRIÈRE									1	
17**	156603	CORDON, NEMA 5-15P, 120 V	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	156621	CORDON, NEMA 5-20P, 120 V FWM3-24,-42 CANADIENS									
	156624	CORDON, NEMA 6-15P, 208/240V									
	156631	CORDON, 230 V CE									
	156640	CORDON, AU2-15P, AS/NZS 3112									
	175887	CORDON, AUS/NZ									
18***	157964	FILTRE, 10 A	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	157965	FILTRE, 16 A					1	1		1	
19	157916	INTERRUPTEUR, TRANCHE HORAIRE (OPTION)			1	1	1	1		1	1

SCHÉMAS DE CÂBLAGE

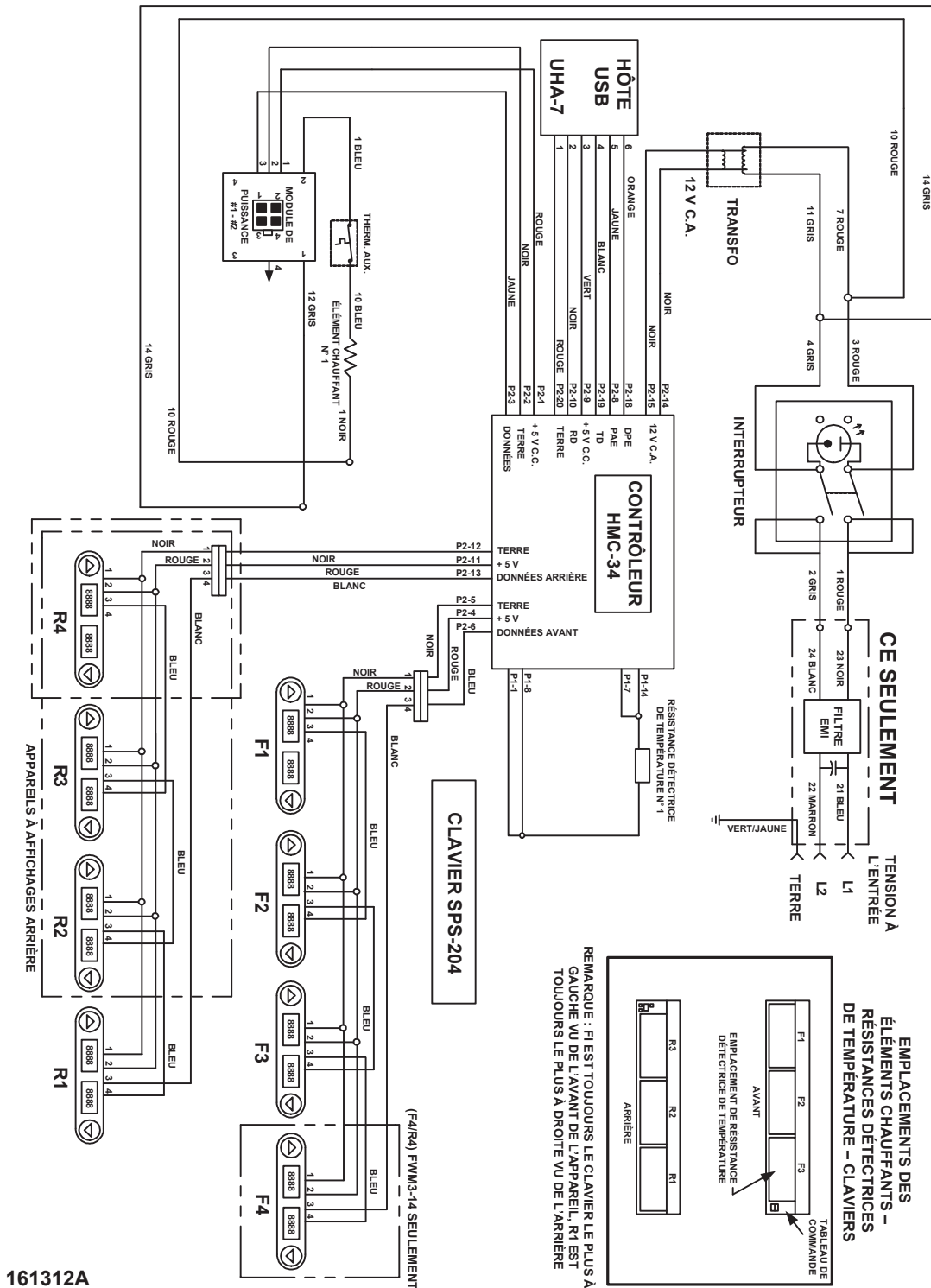


Schéma de câblage interne FWM 1-HIGH

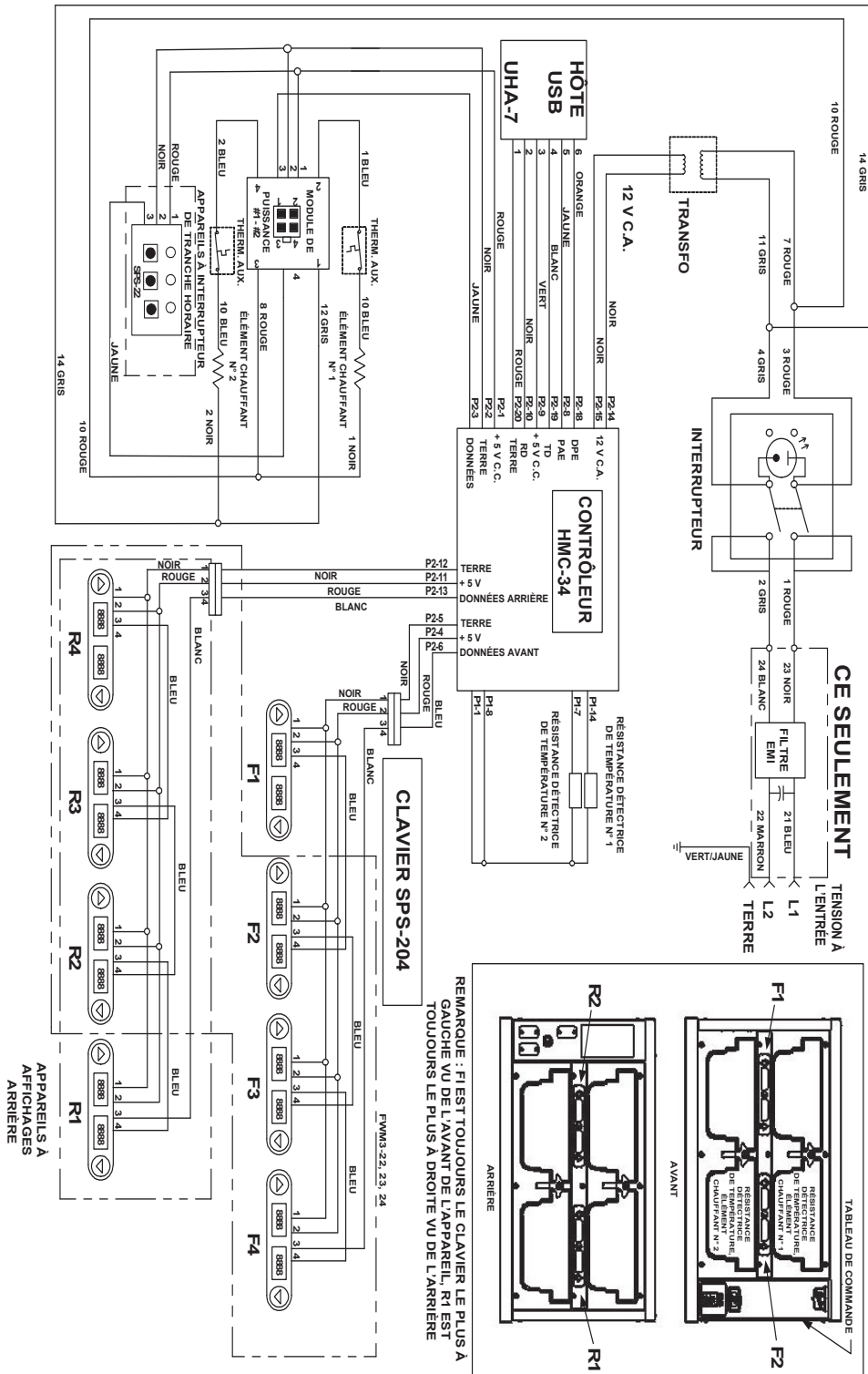


Schéma de câblage interne FWM 2-HIGH

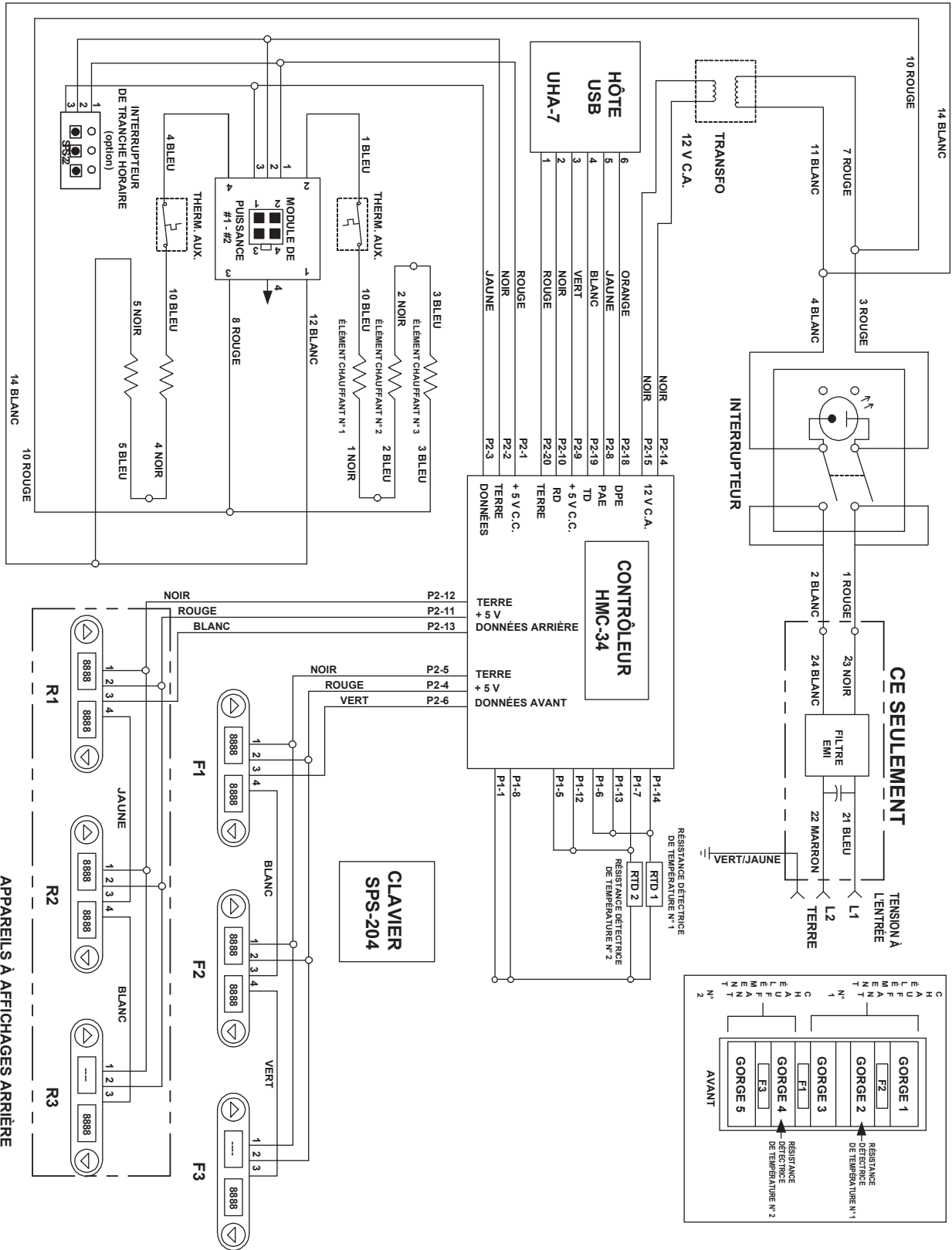
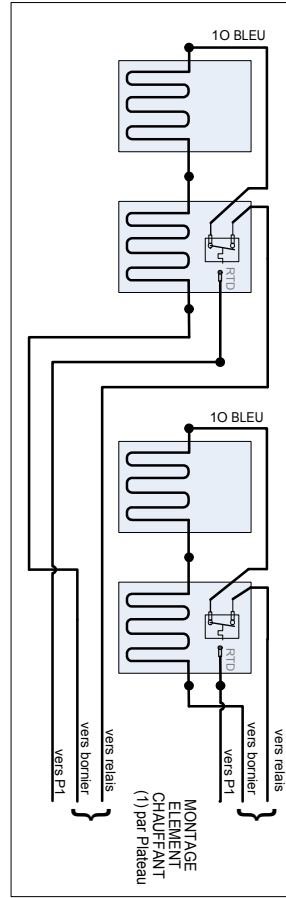
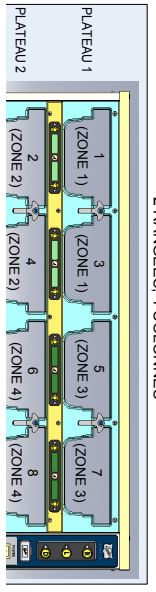
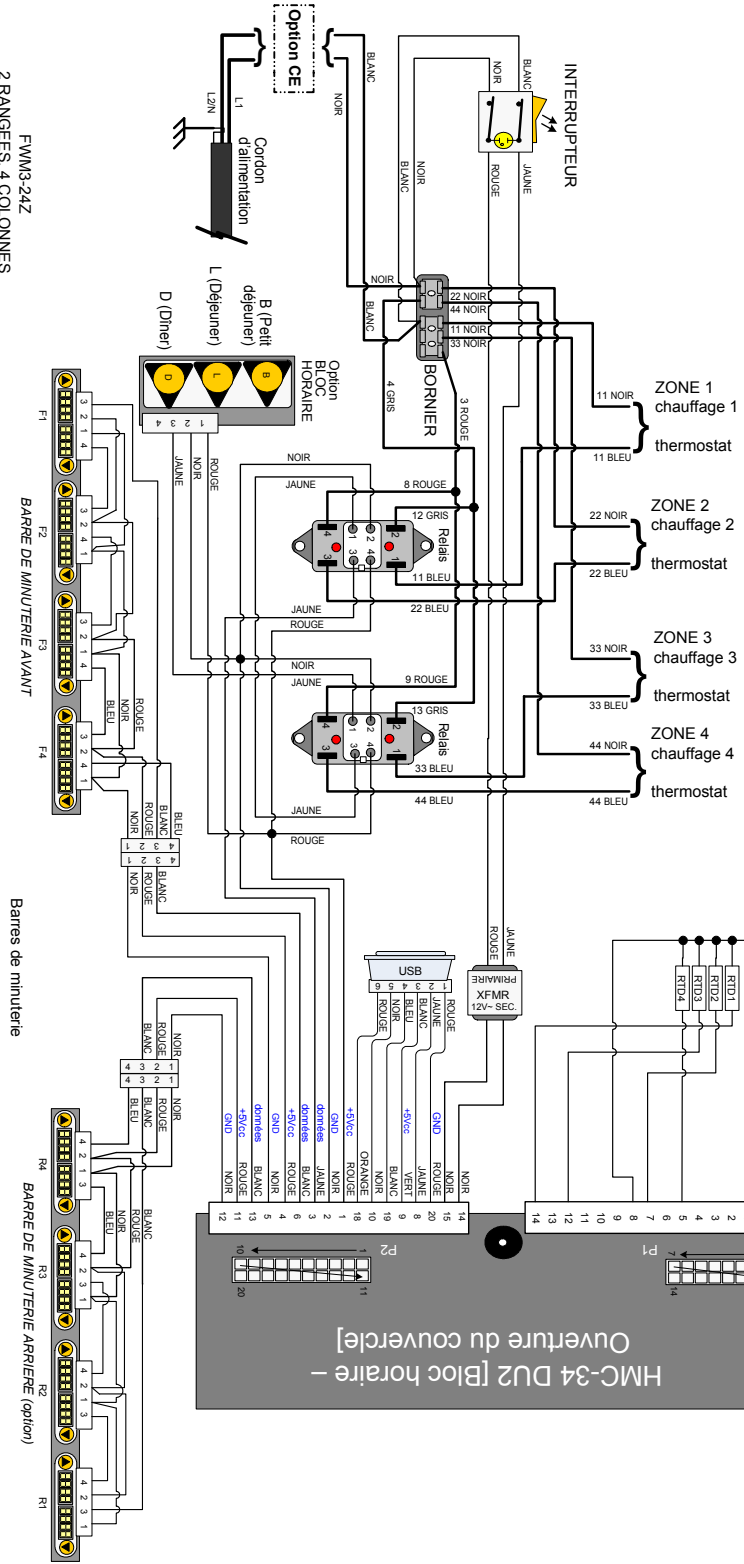


Schéma de câblage interne de FWM 5x1



CHAUFFE-PLAT DUKE
 MODÈLE FWM3-24Z
 ALIMENTATION V.C.A.
 100/120/208/230/240
 50/60 HZ 1 PH.
 161167 REV.D



BARRE DE MINUTERIE AVANT

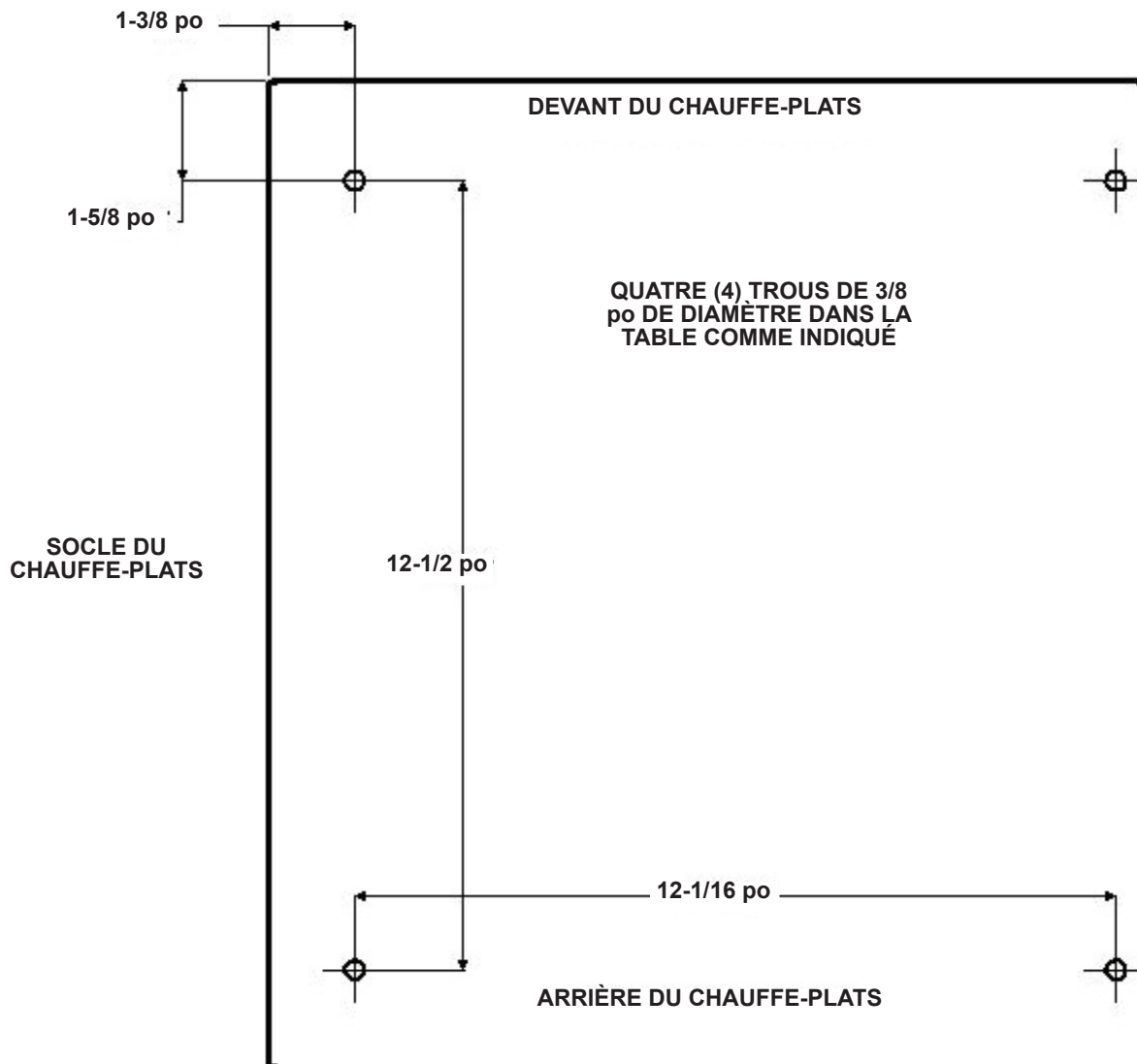
Barres de minuterie

BARRE DE MINUTERIE ARRIÈRE (option)

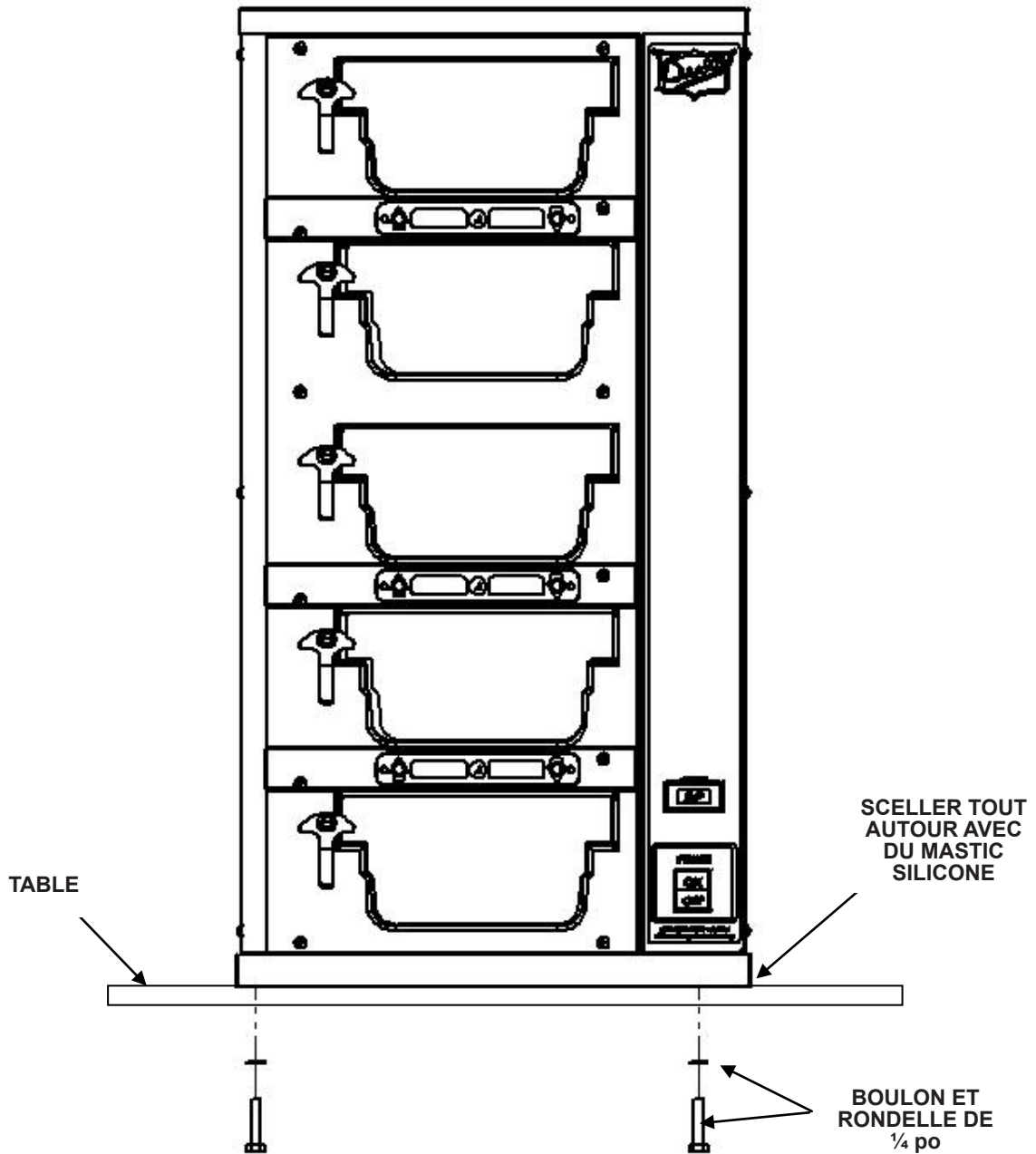
MONTAGE SUR TABLE (5X1)

EMPLACEMENTS DES TROUS

Pour fixer un appareil à un plateau, se reporter à la figure ci-après qui indique l'encombrement du chauffe-plats Duke 5x1 et l'emplacement des 4 trous de montage de 3/8 po de diamètre percés dans le socle de l'appareil. Positionner le chauffe-plats sur la table en alignant les trous de celle-ci et ceux du bas du chauffe-plats. Fixer le chauffe-plats à la table au moyen des boulons et rondelles de 1/4 po fournis, comme indiqué page suivante. Sceller tout autour du socle du chauffe-plats avec du mastic silicone. (Remarque : veiller à prévoir un dégagement suffisant autour du socle du chauffe-plats jusqu'au bord de la table.



FIXATION D'UN APPAREIL À UNE TABLE





Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

Phone: 314-231-1130
Toll Free: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com