



Your Solutions Partner

Manuel d'installation et d'utilisation

MUHC

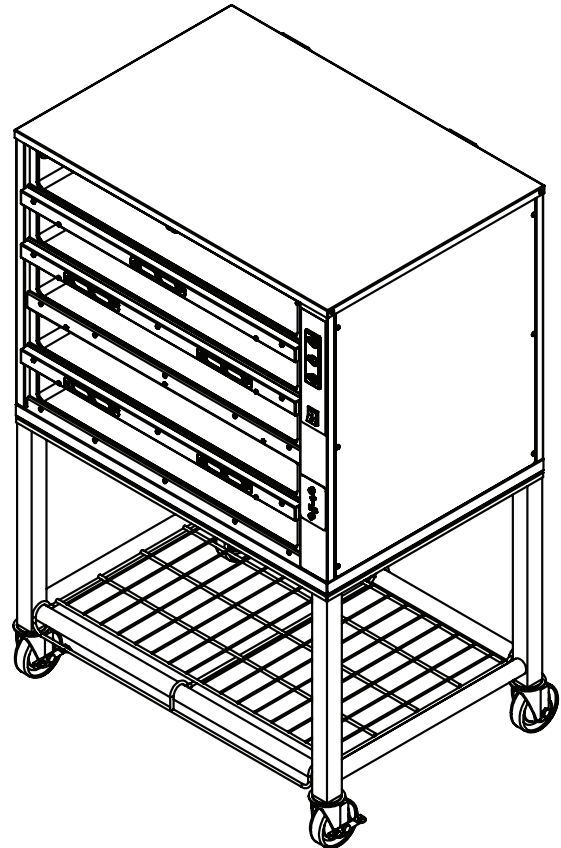
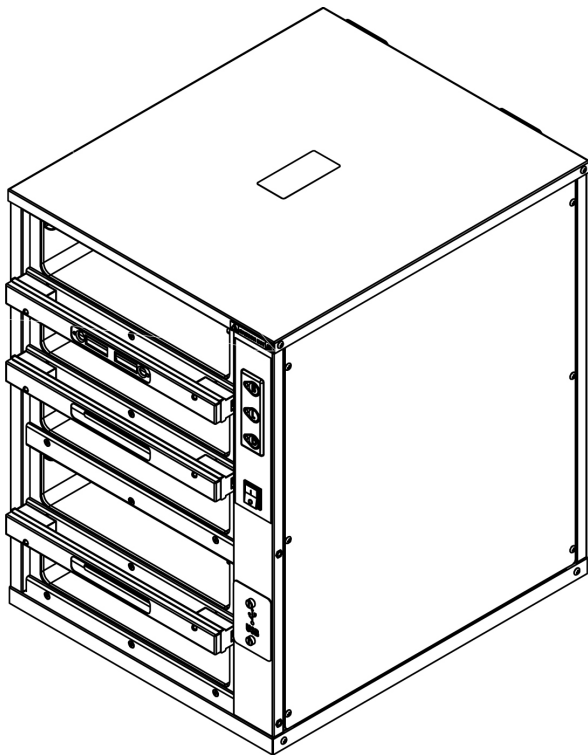
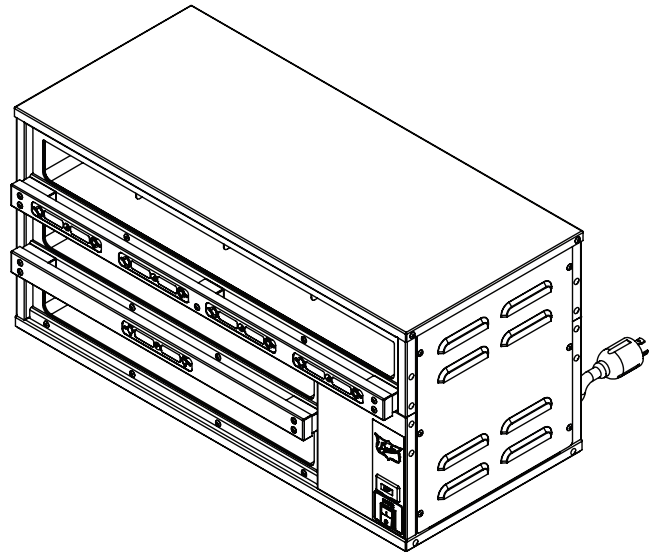
(UNITÉ DE CONSERVATION MULTIFONCTION)

MODÈLE

MUHC SÉRIE 51

MUHC SÉRIE 52

MUHC SÉRIE 34



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

Copyright © 2019 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. 896590
RÉV. N 11/10/2021



TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ	3
INTRODUCTION.....	5
INSTALLATION.....	6
UTILISATION	8
PROGRAMMATION WEB.....	13
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	16
DÉPANNAGE	17
FICHES TECHNIQUES ET SCHÉMAS DE CÂBLAGE.....	18-26
MUHC-51, Fiche technique.....	18
MUHC-51, Schéma de câblage	19
MUHC-52, Fiche technique.....	20
MUHC-52, Schéma de câblage	21
MUHC-34SM/CH, Fiche technique	22
MUHC-34SM/CH, Schéma de câblage	23
MUHC-34, Fiche technique.....	24
MUHC-34, Schéma de câblage	25
MUHC-34SM, Schéma de câblage.....	26

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER LE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE, 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 (ou une fiche CEE7 pour les appareils commercialisés dans la CE). Cette fiche doit être impérativement branchée dans une prise 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.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ – suite

⚠️ 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 d'accès 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.

⚠️ ATTENTION : Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression pour ce nettoyage car l'eau peut endommager les composants électriques.

⚠️ 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

La MUHC a été mise au point par Duke pour permettre une conservation de longue durée grâce à laquelle les aliments conservent une haute qualité de produits « fraîchement cuits ».

La MUHC 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 la MUHC éliminent le transfert d'odeur et de goût des aliments. Les compartiments sont hermétiques et ont des coins entièrement arrondis ; le nettoyage et les changements de produit n'exigent par conséquent aucun démontage.

La conception propre à la MUHC permet son utilisation à plusieurs températures pour tous les groupes de produits existants.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE

L'autocollant signalétique portant le numéro de série se trouve sur l'arrière de l'appareil, au-dessus du raccordement du cordon d'alimentation. Le consulter pour connaître les spécifications électriques correctes. Le numéro de série et celui de modèle sont nécessaires lorsqu'on désire communiquer avec le service d'entretien de Duke.

INSTALLATION

Avant l'installation, vérifier que l'alimentation électrique correspond aux spécifications indiquées sur l'autocollant signalétique qui se trouve sur l'arrière de l'appareil, au-dessus du raccordement du cordon d'alimentation. Si ce n'est pas le cas, ne pas procéder à l'installation. Prendre immédiatement contact avec le concessionnaire ou le réparateur agréé par Duke.

DÉBALLAGE

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.

AVIS : 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, la MUHC doit être installée 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, la MUHC doit être installée 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.

IMPLANTATION

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.

- La MUHC est conçue pour être accessible d'un côté ou de l'autre.
- La prise de courant doit se trouver à un endroit permettant d'accéder à la fiche lorsque l'appareil est en place.
- 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.
- Installer l'appareil sur un comptoir ou sol horizontal.
- La prise de courant doit se trouver à un endroit permettant d'accéder à la fiche lorsque l'appareil est en place.

AVIS : ne pas installer l'appareil près ni au-dessus de sources de chaleur telles qu'un four ou une friteuse.

Spécifications de dégagements

SPÉCIFICATION DE DÉGAGEMENT	DÉGAGEMENT
Dessus	0/0
Côté droit	1,00 po/25,4 mm
Côté gauche	1,00 po/25,4 mm
Dessous	0/0
Arrière	OUVERT

INSTALLATION

RACCORDEMENT AU SECTEUR

Les modèles MUHC américains sont câblés à l'usine pour une alimentation en courant alternatif monophasé 120 volts 60 Hz.

⚠ AVERTISSEMENT : **AVANT DE RACCORDER L'UNITÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION, VÉRIFIER QUE LA TENSION ET LA PHASE DE CELLE-CI SONT IDENTIQUES À CELLES INDIQUÉES SUR L'AUTOCOLLANT SIGNALÉTIQUE.**

⚠ AVERTISSEMENT : **LES BRANCHEMENTS D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET DE MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX SECTIONS APPLICABLES DES CODES NATIONAL ET/OU LOCAUX DE L'ÉLECTRICITÉ.**

⚠ AVERTISSEMENT

À l'étranger, la MUHC doit être installée conformément aux réglementations suivantes :

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

⚠ AVERTISSEMENT : **NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES AU VOISINAGE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE.**

Se reporter au schéma de câblage figurant dans ce manuel pour effectuer un branchement correct. Ne pas entreposer de matériaux inflammables près de l'appareil.

1. Couper le courant au disjoncteur du circuit auquel l'unité va être raccordée.
2. Vérifier que le commutateur de MARCHE/ARRÊT de l'appareil est en position OFF (arrêt).
3. Raccorder le cordon branché au dos de l'appareil à la source d'alimentation électrique.
4. À l'aide du disjoncteur, mettre le circuit sous tension.

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

Instructions de mise à la terre

L'UNITÉ DOIT ÊTRE MISE 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. Cette unité est équipée 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 unités commercialisées à l'étranger) par un électricien qualifié. Raccorder cette unité à un circuit distinct dont les caractéristiques électriques correspondent à celles qui figurent sur sa plaque signalétique.

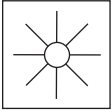
BORNE EXTÉRIEURE DE MISE À LA TERRE ÉQUIPOTENTIELLE (EXPORTATION UNIQUEMENT)

Ce matériel 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'unité. La borne de mise à la terre équipotentielle se trouve sur la surface extérieure arrière de l'appareil et est signalée par ce symbole.



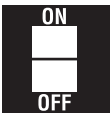
UTILISATION

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 des bacs vides dans tous les emplacements.
3. Placer le commutateur qui se trouve sur le devant de la MUHC à la position ON (marche).
4. Laisser la MUHC 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 ET RÉGLAGES

1. Si les barres de menu affichent la température à tout moment en cours d'utilisation de l'unité de conservation d'aliments, arrêter d'utiliser la clayette affectée jusqu'à ce que l'unité soit réparée.
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 d'ARRÊT.
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'unité avec un jet d'eau ou un tuyau.

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

ATTENTION : Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs, de produits ammoniaqués ni de nettoyants ou chiffons abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable et en plastique.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Frotter l'intérieur et l'extérieur de l'unité de conservation 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 récurer (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.

UTILISATION – suite

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.

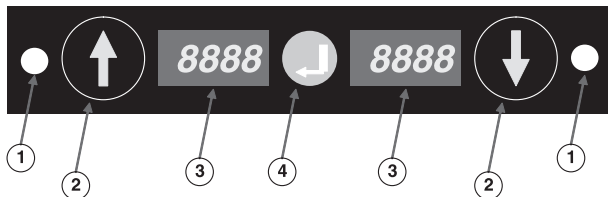
Coloration de chaleur

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.

PROGRAMMATION DU CLAVIER



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 dont la DEL d'ÉTAT est 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. Touches fléchées
 - a. Utilisées 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 plateau
 - a. Quand la minuterie est inactive : le nom du produit et le type de couvercle s'affichent.
 - b. Quand la minuterie est active : le nom du produit et le temps restant s'affichent.
4. Touche d'entrée
 - a. Utilisée pour accéder au mode Menu.

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.

UTILISATION – suite

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 sur



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 sur



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.

Décrémentement 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 conservation 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 décrémentement.



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

2. L'appui répété sur le bouton fléché décrément le temps d'une minute par appui.
3. L'appui continu sur le bouton ralentit la décrémentement.
4. Pour incrémenter le temps, appuyer sur le bouton d'entrée. La flèche affichée sera tournée vers le haut pour indiquer l'incrémentement 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 ralentit l'incrémentement.



« A » indique que la minuterie est en mode d'incrémentement

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.

UTILISATION – suite

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 au compartiment supérieur vont être affichées.
2. Pour afficher les informations relatives au compartiment inférieur, 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 au compartiment sur lequel 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.



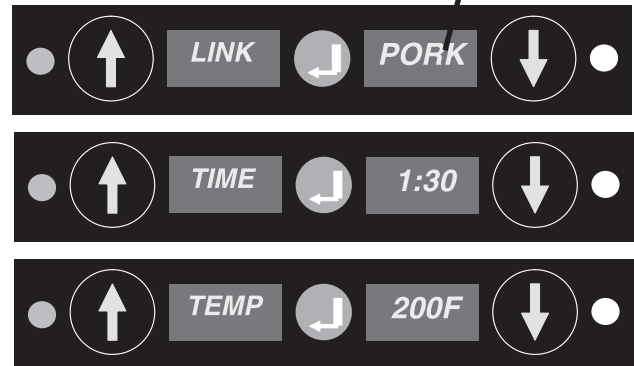
2. Appuyer de nouveau sur le bouton d'entrée. La DEL d'état CLIGNOTE pour indiquer le mode de programmation.
3. Utiliser les boutons fléchés pour faire défiler l'affichage jusqu'au jeu de plats désiré et appuyer sur le bouton d'entrée pour accepter. La DEL d'état arrête de clignoter et le jeu de plats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

Alterne entre produit et couvercle



Sortie du mode Menu

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



PROGRAMMATION DE TRANCHE HORAIRE



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

PROGRAMMATION WEB

CRÉATION D'UN NOUVEAU MENU

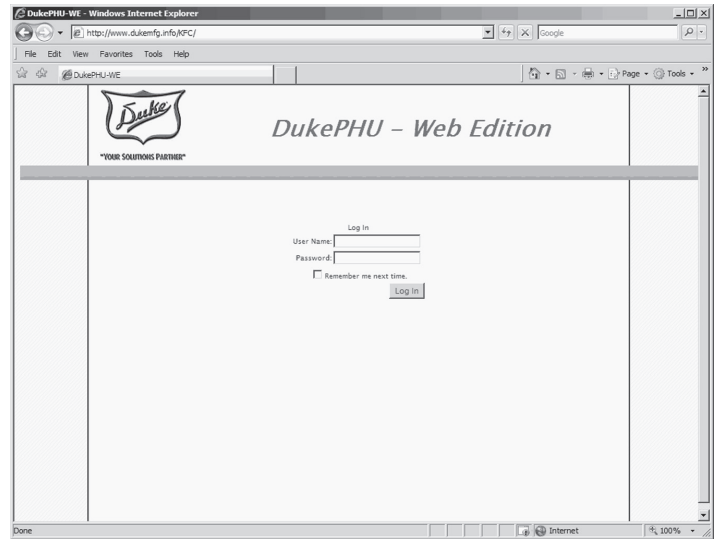
Ouvrir le navigateur Web Internet Explorer.

Taper ou coller l'adresse du site Web dans la boîte de dialogue d'adresse du navigateur et appuyer sur Enter (Entrée).

Si le site Web client n'a PAS été créé, contacter le SERVICE TECHNIQUE de Duke Manufacturing au 800-735-3853.

Se connecter au site Web DukePHU
[www.dukemfg.info/*****](http://www.dukemfg.info/)

Une adresse et un mot de passe propres sont fournis à l'achat. Si nécessaire, contacter le SERVICE TECHNIQUE.

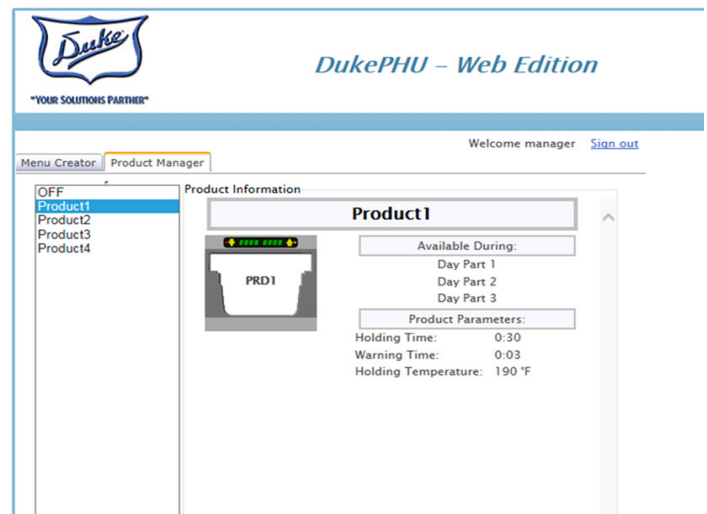


Taper le nom d'utilisateur attribué.
Taper le mot de passe.

Cliquer sur le bouton Log In (ouverture session).

Cliquer sur l'onglet Product Manager (gestionnaire produit).

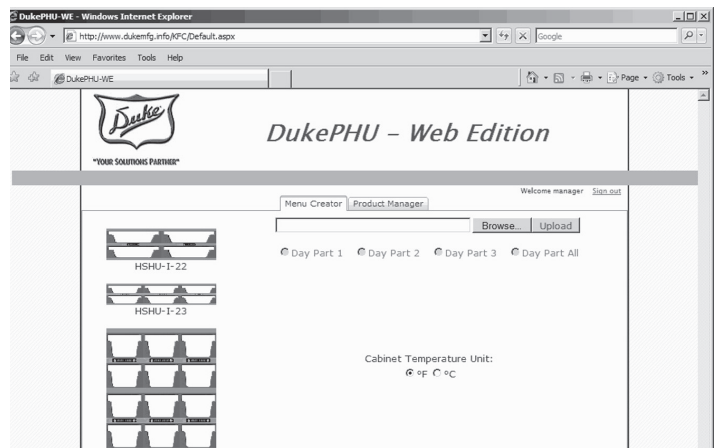
Sélectionner le produit et vérifier que les paramètres sont corrects pour toutes les recettes.



Les unités sont configurées à l'aide de l'onglet Menu Creator (créateur menu)

Sélectionner la configuration de l'unité à programmer.

Utiliser la barre de défilement pour identifier d'autres configurations.



PROGRAMMATION – suite

REMARQUE : les 3 tranches horaires doivent toutes être programmées CHAQUE FOIS qu'un programme est créé.

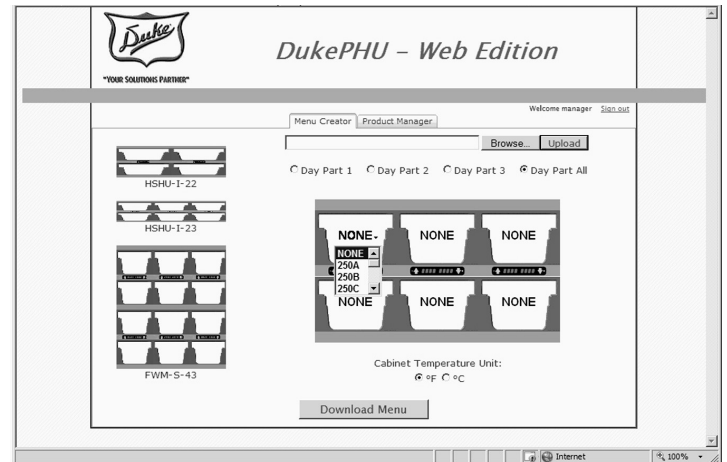
Sélectionner la tranche horaire à programmer. Si une seule tranche horaire est exigée ou on souhaite que les tranches horaires soient toutes les mêmes, sélectionner Day Part All.

Sélectionner l'unité de température : °F ou °C.

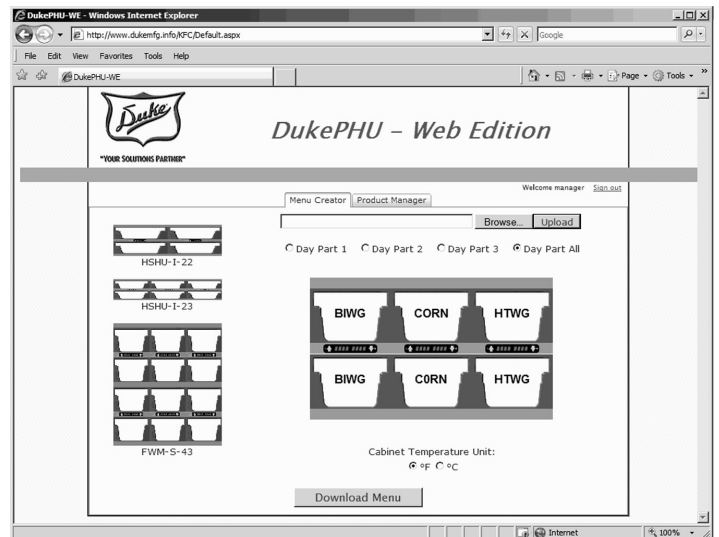
Placer le curseur sur le compartiment à programmer et cliquer pour afficher la liste d'options.

Faire défiler la liste déroulante et cliquer à sur l'option à programmer.

Cliquer sur **NONE** pour chaque compartiment restant et sélectionner l'option de menu souhaitée sur la liste déroulante.



Répéter l'opération pour les tranches horaires 2 et 3.



PROGRAMMATION – suite

REMARQUE : configurer toutes les tranches horaires avant de télécharger.

Cliquer sur le menu Download (téléchargement)

REMARQUE : les navigateurs n'apparaissent pas tous avec une fenêtre d'ouverture ou d'enregistrement.

Cliquer sur Save (Enregistrer)

Cliquer sur Save as (Enregistrer sous)

La boîte de dialogue Save As (Enregistrer sous) s'affiche. L'apparence de l'écran peut varier en fonction de la configuration de l'ordinateur.

Veiller à ce que le fichier s'enregistre sur la clé USB Duke (n° réf. 156218)

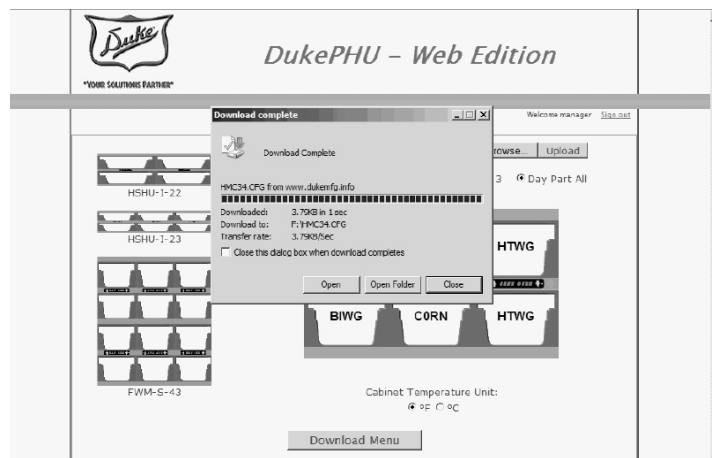
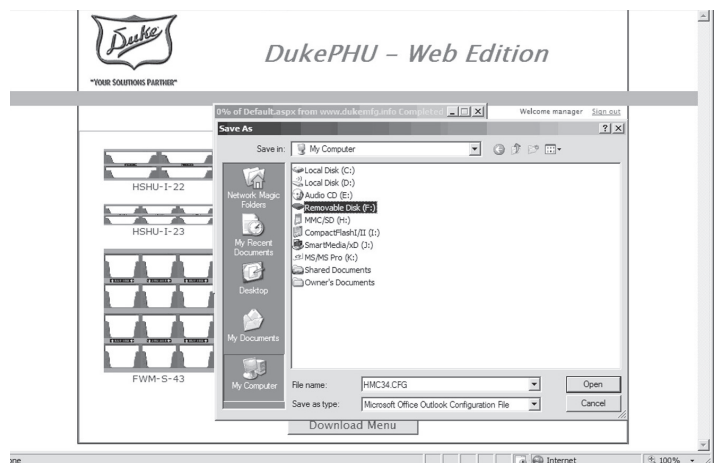
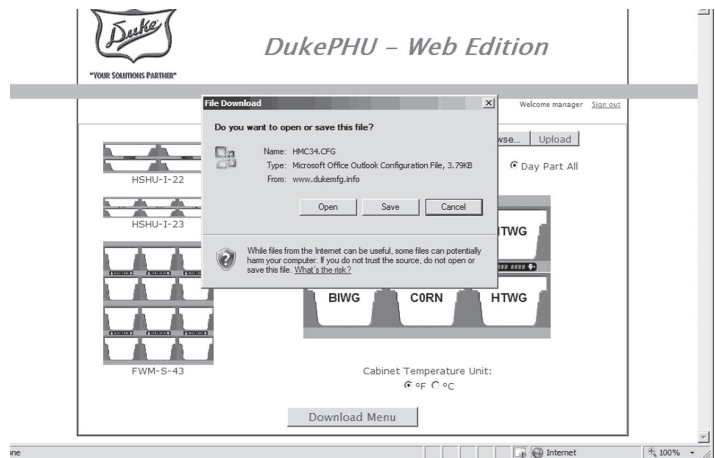
REMARQUE : suivant la configuration de l'ordinateur, il se peut qu'on soit dirigé automatiquement vers la clé USB ou qu'on trouve le fichier dans le dossier de téléchargement.

REMARQUE : NE PAS personnaliser le nom de fichier.

Veiller à ce qu'il reste juste **HMC343.CFG**.

Attendre que le fichier soit entièrement enregistré sur la clé USB.

Utiliser l'option d'éjection de clé USB pour extraire cette dernière en toute sécurité du port USB de l'ordinateur.



PROGRAMMATION – suite

Placer le commutateur de l'unité de conservation d'aliments Duke en position OFF.

Insérer la clé USB dans le port USB de l'unité.

Placer le commutateur de l'unité en position ON

Le téléchargement du programme commence automatiquement.

L'apparition des températures d'aliments indique que le téléchargement est terminé. Attendre jusqu'à 2 minutes pour permettre au programme de se charger. Les noms des produits n'apparaîtront pas à l'écran tant que les compartiments ne sont pas à la température de consigne du produit sélectionné.

Retirer la clé USB du port USB de l'unité.



RÉVISION DE LA CONFIGURATION D'UNE UNITÉ

Insérer une clé USB vierge dans l'unité de conservation d'aliments. S'assurer que la clé USB est vierge. Si un fichier HCM34.cfm se trouve sur la clé USB, il recouvrira la programmation chargée dans l'unité.

Si le programme se trouve sur la clé USB et est le dernier chargé dans l'unité, insérer la clé dans un port USB de l'ordinateur.

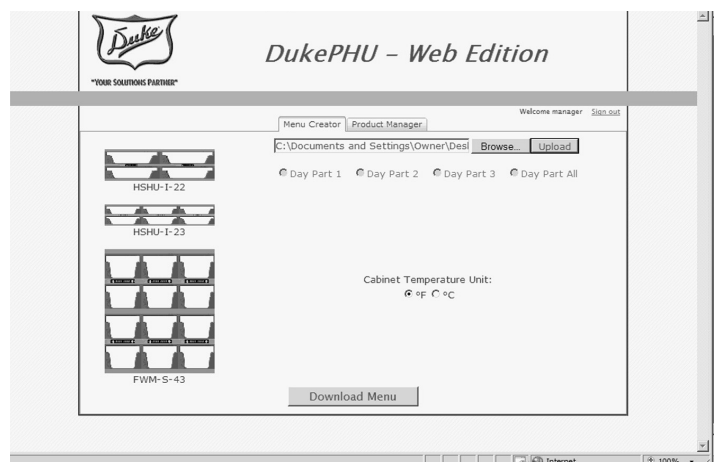
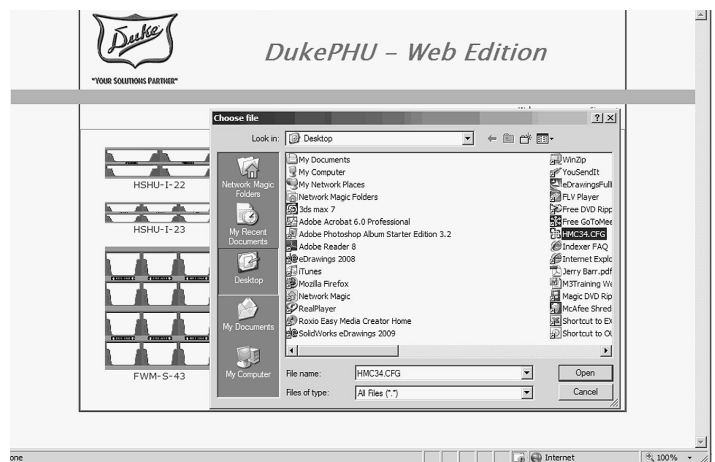
Se connecter au site Web. Cliquer sur Browse (Naviguer) sur l'onglet Menu Creator (Créateur de menu).

Localiser la clé USB sur l'ordinateur et le fichier HCM34.cfm.

Cliquer deux fois sur le fichier HCM34.cfm. Lorsqu'il apparaît dans la boîte de dialogue, cliquer sur Upload (Télécharger).

L'unité apparaît avec tous ses produits programmés.

Effectuer les modifications désirées et répéter le processus de téléchargement.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

LISTE DE VÉRIFICATIONS DE NETTOYAGE

⚠️ AVERTISSEMENT : Ne pas laver l'unité avec un jet d'eau ou un tuyau.

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

AVIS : ne pas utiliser de nettoyants corrosifs, de produits ammoniacaux ni de nettoyants ou chiffons abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable et en plastique.

AVIS : ne pas utiliser trop d'eau lors du nettoyage de la MUHC.

Procéder comme suit pour nettoyer la MUHC :

1. Placer le commutateur à la position d'ARRÊT.
2. Débrancher l'unité avant de la nettoyer.
3. Retirer tous les bacs.
4. Laisser l'unité refroidir pendant 30 minutes environ.
5. Frotter l'intérieur et l'extérieur de l'unité avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de détergent doux.
6. Laver les bacs avec un détergent doux et de l'eau chaude.
7. Veiller à bien rincer les couvercles en acier inoxydable pour enlever tout le savon.

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 :

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

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

AVIS : 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.

AVIS : ne jamais frotter en un mouvement circulaire.

AVIS : 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 décoloration de chaleur, peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive qui cause un épaississement 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.

DÉPANNAGE

L'unité de conservation d'aliments Duke ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si elle fonctionne mal, s'assurer que l'unité est branchée puis vérifier tous les commutateurs et disjoncteurs. Si l'unité 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

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 250 °F. Si cela se produit, « HI » apparaît sur le clavier ; l'unité affectée ne doit pas être utilisée tant que la cause de l'anomalie n'a pas été 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'unité affectée ne doit pas être utilisée tant que la cause de l'anomalie n'a pas été éliminée par un technicien d'entretien qualifié.
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. **Les bacs doivent être dans les compartiments 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 réchauffage 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 $\pm 5^{\circ}\text{F}$ ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) par rapport à la valeur de consigne.

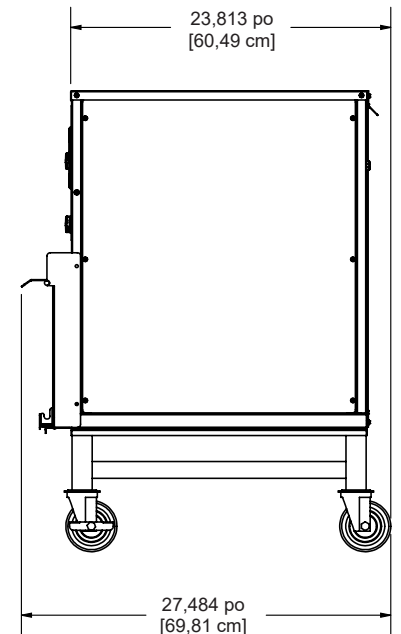
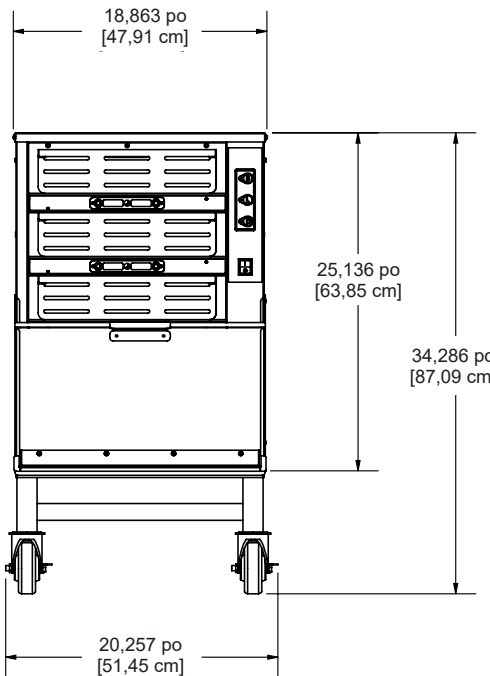
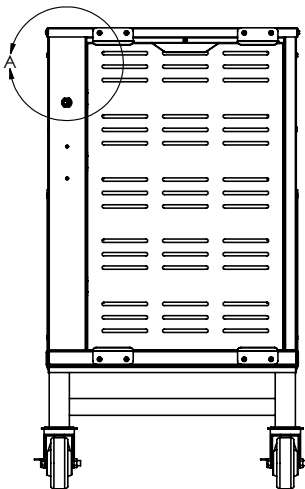
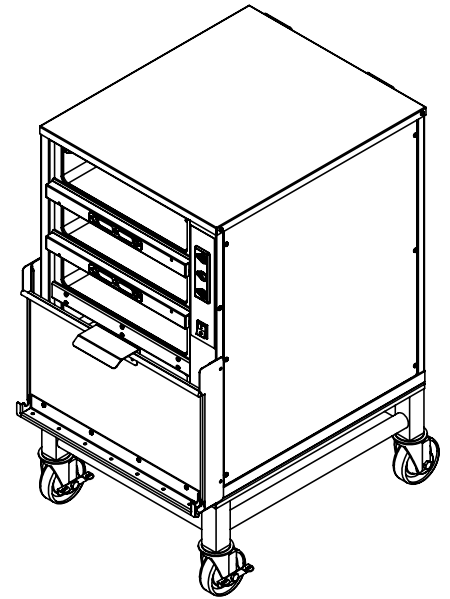
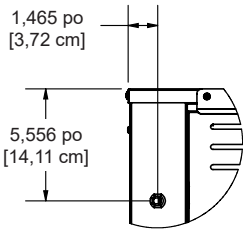
SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE

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 unités suspectes, si possible avec un téléphone sans fil, lorsqu'on appelle nos techniciens.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

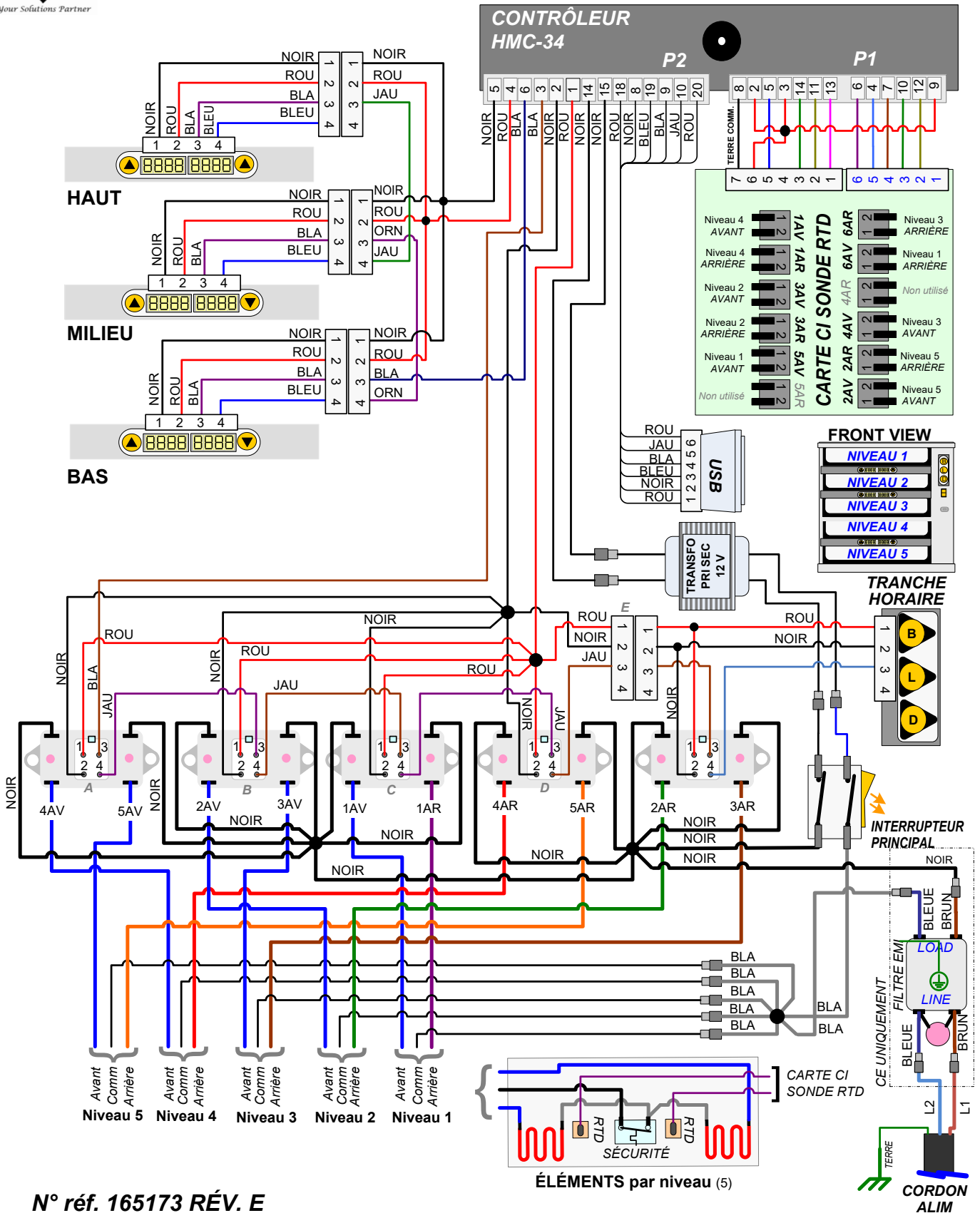
MUHC-51

Poids de l'appareil :	175 lbs/80 kg	
Caractéristiques électriques :	MUHC-51-120	120 V ~, 16 A, 1800 W, 50/60 Hz
	MUHC-51-208	208 V ~, 9,8 A, 2000 W, 60 Hz
	MUHC-51-230	230 V ~, 7,8 A, 1800 W, 50/60 Hz





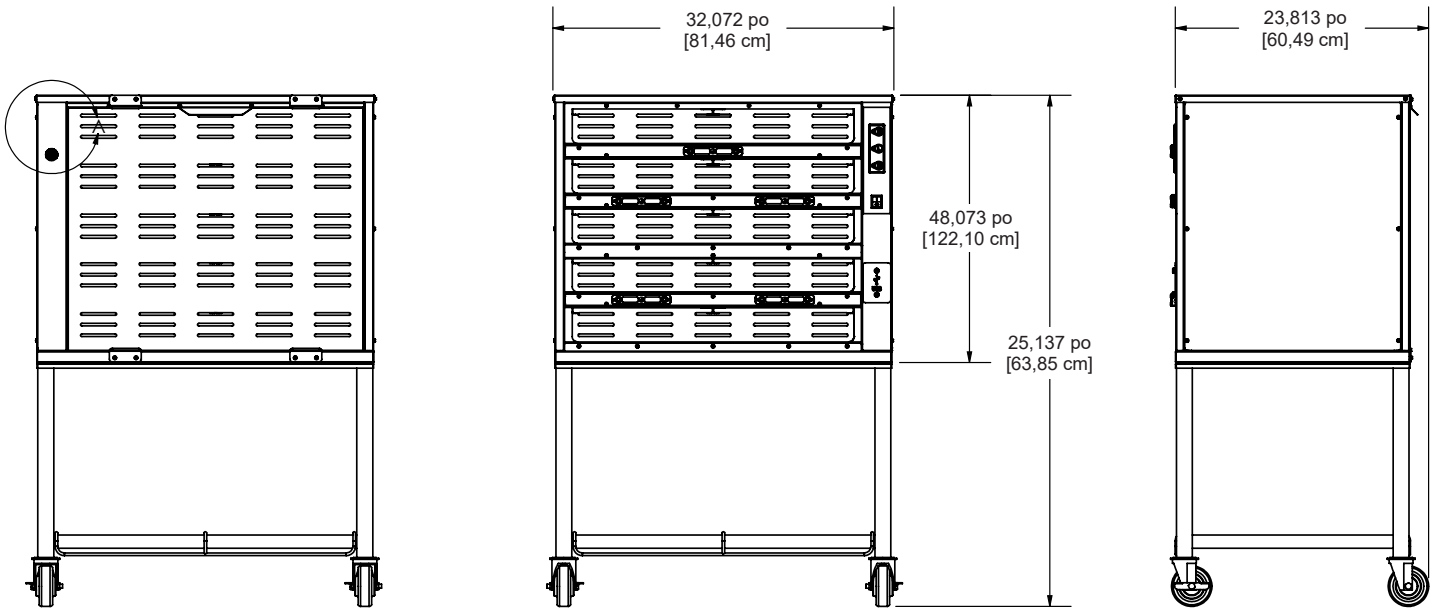
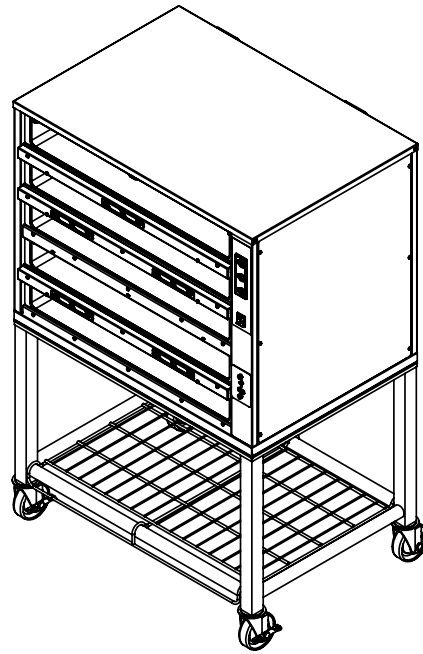
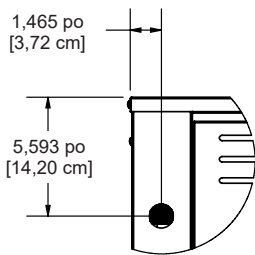
MUHC, SCHÉMA DE CÂBLAGE 5X1 120 ET 208 V



N° réf. 165173 RÉV. E

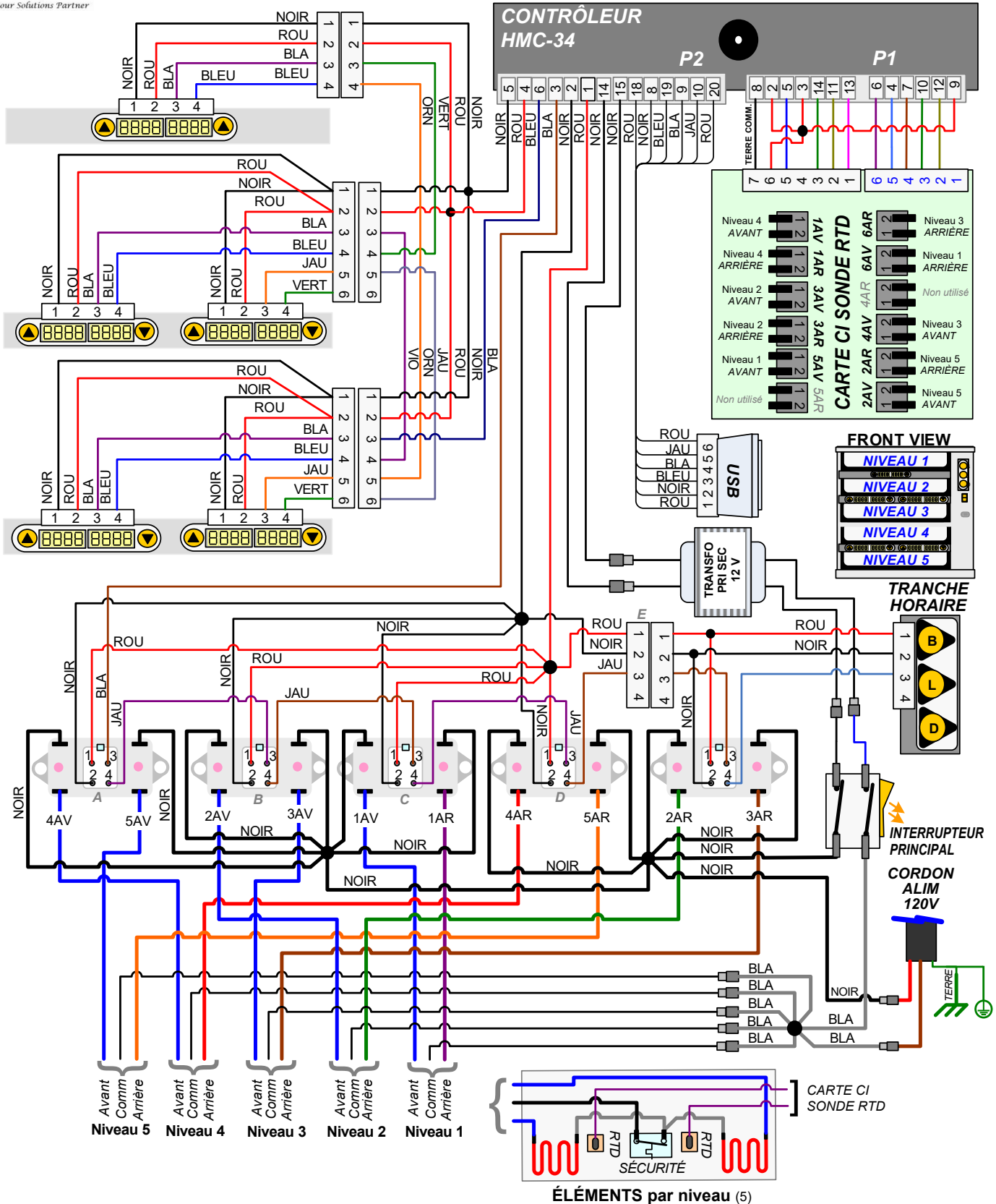
MUHC-52

Poids de l'appareil :	330 lbs/150 kg	
Caractéristiques électriques :	MUHC-52-120	120 V ~, 24 A, 2880 W, 50/60 Hz
	MUHC-52-208	208 V ~, 13.5 A, 2800 W, 50/60 Hz
	MUHC-52-230	230 V ~, 12.2 A, 2800 W, 50/60 Hz





MUHC, SCHÉMA DE CÂBLAGE 5X2

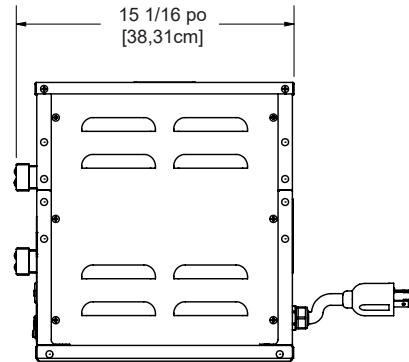
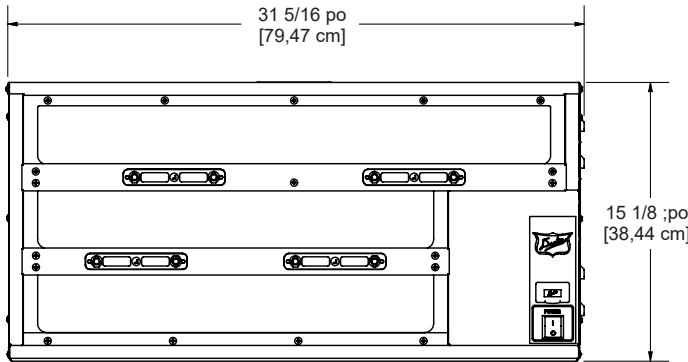
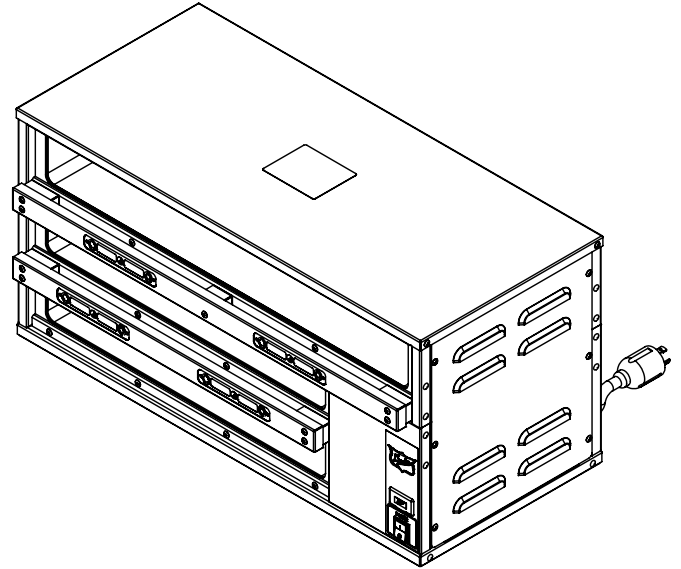
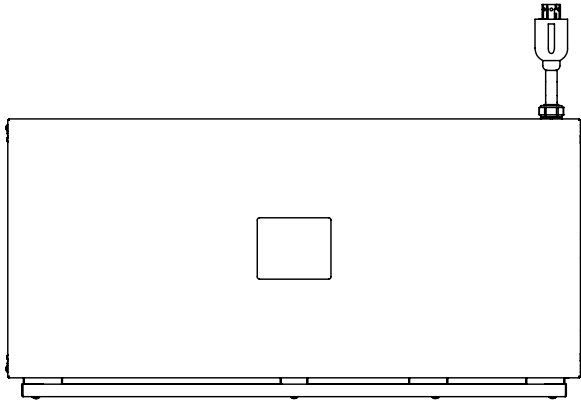


N° réf. 165273 RÉV. B

MUHC-34SM/CH

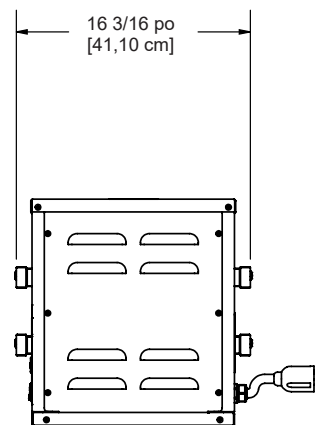
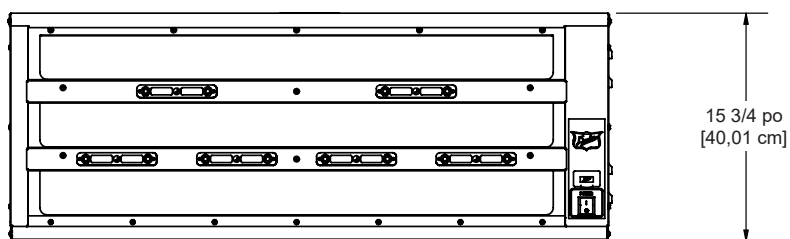
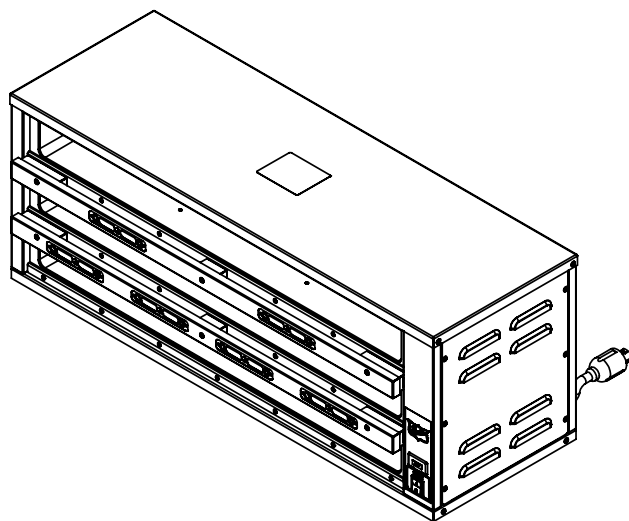
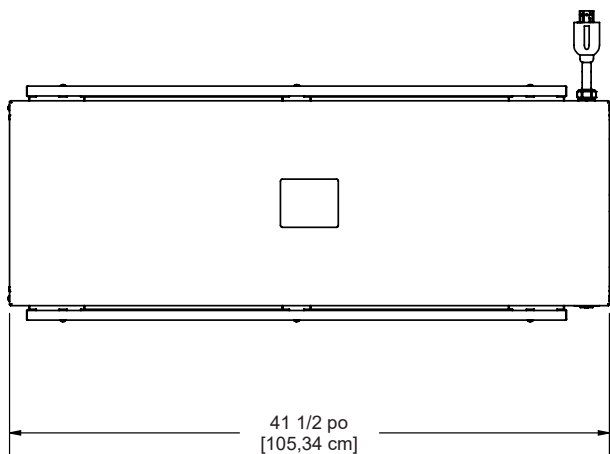
Poids de l'appareil :	135 lbs/62 kg	
Caractéristiques électriques :	MUHC-34SM-208	208 V ~, 13 A, 2700 W, 50/60 Hz
	MUHC-34CH-208	208 V ~, 13 A, 2700 W, 50/60 Hz
	MUHC-34CH-230	230 V ~, 11,3 A, 2700 W, 50/60 Hz

MUHC-34SM



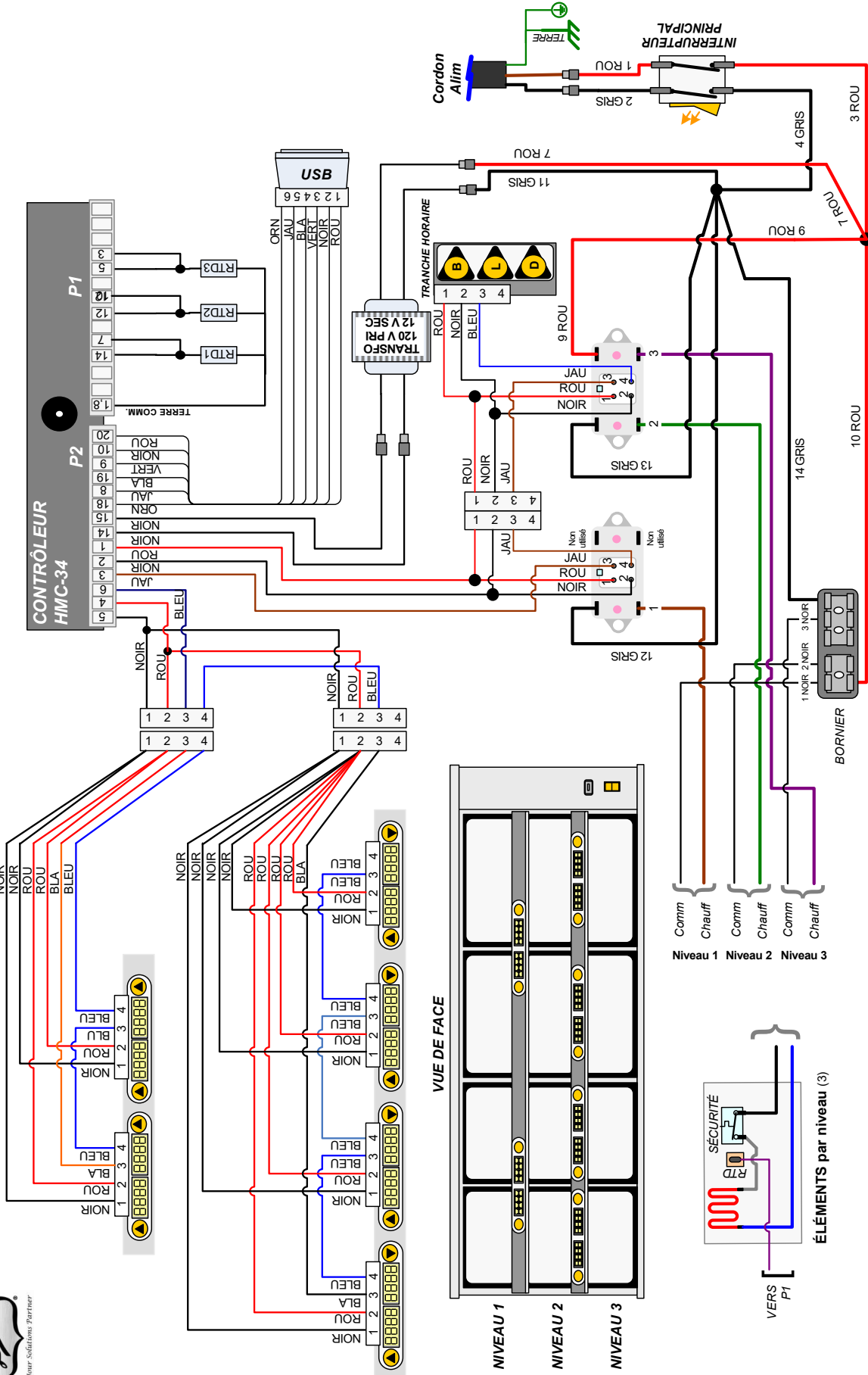
MUHC-34

Poids de l'appareil :	152 lbs/69 kg	
Caractéristiques électriques :	MUHC-34-208	208 V~, 16 A, 3600 W, 50/60 Hz
	MUHC-34-230	230 V~, 16 A, 3600 W, 50/60 Hz

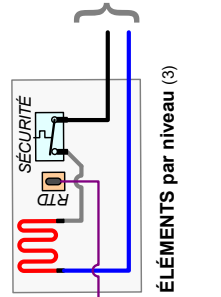
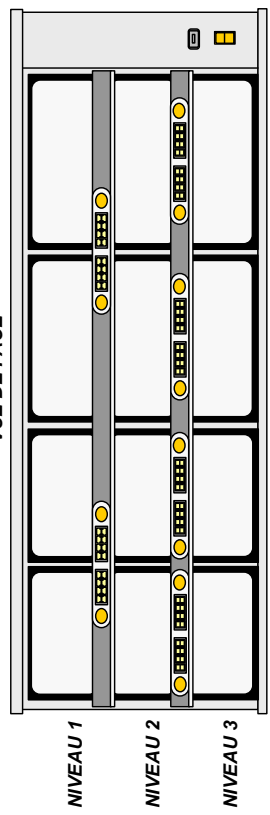


N° réf. 165438 RÉV. B

MUHC-34CH, SCHÉMA DE CÂBLAGE



VUE DE FACE



ÉLÉMENTS par niveau (3)

NOTES :



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

Téléphone : 314-231-1130
Sans frais : 1-800-735-3853
Fax : 314-231-5074

www.dukemfg.com