MANUEL DE L'OPÉRATEUR HOT HOLD® SÉRIE

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessures, l'utilisateur doit lire et comprendre ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet équipement.

ENREGISTRER CE MANUEL DE L'OPÉRATEUR POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Ce document comprend :

- avant les instructions d'installation
- les instructions d'expédition des dommages
- consignes de sécurité importantes
- installation et préparation du site
- mode d'emploi
- instructions de nettoyage

Révision: A, February 2018



MEISTER COOK LLC
3217-A Stellhorn Rd, Fort Wayne, Indiana 46815, USA ● (800) 585-7830 ● (260) 399-3800
www.meistercook.com ● info@meistercook.com



Couverture de la Chambre démontable

Panneau de configuration

USB

Interrupter Marche/Arrêt



Insérer réversible sec / humide (derrière Couverture de chambre)

Fonctionne avec quatre (4) moules à haute température, 4 x Standard 1/3 taille, 2.5" profonde

Fonctionne avec prise électrique générique 120V / 15Amp et prise NEMA 5-15P, cordon d'alimentation 6 pi





TABLES DES MATIÈRES

Section de symbole sécurité	Page 3
Avant l'installation	Page 4
Expédition Dommages Instructions de réclamation	Page 4
Règles de sécurité importantes	Page 5
Instructions de Cordon d'extension	Page 7
Préparation et installation	Page 8
Spécifications pour Hot Hold®- Serie	Page 9
Autorisations requises pour Hot Hold® - Serie	Page 11
Mode d'emploi	Page 12
Instructions de programmation	Page 13
Instructions de nettoyage et d'entretien	Page 15
Guide de dépannage	Page 16
Numéros de pièces pour Hot Hold® - Serie	Page 17
Services de soutien	Page 18

SECTION DE SYMBOL DE SÉCURITÉ

Les mots suivants et leur signification ont pour but d'expliquer le niveau de risque associé à cet équipement. Les symboles de sécurité standard ANSI sont:



DANGER: Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou de graves blessures.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Pour éviter les blessures graves, n'essayez pas d'utiliser cet équipement jusqu'à ce que vous avez lu attentivement et comprenez complètement ce manuel. Conservez ce mode manuel continue l'exploitation en toute sécurité et reportez-vous-y régulièrement pour d'autres personnes susceptibles d'utiliser cet équipement.

AVANT L'INSTALLATION

NOTE: Dès réception de votre équipement, déballer immédiatement, inspecter les dommages d'expédition potentiellement caché. Si votre équipement se trouve à être endommagé, conservez tous les emballages et contactez votre transporteur livreur immédiatement. Référer à «Dommages d'expédition, Instructions de réclamation» à la droite pour les instructions. Le non-respect de ces instructions nier Meister Cook ou votre capacité de déposer des réclamations et recevoir une compensation pour les dommages d'expédition.
Ce manuel contient l'installation de sécurité importante et - mode d'emploi. Exiger que tous les opérateurs de lire ce manuel avant d'utiliser cet équipement. Reportez-vous à ces instructions fréquemment. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou des dommages à l'équipement et annulera la garantie.

DOMMAGES DEXPEDITION ET INSTRUCTION DE RECLAMATION

Si les dommages d'expédition de L'équipement est constatée ou soupçonnée, respecter les recommandations suivantes à la préparation d'une demande de dommages d'expédition:

1. Ecrivez une description des dommages ou de la raison de soupçonner des dommages dès que l'on découvre. Cela aidera à remplir les formulaires de reclamation ultérieure.
2. Dès que le dommage est constatée ou soupçonnée, aviser le transporteur qui a livré la marchandise.
3. Organiser pour le représentant du transporteur pour examiner les dégâts
4. Remplissez tous les formulaires de demande de support et avoir le transporteur d'examiner et de dater chaque formulaire.

Maintenir ce manuel d'utilisation pour toute référence dans le future.



AVERTISSEMENT: Une mauvaise installation, de réglage, de modification, de service ou d'entretien peuvent provoquer des dommages, des blessures ou la mort. Lire le manuel de l'opérateur et manuel soigneusement avant d'installer ou de l'entretien de cet équipement.



ATTENTION: Ne pas faire fonctionner l'équipement endommagé. Fonctionnement matériel endommagé peut provoquer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANT



AVERTISSEMENT: Lire toutes les instructions. Le fait de ne pas suivre toutes les instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, d'incendie et/ou des blessures graves. Le terme "équipement" dans tous les avertissements indiqués ci-dessous se rapporte à votre sec humide plus chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Lors de l'utilisation de l'appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et / ou des blessures à des personnes dont les suivantes:

ZONE DE TRAVAIL

- **Garder la zone de travail propre et bien éclairé.** Les endroits encombrés ou sombres peuvent augmenter le risque d'accidents.
- **Ne placez pas de liquides sur l'équipement ou à proximité**. Liquides pénétrer dans les équipements augmentera le risque de choc électrique.
- **Ne couvrez pas l'appareil ou empiler des objets non autorisés sur le dessus de l'équipement.** Éléments inattendus sur le matériel peuvent augmenter le risque d'incendie.
- **N'utilisez pas de matériel à l'extérieur.** Les conditions extérieures peuvent augmenter le risque de choc électrique.
- **Ne pas placer l'équipement sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.** Cela crée un risque accru de choc électrique et d'incendie

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- **Bouchons de l'équipement doivent correspondre à la prise. Ne modifiez la fiche en aucune façon. Ne pas utiliser d'adaptateurs.** Bouchons modifiés et les points non correspondants augmentera le risque de choc électrique.
- **Évitez tout contact corporel avec des surfaces mises à la terre tels que tuyaux, radiateurs, cuisinières, réfrigérateurs et autres équipements de restauration.** Il ya un risque accru de choc électrique si votre corps est relié à la terre.
- **Ne pas exposer le matériel à des conditions humides. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou équipement dans l'eau ou d'autres liquides.** Eau ou d'autres liquides pénétrer dans les équipements augmentera le risque de choc électrique.
- **Ne maltraitez pas le cordon. Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher de prise de courant. Ne jamais utiliser le cordon pour porter, tirer ou débrancher l'équipement. Garder le cordon loin de la chaleur, de l'huile, des bords coupants, des pièces en mouvement ou le bord d'une**

table ou un comptoir. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- **L'équipement doit être utilisé avec couverture amovible.** L'équipement est conçu pour contenir divers produits alimentaires pendant une longue période de temps lorsqu'il est utilisé avec le capot amovible de devant.
- **Prolongation du délai d'attente de la nourriture pour jusqu'à 2 heures.** L'équipement est conçu pour la conservation des aliments extension temporaire. Assurer une température sécuritaire des aliments avant leur consommation de nourriture ou de servir les clients de la nourriture pour la consommation.

SOIN ET UTILISATION DE L'ÉQUIPEMENT

- **Restez vigilant, surveillez ce que vous faites et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'équipement. Ne pas utiliser le matériel lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments.** Un moment d'inattention lors de matériel d'exploitation peut entraîner des blessures graves
- **Évitez de toucher les parties métalliques chaudes.** Cela pourrait entraîner des blessures graves, notamment des brûlures.
- **Cet équipement n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Ne laissez pas les personnes qui ne connaissent pas l'équipement ou ces instructions pour utiliser l'équipement.** Utilisation de l'équipement par ces personnes pourraient entraîner une situation dangereuse.
- **Ne pas se précipiter. Garder l'équilibre et un bon équilibre à tout moment.** Cela permet un meilleur contrôle de l'équipement dans des conditions inattendues.
- **Ne pas utiliser l'équipement si l'interrupteur ne fonctionne pas ou le désactiver.** Tout équipement qui ne peut pas être contrôlé par son interrupteur marche / arrêt est dangereux et doit être réparé.
- **Débranchez la fiche de la source d'alimentation avant de faire tout réglage ou nettoyage de l'équipement.** Cela peut entraîner un risque accru de choc électrique.
- **Ne pas utiliser n'importe quel accessoire ou accessoire non recommandé par Meister Cook. N'utilisez pas l'appareil sur le côté ou à l'envers. Ne pas introduire d'objets étrangers, non agréés dans l'équipement.** Utilisation de l'équipement autre que prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- **Maintenir l'équipement. Vérifiez la rupture de câbles, fiches et autres pièces qui peuvent affecter le fonctionnement de l'équipement.** S'il est endommagé, réparer l'appareil avant de l'utiliser. De nombreux accidents sont causés par un équipement mal entretenu.

- **Utiliser le matériel conformément à ces instructions et de la manière prévue, en tenant compte des conditions de travail et le travail à effectuer.** L'utilisation de l'équipement pour des opérations différentes de celles prévues pourrait donner lieu à une situation dangereuse.

SERVICE

- **Équipement réparé par un réparateur agréé à l'aide de pièces de rechange identiques seulement.** Cela garantit que la sécurité de l'équipement est maintenue.
- **Lors de l'entretien de l'équipement, n'utilisez que des pièces de rechange identiques. Suivez les instructions de la section Entretien de ce manuel.** Utilisation de pièces inadéquates ou le le non respect des instructions d'entretien peut créer un risque de choc électrique ou des blessures

INSTRUCTUIONS DE CORDON RALLONGE

S'assurer que d'une rallonge a la capacité de supporter le courant de l'équipement tirera. Une rallonge trop petit provoquera une chute de tension de ligne, entraînant une surchauffe et une perte de puissance. Le minimum recommandé American Wire Gauge (AWG) pour un cordon électrique jusqu'à 6 '18 AWG et 16 AWG pour une longueur de câble électrique de plus de 6'. Consulter le fabricant de la rallonge avant de l'utiliser. Seuls des cordons homologués par les Laboratoires des assureurs (UL) doivent être utilisés. Avant d'utiliser un cordon prolongateur, vérifier que les fils lâches ou exposés et l'isolation coupé ou usé. Ne pas tenter de modifier la fiche électrique ou le cordon électrique en aucune façon.



AVERTISSEMENT: Maintenir le cordon prolongateur à l'écart de la zone de travail. Placez le cordon électrique pour qu'il ne se prenne pas sur un autre appareil ou d'interférer dans l'espace de travail. Ne pas le faire peut entraîner des blessures graves.



AVERTISSEMENT: Vérifiez les cordons prolongateurs avant chaque utilisation. S'il est endommagé, remplacez-les immédiatement. Jamais utiliser un équipement avec un cordon endommagé car en touchant la partie endommagée pourrait provoquer un choc électrique entraînant des blessures graves.

PRÉPARATION DU SITE ET INSTALLATION

Ces instructions doivent être conservées par le propriétaire / utilisateur pour référence future.

Cet équipement est conçu pour se conformer aux normes en vigueur pour les constructeurs, y compris les organismes d'approbation, tels que UL, NSF, CSA, ETL, etc. De nombreux codes locaux existent, et il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur pour se conformer à ces codes.

Vérifiez l'étiquette des caractéristiques électriques afin de s'assurer que l'équipement est connecté à la bonne tension, phase, l'intensité et la puissance qui sont indiquées sur l'étiquette d'identification du matériel. L'étiquette d'identification se trouve sur la plaque de panneau de commande de l'équipement. Une étiquette secondaire est inclus à l'intérieur de l'équipement derrière la plaque de panneau de commande. Cet équipement doit être raccordé à une alimentation électrique de 120 V, 60 Hz, CA seulement. Ne faites pas fonctionner sur courant continu (DC). Une chute de tension importante causerait une perte de puissance et l'équipement pourrait surchauffer. Si l'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est branché dans une prise, vérifier l'alimentation électrique.

Ne pas faire fonctionner plus de deux Hot Hold® sur une seule 120V, circuit de 20 ampères.

Respecter les exigences de dégagement pour fournir alimentation d'air pour un fonctionnement correct, ainsi que suffisamment d'espace pour l'entretien. Garder la zone autour de l'équipement, libre de combustibles. Dimensions et spécifications de dédouanement sont présentés sous la rubrique «Spécifications pour Hot Hold®» et «Dégagements Exigences pour Hot Hold® ".



ATTENTION: L'installation et la connexion doivent être conformes aux codes électriques nationaux et locaux. Assurer l'approvisionnement électrique est conforme aux caractéristiques électriques indiquées sur l'étiquette d'identification. Tous les services doivent être effectués par un technicien qualifié.

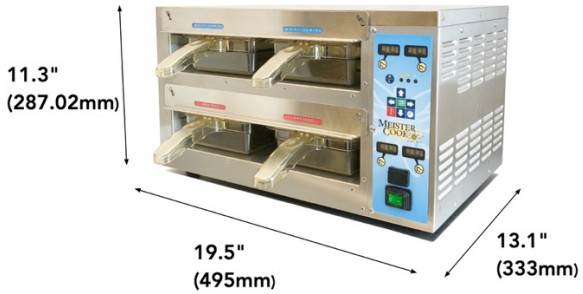


ATTENTION: L'opérateur de cet équipement est seul responsable pour garantir des niveaux de température de conservation sécurisée pour tous les produits alimentaires. Ne pas le faire pourrait entraîner dans les produits alimentaires dangereuses et malsaines pour les clients.

ECHAUD SEC HUMIDE DWM-22 (HOT HOLD® Série) FEUILLE DE SPECIFICATION

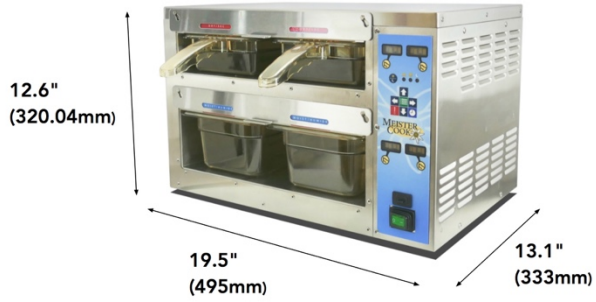
Meister Cook Rechaud Sec/Humide Hot Hold® série avec ThermalBreeze Technologie atteint une haute efficacité énergétique avec un rideau d'air thermique et l'air chaud de convection re-circulation. La récupération d'énergie à partir du flux d'air chaud permet de faire fonctionner le Hot Hold® à faible consommation d'énergie. Simple changement de configuration permet pour la tenue de la nourriture sèche ou humide. Des fonctions innovantes permettent ENTRETIEN facile, un service et un fonctionnement silencieux. Conçu et fabriqué aux États-Unis, brevets américains, **US Patents #9,027,470 #9,962,037 & Other Patents Pending.**

Model: HH-2x2-TT



Construction
Acier inoxydable de type 304, épaisse
Puissance Électrique
900W, 7.5 Amps, 120V, 60Hz, 1Ø, NEMA electric connecteur et 6' cable.
Dimension Général
11.053" (280.746mm) H x 19.5"(495mm) L x 13.1"(333mm) D
Poids
62 lbs.
Taille de la casserole insérer
4 x Standard 1/3 taille, 2.5" profonde (casseroles non incluses)
L'efficacité énergétique
La consommation d'énergie est généralement inférieure à 300 W après l'échauffement.

Model: HH-2x2-TF



Construction
Acier inoxydable de type 304, épaisse
Puissance Électrique
900W, 7.5 Amps, 120V, 60Hz, 1Ø, NEMA 5-15P
Dimension Général
12.393" (314.782mm) H x 19.5"(495mm) L x 13.1"(333mm) D
Poids
65 lbs.
Taille de la casserole insérer
2 x Standard 1/3 taille, 2.5" profonde (casseroles non incluses)
2 x Standard 1/3 taille, 4" profonde (casseroles non incluses)
L'efficacité Énergétique
La consommation d'énergie est généralement inférieure à 300 W après l'échauffement.

Tested, approved and listed by ETL as per UL 197, NSF 4 and CSA 22.2

Technologies Utilisées

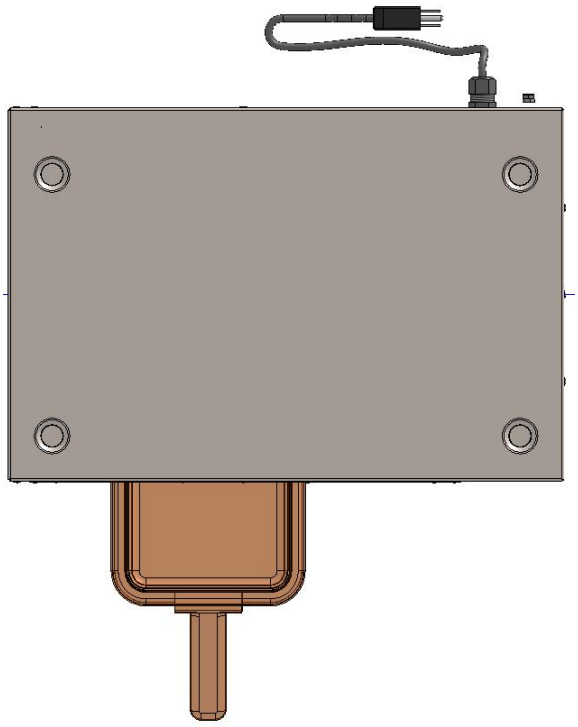
- Technologie ThermalBreeze TM avec le courant d'air de convection chaud doux
- La récupération d'énergie avec re-circulation de l'air chaud
- Les commandes numériques pour le temps et affichage de la température, programmable pour les nouveaux produits alimentaires
- Simple changement de configuration pour la tenue de la nourriture sèche ou humide
- Seule source de chaleur à haut rendement par le niveau de rayonnement de chaleur et l'air de convection chaud
- Tout panneau électrique gigogne pour un entretien facile
- Fonctionnement extrêmement silencieux
- Suppression des casserole facile et nettoyage intérieur
- Panneau de devant amovible
- Empilable

Remarque: Les spécifications et les renseignements sont sujets à changement sans préavis.

EXIGENCES DE DEGAGEMENT POUR DMW-22 (HOT HOLD® Série)

Cet équipement doit être installé en conformité avec les autorisations suivantes afin d'assurer le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil. En outre, il est recommandé que l'équipement soit installé avec les autorisations suffisantes pour assurer le nettoyage et l'entretien.
Toujours vérifier la construction environnante pour une éventuelle surchauffe.

Dégagement requis retour: 3″



Dégagement requis lateral gauche: 1″

Dégagement requis lateral droite: 1″

Dégagement recommandé avant (Plateau de nourriture accès côté): n/a

Dégagements recommandés:
Retour 3 ", Gauche 1", 1 à droite", avant n/a

MODE D'EMPLOI

Le Meister Cook Hot Hold® (DMW-22) a été conçu pour fournir des temps de maintien prolongé de divers produits alimentaires avec une combinaison d'air de convection chaud de l'orifice de sortie d'air et la chaleur rayonnante du fond de la plus chaude. Le volume de la convection de l'air et de la vitesse d'écoulement ainsi que de la température de l'air rayonnante a été optimisé. Différents produits alimentaires peuvent nécessiter différents maintien en température des aliments qui doit être testé et ensuite programmé dans les contrôles du programme.

FONCTIONNEMENT:

Étape 1: Vérifiez que tous les inserés secs / humides sont correctement installés. Doit avoir chaque niveau horizontal deux inserts sec / humide installés en voie sèche ou humide, la configuration
Étape 2: Vérifiez que les deux capots de devant sont installés.
Étape 3: Vérifiez que toutes les casseroles alimentaires sont correctement installés
Étape 4: Après le déballage, laissez l'appareil de s'acclimater à la température ambiante avant de commencer
Étape 5: Mettre l'interrupteur de balancier de puissance à la position ON. "I" = ON, "O" = OFF.
Étape 6: Vérifiez que le produit alimentaire correct est sélectionné sur l'écran de contrôle
Étape 7: Permettre à 35 minutes de préchauffage

Remarque: La gamme de valeur de consigne de température réglable est de 165 ° F - 250 ° C.
Remarque: Le réglage de la température du bac gauche contrôle la température de l'ensemble de la ligne horizontale
Remarque: Pour une performance optimale et l'efficacité énergétique, tous les plats de nourriture doivent être installés. Les exceptions comprennent ajoutant produit alimentaire à casseroles, enlever le produit alimentaire à partir de casseroles et d'accélérer le temps système de refroidissement.



AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser d'outils ou accessoires non recommandés par Meister Cook. L'utilisation de pièces ou accessoires non recommandés par Meister Cook peut entraîner des blessures graves.

INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION POUR HOT HOLD®

PROGRAMMATION EN LIGNE BASÉE SUR LE WEB POUR HOT HOLD® Série

Visitez le site de programmation Meister Cook Hot Hold® à www.meistercook.com/programming.

1. Suivez les instructions pour créer vos paramètres personnalisés et télécharger le fichier de programmation.
2. Téléchargez la programmation sur un lecteur flash USB vide
3. Éteignez le Hot Hold® et insérez le lecteur flash dans le port USB (au-dessus du commutateur On / Off)
4. Allumez le Hot Hold®. Le système reconnaît tous les nouveaux logiciels ou mises à jour de menu et les télécharge automatiquement.
5. Une fois le téléchargement terminé, la nouvelle version VXX.X ou Menu MXX.X apparaîtra et clignotera.
6. Retirez le lecteur flash et fermez le port USB.

PROGRAMMATION MANUELLE HOT HOLD®



Sélectionnez casier **"SBin"**



Repas "Repas"



Indicateur de repas lumières pour le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner



Programme **"Prog"**

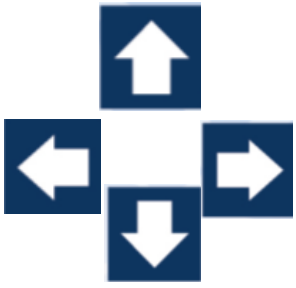


Température **"Temp"**



Temps **"Temps"**

"**Haut**" ou "**+/PLUS**"



Droite "**D**"

Gauche "**G**"

"**Bas**" ou "**-/MOINS**"

Remarque : casier gauche contrôle le réglage de la température pour le niveau entier



Modifier la sélection produit alimentaire dans le casier:
ÉTAPE 1: Sélectionnez l'heure de repas souhaitée: appuyez/maintenez/sélectionnez Repas
and verify your selection on the meal indicator
ÉTAPE 2: Sélectionnez Programme: appuyez / maintenez Prog
ÉTAPE 3: Sélectionnez la poubelle: appuyez sur SBin
ÉTAPE 4: Sélectionner un aliment: pousser vers le haut/ bas
ÉTAPE 5: Sauvegardez votre sélection: appuyez sur/maintenez Prog

Changez le réglage de température pour le Produit alimentaire:
ÉTAPE 1: Sélectionnez Programme: appuyez sur/maintenez Prog et attendez un bip. Répétez cette étape.
ÉTAPE 2: Sélectionner un aliment: pousser vers le haut/bas
ÉTAPE 3: Sélectionnez la température: pousser Temp
ÉTAPE 4: Régler la température: pousser +/-
ÉTAPE 5: Sauvegardez votre sélection: appuyez sur/maintenez Prog

Modifier le temps de vidage pour le Produit alimentaire:
ÉTAPE 1: Sélectionnez Programme: appuyez sur/maintenez Prog et attendez un bip. Répétez cette étape.
ÉTAPE 2: Sélectionner un aliment: pousser vers le haut/bas
ÉTAPE 3: Sélectionnez Heure: appuyez sur Temps 2X (Vérifiez que "le temps de vidage" clignote)
ÉTAPE 4: Réglage du paramètre le temps de vidage: appuyez sur +/-
ÉTAPE 5: Sauvegardez votre sélection: appuyez sur/maintenez Prog

Changer plus le temps pour cuire le Produit alimentaire:
ÉTAPE 1: Sélectionnez Programme: appuyez sur/maintenez Prog et attendez un bip. Répétez cette étape.
ÉTAPE 2: Sélectionner un aliment: pousser vers le haut/bas
ÉTAPE 3: Sélectionnez l'heure: appuyez sur Temps 2X (vérifiez que le temps de cuisson clignote)
ÉTAPE 4: Réglage du réglage de l'heure de cuisson: appuyez sur +/-
ÉTAPE 5: Sauvegardez votre sélection: appuyez sur/maintenez Prog

Modifier le nom du Produit alimentaire:
ÉTAPE 1: Sélectionnez Programme: appuyez sur/maintenez Prog et attendez un bip. Répétez cette étape.
ÉTAPE 2: Sélectionnez un aliment: appuyez sur +/-
ÉTAPE 3: Sélectionnez la corbeille (sous l'aliment affiché à modifier): appuyez sur SBin
ÉTAPE 4: Sélectionnez une lettre (bascule): appuyez sur D/G
ÉTAPE 5: Changer la lettre: appuyez sur +/-
ÉTAPE 6: Passer à la lettre suivante (bascule): pousser D/G
ÉTAPE 7: Sauvegardez votre sélection: appuyez sur/maintenez Prog

Evacuation rapide: Appuyez sur Repas pour revenir au mode de fonctionnement normal

Mettre à Présélections Menu français ou en anglais:
ÉTAPE 1: Désactiver Hot Hold®
ÉTAPE 2: Sélectionnez SBin supérieur gauche pour les préréglages anglais ou SBin supérieur droit pour les préréglages français
ÉTAPE 3: Appuyez/maintenez le SBin sélectionné et activez Hot Hold®
ÉTAPE: Quatre (4) bips et confirmez le réglage enregistré

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Il est IMPORTANT de suivre les instructions et les procédures de nettoyage et d'entretien pour assurer une performance satisfaisante de votre sec plus chaud et humide, Hot Hold®. Négliger ces instructions et procédures peut entraîner une réduction des temps de conservation des aliments, réduit la performance et de la fiabilité et peut annuler la garantie.



ATTENTION: permettre à l'équipement de se refroidir suffisamment avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance. Ne pas le faire pourrait entraîner des blessures aux employés et aux opérateurs.



ATTENTION: Débrancher la puissance avant de nettoyer l'équipement. Ne pas le faire, cela pourrait entraîner des blessures graves.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Étape 1:_Après la fin du dernier cycle de maintien des aliments de la journée, Débranchez l' appareil et permettre à la machinerie de refroidir suffisamment avant de le nettoyer.

Étape 2: Retirez les bacs de nourriture, les couvertures de devant et les inserés sec / humide réversibles

Étape 3: Essuyez l'intérieur l'armoire chaude avec un chiffon humide, pas mouillé et doux. Eviter tout liquide ou de l'humidité entrant dans la sortie d'air ou des ouvertures d'entrée.

Étape 4: Nettoyez les couvercles avant amovible et réversible inserts sec / humide avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif sur les inserts réversibles sec / humide car cela pourrait supprimer les indicateurs de position imprimés.

Étape 5: Installation réversibles inserés sec/humide et les couvertures amovibles.



ATTENTION: Ne pas inonder le liquide de nettoyage de l'équipement, de l'eau ou autres liquides. Ne pas permettre que des liquides d'entrer dans l'équipement par le biais de l'entrée de l'air ou de l'air port. Il peut endommager le matériel et peut provoquer un danger pour la sécurité.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause Potentielle	Action corrective
Le système ne démarre pas	Aucune puissance dans le système	Assurez-vous que le système est branché.
		Vérifiez le cordon de puissance pour les dommages
		Vérifiez le disjoncteur du magasin.
	Puissance insuffisante pour le système	Vérifiez le circuit du magasin pour la bonne tension.
	Défaillance du système	Appelez le Service
Trop de temps pour atteindre la température.	Casserole pas installé	Installez la casserole, même si aucun produit alimentaire est disponible.
	Puissance insuffisante pour le système	Retirez le panneau pendant la période de refroidissement.
	Défaillance du système	Appelez le Service
Temps excessif pour refroidir à partir d'une température de consigne supérieure à un point de consigne de température inférieure	Panneau installé	Retirez les panneaux pendant la période de refroidissement.
Produit sec trop humide	Sec-humide insérer installé dans l'orientation «HUMIDE»	Retourner l' inseré sec-humide à orientation "SEC"
Produit humide trop sec	Insert sec-humide installée dans l'orientation "SEC"	Retourner l'inseré sec-humide à orientation "HUMIDE"
Aucune ou faible débit d'air	Défaillance du système	Appeler le service
	Défaillance du système	Appeler le service
Aucune chaleur	Défaillance du système	Appeler le service
"FLT! 1111" affiché	Défaillance du système	Appeler le service
"FLT! 2222" affiché	Système trop froid avant le démarrage	Éteignez le système. Après 10 secondes, puis activer le système.
	Système trop froid avant le démarrage	Éteignez le système. Après 10 secondes, puis activer le système
	Casserole pas installé au démarrage	Éteignez le système. Réglez installation. Après 10 secondes, puis activer le système
	Défaillance du système	Appeler le service
"FLT! 3333" affiché	Défaillance du système	Appeler le service
Afficher mauvais fonctionnement	programmation incorrecte	Consultez le manuel de l'utilisateur pour obtenir des instructions de programmation
	Défaillance du système	Appeler le service

CHAUFFE-ALIMENTATION SEC / HUMIDE HOT HOLD® - NUMÉROS DE PIÈCES

HH-20100	Panneau en avant de la Chambre
HH-20101	Humide / sec insertion réversible
HH-20103	Cartouche de chauffage
HH-20104	Ventilateur Tangentiel
HH-20105	Tableau de contrôle
HH-20106	Conseil d'alimentation
HH-20108	Thermocouple - Flux d'air
HH-20109	Interrupteur marche/arrêt
HH-20110	Cordon électrique
HH-20111	Superposition Graphique
HH-20115	Câble, alimentation pour passer au moteur Câble
HH-20116	Appareils de chauffage à l'alimentation
HH-20117	Câble, masse, moteurs
HH-20118	Câble, ruban, 10 broches
HH-20120	Pieds en caoutchouc (lot de 4)
HH-20126	Carrés d'isolation (lot de 4)
HH-20127	Ventilateur de refroidissement électronique
HH-20128	Câble USB avec cache-poussière
HH-20133	Étiquette SEC/HUMIDE - ENG & FRA
HH-20140	Housse de protection USB

SERVICE APRÈS VENTE

Le service doit être effectué par un centre de service ou un centre de service agréé par Meister Cook.

Contactez Meister Cook en ligne sur www.meistercook.com et entrez dans la page Contact

ou

Appelez Meister Cook LLC, at (800) 585 7830 or (260) 399-3800

ou

Envoyez un courriel Meister Cook:

Meister Cook LLC
3217-A Stellhorn Rd
Fort Wayne, IN 46815
USA



AVERTISSEMENT: N'utiliser que des pièces de rechange identiques. L'utilisation de toute autre pièce pourrait créer une situation dangereuse ou endommager le produit.



AVERTISSEMENT: Avoir un équipement desservies par un réparateur qualifié. Cela permettra d'assurer que la sécurité de l'équipement est maintenu.

Si l'expédition ou envoi du Hot Hold® ou le panneau électrique du Rechaud Sec et Humide, emballer soigneusement dans un carton solide avec du matériel pour éviter d'endommager suffisamment emballage. Le carton d'origine avec boîte de paquet plus est adapté pour l'envoi du Hot Hold® ou le panneau électrique. Inclure une note décrivant le problème à notre centre de service et assurez-vous de donner votre adresse de retour. Nous suggérons également que vous assurez le paquet pour votre protection.

Pour des informations sur la garantie, visitez: www.meistercooksub.com