



Your Solutions Partner

MANUEL D'UTILISATION

CASIER DE STOCKAGE D'ALIMENTS

Brevets américains 6175099, 6262394

Autres brevets américains et
étrangers en attente

MODÈLES

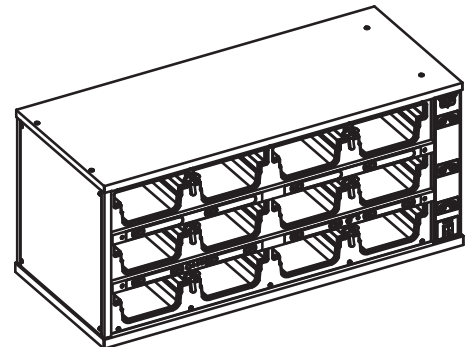
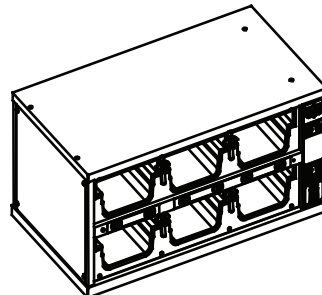
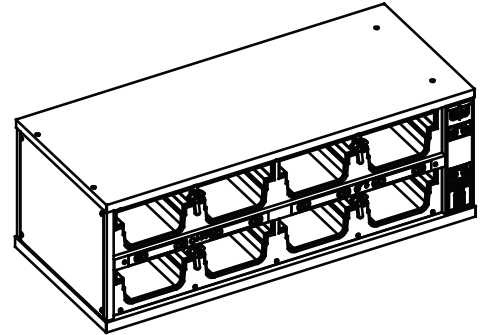
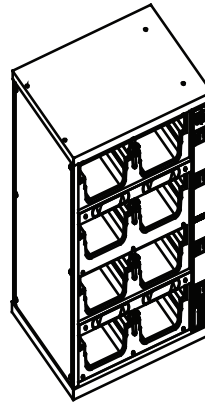
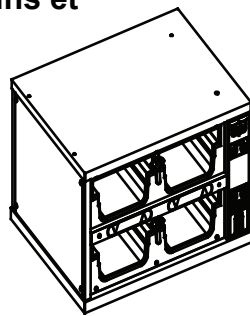
FWM3-22

FWM3-23

FWM3-24

FWM3-34

FWM3-42



**INFORMATIONS IMPORTANTES À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
PRIÈRE DE CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

Copyright © 2019 Duke Manufacturing Company. Tous droits réservés.

La reproduction de ce manuel sans autorisation est interdite.

Duke est une marque déposée de Duke Manufacturing Company.

Duke Manufacturing Company

**2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102 U.S.A.
Téléphone : 314-231-1130
Sans frais : 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074
www.dukemfg.com**

Pour des informations ou une assistance technique portant sur le
système de minutage du stockage pour maintien de la qualité ICC,
appeler le : (877) 422-8788.

**N° réf. 156894
REV AR 02/13/2019**

TABLE DES MATIÈRES

Introduction préparée par le fabricant.....	4
Directive importantes de sécurité.....	5
Caractéristiques	6
Instructions d'installation.....	11
Superposition d'unités.....	12
Connexions de communication entre unités.....	12
Guide d'entretien périodique, de vérification et de nettoyage.....	14
Dépannage	15
Indications d'anomalies de commandes électroniques	15
Contrôle de température.....	15
Programmation des commandes.....	16
Listes et illustrations des pièces	17
Schéma de câblage	20
Schéma de câblage d'interface.....	22

INTRODUCTION PRÉPARÉE PAR LE FABRICANT

Le casier de stockage d'aliments a été créé pour répondre au besoin de moyens de stockage prolongé d'aliments exprimé par Burger King et permettre d'obtenir la haute qualité constante de produit « fraîchement cuit » qui symbolise la cuisine « TOUJOURS À MON GOÛT^{MC} ».

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 du casier 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 88 °C (190 °F) est présélectionnée à l'usine. Cela réduit la possibilité d'une irrégularité de fonctionnement d'un restaurant Burger King 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 93 °C (200 °F) pour permettre une remise en température. Voir les directives de programmation de température pour le réglage du thermostat.

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

On trouvera dans tout ce manuel les mots et symboles suivants destinés à faire ressortir des aspects importants de la sécurité de l'exploitation et de l'entretien de l'appareil.



AVERTISSEMENT !

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL. Signale des informations importantes pour l'utilisation correcte de l'appareil. En cas d'inobservation de celles-ci, l'appareil risque d'être endommagé et/ou l'utilisateur d'être gravement, voire mortellement, blessé.



AVERTISSEMENT !



AVERTISSEMENT RELATIF À L'ÉLECTRICITÉ. Signale des informations relatives à un risque potentiel d'électrocution. En cas d'inobservation de celles-ci, l'appareil risque d'être endommagé et/ou l'utilisateur d'être gravement, voire mortellement, blessé.



ATTENTION !

CONSEIL GÉNÉRAL DE PRUDENCE. Signale des informations importantes pour l'utilisation correcte de l'appareil. L'appareil risque d'être endommagé en cas d'inobservation de celles-ci.



AVERTISSEMENT !

AVERTISSEMENT RELATIF AUX SURFACES TRÈS CHAUDES. Signale des informations importantes relatives à la manipulation de l'appareil et de ses pièces. On risque de se blesser si on ne fait pas preuve de prudence.

En plus des avertissements et conseils de prudence donnés dans ce manuel, suivre les conseils suivants pour exploiter l'appareil en toute sécurité.

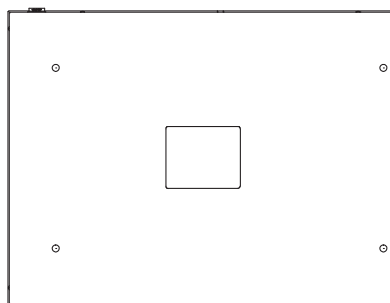
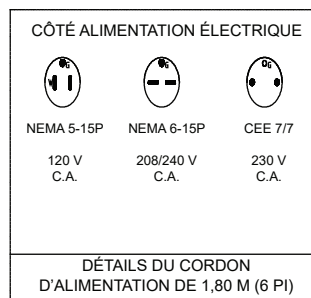
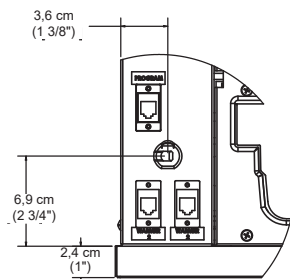
- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Pour garantir la sécurité, le matériel est fourni avec un connecteur à mise à la terre pour cordon. Ne pas essayer de neutraliser le connecteur à mise à la terre.
- Installer ou implanter l'appareil uniquement en fonction de son usage prévu tel que le décrit ce manuel.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil si son cordon ou la fiche de celui-ci est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Ne faire entretenir cet appareil que par du personnel qualifié. S'adresser au réparateur agréé par Duke le plus proche pour tout réglage ou réparation.
- N'obstruer ni ne couvrir aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas plonger le cordon ni sa fiche dans de l'eau.
- Ne pas approcher le cordon des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

Les avertissements et conseils de prudence suivants apparaissent tout au long de ce manuel et doivent être respectés à la lettre.

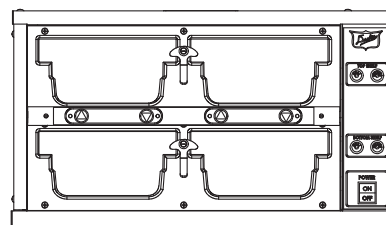
- Mettre l'appareil hors tension, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir avant d'effectuer toute réparation ou opération d'entretien dessus.
- Les opérations décrites dans ce manuel peuvent impliquer l'utilisation de produits chimiques. On doit lire les fiches de données de sécurité applicables avant d'utiliser l'un quelconque de ces produits.
- L'unité doit être mise à la terre conformément à la réglementation locale applicable pour éviter un risque d'électrocution. Elle exige une prise à la terre avec lignes électriques distinctes protégées par fusibles ou disjoncteur de l'intensité nominale correcte.
- La mise au rebut de l'appareil doit se faire conformément aux codes locaux de l'environnement et/ou aux autres codes applicables.
- 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.

Figure 1.1, Caractéristiques des FWM
Modèle FWM3-22

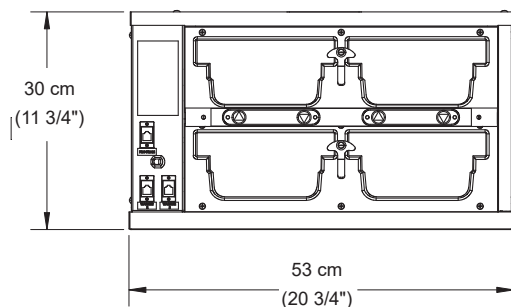
Poids à l'expédition :	27,7 kg/61 lbs	
Caractéristiques électriques :	FWM3-22-120	120 V, 6,7 A, 800 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-208	208 V, 5,8 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-230	230 V, 5,2 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-240	240 V, 5,0 A, 1200 W, 50/60 Hz



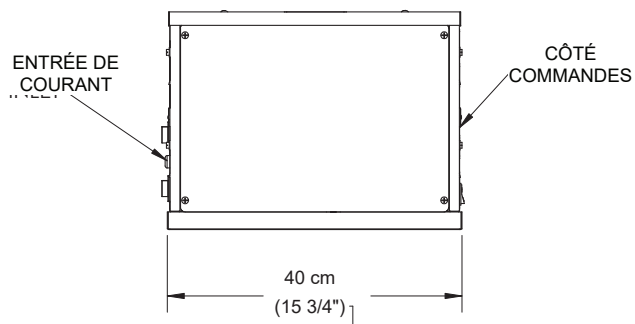
DESSUS



AVANT



ARRIÈRE

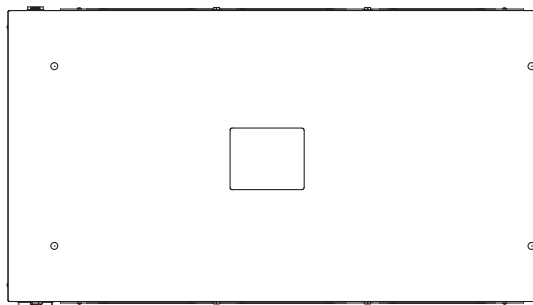
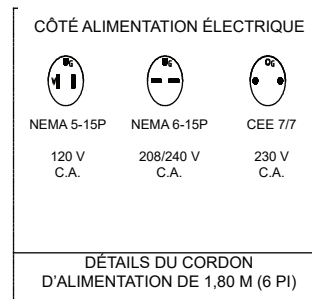
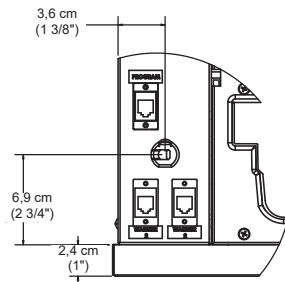


VUE LATÉRALE

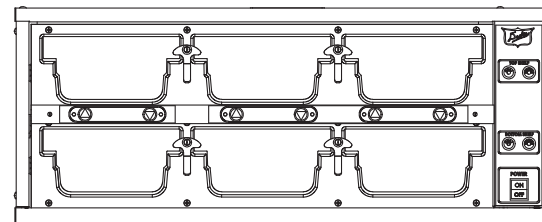


Figure 1,2, Caractéristiques des FWM
Modèle FWM3-23

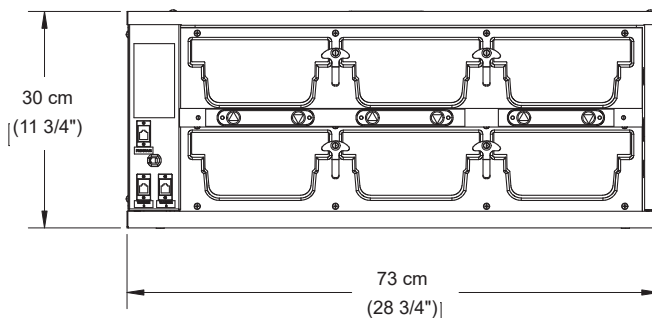
Poids à l'expédition :	37,9 kg/83,5 lbs	
Caractéristiques électriques :	FWM3-23-120	120 V, 10,0 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-23-208	208 V, 8,7 A, 1800 W, 50/60 Hz
	FWM3-23-230	230 V, 7,8 A, 1800 W, 50/60 Hz
	FWM3-23-240	240 V, 7,5 A, 1800 W, 50/60 Hz



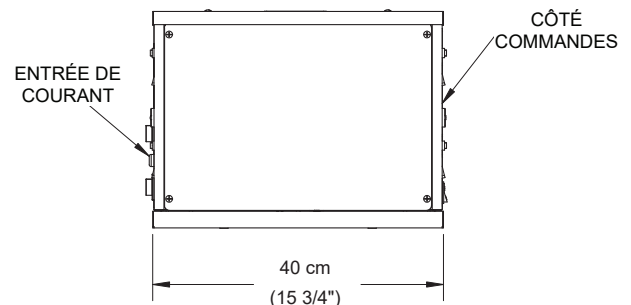
DESSUS



AVANT



ARRIÈRE



VUE LATÉRALE

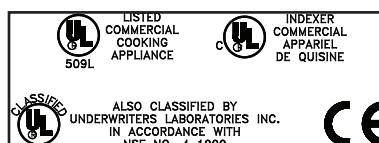
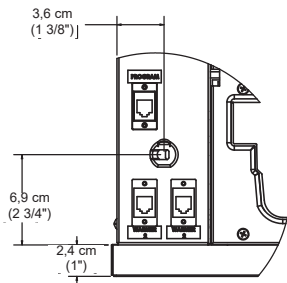


Figure 1,3, Caractéristiques des FWM
Modèle FWM3-24

Poids à l'expédition :	45 kg/100 lb	
Caractéristiques électriques :	FWM3-24-120	120 V, 13,3 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-208	208 V, 11,5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-230	230 V, 10,4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-240	240 V, 10,0 A, 2400 W, 50/60 Hz



CÔTÉ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

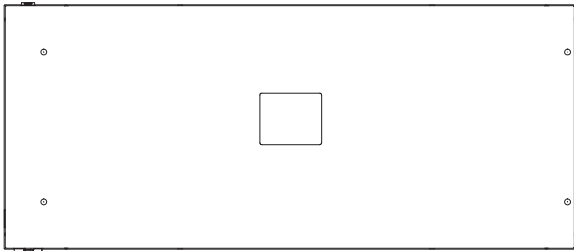
NEMA 5-15P
120 V C.A.

NEMA 5-20P
FWM3-24 & FWM3-42 UNITÉS CANADIENNES
120 V C.A.

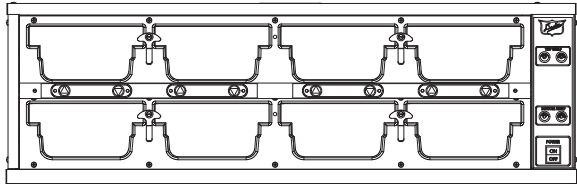
NEMA 6-15P
208-240 V C.A.

CEE 7/7
230 V C.A.

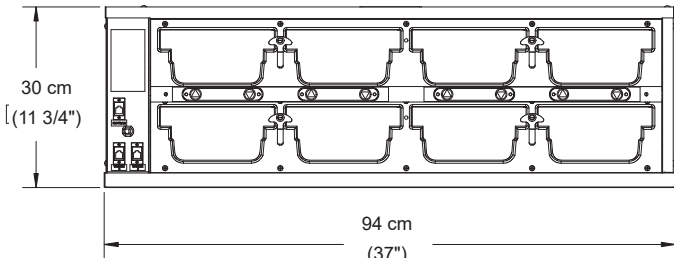
DÉTAILS DU CORDON D'ALIMENTATION DE 1,80 M (6 PI)



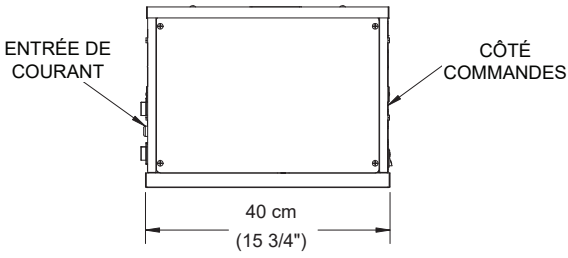
DESSUS



AVANT



ARRIÈRE



VUE LATÉRALE

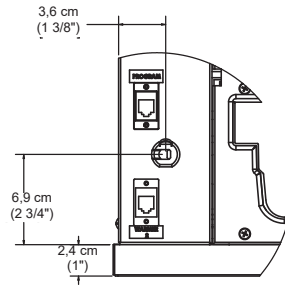
LISTED
COMMERCIAL
COOKING
APPLIANCE
509L

INDEXER
COMMERCIAL
APPAREIL
DE QUISINE

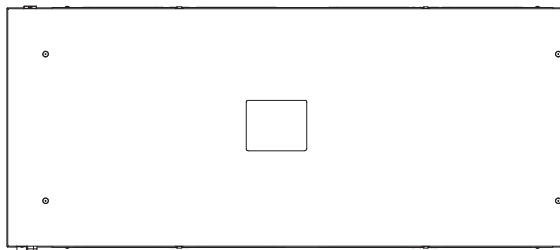
ALSO CLASSIFIED BY
UNDERWRITERS LABORATORIES INC.
IN ACCORDANCE WITH
NSF NO. 4 1999

Figure 1,4, Caractéristiques des FWM
Modèle FWM3-34

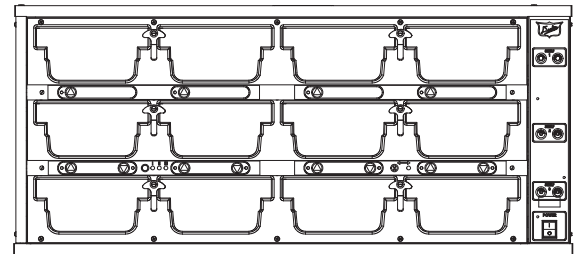
Poids à l'expédition :	75 kg/165 lb	
Caractéristiques électriques :	FWM3-34-208	208 V, 11,5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-34-230	230 V, 10,4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-34-240	240 V, 10,0 A, 2400 W, 50/60 Hz



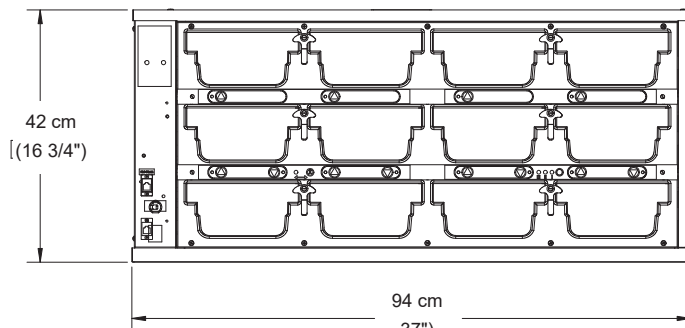
CÔTÉ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE			
NEMA 5-15P	NEMA 5-20P	NEMA 6-15P	CEE 7/7
120 V C.A.	FWM3-24 & FWM3-42 UNITÉS CANADIENNES	208-240 V C.A.	230 V C.A.
	120 V C.A.		
DÉTAILS DU CORDON D'ALIMENTATION DE 1,80 M (6 PI)			



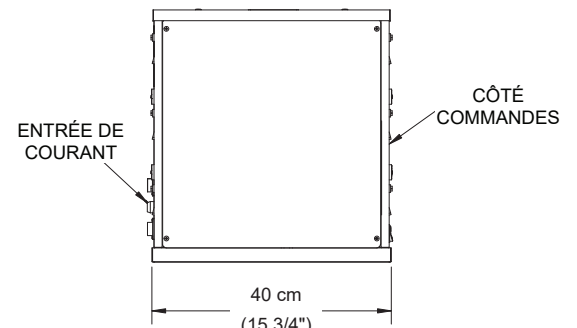
DESSUS



AVANT



ARRIÈRE

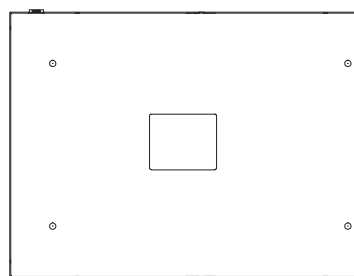
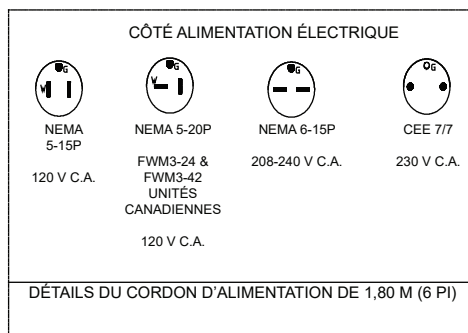
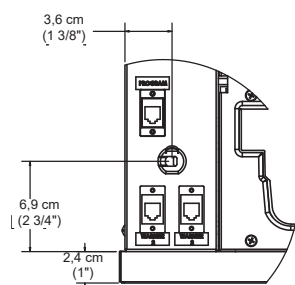


VUE LATÉRALE

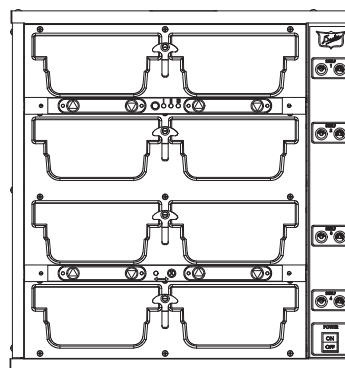


Figure 1,5, Caractéristiques des FWM
Modèle FWM3-42

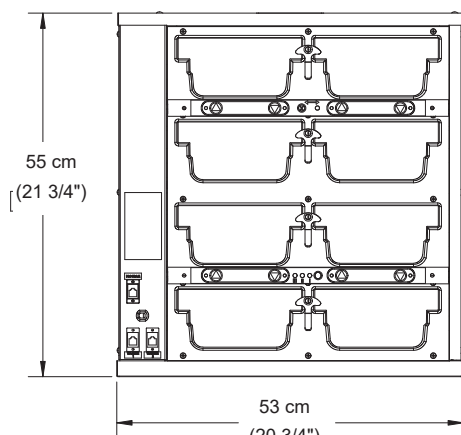
Poids à l'expédition :	45 kg/100 lb	
Caractéristiques électriques :	FWM3-42-120	120 V, 13,3 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-208	208 V, 11,5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-230	230 V, 10,4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-240	240 V, 10,0 A, 2400 W, 50/60 Hz



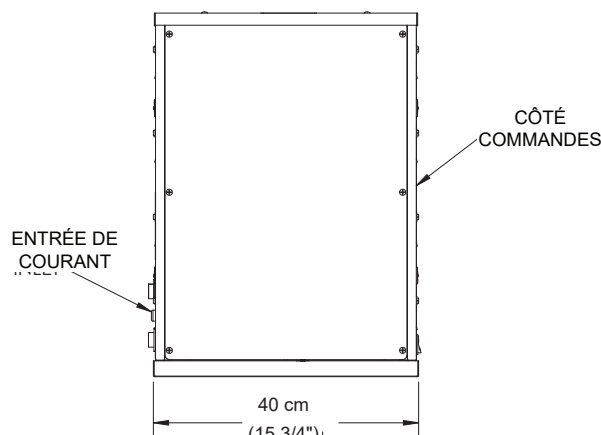
DESSUS



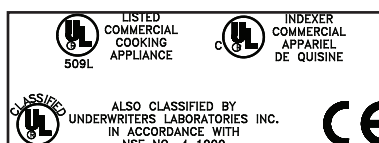
AVANT



ARRIÈRE



VUE LATÉRALE



Déballage de l'appareil

- Examiner le carton et/ou la caisse en notant soigneusement sur le récépissé de livraison toute avarie extérieure non évidente sur l'extérieur de la caisse (avarie non apparente). 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.
- Examiner l'appareil pour rechercher tout signe d'avarie telle que verre cassé, etc.
- Signaler immédiatement toute trace de choc ou rupture au fournisseur.

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

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

Implantation de l'appareil

- Ne pas installer l'appareil près ni au-dessus d'une source de chaleur telle 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.
- Les dégagements minima suivants doivent être maintenus entre le réchauffeur et toute substance combustible ou non.

Unité	Dégagement
Côté droit	0 cm (0 po)
Côté gauche	0 cm (0 po)
Arrière	20 cm (8 po)
Sol	0 cm (0 po)

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

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Placer le casier de stockage sur une surface stable.

Raccorder le cordon d'alimentation à la fiche IEC 60320 C20 au moyen d'un cordon amovible agréé.

Suivre les instructions du GUIDE D'ENTRETIEN PÉRIODIQUE, DE VÉRIFICATION ET DE NETTOYAGE du manuel d'utilisation.

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.

Instructions de mise à la terre

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 par un électricien qualifié. Raccorder cet appareil à un circuit distinct dont les caractéristiques électriques correspondent à celles qui figurent sur sa plaque signalétique.

Liaison équipotentielle extérieure

Borne de mise à la terre

(exportation uniquement)

L'appareil comporte une borne de mise à la terre secondaire.

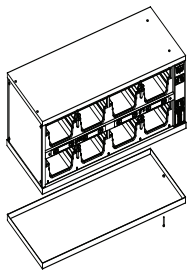
La borne permet un raccordement extérieur à la terre en plus de la broche de mise à la terre de la fiche. La borne, située sur l'extérieur du dos du four, est marquée de ce symbole.



Superposition d'unités

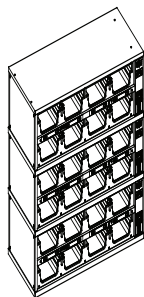
Le casier de stockage d'aliments FMW3 est conçu pour permettre une superposition limitée. Cette section donne un aperçu de la façon de superposer ce type de casier de stockage en toute sécurité.

Étape 1 :

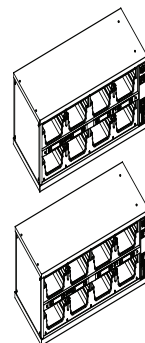


Retirer le bac du bas de tous les casiers de stockage à superposer, sauf celui du casier inférieur. Le bac est maintenu en place par deux vis au bas du casier.

Étape 2 :



Mettre le casier inférieur en position puis placer le casier suivant par-dessus. Le dessus du casier de stockage inférieur repose à l'intérieur du bas du casier supérieur.



AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BASCULEMENT!

**Ne pas superposer des appareils FWM3-42.
Ne pas dépasser 3 casiers de stockage par pile. Ne pas placer des piles de casiers de stockage sur des surfaces susceptibles de basculer facilement.**

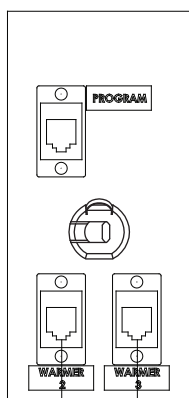
Connexions de communication entre unités

Connexions de communication alphanumérique

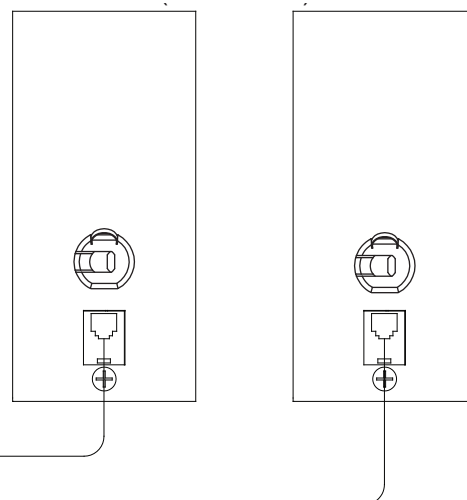
Chaque unité à commande de minutage ICC peut commander jusqu'à deux autres unités (qui ne sont pas pourvues d'une telle commande) (un seul FWM3-34 peut être ajouté). Les branchements suivants sont réalisés sur place pour ces unités. La connexion de programmation est utilisée avec l'appareil de programmation portable Palm Pilot fourni par ICC.

REMARQUE : les casiers de stockage d'aliments à minuterie à clavier numérique ne peuvent utiliser qu'un maximum de quatre combinaisons de claviers numériques.

RÉCHAUFFEUR À COMMANDE DE MINUTAGE ICC



RÉCHAUFFEURS SANS COMMANDE DE MINUTAGE ICC (EN OPTION)



CÂBLE DE
RACCORDEMENT

Figure 2,1

Connexions de communication avec signalisation par DEL rouges et vertes

Connexions sur place au tableau principal

L'unité à tableau principal MB-1, à l'intérieur de laquelle est montée la boîte noire ICC, peut être identifiée comme le réchauffeur à barres de minutage de chaque côté et de fiches de distribution de courant marquées Réchauffeur n° 1 et n° 3 comme indiqué sur la Figure 2.1. Cette unité est à câblage interne et prête à fonctionner. Si le restaurant a deux unités raccordées au tableau principal, la deuxième peut être identifiée comme le réchauffeur à barre de minutage de chaque côté et à une fiche de distribution de courant comme indiqué sur la Figure 2.2. Pour mettre cette deuxième unité en service, raccorder le câble fourni à la fiche n° 1 de l'unité MB-1 et à la fiche unique de l'unité MB-2.

L'ensemble barre et câble de four à vapeur fourni par ICC se branche dans la fiche n° 3 de l'unité MB-1 comme indiqué sur la Figure 2.1. La connexion de programmation est utilisée avec l'appareil de programmation portatif Palm Pilot fourni par ICC.

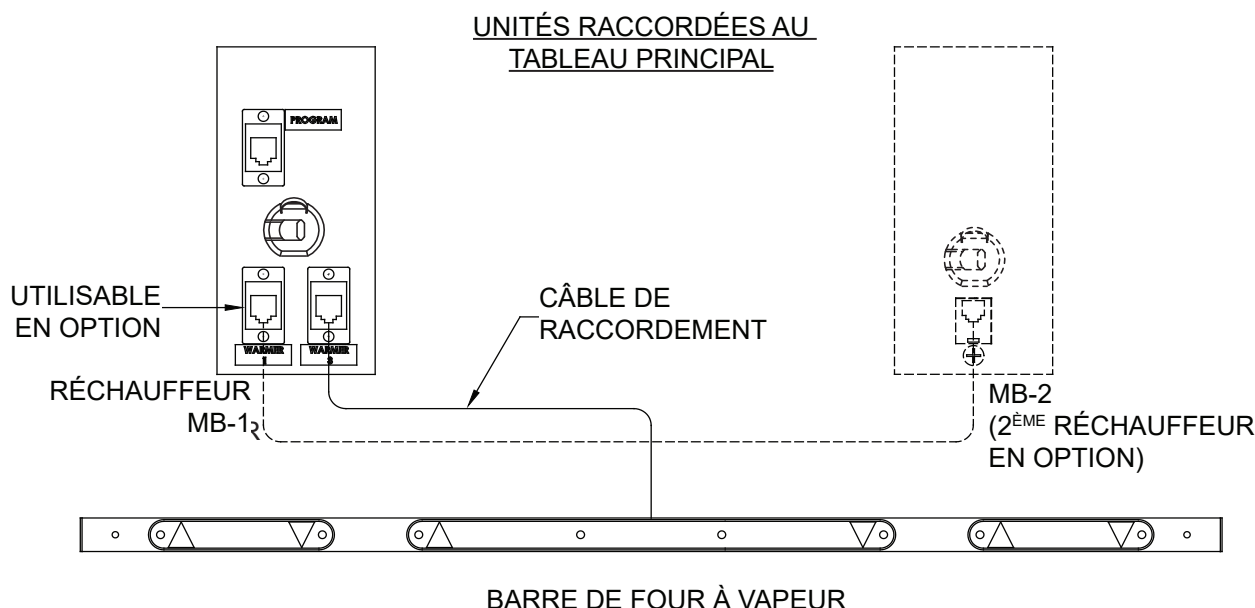


Figure 2,2

Connexion sur place à un tableau spécialisé

L'unité à tableau spécialisé SB-1, à l'intérieur de laquelle est montée la boîte noire ICC, peut être identifiée comme le réchauffeur à une seule barre de minutage et à fiches de distribution de courant marquées Réchauffeur n° 2 et n° 3 comme indiqué sur la Figure 2,2. Cette unité est à câblage interne et prête à fonctionner. L'unité à tableau spécialisé SB-2 a une seule barre de minutage et une seule fiche de distribution de courant comme indiqué sur la Figure 2.2. Pour mettre cette unité en service, raccorder le câble fourni à la fiche n° 3 de l'unité SB-1 et à la fiche unique de l'unité SB-2. La fiche n° 2 n'est PAS utilisée. La connexion de programmation est utilisée avec l'appareil de programmation portatif Palm Pilot fourni par ICC.

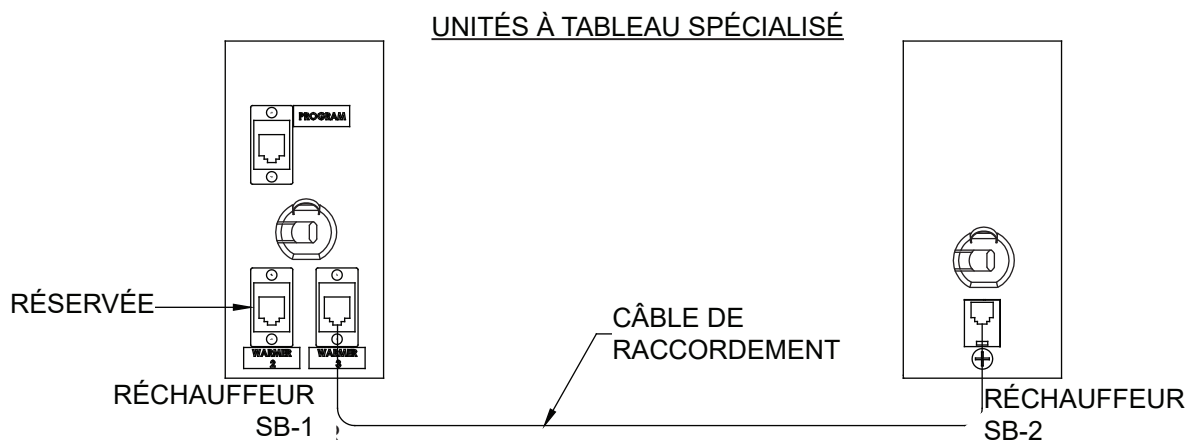
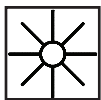


Figure 2,3

Guide d'entretien périodique, de vérification et de nettoyage

TOUS LES JOURS



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 du casier de stockage d'aliments à la position ON (marche).
3. S'assurer que les **témoins HEAT** (chauffage) supérieur et inférieur sont allumés tous les deux.
4. Laisser le casier de stockage d'aliments chauffer pendant au moins 20 min. ou jusqu'à ce que les **témoins HEAT** s'éteignent.



Instructions d'utilisation / réglages

1. Si le **témoin SERVICE** (réparation) s'allume pendant le fonctionnement du casier de stockage d'aliments, arrêter d'utiliser la case affectée jusqu'à ce que le module ait été réparé.
2. Utiliser l'appareil à l'aide de la barre de menus comme indiqué dans le manuel d'utilisation du tableau d'affichage de menus.



Liste des vérifications à la fermeture

1. Placer l'interrupteur en position OFF (arrêt).
2. Enlever tous les bacs et leurs couvercles.
3. Laisser refroidir pendant 30 minutes environ.
4. Nettoyer le casier de stockage d'aliments conformément aux instructions de nettoyage quotidien.



Instructions de nettoyage

1. Frottez 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. Veiller à bien rincer les bacs en plastique et leurs couvercles.

Attention !

Risque d'électrocution. ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau ou un tuyau.

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.

Avertissement !

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

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

Le témoin Service (réparation) se trouve sur le devant du tableau de commande à côté du témoin Heat (chauffage) (voir la Figure 3). Il indique à l'opérateur l'existence de pannes dans le circuit de chauffage. Lorsqu'un témoin Service est allumé, ne pas utiliser la case affectée tant que la cause de la panne n'a pas été éliminée par un technicien d'entretien qualifié. Les anomalies susceptibles d'entraîner l'allumage du témoin Service sont les suivantes :

1. **Anomalie de température excessive** - Une anomalie de température excessive se produit lorsque la commande détecte que la température de la case dépasse 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 case a atteint la température présélectionnée, ce qui provoque l'allumage du témoin Service. Le thermostat auxiliaire empêche la température de dépasser des niveaux sans risques en la réglant jusqu'à un maximum de 121 °C (250 °F).
2. **Anomalie de température insuffisante** - Une anomalie de température insuffisante se produit lorsque la commande détecte que la température de la case n'atteint pas pendant 30 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.

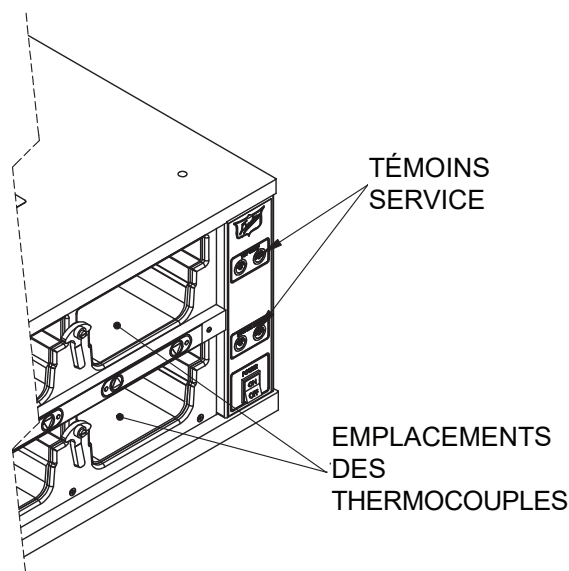


Figure 3

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 cages 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 3). 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 réchauffeur. La température moyenne ne doit pas varier de plus de 2,7 °C (5 °F) par rapport à la valeur de consigne.

Programmation des commandes

Le régulateur électronique de température est préréglé à l'usine pour maintenir la température régnant au milieu du bas de la cavité de bac à $88 \pm 2,7^\circ\text{C}$ ($190 \pm 5^\circ\text{F}$). Cette température a été déterminée à la suite de nombreuses heures d'essais menés sur des aliments dans le laboratoire d'essais de Burger King. La température n'est pas réglable par l'utilisateur. Le régulateur électronique utilise un capteur à résistance détectrice de température en platine, ce qui rend un étalonnage de routine inutile.

! DANGER !

COMPOSANTS ÉLECTRIQUES SOUS TENSION.

SEULS DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS DOIVENT MODIFIER LES TEMPÉRATURES PRÉSÉLECTIONNÉES.

Programmation de température

1. Enlever le couvercle du côté commande du casier de stockage et mettre celui-ci sous tension.
2. Repérer les boutons-poussoirs S1 et S2 sur l'arrière de la commande (voir la Figure 4.1).
3. Appuyer sur S1 jusqu'à ce que n'importe quelle DEL s'allume sur l'arrière de la commande (ce qui demande 5 secondes environ).
4. Observer le devant de la commande (Figure 4.2). Appuyer sur S1 au dos de la commande et relâcher jusqu'à ce que le témoin désiré clignote sur le devant de la commande (voir le Tableau 1).

REMARQUE : afin de respecter les normes d'hygiène NSF, ne pas régler la température préréglée en dessous de 88°C (190°F).

5. Appuyer sur S2 et relâcher jusqu'à ce que la somme des valeurs indiquées par les DEL allumées sur l'arrière du tableau corresponde à la température préréglée désirée.
6. Répéter les étapes 4 et 5 pour chaque température préréglée puis appuyer sur S1 jusqu'à ce qu'aucune DEL ne soit allumée sur l'arrière de la commande et que les témoins sur le devant du tableau ne clignotent plus.
7. Remettez le couvercle sur le côté commande du casier de stockage.

Témoins clignotants		
	A	B
Case supérieure	X	
Case inférieure		X

Tableau 1

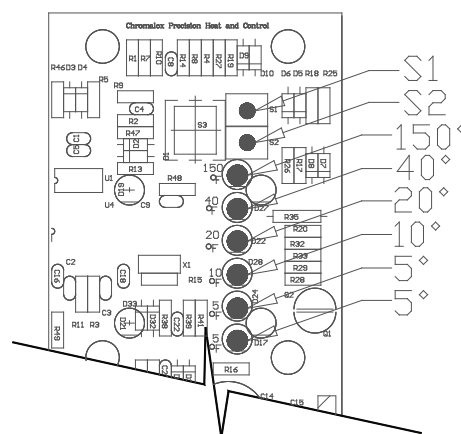


Figure 4,1

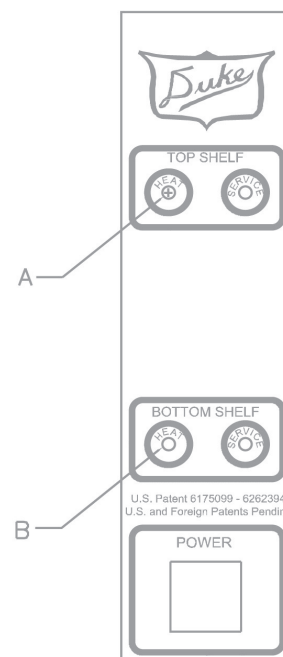
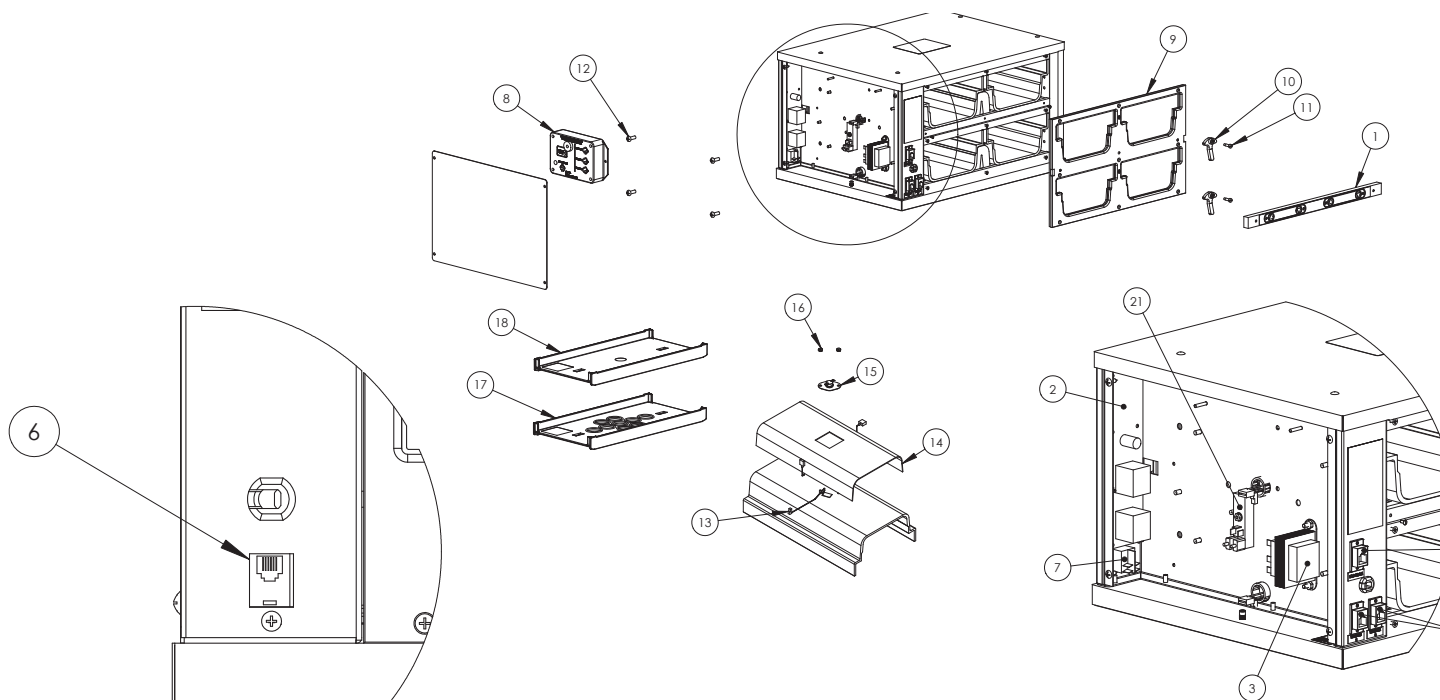


Figure 4,2

LISTES ET ILLUSTRATIONS DES PIÈCES



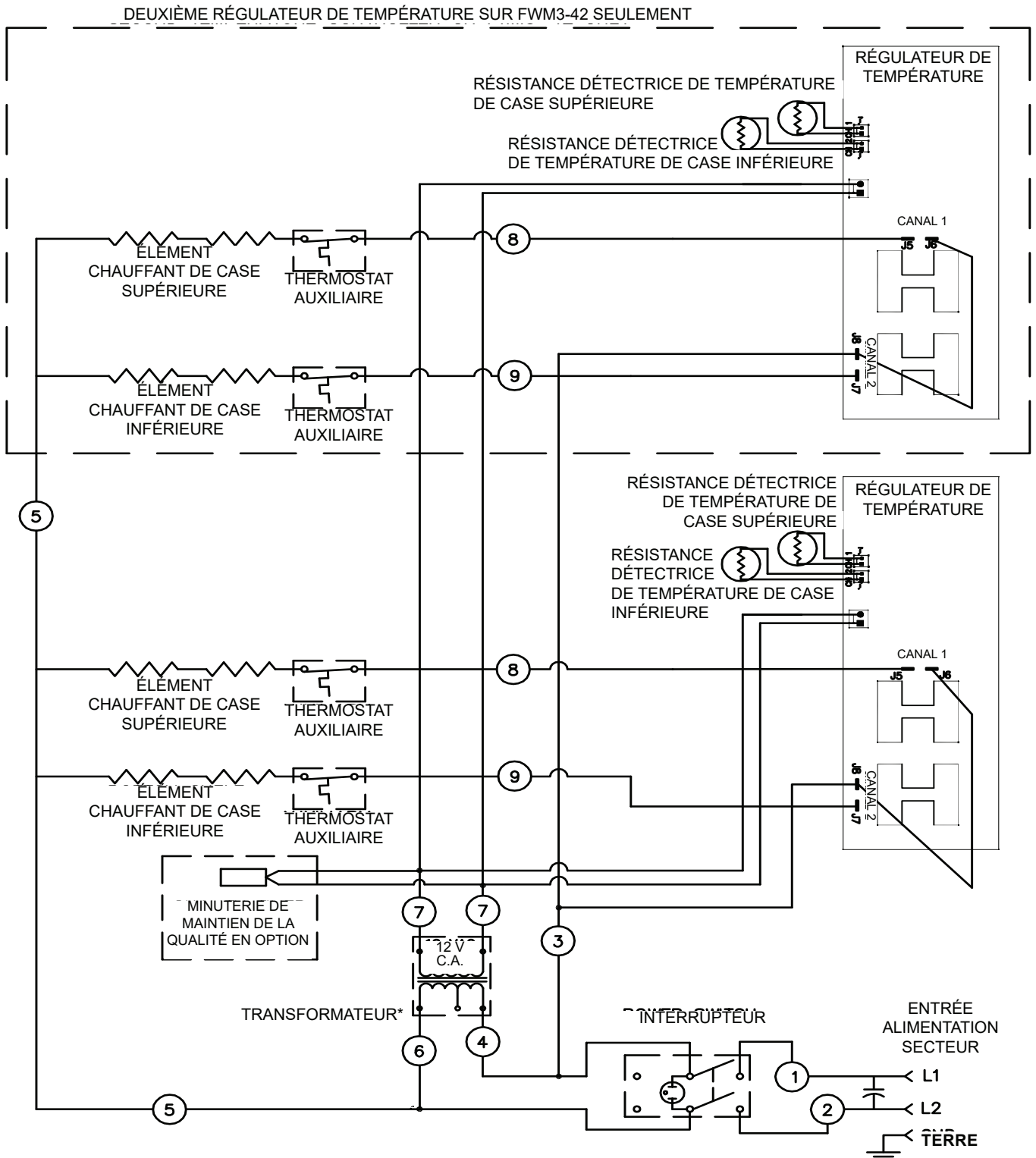
			Qté par unité					
Repère	N° réf	Description	FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-34	FWM3-42	
1	BARRES DE MINUTAGE À DEL ROUGES ET VERTES							
	156672	CLAVIER FWM3-24, TRANCHE HORAIRE/TRANSFERT			1 ou 2	1 ou 2		
	156857	CLAVIER FWM3-24, TRANCHE HORAIRE/TRANSFERT, FLÈCHE VERS LE HAUT AVANT				1		
	156858	CLAVIER FWM3-24, TRANCHE HORAIRE/TRANSFERT, FLÈCHE VERS LE HAUT ARRIÈRE				1		
	156807	CLAVIER FWM3-22, TRANCHE HORAIRE	1 ou 2					
	156808	CLAVIER FWM3-23, TRANCHE HORAIRE		1 ou 2				
	156756	CLAVIER FWM3-42, TRANCHE HORAIRE					1 ou 2	
	BARRES DE MINUTAGE ALPHANUMÉRIQUES							
	160416	CLAVIER – AN			1 ou 2	1 ou 2		
	160417	CLAVIER – AN DESSUS				1 ou 2		
	160512	CLAVIER – AN		1 ou 2				
	160511	CLAVIER – AN	1 ou 2					
	160510	CLAVIER – AN					1 ou 2	
	2	600106	KIT, CONTRÔLEUR	1	1	1	2	2
	3	155749	TRANSFORMATEUR 208/240 V C.A.	1	1	1	1	1
156838		TRANSFORMATEUR 230 V C.A. (CE)	1	1	1		1	
156316		TRANSFORMATEUR 120 V C.A.	1	1	1		1	
160985		TRANSFORMATEUR 16 V C.A./230 V C.A. (AUS/NZ)	1	1	1	1	1	
4	156616	COUPLEUR 6X6 RJ12 (UNITÉS MB1 ET SB1 SEULEMENT)	2	2	2	1	2	
5	156617	COUPLEUR, 8X8 RJ45 (UNITÉS MB1 ET SB1 SEULEMENT)	1	1	1	1	1	
6	156059	CONNECTEUR SPÉCIAL EN T	1	1	1	1 ou 2	1	
	157449	CONNECTEUR T, (UNITÉS MB12ET SB2 SEULEMENT)				2		
7	600261	INTERRUPTEUR, LUMINEUX, BIPOLAIRE, 16 A, 250 V	1	1	1	1	1	
	600228	INTERRUPTEUR, LUMINEUX, BIPOLAIRE, 20 A, 120 V						

			Qté par unité				
Repère	N° réf	Description	FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-34	FWM3-42
8	CONTRÔLEURS À DEL ROUGES ET VERTES						
	156868	COMMANDE, MINUTERIE ICC, TRANCHE HORAIRE, SANS SONNERIE 34				1	
	156819	COMMANDE, MINUTERIE ICC, TRANCHE HORAIRE, SANS SONNERIE 22, 23	1	1			
	156409	COMMANDE, MINUTERIE ICC, TRANCHE HORAIRE, SANS SONNERIE 24, 42			1		1
	CONTRÔLEURS ALPHANUMÉRIQUES						
	160418	COMMANDE, MINUTERIE ICC, ALPHANUMÉRIQUE, SANS SONNERIE 34				1	
	160415	COMMANDE, MINUTERIE ICC, ALPHANUMÉRIQUE 24, 42			1		1
	160509	COMMANDE, MINUTERIE ICC, ALPHANUMÉRIQUE 22, 23	1	1			
	157454	ALIMENTATION, ALPHA NUMERIQUE (MB2 ET SEULEMENT SB2)	1	1	1	1	1
	9	156485	FACE AVEC JOINT, FWM3-22	2			
156558		FACE AVEC JOINT, FWM3-23		2			
155849		FACE AVEC JOINT, FWM3-24			2		
156548		FACE AVEC JOINT, FWM3-42					2
156837		FACE AVEC JOINT, FWM3-34				2	
10	156285	VERROU, BAC	4	8	8	12	8
11	156288	VIS À ÉPAULEMENT	4	8	8	12	8
12	0653638	VIS 1/4-20 X 3/4	8	8	8	16	16
13	155750	RÉSISTANCE DÉTECTRICE DE TEMPÉRATURE 1 KOHM MINCE	2	2	2	3	4
14	156994	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-22-100 ET FWM3-42-100	4				8
	156483	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-22-120 ET FWM3-42-120	4				8
	156539	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-22-208, FWM3-22-200 ET FWM3-42-208	4				8
	156632	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-22-230CE ET FWM3-42-230CE	4				8
	156540	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-22-240 ET FWM3-42-240	4				8
	156564	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-23-120		6			
	156301	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-23-208 ET FWM3-23-200		6			
	156611	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-23-230 CE		6			
	156565	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-23-240		6			
	157520	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-24-100			8		
	156566	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-24-120			8		
	155752	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-24-208			8		
	156318	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-24-230 CE			8		
	155755	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-24-240			8		
	156856	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-34-208				12	
	157887	ÉLÉMENT CHAUFFANT EN FEUILLE FWM3-34-230 ET FWM3-34-240				12	
15	155753	THERMOSTAT AUXILIAIRE	2	2	2	3	4
16	155680	ÉCROU N° 8-32 À RONDELLE DENTÉE	4	4	4	6	8
17	155873	COUVERCLE À ÉVENT, CHAUFFE-PLATS (ALIMENTS FRITS) (GRIS)	AR	AR	AR	AR	AR
18	155876	COUVERCLE SANS ÉVENT, CHAUFFE-PLATS (ALIMENTS GRILLÉS) (NOIR)	AR	AR	AR	AR	AR
*19	156491	CÂBLE, 2,40 M (8 PI), (POUR INTERCONNEXION D'UNITÉS)	AR	AR	AR	AR	AR
	156666	CÂBLE, 660 MM (26 POUCES), (POUR INTERCONNEXION D'UNITÉS NUMÉRIQUES)					
*20	156603	CORDON, NEMA 5-15P, 120 V	1	1	1	1	1
	156621	CORDON, NEMA 5-15P, 120 V, CANADA					
	156624	CORDON, NEMA 6-15P, 208/240V					
	156631	CORDON, 230 V CE					
	175887	CORDON, AUS/NZ					
	161069	CORDON, 16A, 230V, BRAZIL					
21	156938	PLAQUE À BORNES	1	1	1	1	1
*22	600328	KIT, BARRE DE MINUTERIE À DISTANCE AVANT			1		

Repère	N° réf	Description	Qté par unité				
			FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-34	FWM3-42
*23	600329	KIT, BARRE DE MINUTERIE À DISTANCE ARRIÈRE			1		
*24	600121	KIT, BLOC HORAIRE / TRANSFERT MYLAR, 2X2 et 2X3	1 ou 2	1 ou 2			
	600122	KIT, BLOC HORAIRE / TRANSFERT MYLAR, 2X4 et 4X2			1 ou 2		1 ou 2
	600318	KIT, BLOC HORAIRE / TRANSFERT MYLAR, 1X4 et 3X4				1 ou 2	
	600124	KIT, MYLAR DIGITAL, 2X2 et 2X3	1 ou 2	1 ou 2			
	600129	KIT, MYLAR STANDARD 2X2 et 2X3	1 ou 2	1 ou 2			
	600385	KIT, MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 2X2 et 4X2	1				1 ou 2
	600386	KIT, MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 2X3		1			
	600387	KIT, MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 2X4			1	1	
	600388	KIT, MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 1X4				1	
	600389	KIT, LEG MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 2X2	1 ou 2				
	600390	KIT, LEG MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 2X3		1 ou 2			
	600391	KIT, LEG MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 2X4 et 4X2	1				1 ou 2
	600392	KIT, LEG MYLAR ALPHA NUMERIQUE, 1X4					2 ou 4
*25	600399	KIT, SS FACE, FWM3-24SB			1		
	600400	KIT, SS FACE, FWM3-24MB			1		
	600401	KIT, SS FACE, FWM3-34SB				1	
	600402	KIT, SS FACE, FWM3-34MB				1	
	600468	KIT, SS FACEPLATE ICC FWM3-42 SB					1
	600469	KIT, SS FACEPLATE ICC FWM3-42 MB					1

* Non représenté

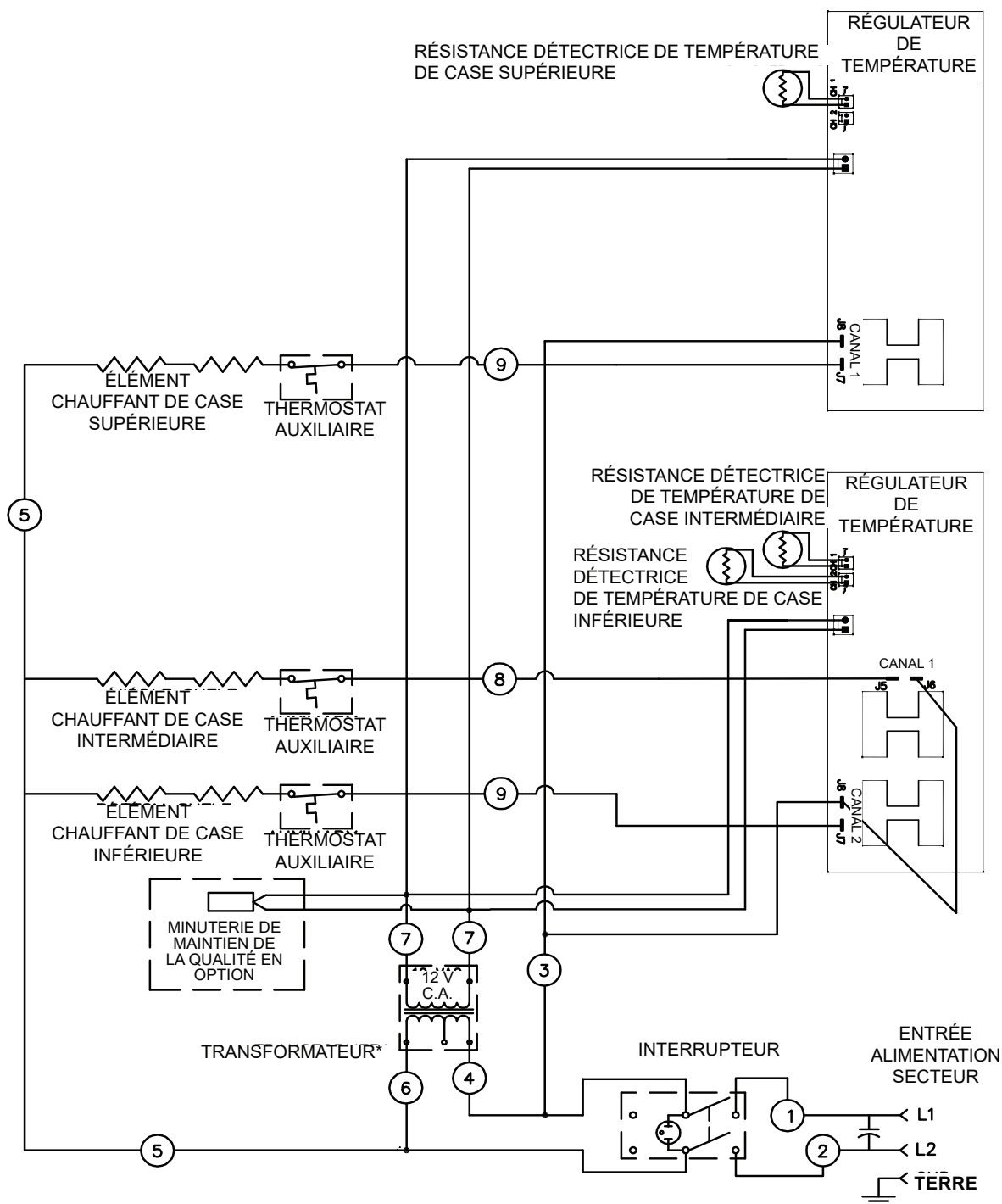
SCHÉMAS DE CÂBLAGE



- * RACCORDER LE FIL N° 4 À LA BORNE 240 V POUR LES UNITÉS 240 ET 230 V C.A. CE (REPRÉSENTÉ)
RACCORDER LE FIL N° 4 À LA BORNE 208 V POUR LES UNITÉS 208 V C.A.
LES UNITÉS 120 V C.A. UTILISENT UN TRANSFORMATEUR 120 V

Figure 5,1: Schémas de câblage interne de FWM 2 High/4 High

Schémas de câblage



* RACCORDER LE FIL N° 4 À LA BORNE 240 V POUR LES UNITÉS 240 ET 230 V C.A. CE (REPRÉSENTÉ)
RACCORDER LE FIL N° 4 À LA BORNE 208 V POUR LES UNITÉS 208 V C.A.

Figure 5,2 : Schéma de câblage interne du FWM3-34

Schémas de câblage d'interface

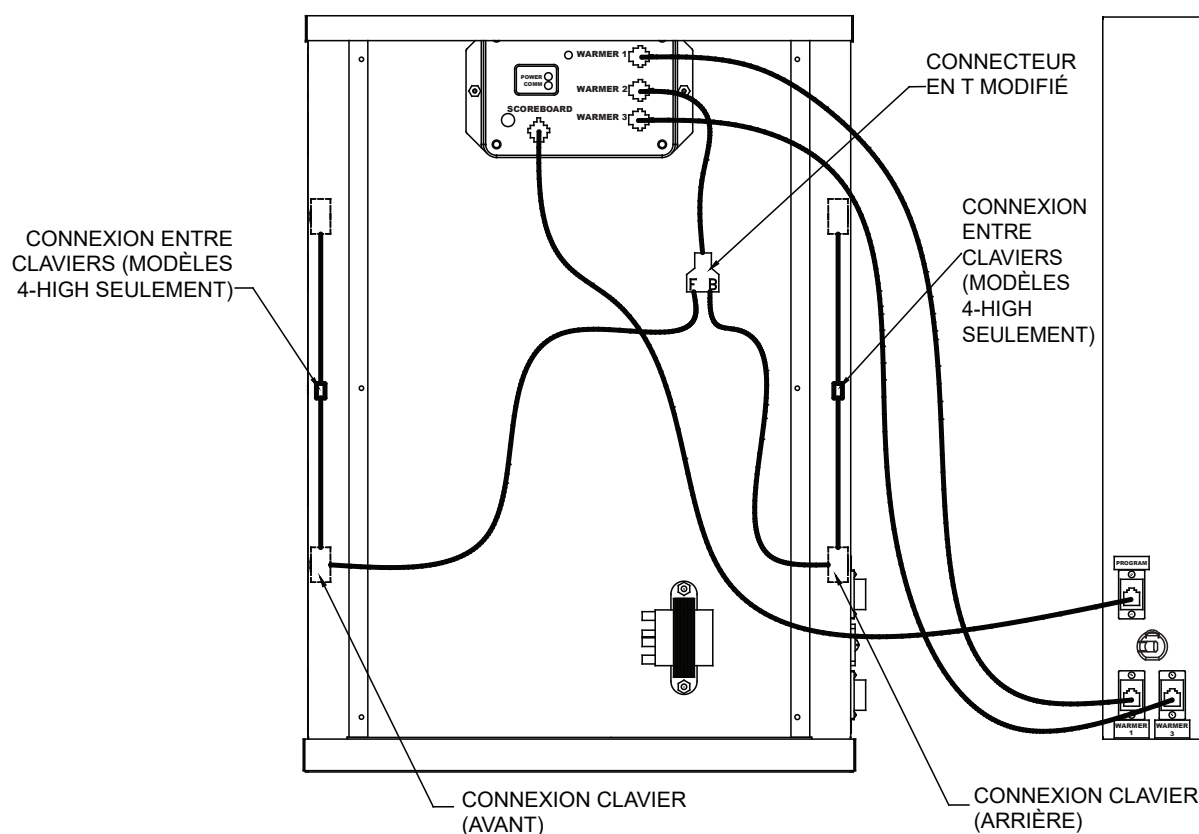


Figure 6,1 : Schéma de câblage d'interface MB-1 des FWM3 - 2 High/4 High

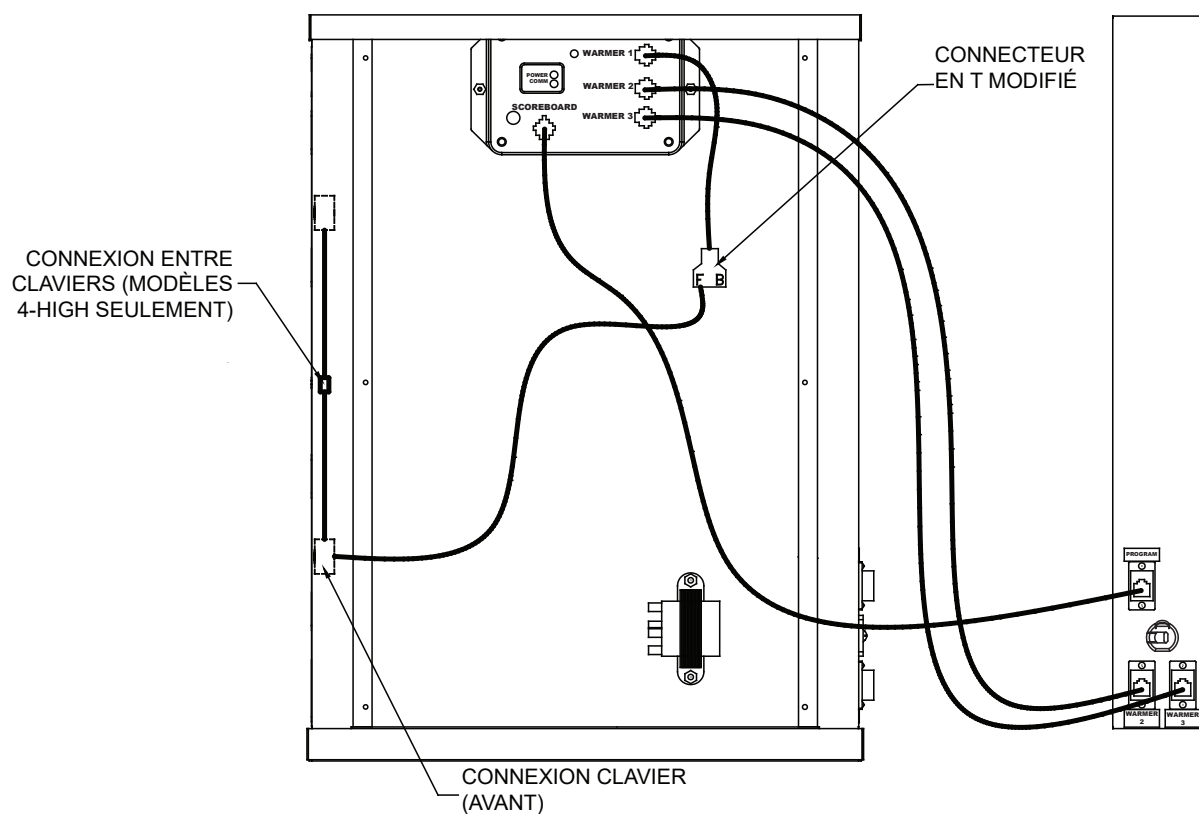


Figure 6,2 : Schéma de câblage d'interface SB-1 des FWM3 - 2 High/4 High

Schémas de câblage d'interface

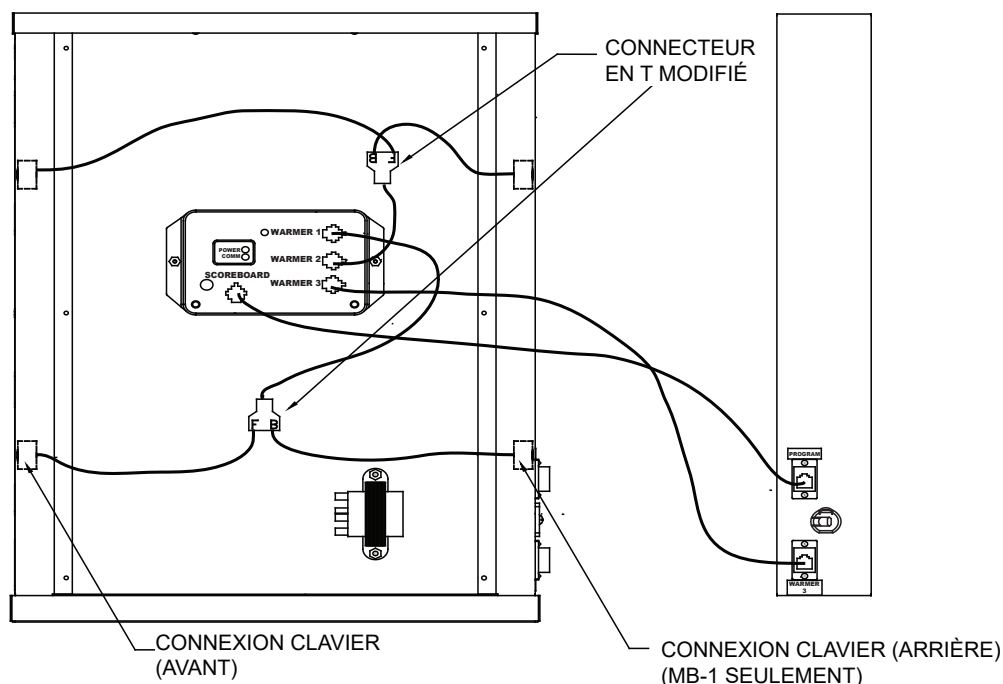


Figure 6,3 : Schéma de câblage d'interface MB-1 et SB-1 du FWM3-34

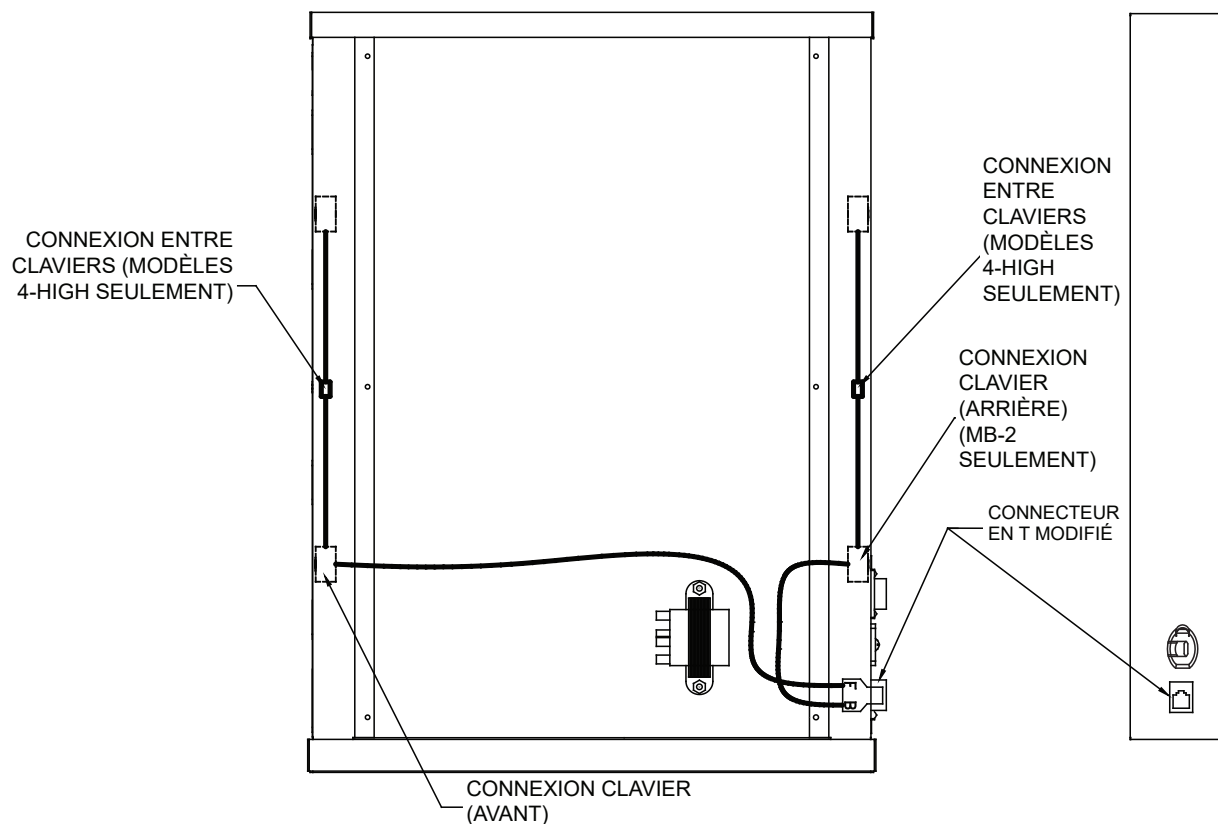


Figure 6,4 : Schéma de câblage d'interface MB-2 et SB-2 des FWM3 - 2 High/3 High/4 High



Your Solutions Partner

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