



Your Solutions Partner

MANUEL D'UTILISATION

UNITÉS DE MAINTIEN

DUAL HEATSINK™

Brevets américains et étrangers en instance

MODÈLES

HS2-22-T

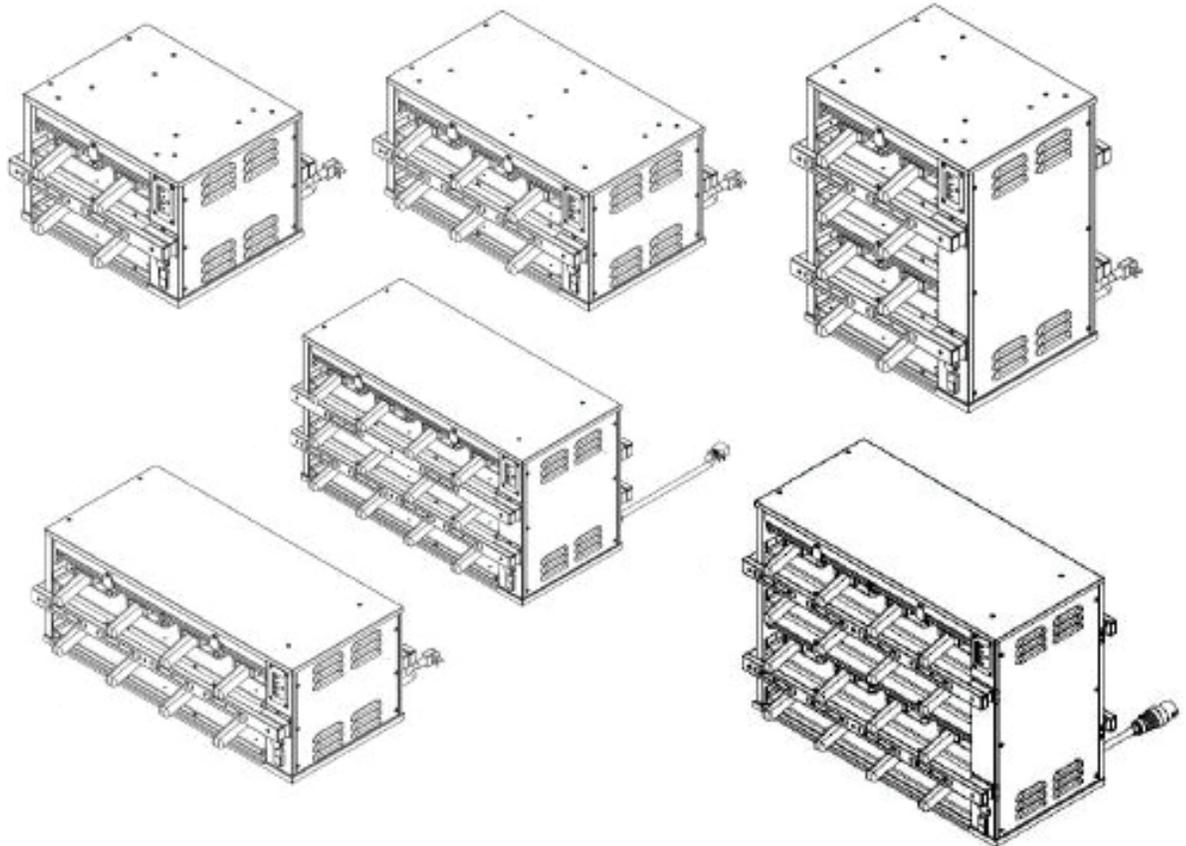
HS2-23-T

HS2-24-T

HS2-42-T

HS2-34-T

HS2-44-T



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

Copyright © 2018 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

Téléphone : 314-231-1130

Sans frais : 1-800-735-3853

Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com

N° réf. 229772
Rév J 4/16/2018

TABLE DES MATIÈRES

Introduction préparée par le fabricant.....	3
Directives importantes de sécurité	4
Installation	5
Raccordements	6
Superposition des unités	6
Vérification de la température.....	7
Utilisation correcte des couvercles de plateaux HeatSink™ et grilles	7
Guide de nettoyage	8
Instructions d'utilisation, HS2-T	10
Guide de configuration des recettes, HS2.....	12
Téléchargement des recettes sur une clé USB, HS2.....	16
Téléchargement de la recette sur l'unité HS2	17
Changement du nom des fichiers de recettes.....	19
Affichages d'anomalies sur les barres de minutage, HS2-T.....	20
Diagnostics Ethernet, HS2-T	20
Listes et illustrations des pièces	21
Caractéristiques, HS2-2X2	22
Schémas de câblage, HS2-2X2	23
Caractéristiques, HS2-2X3	24
Schémas de câblage, HS2-2X3	25
Caractéristiques, HS2-2X4	26
Schémas de câblage, HS2-2X4	27
Caractéristiques, HS2-4X2	28
Schémas de câblage, HS2-4X2	29
Caractéristiques, HS2-3X4	30
Schémas de câblage, HS2-3X4	31
Caractéristiques, HS2-4X4.....	32
Schémas de câblage, HS2-4X4	33

INTRODUCTION PRÉPARÉE PAR LE FABRICANT

L'unité de maintien HS2 est spécialement conçue pour satisfaire les exigences de l'exploitation des restaurants et de leur rentabilité. Un allongement des durées de stockage, accompagné d'une amélioration de la qualité des aliments et de sa constance, fut obtenu grâce aux **HeatSink™ supérieur et inférieur novateurs, qui emploient une technologie brevetée de Duke**. Cela vous donne la possibilité de maintenir des propriétés organoleptiques inégalées pendant des périodes de maintien considérablement allongées, tout en offrant des aliments plus chauds aux clients.

La HS2 offre une interface utilisateur de barres de minutage et un passage d'une tranche horaire à une autre, avec période de maintien allongée et fonctionnalité de communications Ethernet.

En plus d'offrir la solution la plus robuste et fiable techniquement possible, nous avons également apporté à l'ancien modèle FWM PHU les améliorations suivantes :

- Passage à une barre de minutage et à un système de commande Duke plus résistants.
- Élimination des couvercles en plastique et remplacement par un solide couvercle de plateau HeatSink™ en acier inoxydable pour les aliments grillés.
- Incorporation d'un contrôle évolué des pertes de graisse.
- Élimination de la plaque frontale en plastique et du système de captage à couvercle en plastique.

Vous découvrirez dans tout ce manuel plus de détails sur les avantages que la HS2 Duke offrira à votre restaurant. Nous vous remercions de votre achat et, comme toujours, apprécions vos commentaires.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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 du matériel.



Cela signale une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles.



Cela signale une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures mineures ou relativement mineures.



Cela donne des informations importantes



Cela signale un risque d'électrocution qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner des blessures graves voire mortelles et/ou des dégâts matériels.



Cela signale une surface très chaude qui, si on la touche, risque de causer des blessures mineures ou relativement mineures.



Risque d'électrocution. Ne pas laver l'unité avec un jet d'eau ou un tuyau.

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

- Lire toutes les instructions avant de se servir du matériel.
- Pour garantir la sécurité, le matériel est fourni avec un connecteur à mise à la terre pour cordon. Ne pas essayer de retirer ou débrancher le connecteur à mise à la terre.
- Installer ou implanter le matériel uniquement en fonction de son usage prévu tel que le décrit ce manuel.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans ce matériel.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs, de produits ammoniacés ni de nettoyeurs ou chiffons abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable et en plastique.
- Ne pas utiliser ce matériel 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 ce matériel 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'unité.
- 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.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès de Duke Manufacturing Co. ou de son agent de service.

Remarque : se reporter à la plaque signalétique pour commander ou remplacer un cordon.

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

- Mettre l'unité hors tension, la débrancher de la prise de courant et la 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 spécialisées protégées par fusibles ou disjoncteur de l'intensité nominale correcte, conformément à l'ensemble de la réglementation applicable.
- 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.
- ATTENTION Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression pour ce nettoyage car l'eau peut endommager les composants électriques.

INSTALLATION

DÉBALLAGE DE L'UNITÉ

Examiner le carton et/ou la caisse en notant soigneusement toute avarie extérieure sur le récépissé de livraison ; noter également tout dégât non évident 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.

- Suivre les instructions de déballage de l'unité figurant sur le carton.
- Examiner l'unité pour voir si elle est endommagée.
- Signaler immédiatement toute trace de choc ou rupture au fournisseur.
- **Ne pas essayer de se servir de l'unité si elle est endommagée.**
- Enlever tous les matériaux de l'intérieur de l'unité.
- Si l'unité a été entreposée dans un endroit très froid, attendre quelques heures avant de la brancher.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Aux États-Unis, la HS2 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.
4. Norme NSF/ANSI 4, pour le scellement de l'unité sur le plan de travail.

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

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

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

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

IMPLANTATION DU SYSTÈME

- Ne pas installer l'unité près, en dessous ni au-dessus d'une source de chaleur telle qu'un four ou une friteuse.
- Installer l'unité sur un plan de travail horizontal.
- La prise de courant doit se trouver à un endroit permettant d'accéder à la fiche lorsque l'unité est en place.
- Ne pas installer l'unité sur le passage direct de l'air de climatisation.

Les dégagements minima suivants doivent être maintenus entre le réchauffeur et toute substance combustible ou non.

Unité	Dégagement
Côté droit	2 po/ 50,8mm
Côté gauche	2 po/ 50,8mm
Arrière	OUVERT
Sol	0 po

Une bonne circulation d'air autour de l'unité refroidit les composants électriques. Si la circulation d'air est gênée, l'unité peut mal fonctionner et la durée de service des composants électriques est réduite. Un dégagement de 2 po est recommandé côté commandes pour allonger la durée de service de celles-ci.



RISQUE D'ÉLECTROCUTION. L'UNITÉ DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ.

NE PAS MODIFIER NI NEUTRALISER LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES OU TRANSFORMER LA FICHE.

RACCORDEMENTS AU SECTEUR

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

1. 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.
2. 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'unité.
3. 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.

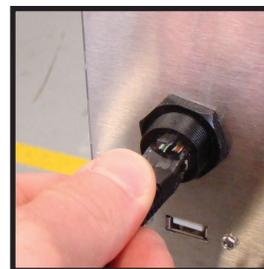
BORNE EXTÉRIEURE DE MISE À LA TERRE ÉQUIPOTENTIELLE (EXPORTATION UNIQUEMENT)

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'unité et est signalée par ce symbole.



RACCORDEMENTS DE LA HS2

BRANCHEMENT DU CÂBLE ETHERNET DANS UNE PRISE FEMELLE DE LA PLAQUE DE CONNEXION ARRIÈRE.

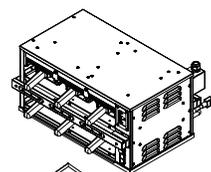


SUPERPOSITION D'UNITÉS

L'unité de maintien HS2 est conçue pour permettre une superposition limitée. Cette section donne un aperçu de la façon de superposer ce type d'unité de maintien en toute sécurité.

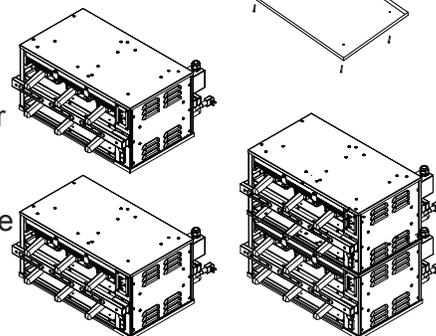
Étape 1 :

Déposer le plateau à la base de l'unité qui sera sur le dessus. Le plateau est maintenu en place par quatre vis au bas de l'unité.

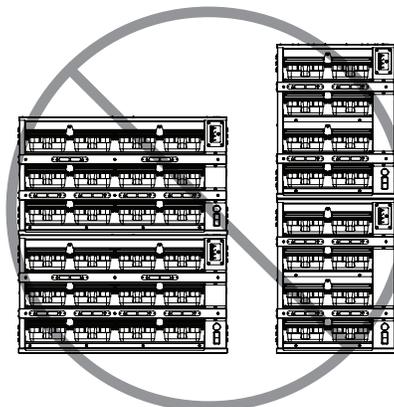


Étape 2 :

Mettre l'unité inférieure en position puis placer l'unité suivante par-dessus. Le dessus de l'unité de maintien inférieure repose à l'intérieur du bas de l'unité supérieure.



⚠️ WARNING RISQUE DE BASCULEMENT!
NE PAS SUPERPOSER DES UNITÉS HS2-42 OU HS2-34. NE PAS DÉPASSER 2 UNITÉS DE MAINTIEN PAR EMPILAGE. NE PAS PLACER DES EMPILAGES D'UNITÉS DE MAINTIEN SUR DES SURFACES SUSCEPTIBLES DE BASCULER FACILEMENT.



VÉRIFICATION DE LA 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 plateau 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 réchauffage avant de contrôler la température. Éviter la circulation de tout courant d'air dans la cavité.
4. Les lectures de température doivent être prises lorsque vous êtes debout sur le côté avant de l'unité avec un interrupteur marche / arrêt. Localisez la sonde de température de surface sur le fond ou le haut de la première cavité. Placez la sonde à mi-chemin sur le dissipateur thermique sous le rail, comme indiqué. Les lectures supérieures doivent être prises de chaque côté du rail à mi-chemin sur le dissipateur de chaleur. Quatre unités larges nécessitent 2 lectures, gauche et droite.

NOTE: Pour 2x3 quatre (4) unités de zone, se référer à la Fig.3

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 dépasser de plus de 10 °F (6°C) la valeur de consigne.
6. La plage admissible des températures dans les cages qu'il est possible de programmer sur la HS2 va de 140 à 280 °F (60 à 137,8 °C).

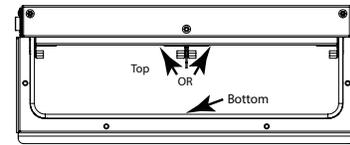


Fig 1

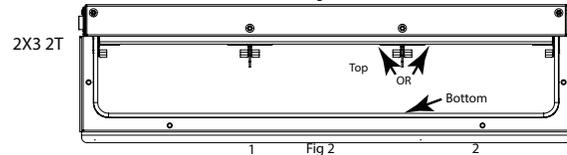


Fig 2

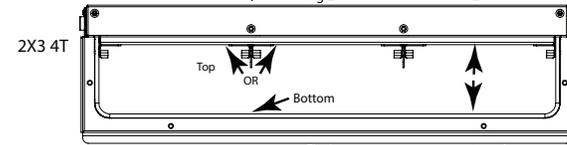


Fig 3

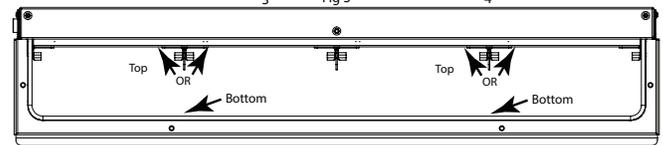


Fig 4

UTILISATION CORRECTE DES COUVERCLES HEATSINK™ ET DES GRILLES

Un emploi correct de ceux-ci est important et est décrit brièvement ci-dessous :

Type de produit	Couvercle de dissipateur thermique Duke	Grille métallique Duke
Grillé	Oui	Non
Frit	Non	Oui

Consulter le manuel des opérations de cuisine pour toute modification de ce qui précède basée sur des besoins alimentaires particuliers.

GUIDE DE NETTOYAGE

⚠ CAUTION  Risque d'électrocution. Ne pas laver l'unité avec un jet d'eau ou un tuyau.

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.

⚠ WARNING  LE DESSOUS ET LES CÔTÉS DES CAGES DE RÉCHAUFFAGE SONT TRÈS CHAUDS ET REFROIDISSENT LENTEMENT.

DAILY CLEANING

- Surfaces en acier inoxydable

Pour empêcher une décoloration ou la rouille sur l'acier inoxydable, il est nécessaire de prendre plusieurs mesures importantes. L'acier inoxydable contient de 70 à 80 % de fer qui rouillera. Il contient également de 12 à 30 % de chrome, qui forme une couche passive invisible protégeant l'acier de la corrosion. Tant que la couche protectrice est intacte, le métal ne se corrodera pas. Si la couche est endommagée ou contaminée, les éléments extérieurs peuvent commencer à attaquer l'acier et à former de la rouille ou une décoloration.

Un nettoyage correct de l'acier inoxydable exige l'emploi de chiffons doux ou de tampons à récurer en plastique.

⚠ CAUTION

Ne jamais utiliser de tampons en acier, de brosses métalliques ni de grattoirs.

Les solutions nettoyantes doivent être à base d'alcalis ou être des nettoyants sans chlorure. Tout nettoyant contenant des chlorures endommagera la couche protectrice de l'acier inoxydable. On trouve également couramment des chlorures dans l'eau dure, les sels, ainsi que dans les nettoyants ménagers et industriels. En cas d'emploi de nettoyants contenant des chlorures, veiller à rincer plusieurs fois et bien sécher une fois le nettoyage terminé.

L'acier inoxydable peut être nettoyé régulièrement à l'eau savonneuse. Éliminer les taches coriaces ou la graisse en utilisant un nettoyant non abrasif et un tampon à récurer en plastique. Il est toujours bon de frotter dans le sens du grain de l'acier. Il existe également des nettoyants pour acier inoxydable qui peuvent restaurer et préserver le fini de la couche protectrice de l'acier.

Les signes précoces de décomposition de l'acier inoxydable peuvent consister en petites piqûres de corrosion et criques. Si ce phénomène a commencé, bien nettoyer et commencer à appliquer des nettoyants pour acier inoxydable afin d'essayer de restaurer la passivité de l'acier.

⚠ WARNING NE JAMAIS UTILISER UNE SOLUTION NETTOYANTE À BASE D'ACIDE ! DE NOMBREUX PRODUITS ALIMENTAIRES CONTIENNENT DE L'ACIDE QUI PEUT DÉTÉRIORER LE FINI. VEILLER À NETTOYER TOUTE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE POUR EN ENLEVER TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES. PARMIS CES PRODUITS FIGURENT COURAMMENT LES TOMATES, POIVRONS ET AUTRES LÉGUMES.

⚠ WARNING TOUJOURS ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER L'APPAREIL POUR L'ENTREtenir OU LE RÉPARER.

CAUTION NE JAMAIS UTILISER UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION POUR EFFECTUER CE NETTOYAGE CAR L'EAU PEUT ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

CAUTION RISQUE D'ÉLECTROCUTION. NE PAS LAVER L'UNITÉ AVEC UN JET D'EAU OU UN TUYAU.

FOURNITURES RECOMMANDÉES

Serviettes de nettoyage

Tampon à récurer non abrasif

Dégraissant KAY™

Désinfectant KAY® SINK SANITIZER, KAYQUAT™ ou désinfectant compatible

MARCHE À SUIVRE

1. Éteindre l'unité, la débrancher et la laisser refroidir pendant 30 minutes.
2. Retirer tous les plateaux de maintien et couvercles de dissipateurs thermiques. Les laver, les rincer et les désinfecter dans l'évier à 3 bacs.
3. Les laisser sécher à l'air.
4. Si nécessaire, pulvériser de l'eau savonneuse ou du dégraissant KAY™ sur une serviette de nettoyage ou un tampon à récurer non abrasif. Nettoyer soigneusement à la main les surfaces supérieures ainsi que les surfaces inférieures des dissipateurs thermiques.



Faire attention quand on plonge la main à l'intérieur. Les guides de plateaux et de couvercles ont des bords en tôle qui risquent d'être coupants.

REMARQUE : ne jamais pulvériser une solution nettoyante directement sur la caisse.

5. Si le nettoyage quotidien est effectué régulièrement, le recours à des méthodes de nettoyage plus approfondi et vigoureux peut être évité. Des particules de produits alimentaires frits peuvent finir par s'accumuler et s'incruster sur les surfaces de dissipateur thermique supérieures des compartiments.
6. Frotter tous les compartiments du casier de stockage avec une serviette imbibée de désinfectant. Frotter les compartiments supérieurs puis les compartiments inférieurs.

IMPORTANT : utiliser des serviettes propres imbibées de désinfectant (important : les serviettes doivent être essorées de façon à ce qu'elles soient humides, pas ruisselantes ; des serviettes ruisselantes risquent d'endommager l'appareil).

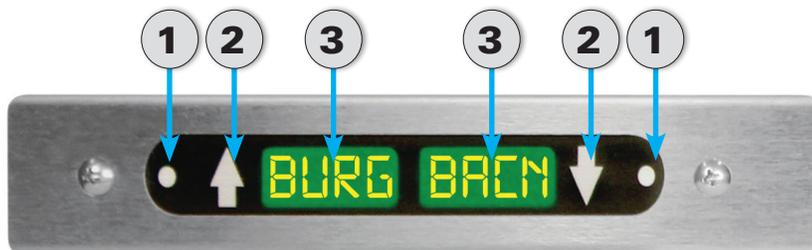
LISTE DE VÉRIFICATIONS QUOTIDIENNES :

S'assurer que :

- L'unité ne présente aucun signe visible de salissures alimentaires.
- L'unité est libre de graisse ou de salissures dans les compartiments de maintien.
- L'extérieur de l'unité est libre de taches ou de salissures.
- Les plateaux de maintien sont libres de toute trace de salissure alimentaire.
- Les plateaux ne présentent pas de signes de dégâts tels que fêlures.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES BARRES DE MINUTAGE, HS2-T

AFIN DE GARANTIR UNE QUALITÉ DE MAINTIEN OPTIMALE, IL CONVIENT À L'UTILISATEUR D'APPUYER SUR LA TOUCHE DE LA BARRE DE MINUTAGE CORRESPONDANT À L'EMPLACEMENT DU PLATEAU POUR ACTIVER UN CYCLE DE MAINTIEN. CELA AMORCE LE DÉCOMPTE.



1. DEL d'état : indique l'état du plateau

- Éteinte - La minuterie est inactive – aucun produit sur le plateau.
- Verte – La minuterie est active – produit sur le plateau (l'utiliser EN PREMIER)
- Jaune – La minuterie est active – produit sur le plateau (l'utiliser ensuite)
- Éteinte – minuterie active – produit sur le plateau (l'utiliser plus tard)
- Clignotant en vert – temps d'avertissement du cuisinier arrivé (cuire plus de produit)
- Clignotant en rouge – le produit est arrivé à expiration (le jeter)

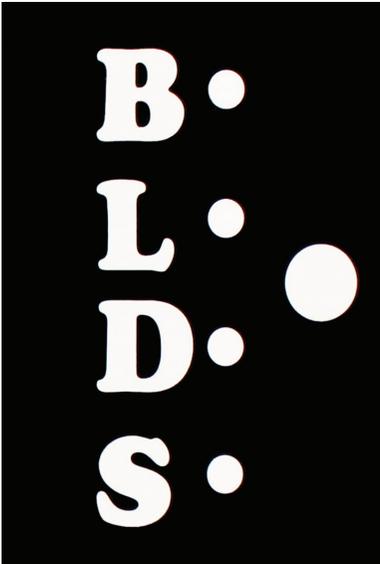
2. Touches fléchées

- Utilisée pour déclencher et arrêter la minuterie
- Utilisée pour accéder au mode Menu
- Indique le plateau auquel la DEL d'état et l'affichage de plateau contigus correspondent

3. Affichage de plateau

- En mode de démarrage, il affiche les barres en rotation puis passe au PRÉCHAUFFAGE, avant de passer par la température réelle du plateau inférieur et celle du plateau supérieur.
- Une fois que l'unité atteint les valeurs de consigne de la recette, elle affiche le nom du produit. (Si la recette associée exige un couvercle, l'affichage alterne entre nom de produit et couvercle.)
- L'unité affiche le nom du produit et le temps de maintien restant (l'affichage alterne entre les deux quand une minuterie est active)

- S'ASSURER QUE LES COUVERCLES DE DISSIPATEURS THERMIQUES APPROPRIÉS SONT INSÉRÉS DANS L'EMPLACEMENT CORRECT (PRODUITS GRILLÉS ET SENSIBLES À L'HUMIDITÉ).
- S'ASSURER QUE LES GRILLES MÉTALLIQUES SONT INSÉRÉES DANS LES PLATEAUX POUR LES PRODUITS FRITS.
- LORS DE SA MISE EN MARCHE, LAISSER L'UNITÉ DE MAINTIEN CHAUFFER PENDANT AU MOINS 30 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE L'INDICATION DE TEMPÉRATURE DISPARAISSE ET QUE LES BARRES DE MINUTAGE AFFICHENT LES NOMS DE PRODUIT PRÉPROGRAMMÉS.
- SI LES BARRES DE MINUTAGE AFFICHENT « HIGH » OU « LOW » À UN MOMENT QUELCONQUE APRÈS LA PÉRIODE DE PRÉCHAUFFAGE, INTERROMPRE L'EMPLOI DU OU DES EMBLEMES DE PLATEAU CONCERNÉS JUSQU'À CE QUE L'UNITÉ DE MAINTIEN PUISSE ÊTRE ENTRETENUE.



L'APPUI SUR CETTE TOUCHE FAIT PASSER L'UNITÉ PAR LES DIFFÉRENTES TRANCHES HORAIRES ET FAIT S'AFFICHER LES PRODUITS ASSOCIÉS À CHAQUE MENU.

- B - Petit déjeuner
- L – Déjeuner
- D – Dîner
- S – Collation

Mode Menu

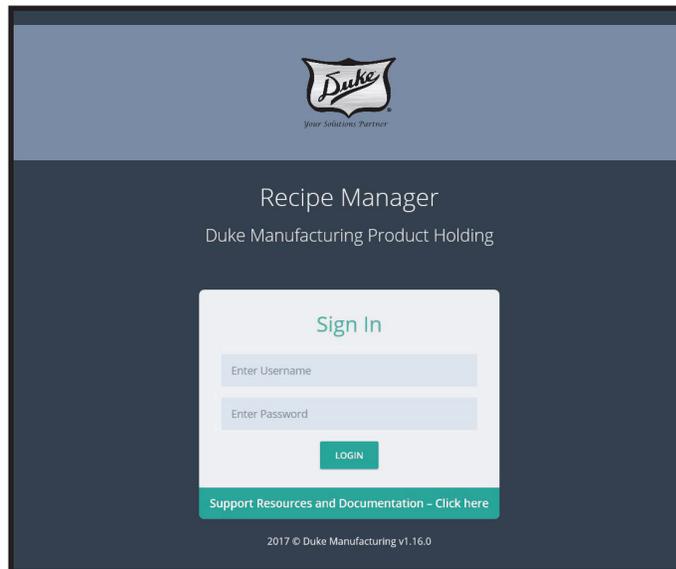
1. Appuyer sur les flèches appariées correspondant à un segment d'affichage pendant 3 secondes pour passer en mode Menu. L'affichage alterne (NAME, nom de produit)
2. Le 1^{ER} appui sur touche affiche (ACT TEMP, temp. réelle plateau inférieur, temp. réelle plateau supérieur)
3. Le 2^{ÈME} appui sur touche affiche (SET TEMP, temp. consigne plateau inférieur, temp. consigne plateau supérieur)
4. Le 3^{ÈME} appui sur touche affiche (TIME, réceptif en minutes)
5. Le 4^{ÈME} appui sur touche affiche (LID, ON ou OFF)
6. Le 5^{ÈME} appui sur touche affiche (COOK MORE TIME, allongement du temps de cuisson en minutes)
7. Le 6^{ÈME} appui sur touche affiche (FIRM, version installée du micrologiciel)
8. Le 7^{ÈME} appui sur touche affiche (l'affichage à DEL allume toutes les DEL dans une séquence de tests)

Guide de configuration des recettes, HS2

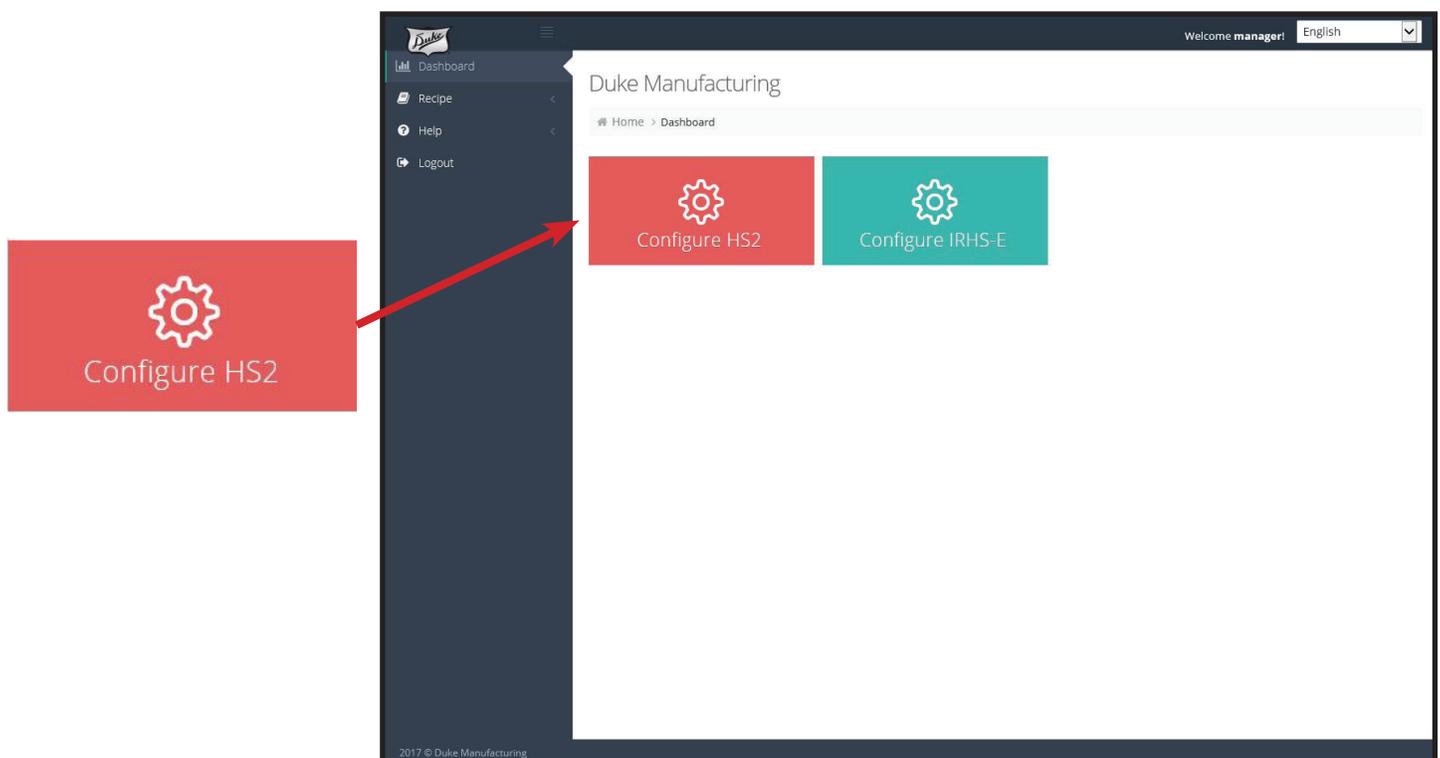
Pour se connecter au configurateur Duke HS2, utiliser l'adresse suivante : phuconfig.dukemfg.com/login

- Taper le nom d'utilisateur fourni dans la première zone de texte.
- Taper le mot de passe dans la deuxième zone de texte
- Cliquer sur « Login ».

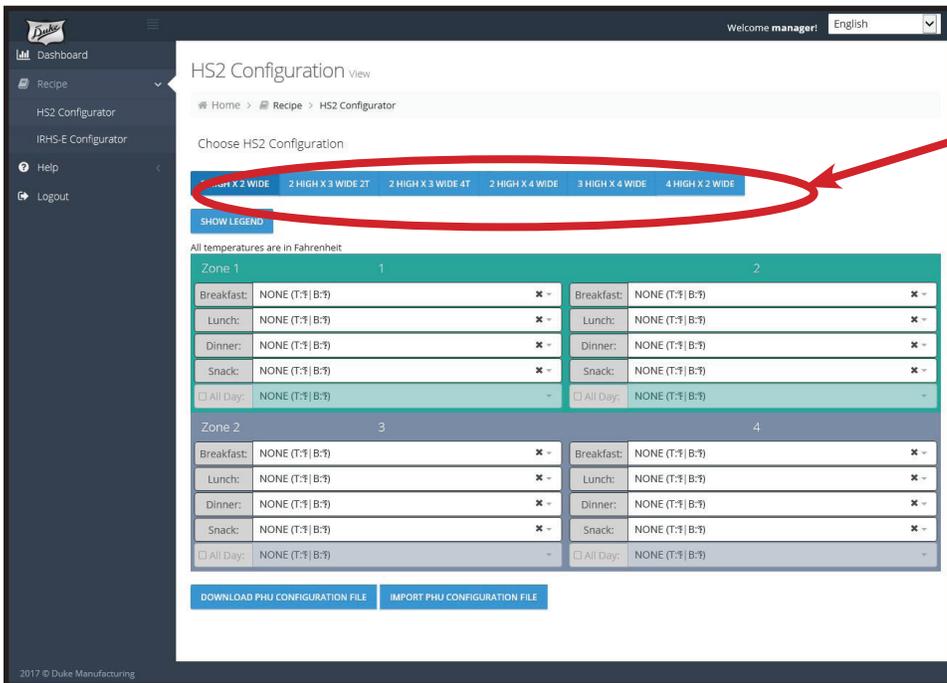
Remarque : lors de la saisie du mot de passe, une série de « points » s'affiche pour masquer le mot de passe. Le nom d'utilisateur et le mot de passe sont sensibles à la casse : n'utiliser que des lettres minuscules.



Une fois la connexion établie, l'icône « Configure HS2 » s'affiche à l'écran comme indiqué à droite. Cliquer sur l'ICÔNE pour ouvrir le configurateur HS2.



Guide de configuration des recettes, HS2, suite



La page du configurateur s'ouvre à l'écran.

Choisir la taille de l'unité que l'on souhaite programmer.

Remarque : si on programme une unité HS2 2X3, il faut choisir entre les versions 2T et 4T. Voir plus loin pour des instructions sur la façon d'identifier l'unité concernée.

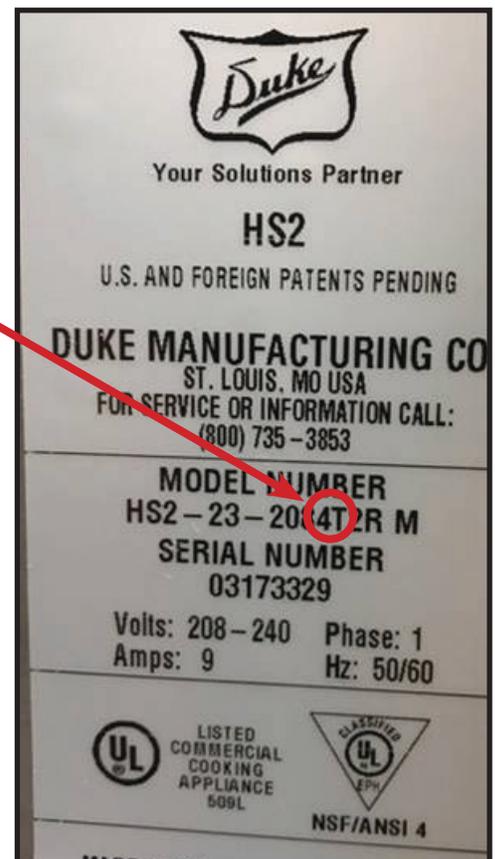


Quand on programme une HS2 2X3, il y a deux versions. Pour déterminer la version dont on dispose, repérer la plaque signalétique qui se trouve sur le côté de l'unité. Chercher la désignation 2T ou 4T sous le numéro de modèle, comme indiqué dans les deux exemples ci-dessous. Cliquer ensuite sur l'indication 2X3 correcte dans la configuration pour ouvrir la constitution de recette.



HS2X3 2T

HS2X3 4T



Guide de configuration des recettes, HS2, suite

Légende de code produit

Lors de la saisie dans le configurateur, une légende déroulante est disponible pour afficher le code barre à quatre chiffres de la minuterie accompagné d'une description du produit.

Cliquer sur la zone « SHOW LEGEND » pour afficher la légende.

The screenshot shows the 'HS2 Configuration View' interface. A red circle highlights the 'SHOW LEGEND' button in the top navigation bar. A blue callout box with the text 'SHOW LEGEND' and an arrow points to this button. The main content area displays a configuration table for four zones (Zone 1, Zone 2, Zone 3, Zone 4) with columns for Breakfast, Lunch, Dinner, and Snack. Each cell contains a dropdown menu with 'NONE (T:⌚|B:⌚)' and a close icon. Below the table are buttons for 'DOWNLOAD PHU CONFIGURATION FILE' and 'IMPORT PHU CONFIGURATION FILE'. The footer indicates '© 2017 Duke Manufacturing'.

Pour masquer la légende, il suffit de cliquer sur « HIDE LEGEND »

The screenshot shows the 'HS2 Configuration View' interface. A red circle highlights the 'HIDE LEGEND' button in the top navigation bar. A blue callout box with the text 'HIDE LEGEND' and an arrow points to this button. The main content area displays a 'Config Code - Full Description' window with a list of product codes and their descriptions, such as '0220 - sample', 'BURG - BEEF-PATTY (1.7 OZ)', 'BCKN - Breakfast Chicken', 'CANADA - CANADA TEST', 'BISC - BISCUIT SOUTHERN', 'CFRY - Chicken Fries', 'CRIS - Crispy Chicken', 'EGGS - EGG MIX LIQUID - Patties', 'FREG - Fried Egg Patty Home Style', 'HAMC - Country Ham', 'OCS1 - OCS', 'SPCH - Spicy Breaded Chicken 4.3 oz TEST', 'TST1 - 245/175', 'VEGG - Canada Veggie', and 'WHOP - Whopper'. Below the list, the configuration table for the four zones is visible, showing the same dropdown menus as in the previous screenshot.

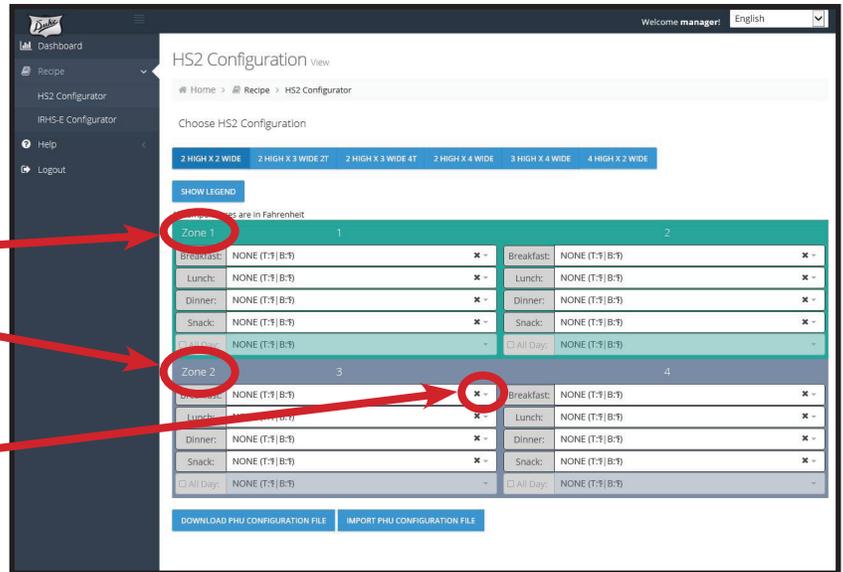
Guide de configuration des recettes, HS2, suite

Cliquer sur la zone correspondant au modèle HS2 à programmer ; les cages prêtes à programmer apparaissent alors à l'écran.

Les cages seront divisées en zones.



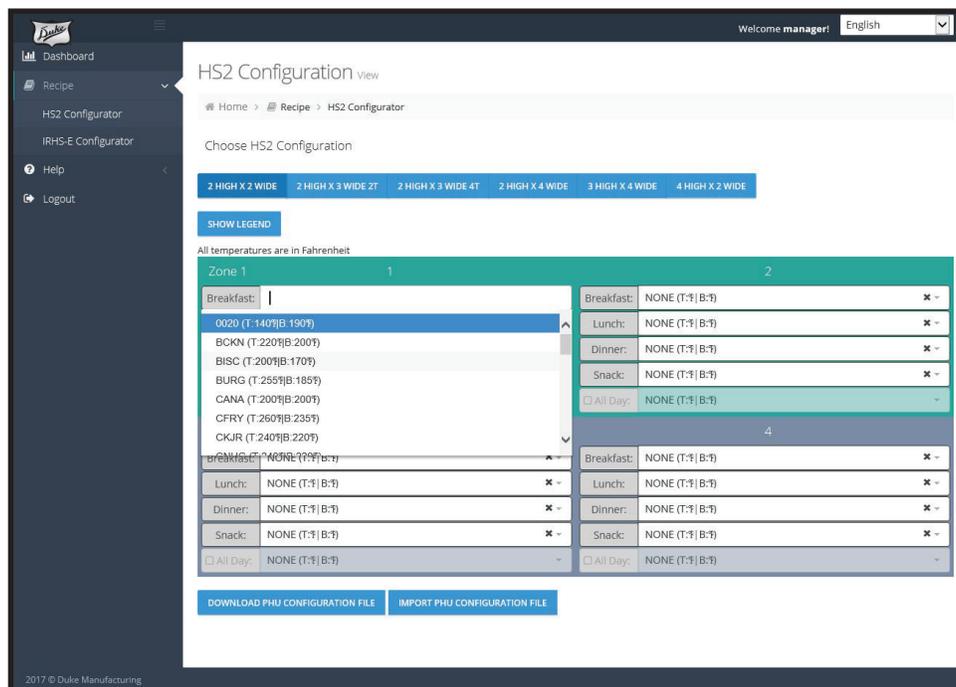
La liste déroulante pour chaque tranche horaire fait apparaître le choix de recettes.



Choisir la recette que l'on souhaite pour chaque cage et chaque tranche horaire.

Il est possible de commencer par l'une ou l'autre des cages (gauche ou droite dans chaque zone). Une fois la saisie effectuée pour une cage, la cage contiguë dans la même zone peut rester vide ou un produit pour lequel la température est comparable apparaît sur la liste déroulante. Quatre tranches horaires peuvent être saisies : petit déjeuner, déjeuner, dîner et collation.

Une autre option offerte pour chaque zone est « All Day Parts ». Lorsque cette option est choisie, le même produit sera attribué aux quatre tranches horaires. Chaque cage de la zone doit se voir attribuer le produit.



Téléchargement des recettes sur une clé USB

Insérer une clé USB vierge dans l'ordinateur. Veiller à ce qu'elle ne contienne aucun autre fichier. Les fichiers sont petits. La taille de la clé USB n'a donc pas d'importance.

Créer le dossier suivant : RCP_LOAD

Le fichier de recettes à télécharger du configurateur devra être copié dans le dossier RCP_LOAD.

Lors de l'insertion dans l'unité HS2, celle-ci cherche ce dossier RCP_LOAD particulier et télécharge le fichier enregistré dans ce dossier.

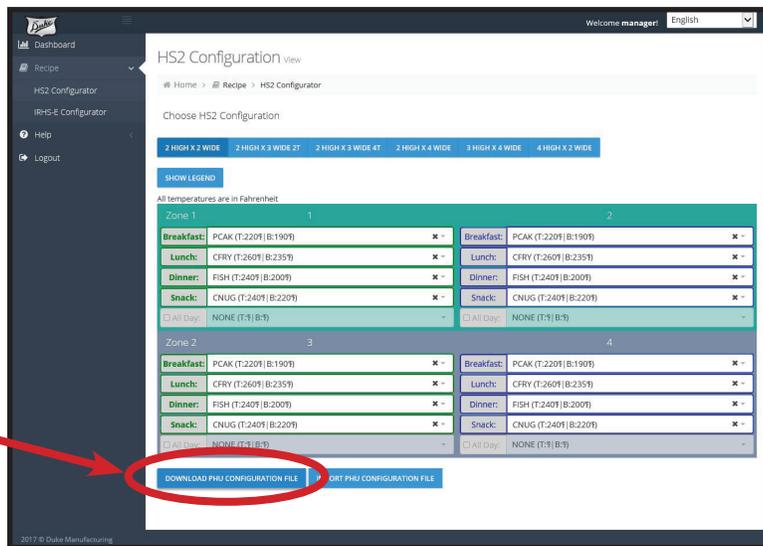
Remarque : il est important qu'un seul fichier soit enregistré dans le dossier.

Une fois que tous les produits devant être maintenus dans la HS2 ont été saisis dans le configurateur (l'exemple fait apparaître la saisie pour la zone 1 utilisant « All Day Parts » et pour la zone 2 utilisant des produits différents pour les quatre tranches horaires :

Cliquer sur :

DOWNLOAD PHU CONFIGURATION FILE

Télécharger le fichier de configuration PHU



La zone de texte ci-dessous s'ouvre au bas de l'écran. Cliquer sur la flèche vers le bas voisine pour enregistrer le fichier.



Cliquer sur la zone « Save As ».



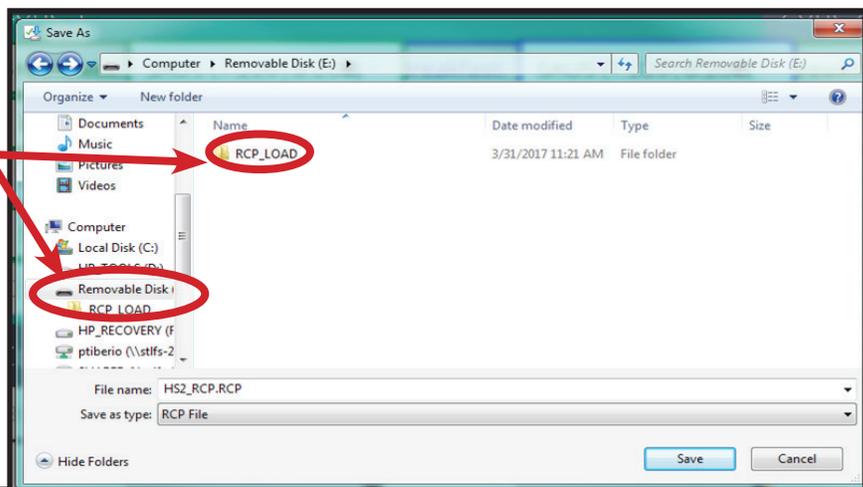
La fenêtre sur la droite s'ouvre.

Repérer et ouvrir « Removable Disc »

Le dossier « RCP_LOAD » doit alors apparaître.

Remarque : si le dossier RCP_LOAD n'a pas encore été créé, le créer maintenant.

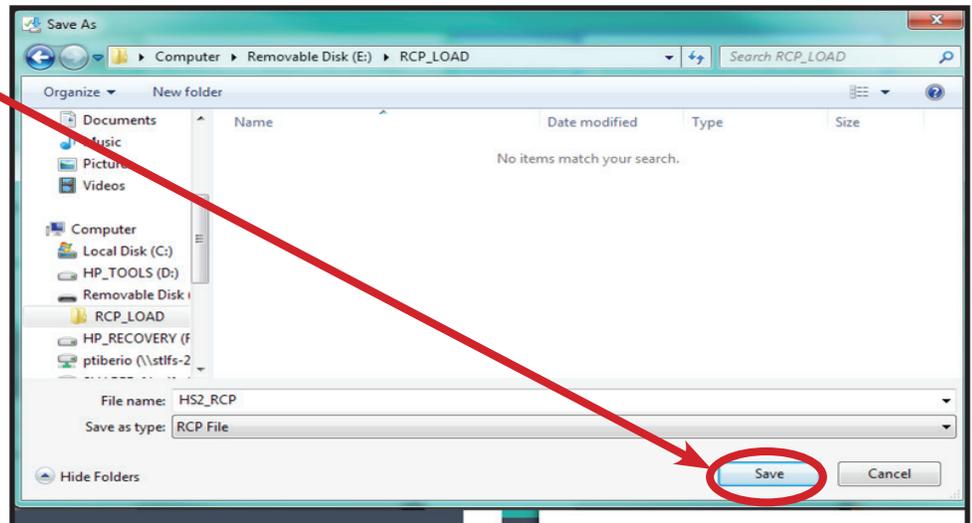
Ouvrir le dossier RCP_LOAD.



Téléchargement des recettes sur une clé USB

Le dossier RCP_LOAD étant ouvert, cliquer sur le bouton « SAVE ».

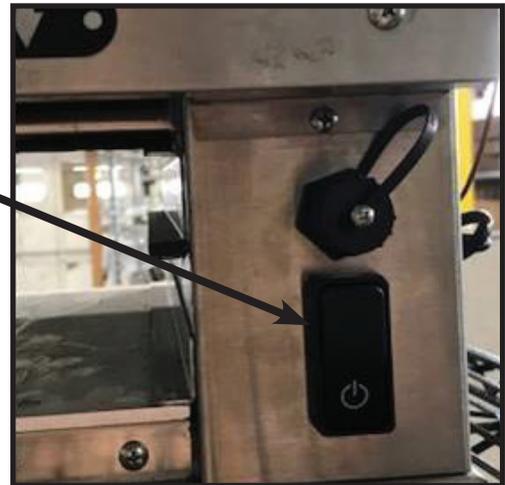
La fenêtre se ferme et le fichier a été enregistré dans le dossier, prêt à être téléchargé dans l'unité HS2.



Une fois le fichier de recettes enregistré dans le dossier RCP_LOAD de la clé USB, retirer celle-ci de l'ordinateur et l'amener à l'unité HS2 dans laquelle on souhaite télécharger le fichier de recettes.

Téléchargement de la recette dans l'unité HS2

Avant d'introduire la clé USB dans l'unité HS2, il est important de s'assurer que celle-ci est déjà sous tension. Si elle ne l'est pas, la mettre sous tension.



Une fois que la HS2 est sous tension, les barres de minutage affichent des lignes (voir à droite) qui tournent jusqu'à ce que l'unité soit prête au préchauffage.



Téléchargement de la recette dans l'unité HS2

Lorsque l'unité est prête à télécharger le fichier de recettes, les barres de minutage affichent des lettres et/ou des chiffres.

S'assurer que toutes les barres de minutage ne font plus apparaître des lignes en rotation comme sur l'illustration plus haut. Il se peut qu'il faille plusieurs minutes aux lignes en rotation pour disparaître. Une fois que les lignes ont toutes disparu, l'unité est prête à accepter le fichier de recettes.



Lorsque l'unité est prête à télécharger la recette, repérer le port USB :

Insérer la clé USB. Une fois qu'elle est insérée correctement, deux bips retentissent bruyamment.

Attendre 15 secondes après le deuxième bip et retirer la clé USB.

On remarquera que les barres de minutage clignoteront après le deuxième bip, ce qui indique que le fichier de recettes a bien été accepté.

La HS2 affiche « PRE » si l'unité n'est pas à la bonne température ou indique le produit pour chaque cage concernée par la nouvelle recette.



La HS2 peut être équipée en option d'un commutateur de tranche horaire (« Daypart Switch ») qui permet à l'utilisateur d'enregistrer quatre paramètres différents de recette. Les recettes auraient été téléchargées dans le fichier de recettes pendant la préparation du configurateur.

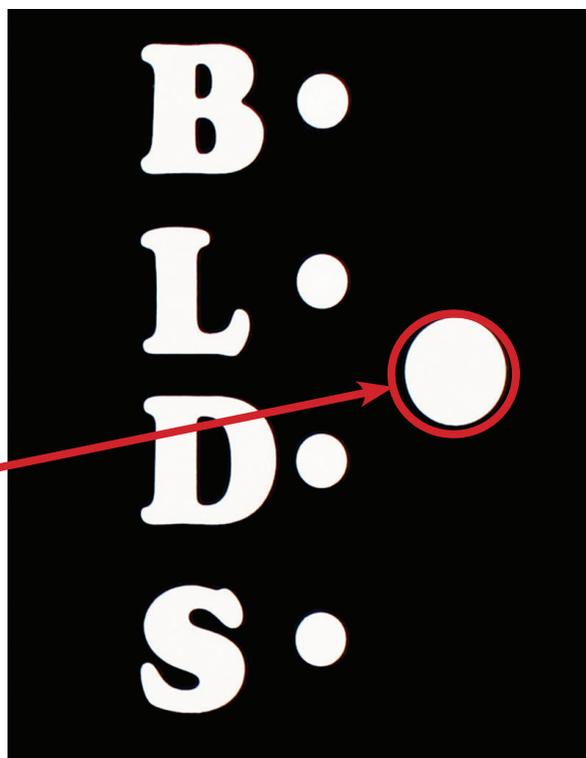
B = Petit déjeuner

L = Déjeuner

D = Dîner

S = Collation

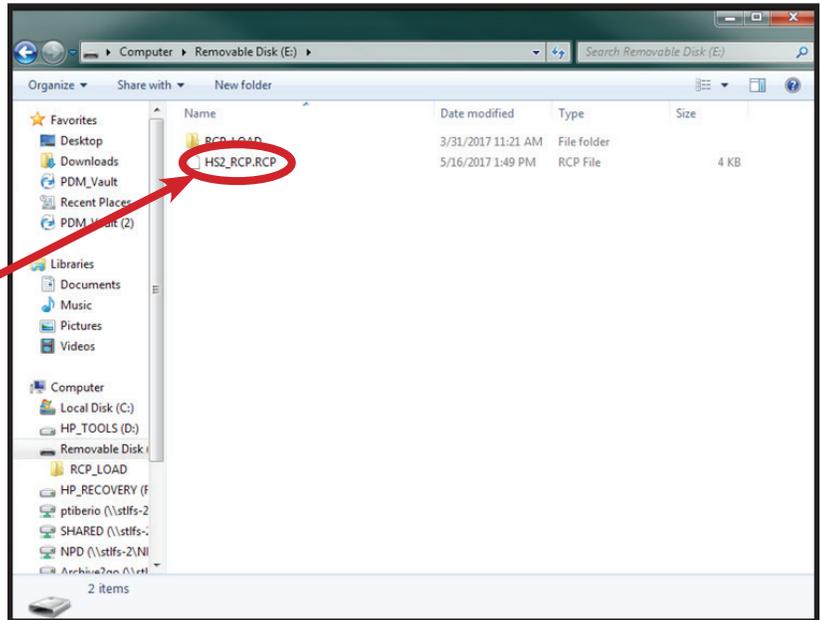
Pour changer de tranche horaire, appuyer sur le bouton (cercle en rouge) et passer à la tranche horaire souhaitée. La HS2 charge ensuite les éléments de recette pour chaque cage comme établi dans le configurateur.



Changement du nom des fichiers de recettes

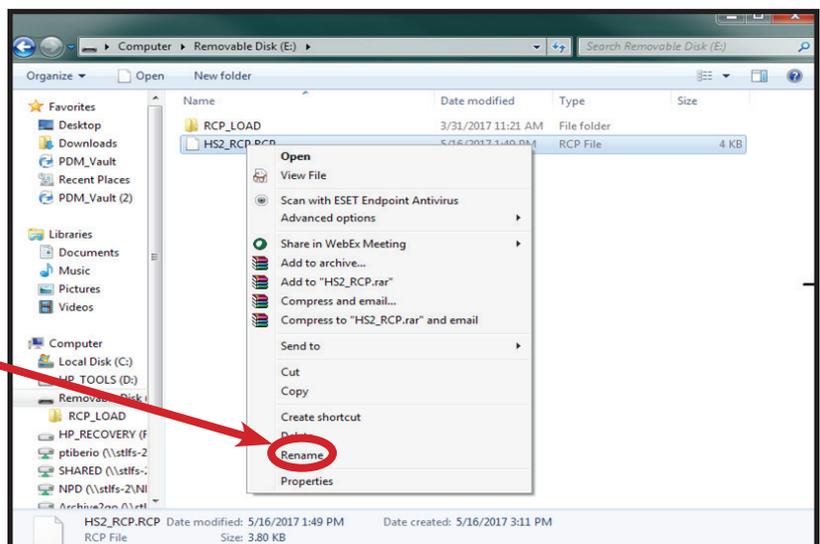
Le nom des fichiers de recettes peut être changé. Cela est utile si plusieurs unités HS2 qui renfermeront différents produits pour différentes tailles de HS2 sont en service dans l'établissement. Ces fichiers peuvent également être enregistrés sur la même clé USB.

Attention : si on enregistre plusieurs fichiers sur la même clé, ne pas les placer à l'intérieur du dossier nommé « RCP_LOAD », les enregistrer à l'extérieur du dossier.



Mettre le fichier dont on veut changer le nom en surbrillance, cliquer à droite sur le fichier puis cliquer sur « Rename ». On peut choisir jusqu'à 8 lettres et chiffres au total, à l'exclusion de .RCP qui doit être à la fin du nom de fichier.

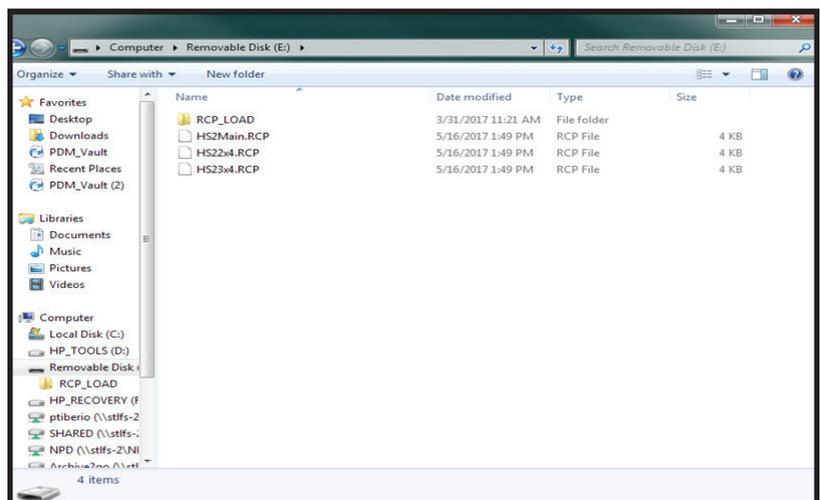
Exemple : le nom du fichier HS2_RCP.RCP peut être changé à ABCD1234.RCP.



La HS2 ne téléchargera que la recette qui se trouve à l'intérieur du dossier RCP_LOAD.

Glisser et déposer la recette requise dans le dossier RCP_LOAD avant d'introduire la clé dans le port USB de la HS2.

Remarque : il est important qu'un seul fichier de recettes (quel qu'en soit le type) réside dans le dossier RCP_LOAD ; sinon, le téléchargement sera rejeté et une condition d'erreur sera affichée sur la barre de minutage de la HS2.



À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

AFFICHAGES D'ANOMALIES DES BARRES DE MINUTAGE, HS2-T

Anomalie :	Affichage alterné :	Cause :
Température insuffisante du réchauffeur inférieur	« HTR/FALT/LOW/BOT »	La température est inférieure de 20° à la valeur de consigne pendant plus de 10 minutes
Température insuffisante du réchauffeur supérieur	« HTR/FALT/LOW/TOP »	La température est inférieure de 20° à la valeur de consigne pendant plus de 10 minutes
Température excessive du réchauffeur inférieur	« HTR/FALT/HIGH/BOT »	La température est supérieure de 40° à la valeur de consigne pendant plus de 10 minutes
Température excessive du réchauffeur supérieur	« HTR/FALT/HIGH/TOP »	La température est supérieure de 40° à la valeur de consigne pendant plus de 10 minutes
Erreur CAN	« CAN/ERR »	Carte IO3 manquante sur le bus CAN . Appeler un réparateur
Anomalie de configuration de carte IO3	« IO3/CNFG/FALT »	Erreur de positionnement de commutateur DIP de carte IO3. Appeler un réparateur
Anomalie de sonde de température de réchauffeur SUPÉRIEUR	« TOP/TEMP/SENS/FALT »	La sonde RTD de température de réchauffeur supérieur est en court-circuit ou ouverte/manquante. Appeler un réparateur
Anomalie de sonde de température de réchauffeur inférieur	« BOT/TEMP/SENS/FALT »	La sonde RTD de température de réchauffeur inférieur est en court-circuit ou ouverte/manquante. Appeler un réparateur

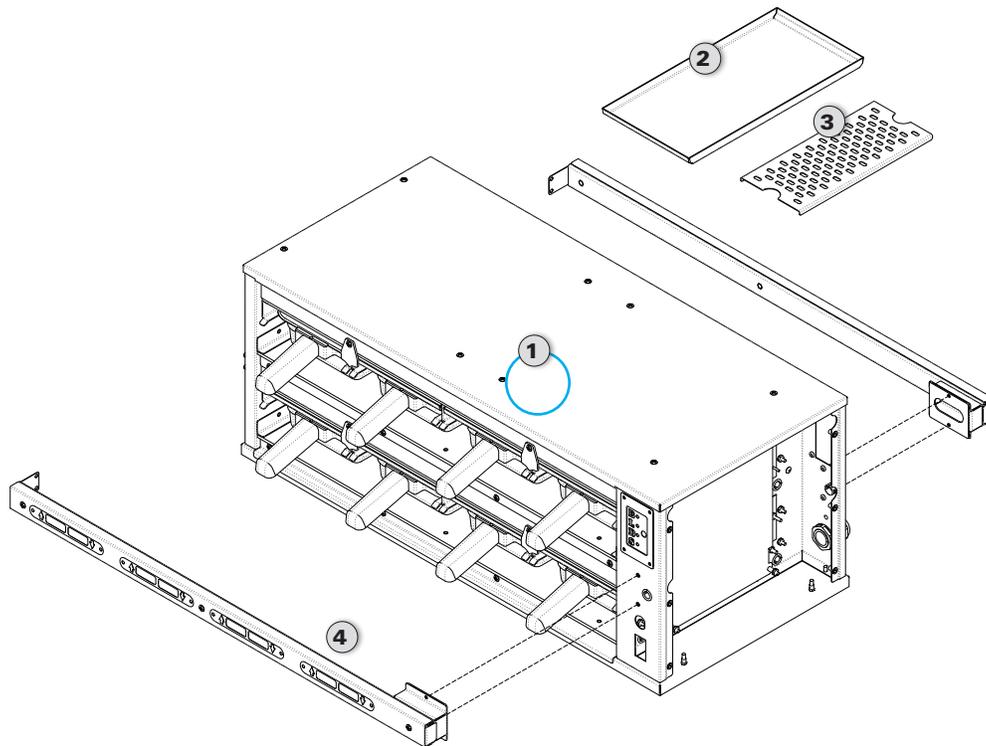
DIAGNOSTICS ETHERNET, HS2-T

Comportement des DEL	Signification
toute DEL de menu restant allumée	déconnexion
toute DEL de menu allumée, suivie de l'allumage séquentiel de chaque DEL de menu. Ce cycle se répète toutes les 10 secondes.	connexion



À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

Liste et illustrations des pièces



N° réf.	Pièce	Qté par unité				
		2X2	2X3	2X4	4X2	3X4
1 1059-0499	BUTÉ DE COUVERCLE	4	8	8	6	12
2 1059-0498	COUVERCLE	Le cas échéant				
3 E011417	GRILLE, PLATEAU	Le cas échéant				
4 1059-0750	BARRE DE MINUTAGE AVANT 2X2, BARRE DE MENU 2W	1	S/O***	S/O***	S/O***	S/O***
1059-0750	BARRE DE MINUTAGE ARRIÈRE 2X2, BARRE DE MENU 2W	1	S/O***	S/O***	S/O***	S/O***
1059-0719	BARRE DE MINUTAGE AVANT 2X3, BARRE DE MENU 3W	S/O***	1	S/O***	S/O***	S/O***
1059-0719	BARRE DE MINUTAGE ARRIÈRE 2X3, BARRE DE MENU 3W	S/O***	1	S/O***	S/O***	S/O***
1059-0714	BARRE DE MINUTAGE AVANT 2X4, BARRE DE MENU 4W	S/O***	S/O***	1	S/O***	S/O***
1059-0714	BARRE DE MINUTAGE ARRIÈRE 2X4, BARRE DE MENU 4W	S/O***	S/O***	1	S/O***	S/O***
1059-0750	BARRE DE MINUTAGE AVANT 4X2, BARRE DE MENU 2W	S/O***	S/O***	S/O***	2	S/O***
1059-0750	BARRE DE MINUTAGE ARRIÈRE 4X2, BARRE DE MENU 2W	S/O***	S/O***	S/O***	2	S/O***
1059-0713	BARRE DE MINUTAGE AVANT 3X4, BARRE DE MENU 4W	S/O***	S/O***	S/O***	S/O***	1
1059-0714	BARRE DE MINUTAGE, DEUX 3X4, BARRE DE MENU INFÉRIEURE ARRIÈRE 4W	S/O***	S/O***	S/O***	S/O***	2
1059-0726	BARRE DE MINUTAGE ARRIÈRE 3X4, BARRE DE MENU SUPÉRIEURE ARRIÈRE 4W	S/O***	S/O***	S/O***	S/O***	1

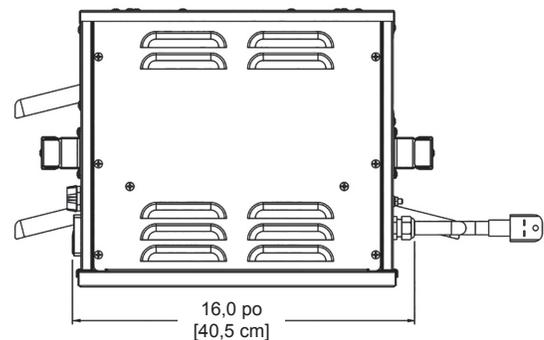
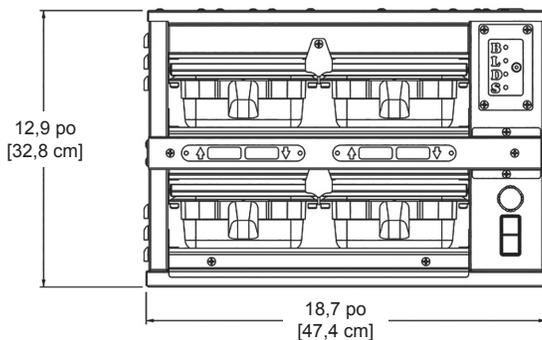
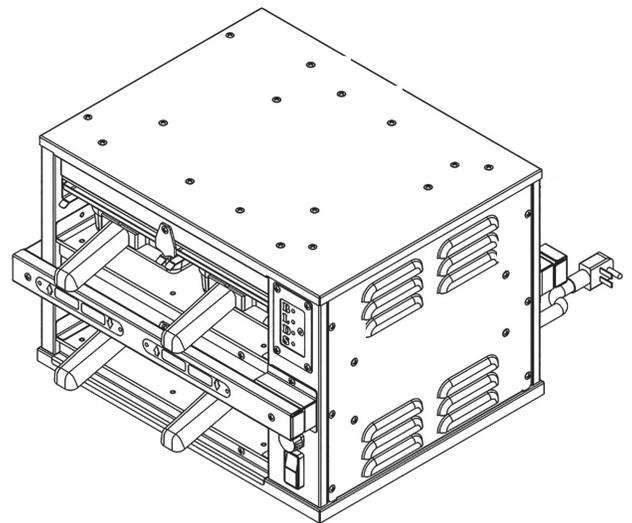
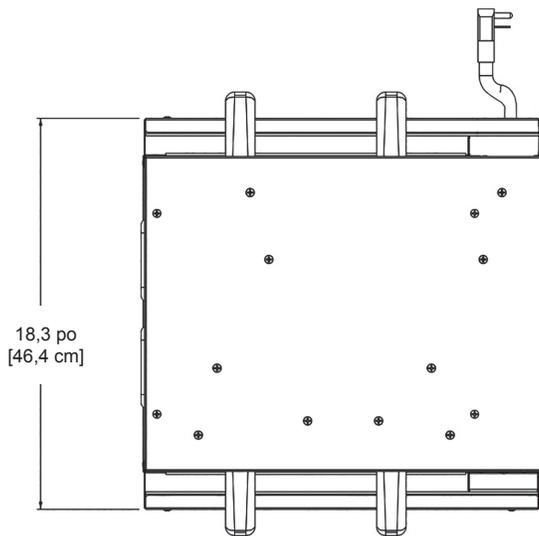
***Sans objet

À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

CARACTÉRISTIQUES DES BARRES DE MINUTAGE, HS2-T

Caractéristiques, HS2-22-T

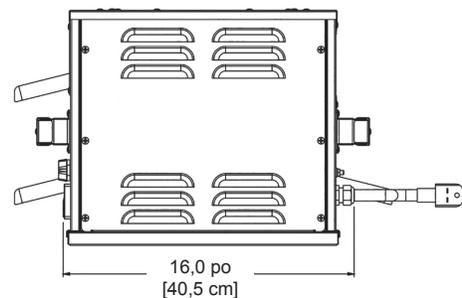
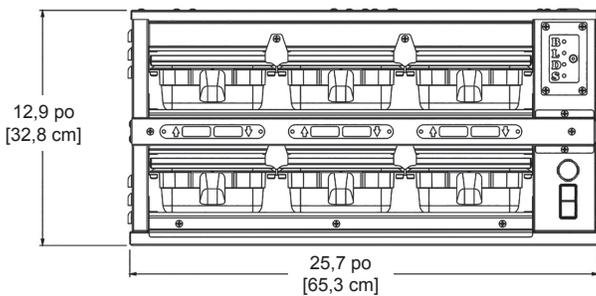
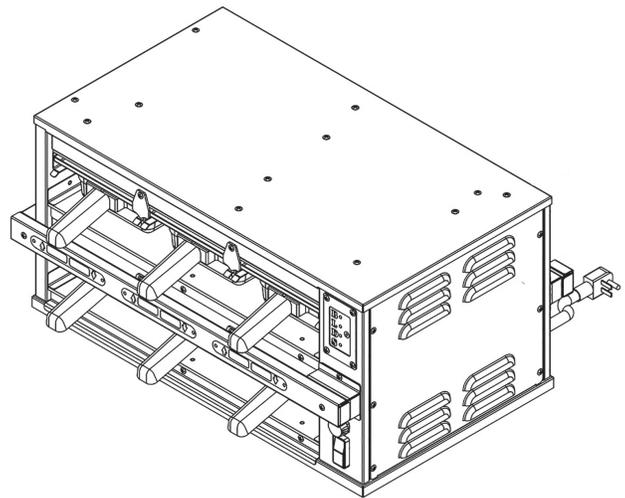
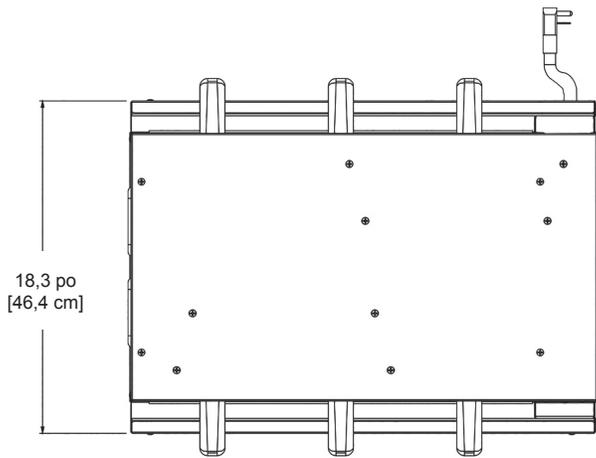
Modèle de base international	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-22-xxxx	220-240 V	8,2 / 7,5	1800 W	50-60 Hz	IEC 60309	84 lbs / 38 kg
Modèle de base, marché national	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-22-xxxx	208-240 V	8,7 / 7,5	1800 W	60 Hz	Nema 6-15P	84 lbs / 38 kg



À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

Caractéristiques, HS2-23-T

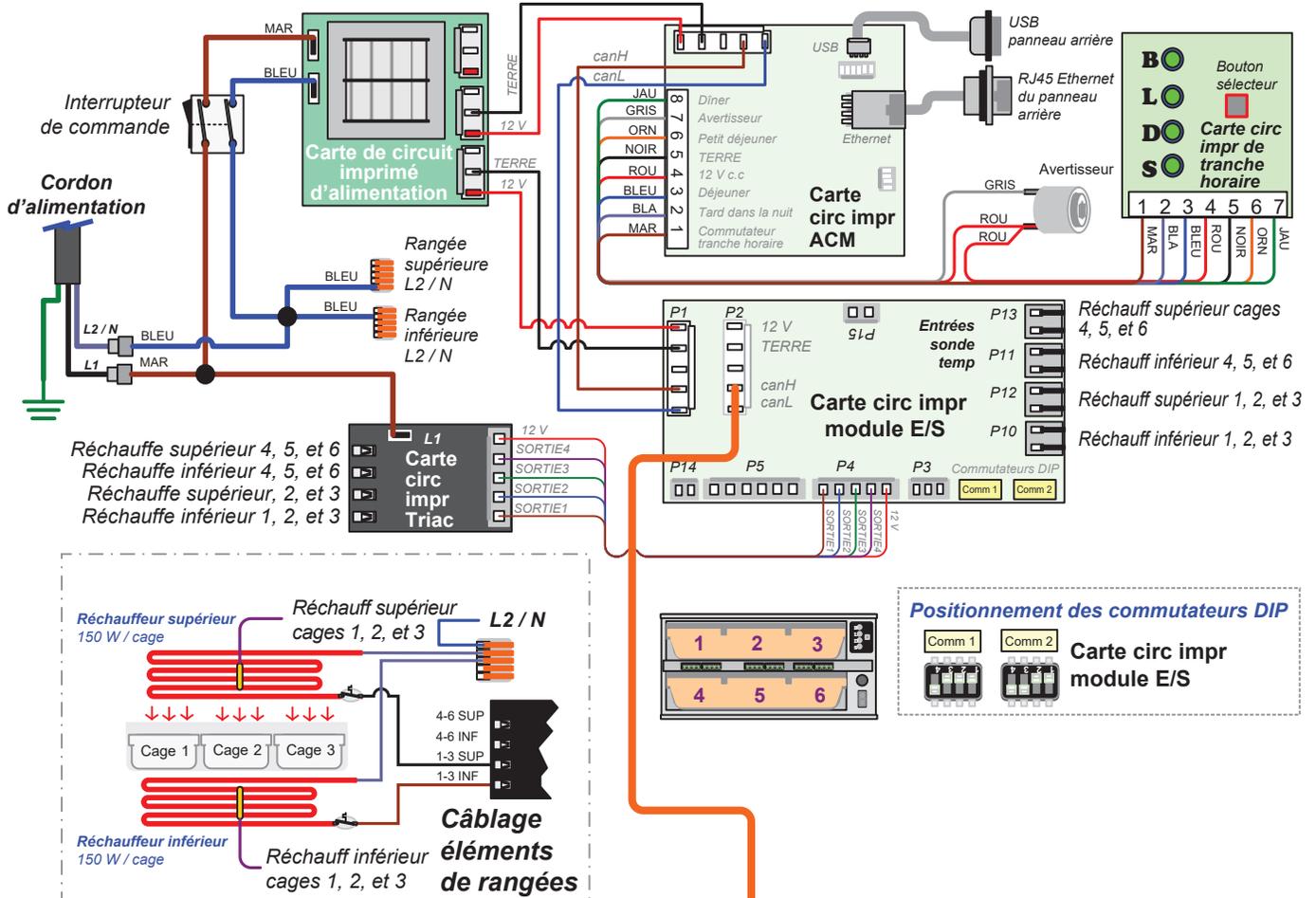
Modèle de base international	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-23-xxxx	220-240 V	8,2 / 7,5	1800 W	50-60 Hz	IEC 60309	101 lbs / 46 kg
Modèle de base, marché national	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-23-xxxx	208-240 V	8,7 / 7,5	1800 W	60 Hz	Nema 6-15P	101 lbs / 46 kg



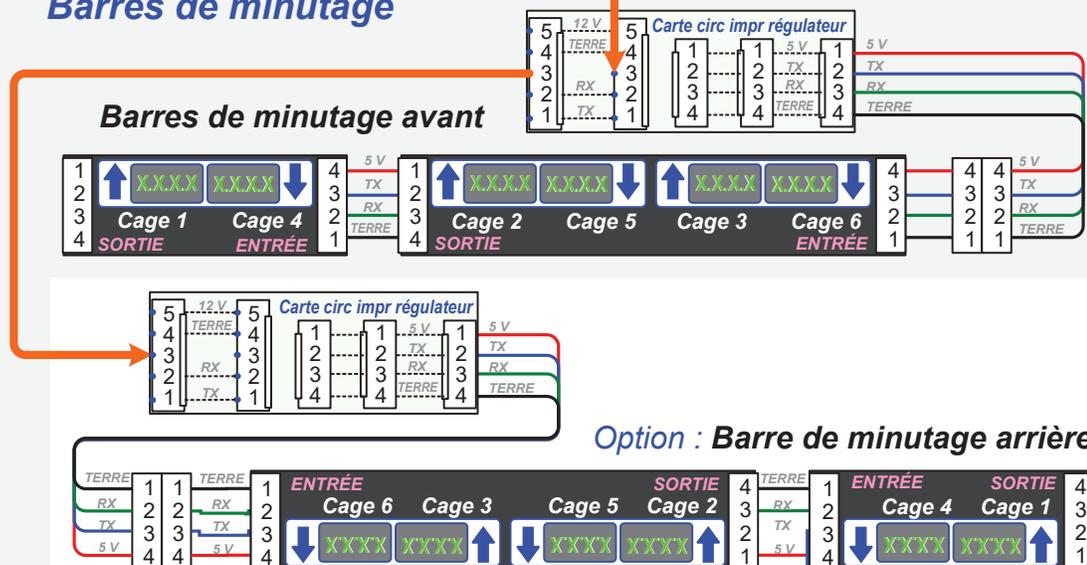
UNITÉS DESTINÉES À LA CE UNIQUEMENT

La partie supérieure du schéma se rapporte à la HS2 de base. La partie inférieure du schéma représente la section de barres de minutage de l'unité.

SCHÉMA DE CÂBLAGE 2X3 HS2 - CE ELC0230 Rév. A 9/22/17



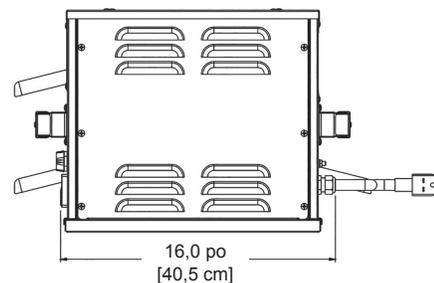
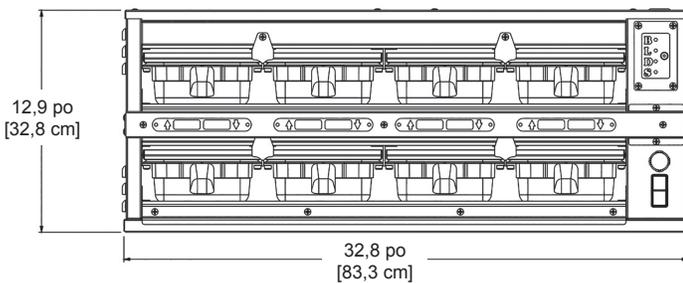
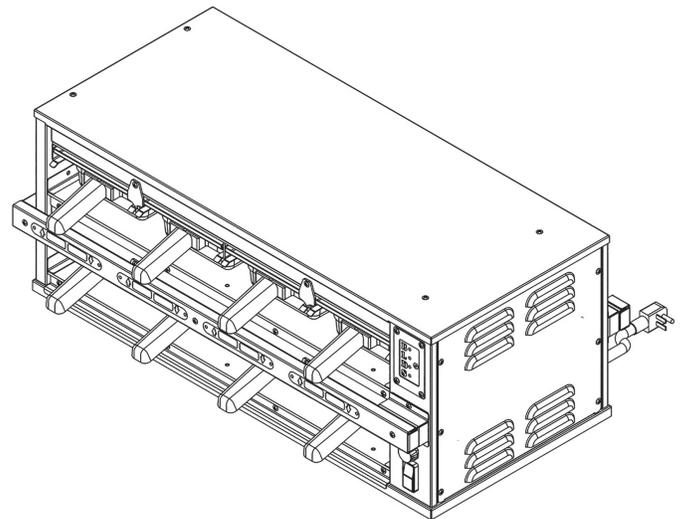
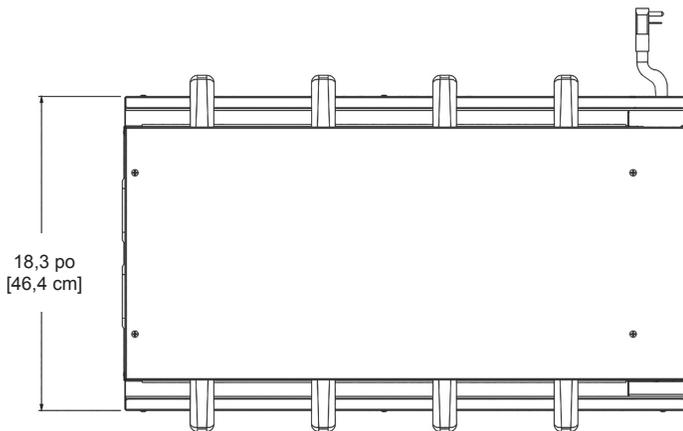
Barres de minutage



À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

Caractéristiques, HS2-24-T

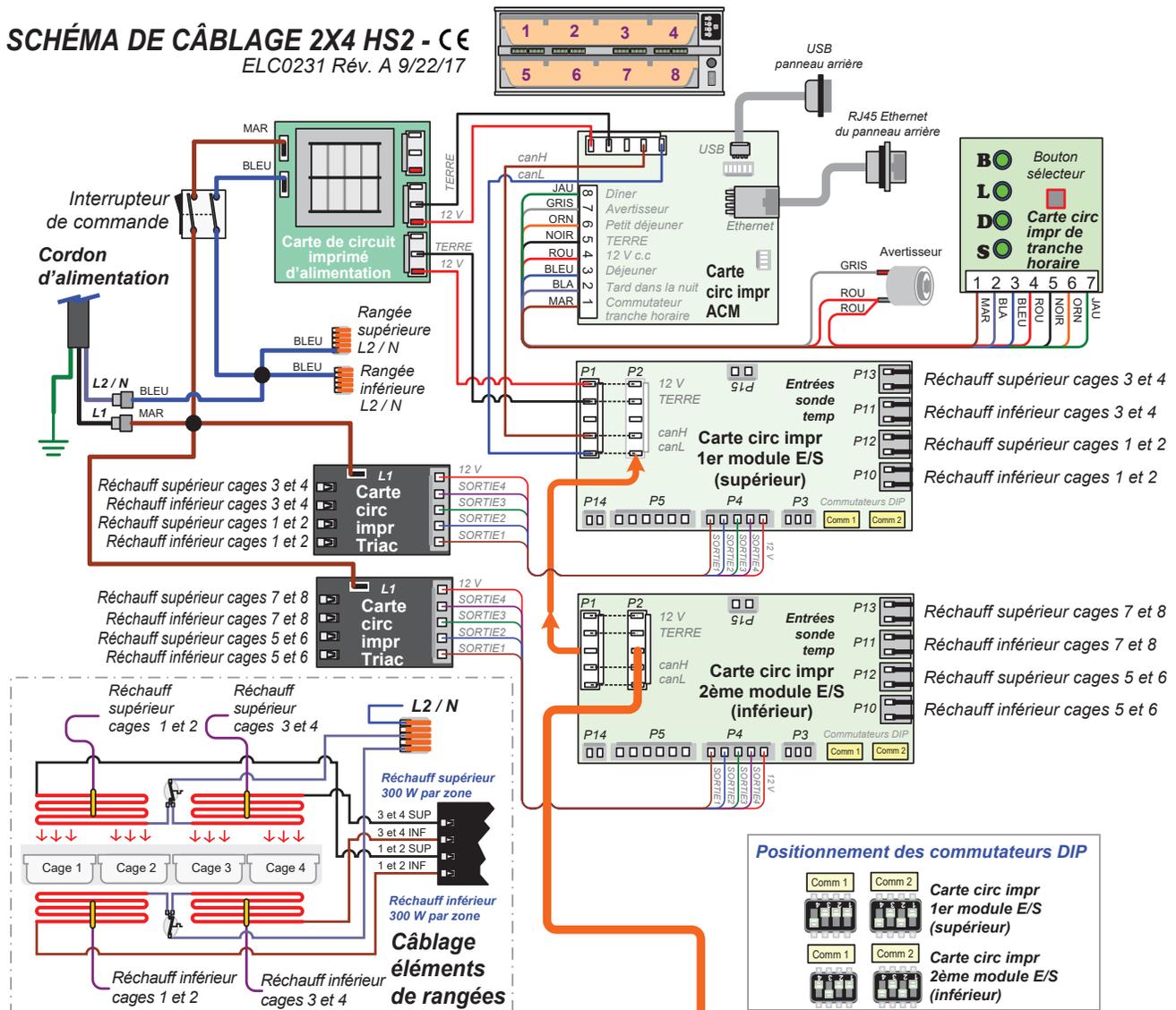
Modèle de base international	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-24-xxxxx	220-240 V	11,0 / 10,0	2400 W	50-60 Hz	IEC 60309	117 lbs / 53 kg
Modèle de base, marché national	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-24-xxxxx	208-240 V	12,0 / 10,0	2400 W	60 Hz	Nema 6-15P	117 lbs / 53 kg



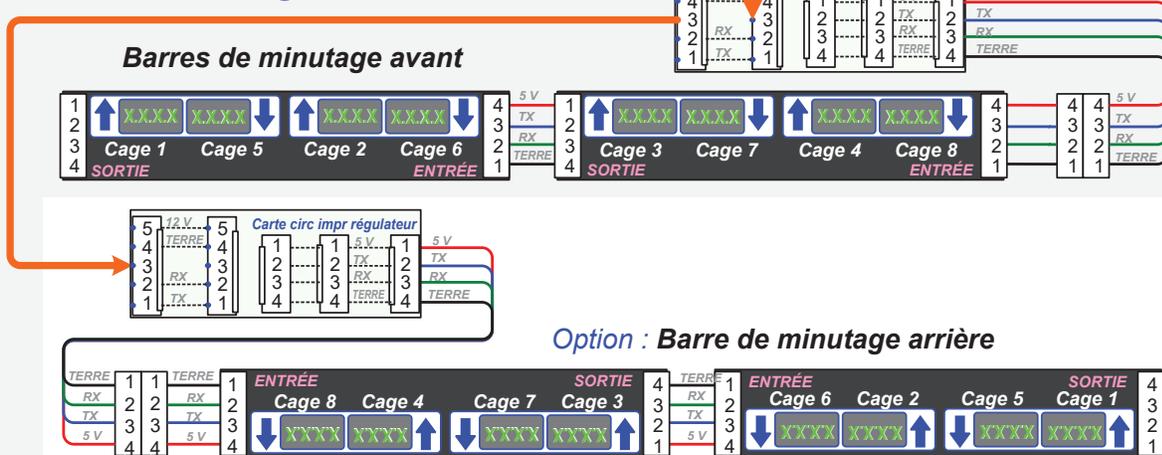
UNITÉS DESTINÉES À LA CE UNIQUEMENT

La partie supérieure du schéma se rapporte à la HS2 de base. La partie inférieure du schéma représente la section de barres de minutage de l'unité.

SCHÉMA DE CÂBLAGE 2X4 HS2 - CE
ELC0231 Rév. A 9/22/17



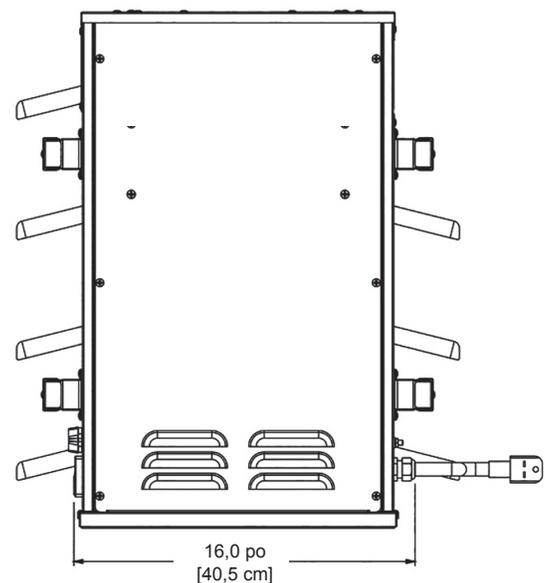
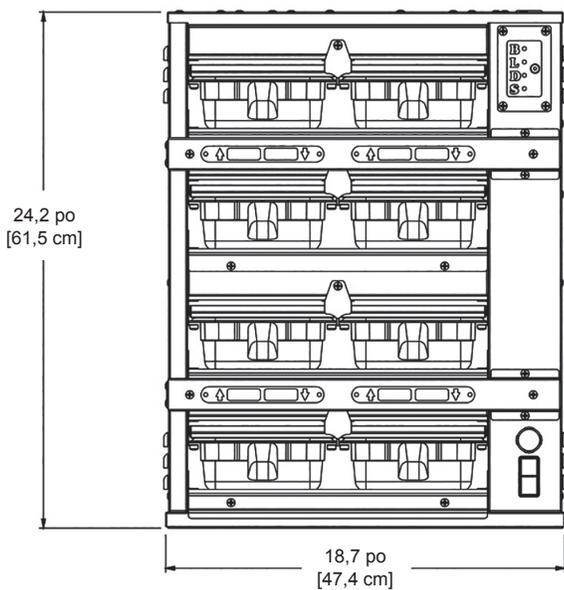
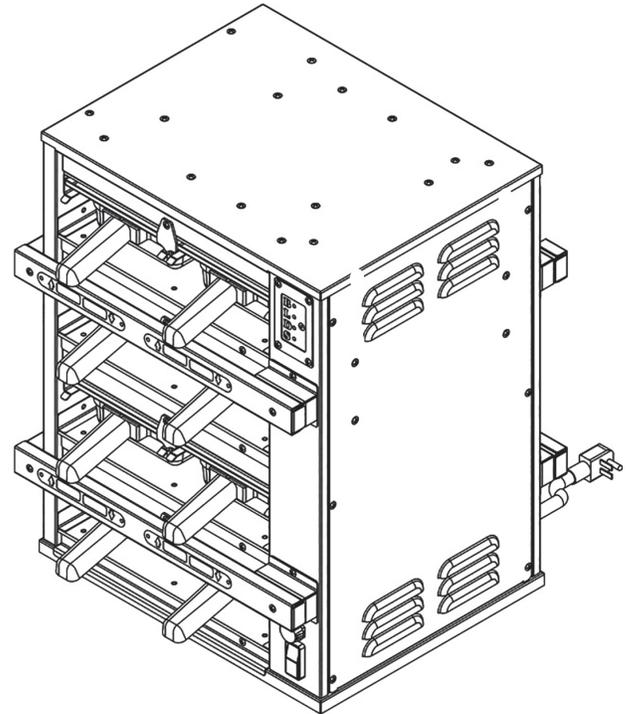
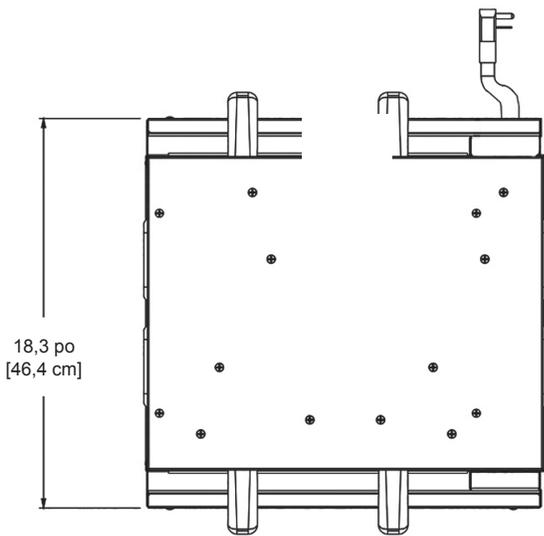
Barres de minutage



À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

Caractéristiques, HS2-42-T

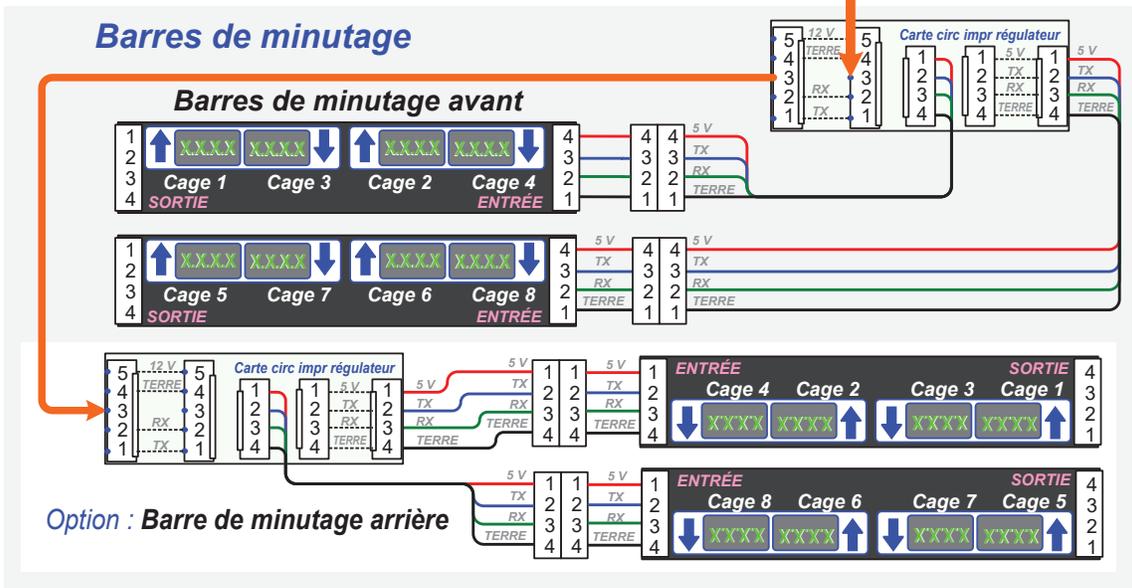
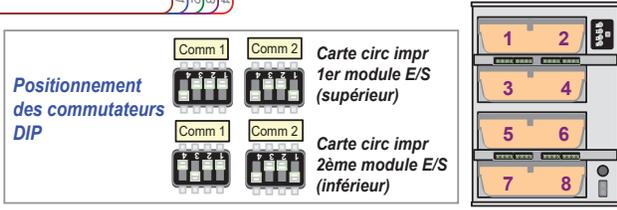
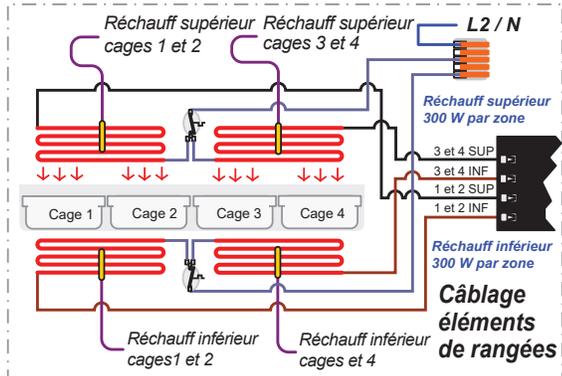
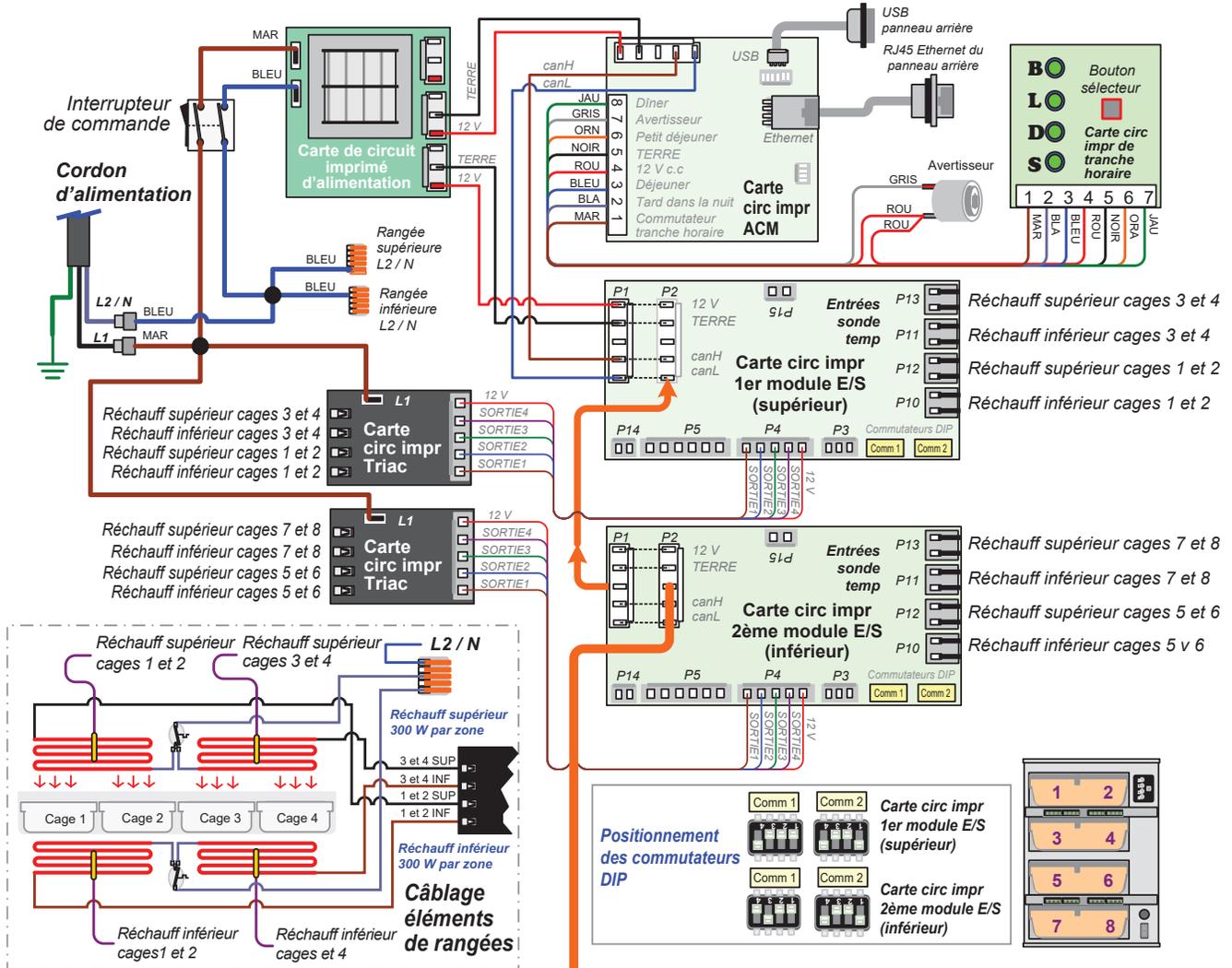
Modèle de base international	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-42-xxxx	220-240 V	11,0 / 10,0	2400 W	50-60 Hz	IEC 60309	126 lbs / 57 kg
Modèle de base, marché national	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-42-xxxx	208-240 V	12,0 / 10,0	2400 W	60 Hz	Nema 6-15P	126 lbs / 57 kg



UNITÉS DESTINÉES À LA CE UNIQUEMENT

La partie supérieure du schéma se rapporte à la HS2 de base. La partie inférieure du schéma représente la section de barres de minutage de l'unité.

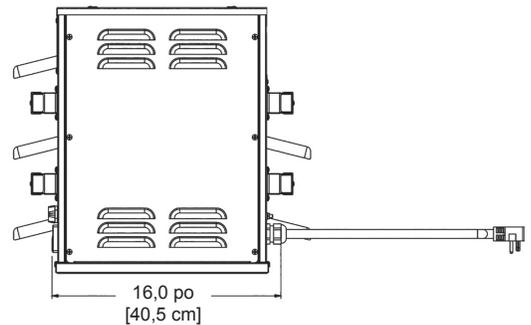
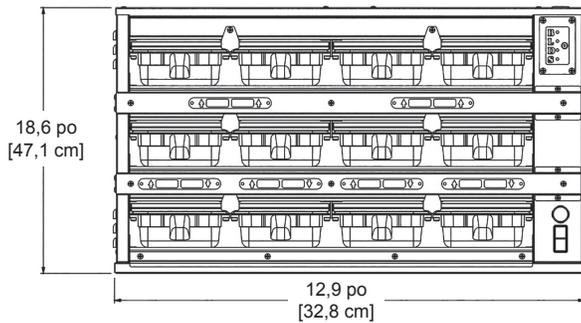
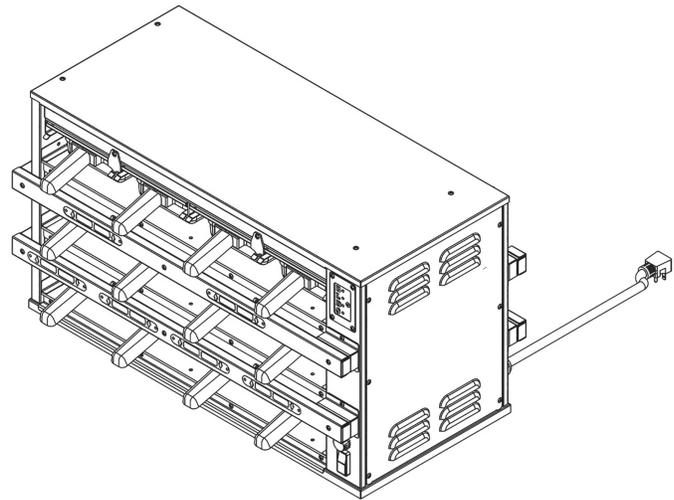
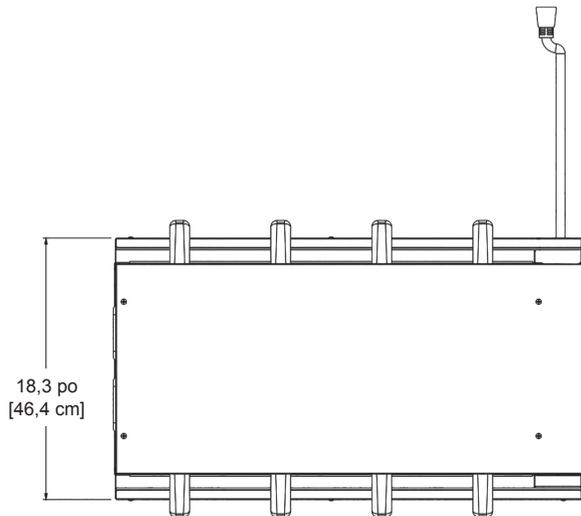
SCHÉMA DE CÂBLAGE 4X2 HS2 - CE ELC0233 Rév. A 9/22/17



À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

Caractéristiques, HS2-34-T

Modèle de base international	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-34-xxxxx	220-240 V	16,0 / 15,0	3600 W	50-60 Hz	IEC 60309	162 lbs / 74 kg
Modèle de base, marché national	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-34-xxxxx	208-240 V	17,3 / 15,0	3600 W	60 Hz	Nema 6-20P	162 lbs / 74 kg

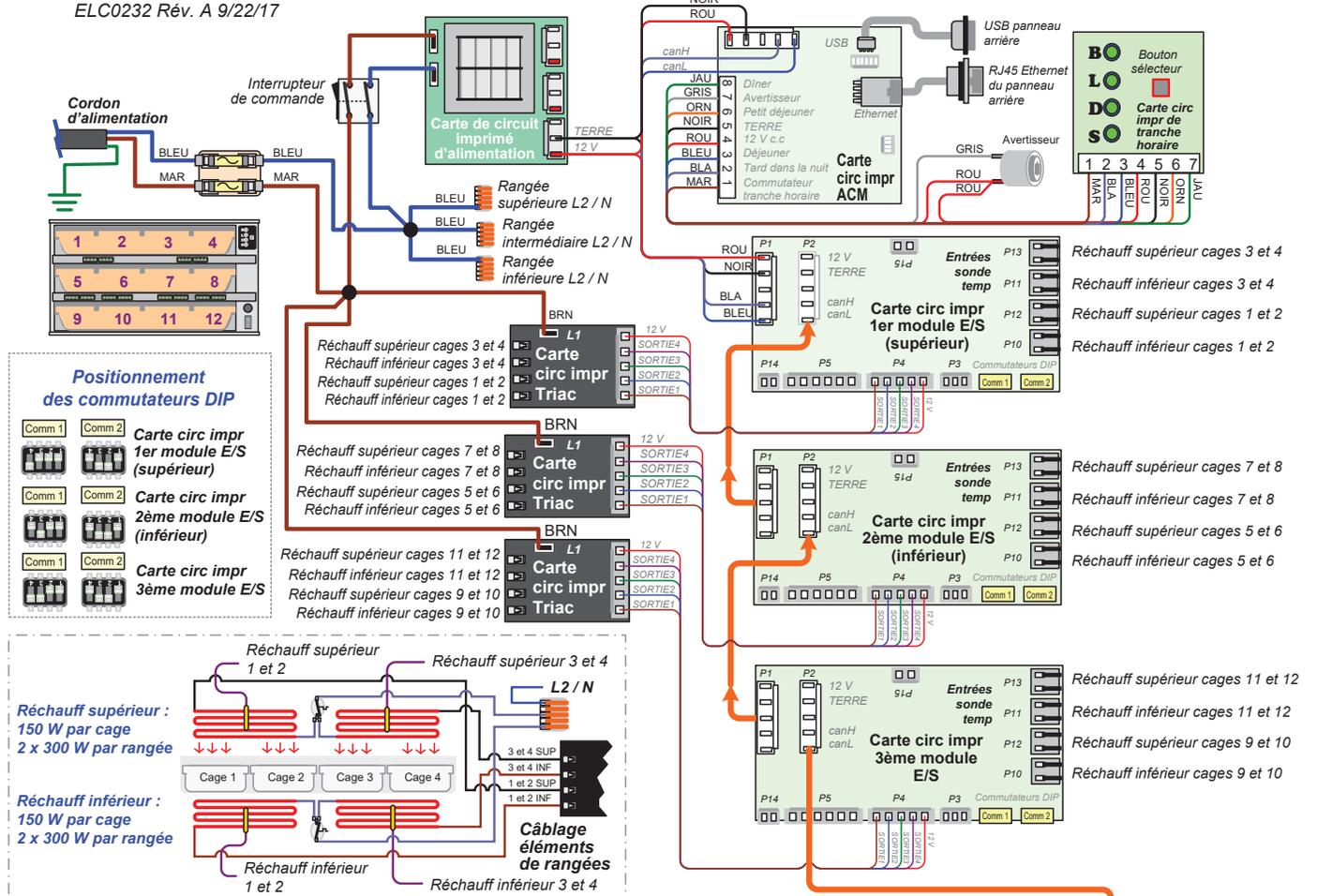


UNITÉS DESTINÉES À LA CE UNIQUEMENT

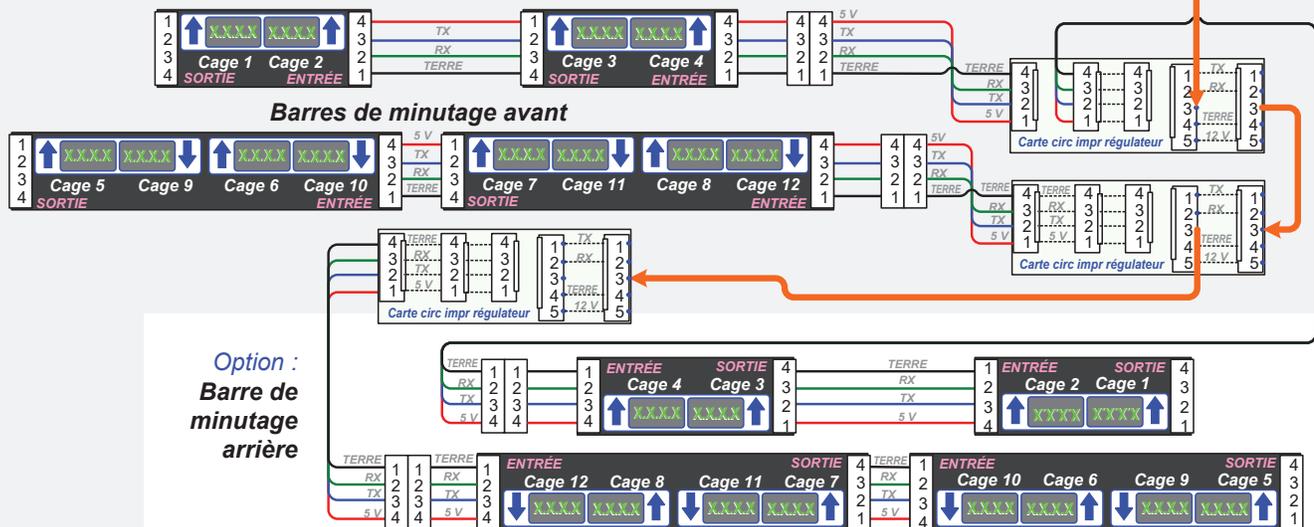
La partie supérieure du schéma se rapporte à la HS2 de base. La partie inférieure du schéma représente la section de barres de minutage de l'unité.

SCHEMA DE CÂBLAGE 3X4 HS2 - C€

ELC0232 Rév. A 9/22/17



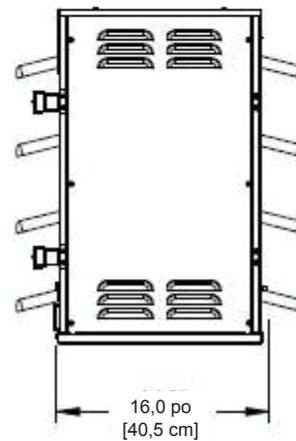
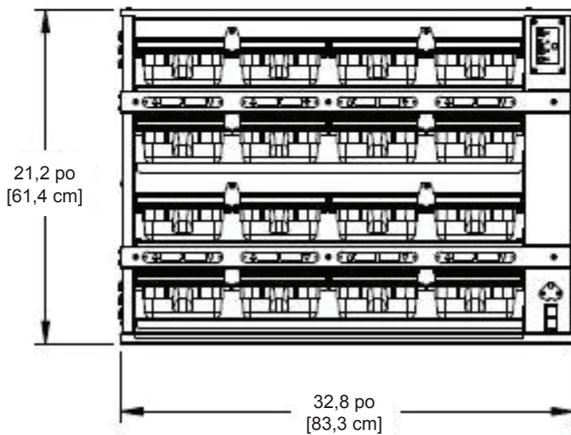
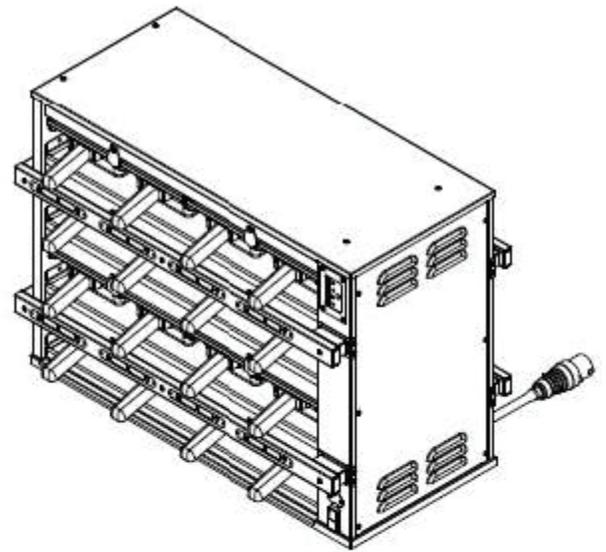
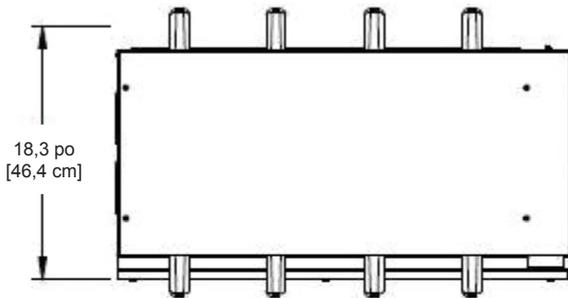
Barres de minutage



À L'INTENTION DES RÉPARATEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

Caractéristiques, HS2-44-T

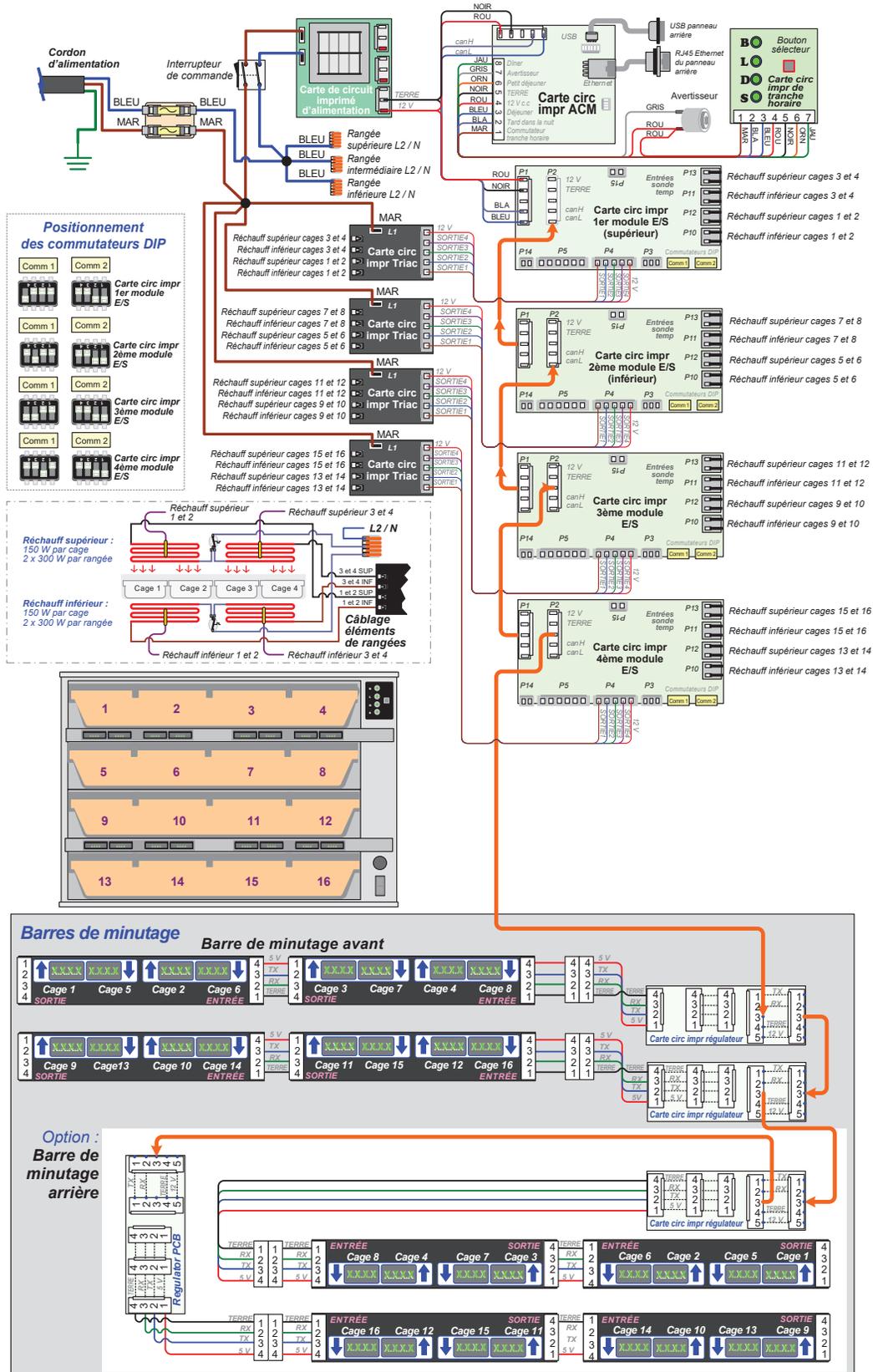
Modèle de base international	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-44-xxxxx	220-240 V	21.8 / 20	4800 W	50-60 Hz	IEC 60309	207 lbs / 94 kg
Modèle de base, marché national	Tension (V)	Intensité (A)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Type de cordon	Poids à l'expédition
HS2-44-xxxxx	208-240 V	23.1 / 20	4800 W	60 Hz	Nema 6-20P	162 lbs / 74 kg



UNITÉS DESTINÉES À LA CE UNIQUEMENT

La partie supérieure du schéma se rapporte à la HS2 de base. La partie inférieure du schéma représente la section de barres de minutage de l'unité.

SCHÉMA DE CÂBLAGE 4X4 HS2 - CE
ELC0234 Rév. A 9/25/17



NOTES

NOTES



Your Solutions Partner

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