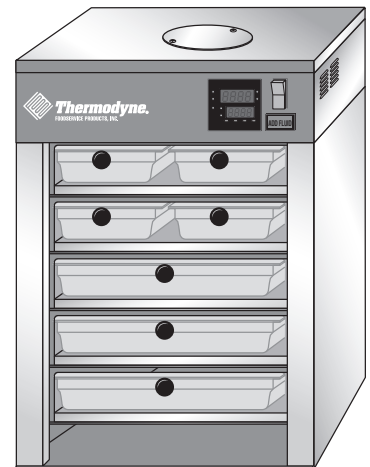
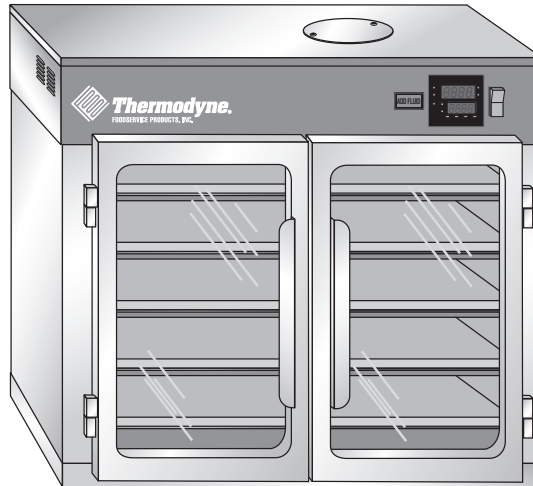
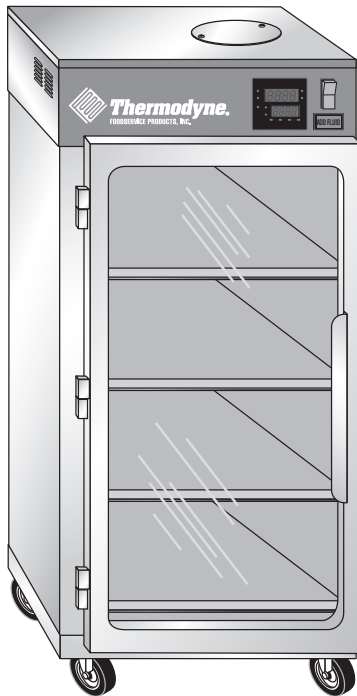


INSTALLATION & MANUEL D'UTILISATION



MODÈLES

200 NDNL
200 CT
250 PNDT

300 NDNL
300 CT
300 OC

700 NDNL
700 CT
725 NDNL

950 NDNL
957 NDNL
1600 NDNL

Pour obtenir des renseignements complémentaires concernant Thermodyne Foodservice Products, Inc. ou pour trouver un centre agréé de pièces et de réparation dans votre région, rendez visite à notre site web à www.tdyne.com.

Rendez visite à notre site web pour enregistrer votre appareil Thermodyne. L'enregistrement assure que vous recevez les informations le plus récentes concernant la garantie et les produits, ainsi qu'un service rapide et opportun.

<http://www.tdyne.com/register.aspx>

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE

UNE MAUVAISE INSTALLATION, AJUSTEMENT, MODIFICATION, ENTRETIEN OU MAINTENANCE PEUT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU LA MORT. IL FAUT LIRE SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE FAIRE UNE INTERVENTION SUR CET ÉQUIPEMENT. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE FAITES PAR UN PROFESSIONNEL AGRÉÉ QUALIFIÉ POUR RÉPARER LES ÉQUIPEMENTS POUR SERVICE ALIMENTAIRE ÉLECTRIQUES.

IL NE FAUT PAS ESSAYER D'UTILISER CET APPAREIL EN CAS DE PANNE DE COURANT.



ATTENTION

Les modèles 200 CT, 300 CT et 700 CT ont des portes en verre. Enlever l'emballage avec précaution.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ	2
INTRODUCTION	4
GÉNÉRALITÉS	4
SPÉCIFICATIONS	4
DÉBALLAGE	9
Politique de marchandise endommagée de Thermodyne	9
CODES ET NORMES D'INSTALLATION	9
INSTALLATION	9
EMPLACEMENT	10
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	10
UTILISATION	11
PROCÉDURE DE RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE	11
Utilisation du clavier	11
Réglage	11
Bascule entre l'affichage en °F et °C	11
Préchauffage	11
Arrêt prolongé	11
APPOINT DE FLUIDE	12
BACS ET COUVERCLES DU PRODUIT	13
GÉNÉRALITÉS	13
Bac sec sans écran	13
Bac sec avec écran	13
Bac mouillé avec écran	13
Bac avec grille ondulée	14
Enlèvement des couvercles	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
QUAND FAUT-IL NETTOYER ?	15
COMMENT NETTOYER	15
Précautions de nettoyage	15
Stérilisation de l'acier inoxydable	15
Nettoyage des plaques de transfert de chaleur	15
Armoire en acier inoxydable	16
Joint de porte	16
REMPACEMENT DU FLUIDE	16
DÉPANNAGE	18
SCHÉMA	19
GARANTIE	20
FICHE SIGNALÉTIQUE DU FLUIDE DE TRANSFERT DE CHALEUR	20

INTRODUCTION

GÉNÉRALITÉS

Les armoires Thermodyne sont produites avec des matériaux et de la main-d'œuvre de qualité. Une bonne installation, utilisation et maintenance doivent fournir de nombreuses années de performance satisfaisante. Il faut lire soigneusement ce manuel et suivre avec soin les instructions fournies.

Les armoires décrites dans ce manuel sont programmables pour maintenir la température désirée. Elles sont réglées à 85 °C (185 °F) en usine, sauf indication contraire. Chaque clayette de l'armoire maintient une température exacte, permettant des temps de maintien prolongés, sans sacrifier l'apparence ni le goût.

Modèle	DIMENSIONS ET TEMPÉRATURE MAXIMALE								POIDS	
	Largeur ext. mm/po	Prof. ext. mm/po	Haut. ext. mm/po	Largeur int. mm/po	Prof. int. mm/po	Haut. int. mm/po	Temp. maxi. °F	Temp. maxi. °C	Poids net kg/lb	Poids expédition kg/lb
200 NDNL	44,5 / 17,5	58,4 / 23,0	47,2 / 18,6	34,3 / 13,5	55,9 / 22,0	33,0 / 13,0	230	110	102	155
300 NDNL	44,5 / 17,5	58,4 / 23,0	65,8 / 25,9	34,3 / 13,5	55,9 / 22,0	51,6 / 20,3	230	110	123	185
700 NDNL	77,5 / 30,5	58,4 / 23,0	65,3 / 27,3	67,3 / 26,5	55,9 / 22,0	51,6 / 20,3	230	110	173	233
725 NDNL	77,5 / 30,5	58,4 / 23,0	72,4 / 28,5	67,3 / 26,5	55,9 / 22,0	54,6 / 21,5	230	110	188	248
950 NDNL	114,3 / 45,0	58,4 / 23,0	50,8 / 20,0	104,1 / 41,0	55,9 / 22,0	33,0 / 13,0	230	110	170	310
957 NDNL	114,3 / 45,0	58,4 / 23,0	69,2 / 27,25	104,1 / 41,0	55,9 / 22,0	51,6 / 20,3	230	110	220	360
1600 NDNL	44,5 / 17,5	83,8 / 33,0	156,9 / 61,8	34,3 / 13,5	55,9 / 22,0	126,0 / 49,6	230	110	241	405
200 CT	44,5 / 17,5	63,0 / 24,8	50,8 / 20,0	34,3 / 13,5	55,9 / 22,0	33,0 / 13,0	230	110	103	160
300 CT	44,5 / 17,5	63,0 / 24,8	65,3 / 27,3	34,3 / 13,5	55,9 / 22,0	51,6 / 20,3	230	110	126	190
700 CT	77,5 / 30,5	63,0 / 24,8	65,3 / 27,3	67,3 / 26,5	55,9 / 22,0	51,6 / 20,3	230	110	189	265
300 OC	142,2 / 59,0	34,3 / 13,5	37,1 / 14,6	139,7 / 55,0	31,8 / 12,5	15,2 / 9,0	230	110	160	235
250 PNDT	54,1 / 21,3	50,8 / 20,0	84,6 / 33,3	43,9 / 17,3	48,3 / 19,0	70,1 / 27,6	230	110	168	203

CAPACITÉS DE FLUIDES (CONFIGURATION STANDARD DES CLAYETTES)

MODÈLE	GALLONS AMÉRICAINS	LITRES	PAR CLAYETTE (OZ)
125 OC	1,5	3,78	14
200 NDNL	1,75	6,62	6
200 CT	1,75	6,62	6
250 OC	1,65	6,62	20
250 PNDT	2,1	7,95	6
BW3	1,65	6,25	6
BW4	1,7	6,44	6
300 NDNL	1,91	7,23	6
300 CT	1,91	7,23	6
700 NDNL	2,25	8,52	14
700 CT	2,25	8,52	14
950 NDNL	2,16	8,18	20
300 OC	2,24	8,48	14

MODÈLE	GALLONS AMÉRICAINS	LITRES	PAR CLAYETTE (OZ)
1200 G	2,22	8,40	13
1200 DW	2,3	8,71	14
1300 G	2,32	8,78	13
1600 NDNL	2,1	7,95	6
1900 G	3,02	11,43	13
1900 DW	3,06	11,58	14
2100 DW	3,59	13,59	20
6000 P	4,95	18,74	23.8
700 DP	2,25	8,52	14
1500 DP	3,01	11,39	14
742 HW	2,45	9,27	14
744 HW	3	11,36	28
1600 HZ	2,5	9,46	Haut 14 ; bas 6

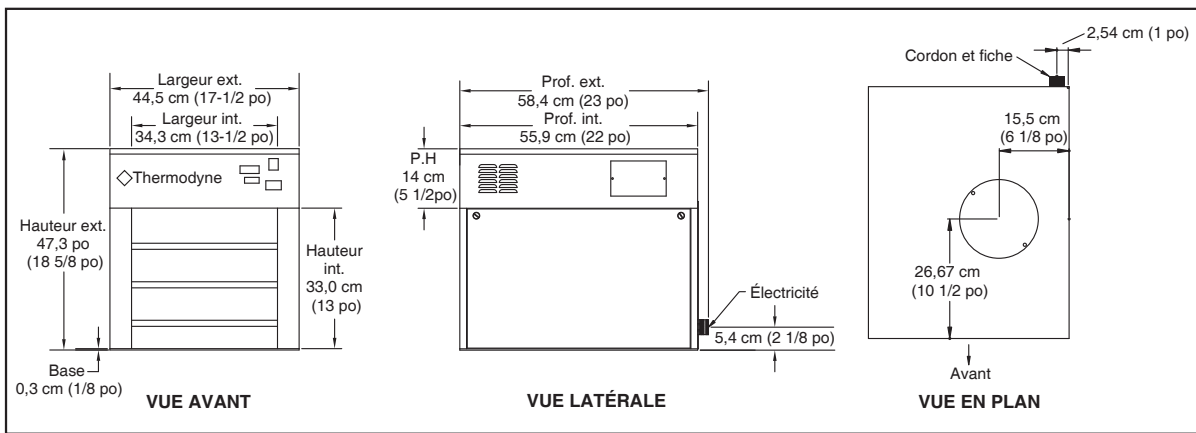


Figure 1 – Plan dimensionnel général 200 NDNL

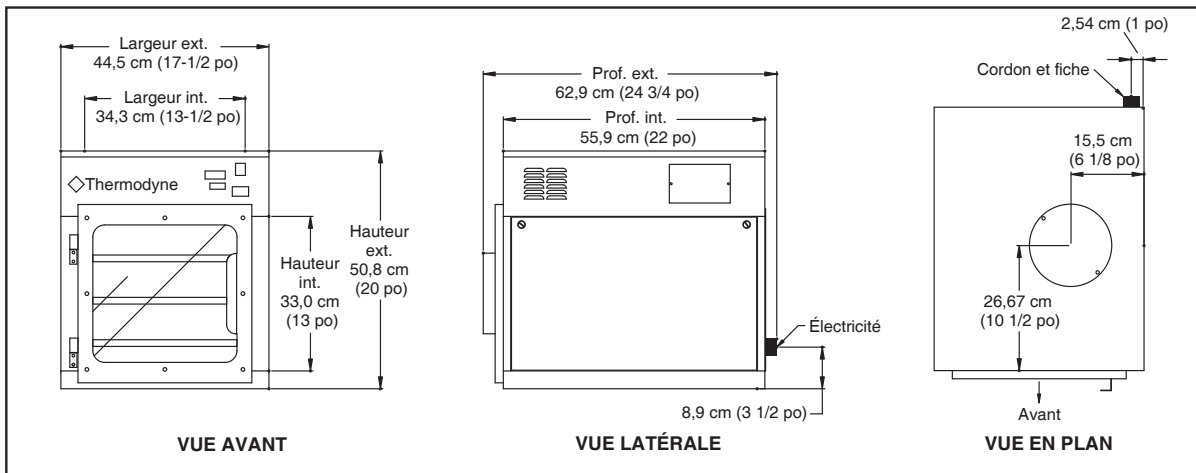


Figure 2 – Plan dimensionnel général 200 CT

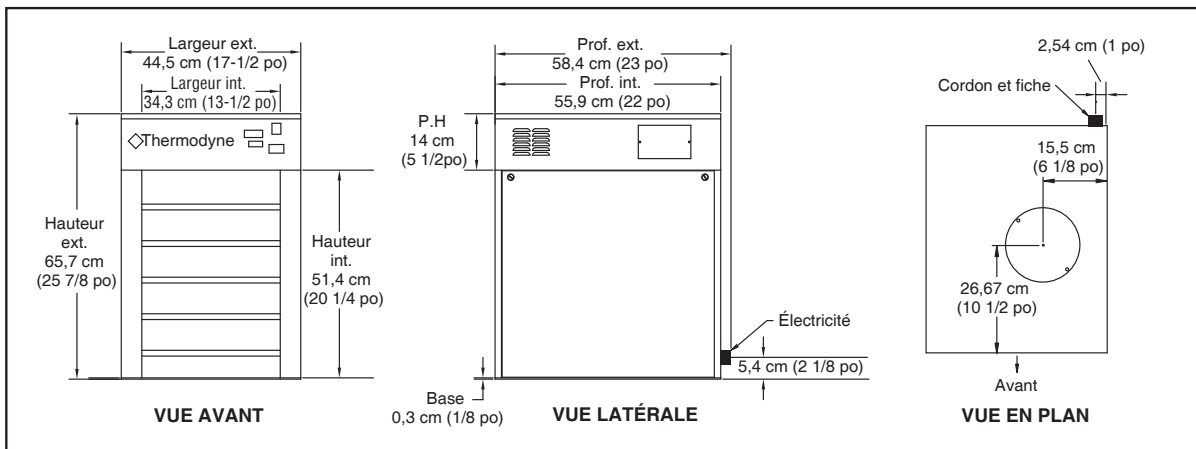


Figure 3 – Plan dimensionnel général 300 NDNL

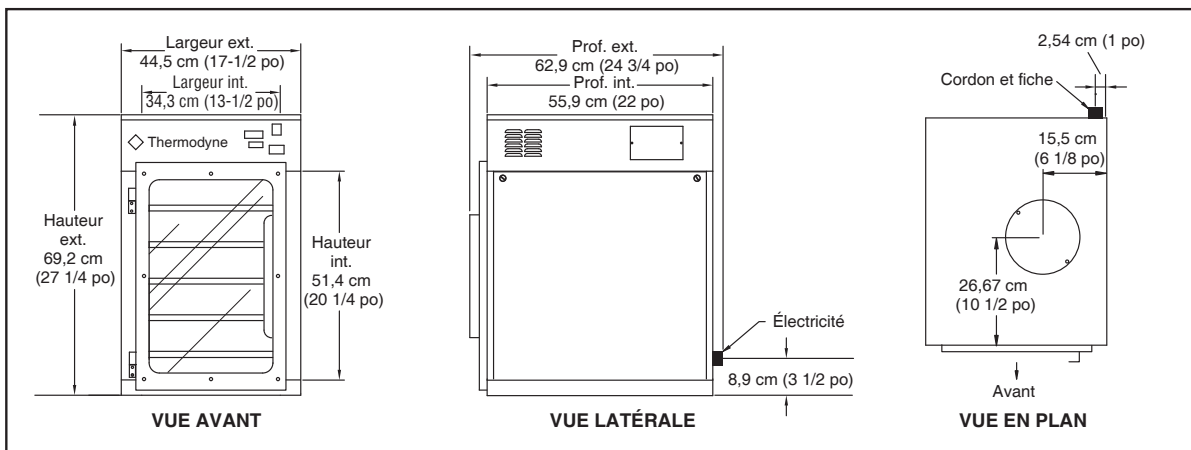


Figure 4 – Plan dimensionnel général 300 CT

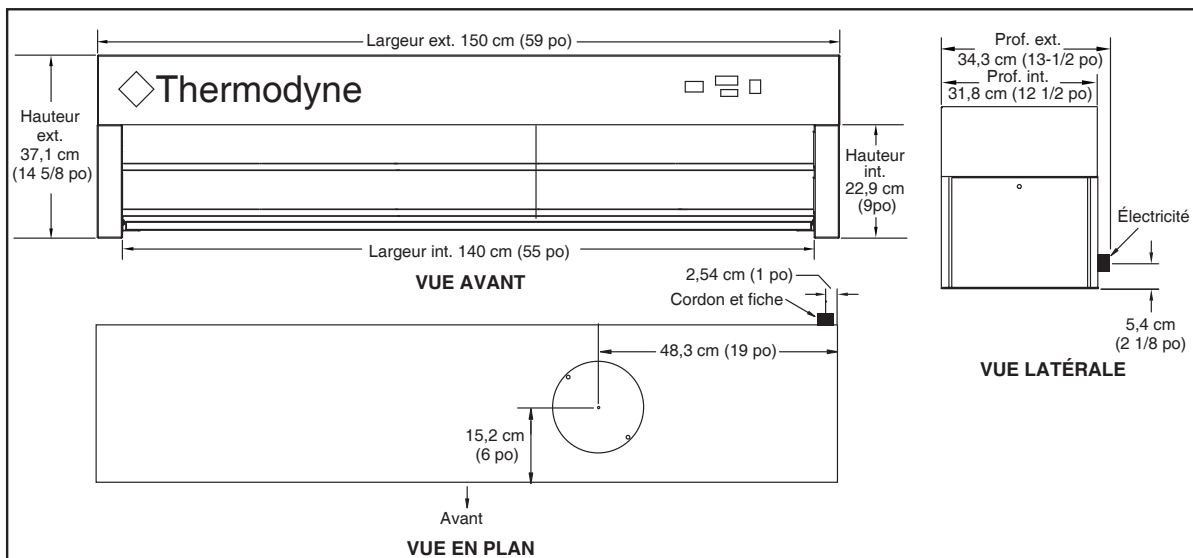


Figure 5 – Plan dimensionnel général 300 OC

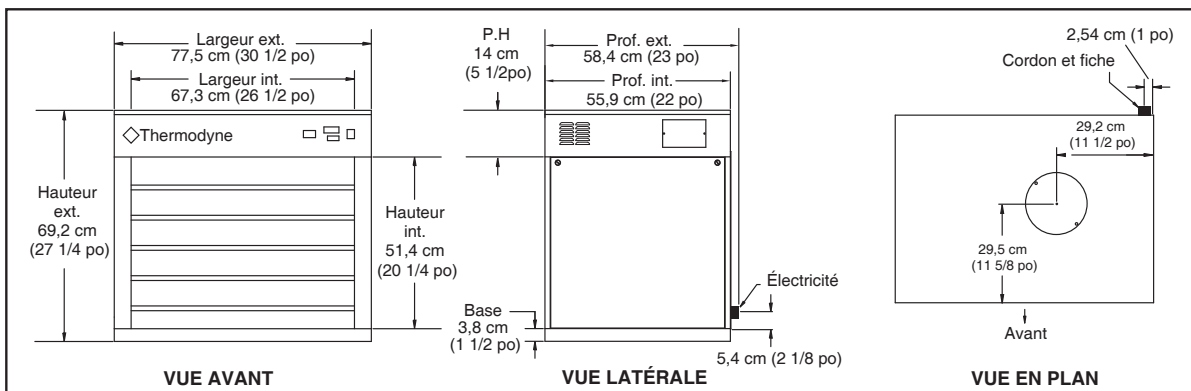


Figure 6 – Plan dimensionnel général 700 NDNL

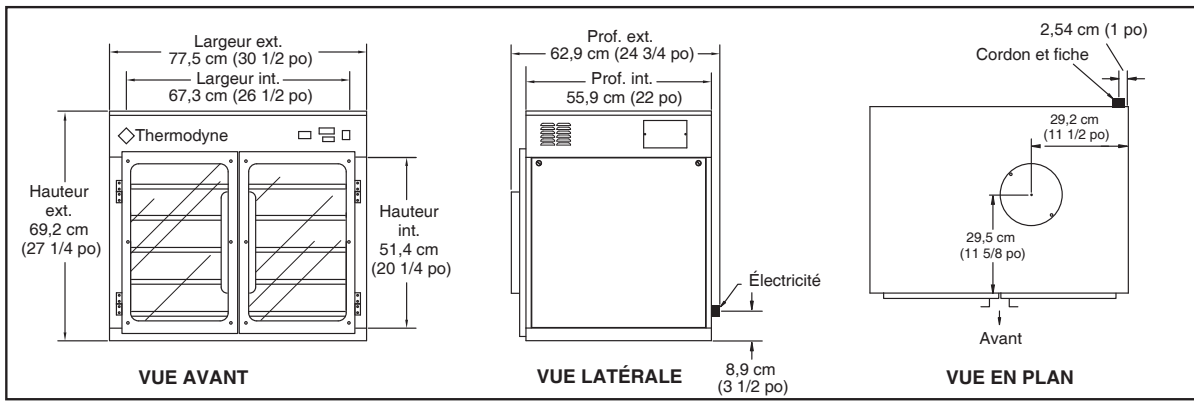


Figure 7 – Plan dimensionnel général 700 CT

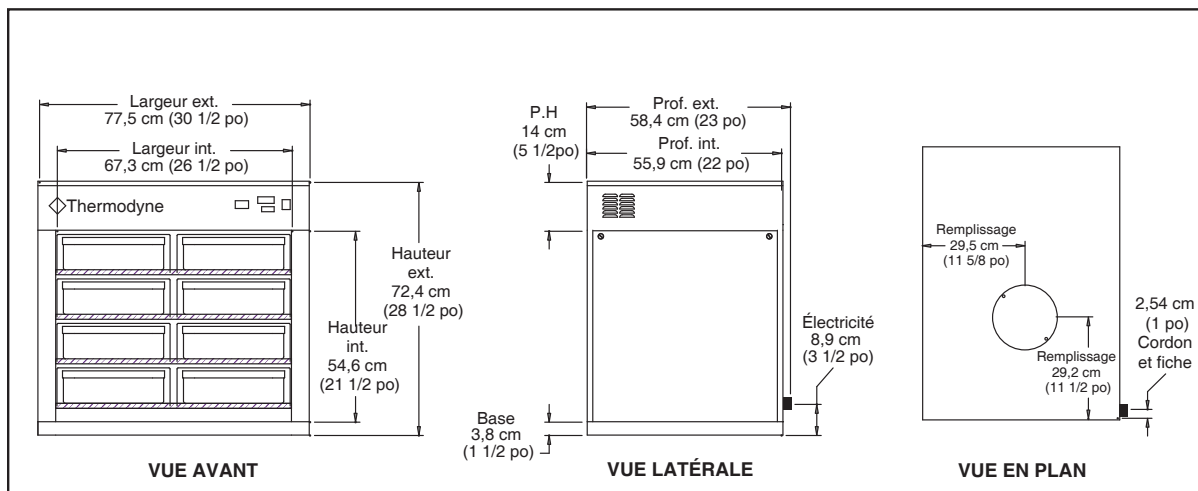


Figure 8 – Plan dimensionnel général 725 NDNL

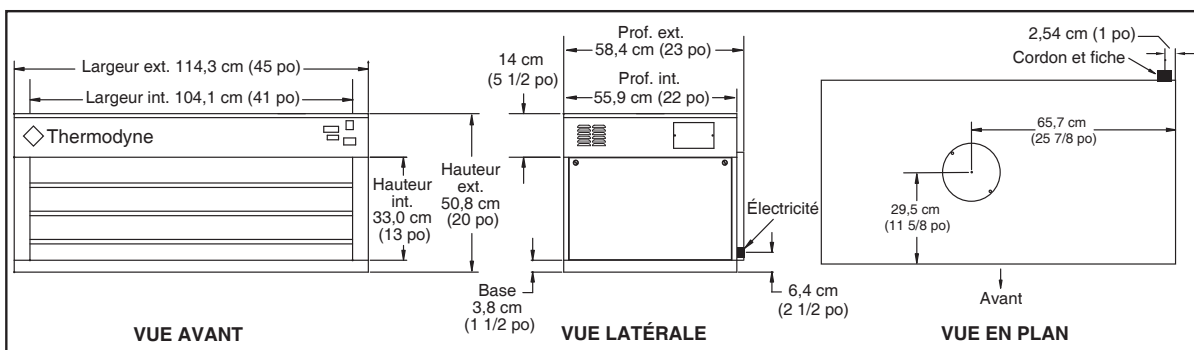


Figure 9 – Plan dimensionnel général 950 NDNL

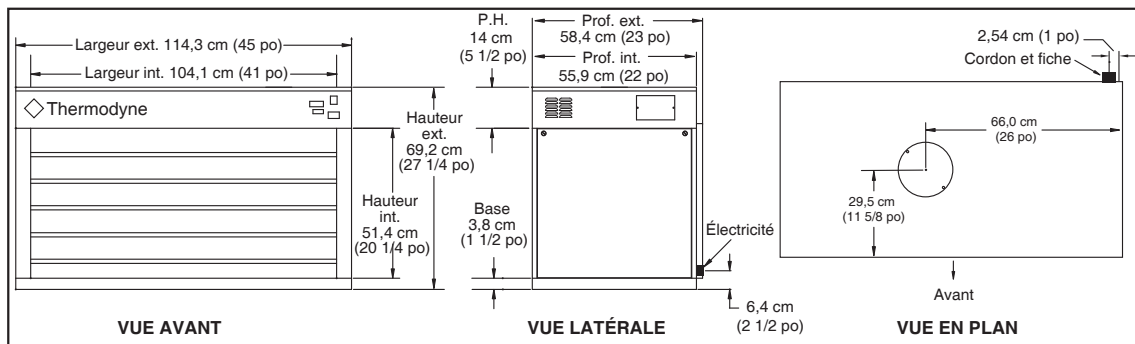


Figure 10 – Plan dimensionnel général 957 NDNL

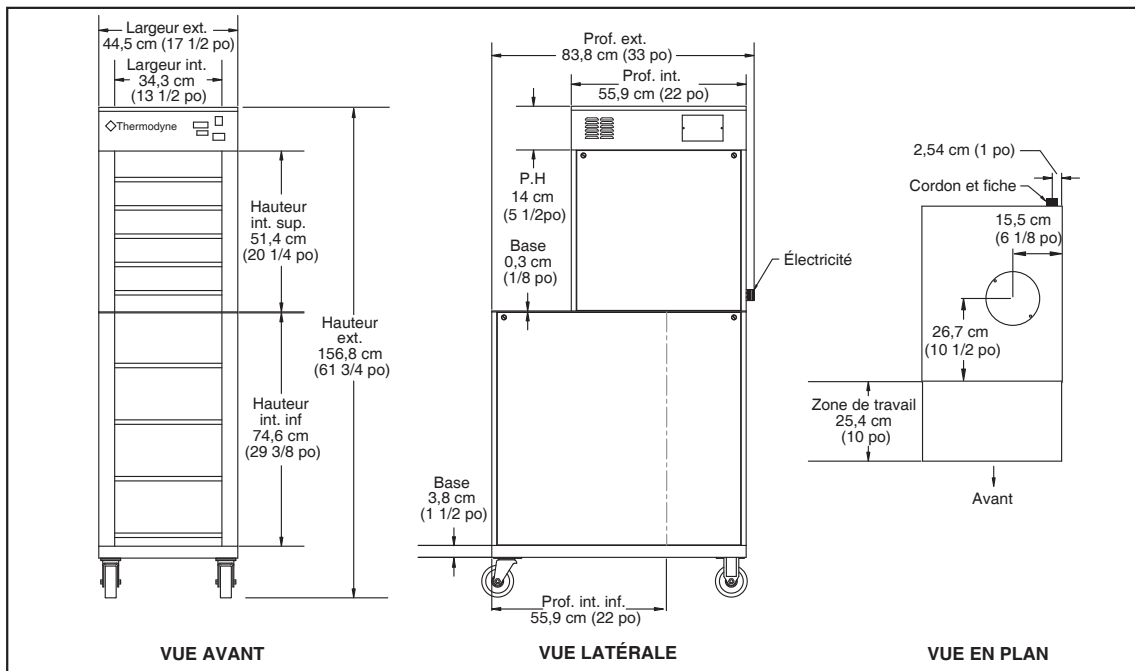


Figure 11 – Plan dimensionnel général 1600 NDNL

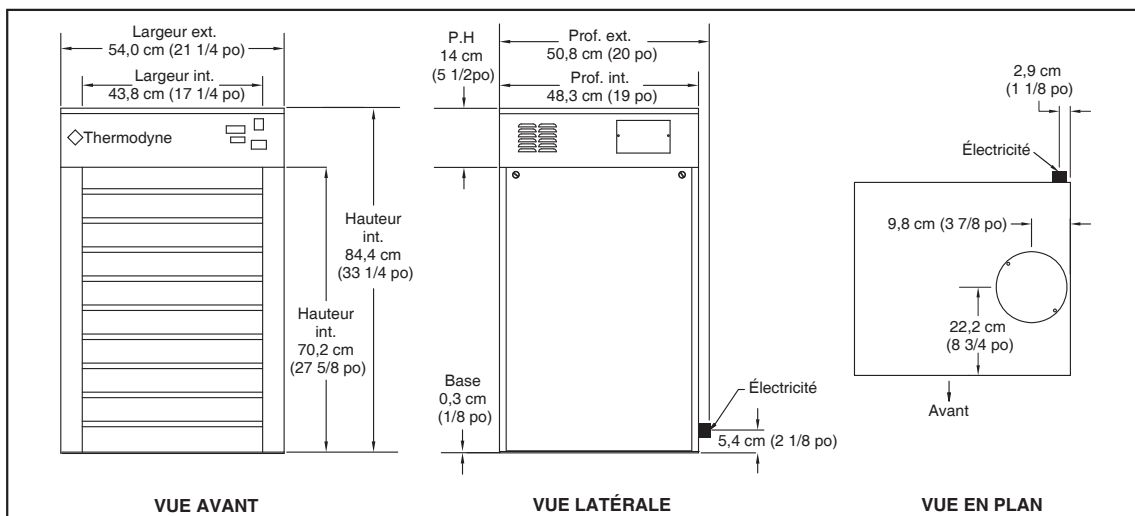


Figure 12 – Plan dimensionnel général 250 PNDT

DÉBALLAGE

REMARQUE : Toutes les armoires Thermodyne sont soumises à des essais de performance en usine et certifiées sans défauts.

Politique de marchandise endommagée de Thermodyne

Il existe deux types de dommages de marchandise : A. Dommages visibles et B. Dommages cachés.

A. Dommages visibles. Le produit reçu est visiblement endommagé.

1. Le destinataire doit refuser la marchandise endommagée.
2. Le destinataire doit signer le connaissance indiquant que la marchandise est refusée à cause des dommages.
3. Contacter immédiatement le représentant du service après-vente de Thermodyne.

B. Dommages cachés. Les dommages de la marchandise ne peuvent pas être détectés de l'extérieur.

Le destinataire doit faire une inspection pour découvrir ce type de dommages. Il faut inspecter soigneusement la livraison.

Si le produit est endommagé :

1. Conserver tous les matériaux d'emballage.
2. Contacter immédiatement le représentant du service après-vente de Thermodyne.
3. Le destinataire doit appeler le transporteur pour programmer une inspection de la marchandise endommagée dans les 5 jours ouvrables.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Aux États-Unis, l'armoire Thermodyne doit être installée conformément aux :

1. codes d'état et locaux.
2. Le code national de l'électricité (ANSI/NFPA No. 70, édition la plus récente) offert par la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada, l'armoire doit être installée conformément aux :

1. Codes locaux.
2. Code canadien de l'électricité (CSA C22.2 No. 3, édition la plus récente) offert par l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

INSTALLATION

Avant l'installation, vérifier que l'alimentation électrique correspond aux spécifications sur la plaque d'identification au dos ou sur le côté de l'appareil. Si les critères d'alimentation et de l'équipement ne correspondent pas, ne pas faire l'installation. Contacter immédiatement le distributeur ou Thermodyne Foodservice Products, Inc.

REMARQUE : Cet appareil est expédié pré-câblé pour 120 V ca ou 208 V ca (60 Hz), monophasé.



ATTENTION

Les modèles 200CT, 300CT et 700CT ont des portes en verre. Enlever l'emballage avec précaution.



ATTENTION

L'emballage peut avoir de bords tranchants et des bandes ; il est recommandé d'utiliser des gants de travail en cuir et des lunettes de sécurité pour le déballage.

1. Il faut prévoir de l'espace suffisant au-dessus pour enlever le carton.
2. Couper les deux bandes et enlever les pointes (pas pour tous les appareils).
3. Pour enlever l'armoire du carton, soulever le carton de l'armoire.
4. Vérifier le bordereau de marchandise contre les articles reçus.
 - A. Fluide de transfert de chaleur de Thermodyne.
 - B. Manuel d'installation et d'utilisation
5. Utiliser de l'équipement de levage approprié pour soulever l'armoire.

6. Enlever le plastique couvrant les cadres et charnières des portes en verre. Monter les portes sur l'armoire et vérifier l'alignement des portes (sur certains modèles).
7. Mettre l'armoire en place sur une surface horizontale.

EMPLACEMENT

Prévoir de l'espace adéquat pour faire les branchements électriques. Le cordon et la prise électriques sont situés à l'arrière droit de l'appareil. Il doit y avoir un espace minimum de 10 cm (4 po) à l'arrière pour permettre la circulation de l'air et de 5 cm (2 po) sur au moins un côté. Il faut prévoir de l'espace d'accès adéquat pour l'exploitation et l'entretien de l'appareil.

AVIS – Des grilles d'aération sur les côtés du four sont utilisées pour circuler l'air frais sur tous les équipements électriques. L'appareil ne doit pas être placé dans un endroit où il y a une grande quantité de graisse en suspension dans l'air, des friteuses ou des plaques à frire, par exemple.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



MISE EN GARDE

LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX PORTIONS APPLICABLES DU CODE NATIONAL DE L'ÉLECTRICITÉ OU TOUS LES CODES D'ÉLECTRICITÉ LOCAUX.



MISE EN GARDE

IL FAUT DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL THERMODYNE ET SUIVRE LA PROCÉDURE DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ.

Consulter les schémas de câblage dans ce manuel.

MODÈLE	TENSION (V)	FRÉQUENCE (HZ)	PHASE	PUIS (
--------	-------------	----------------	-------	--------

200 NDNL	120	60	1	1750	15	NEMA 5-15P
300 NDNL	120	60	1	1750	15	NEMA 5-15P
700 NDNL	208 / 240	60	1	5250 / 7000	25 / 29	NEMA L14-30
725 NDNL	208 / 240	60	1	5250 / 7000	25 / 29	NEMA L14-30
950 NDNL	208 / 240	60	1	5250 / 7000	25 / 29	NEMA L14-30
957 NDNL	208 / 240	60	1	5250 / 7000	25 / 29	NEMA L14-30
1600 NDNL	208 / 240	60	1	5250 / 7000	25 / 29	NEMA L14-30
200 CT	120	60	1	1750	15	NEMA 5-15P
300 CT	120	60	1	1750	15	NEMA 5-15P
700 CT	208 / 240	60	1	5250 / 7000	25 / 29	NEMA L14-30
300 OC	120	60	1	1750	15	NEMA 5-15P
250 PNDDT	208 / 240	60	1	5250 / 7000	25 / 29	NEMA L14-30

UTILISATION

PROCÉDURE DE RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

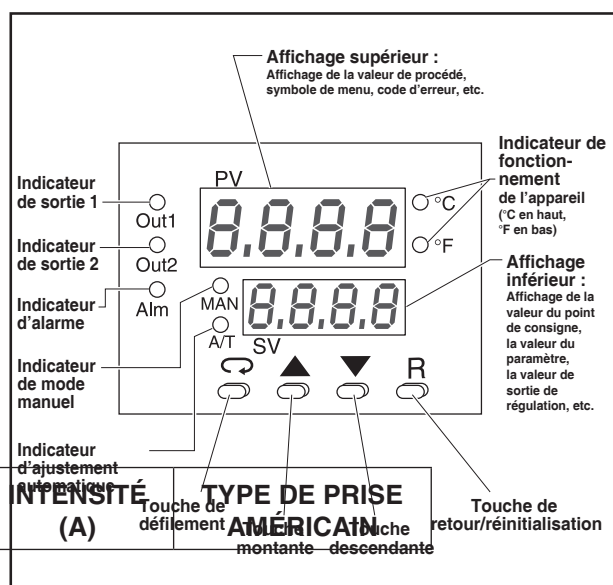


Figure 13 – Régulateur

Utilisation du clavier

Touche de défilement :

Cette touche est utilisée pour sélectionner un paramètre à observer ou ajuster.

Touche montante :

Cette touche est utilisée pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné.

Touche descendante :

Cette touche est utilisée pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné.

Touche de retour/réarmement : **R**

Cette touche est utilisée pour :

1. Ramener l'affichage à l'indication de valeur du procédé (PV) et de la valeur de consigne (SV).
2. Réarmer une alarme de verrouillage quand une alarme a été effacée.
3. Terminer les modes de régulation manuelle, ajustage automatique et étalonnage.
4. Effacer les messages d'erreurs indiquant des erreurs de communication ou d'ajustage automatique.

5. Réarmer la fonction de minuterie.
6. Entrer dans le menu de commande manuelle si la sonde est défectueuse.

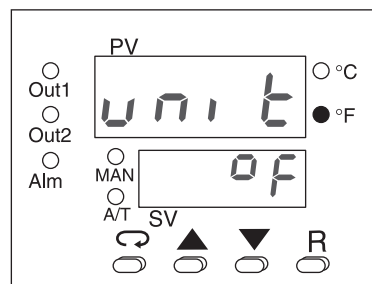
Réglage

1. Appuyer sur la touche montante ou descendante, selon le besoin, pour changer le point de consigne de la température.
2. Le voyant « OUT1 » est allumé pendant le chauffage (fonctionnement normal).
3. Quand le voyant « OUT1 » clignote, l'appareil a atteint la température désirée.

REMARQUE : Ce régulateur n'est pas un indicateur du niveau de fluide du réservoir de chauffage ni du réservoir de stockage.

Bascule entre l'affichage en °F et °C

1. Appuyer deux ou trois fois sur la touche de défilement jusqu'à l'affichage de : « unit ».
2. Appuyer sur la touche montante ou descendante pour faire la sélection.



Préchauffage

Préchauffer l'armoire Thermodyne avant la première utilisation de la journée ou quand l'appareil est froid. Le préchauffage prend environ 30 minutes pendant lesquelles le point de consigne et la température réelle affichent la même température. Si l'armoire a des portes, maintenir les portes fermées pendant le cycle de préchauffage.

Arrêt prolongé

1. Mettre l'interrupteur en position d'arrêt (OFF).
2. Nettoyer les bacs et les clayettes.

APPOINT DE FLUIDE



ATTENTION

Utiliser uniquement du fluide de transfert de chaleur fourni par Thermodyne.

1. Enlever une vis maintenant le couvercle du bouchon de remplissage et faire pivoter le couvercle pour permettre l'accès au réservoir de stockage.
2. Enlever le bouchon du réservoir de stockage.
3. Remplir le réservoir de stockage jusqu'à ce que le voyant de bas niveau de fluide (ADD FLUID) s'éteigne.
4. Remettre en place le bouchon du réservoir de stockage, ramener le couvercle en place et remettre la vis en place.

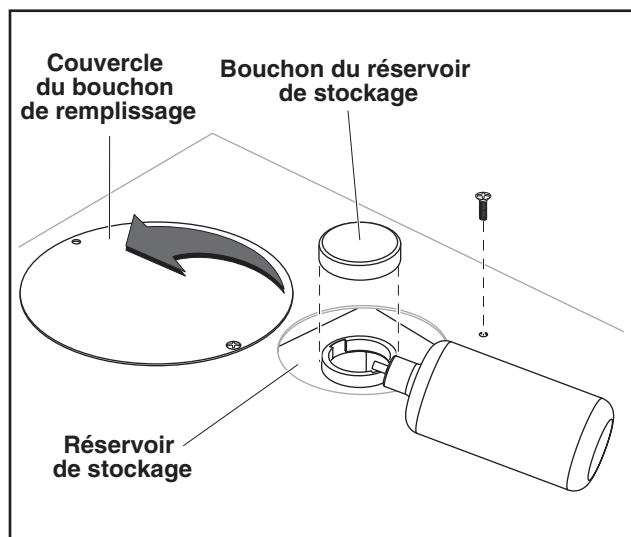


Figure 14 – Appoint du réservoir de stockage

REMARQUE : Consulter DÉPANNAGE si le voyant de bas niveau de fluide (ADD FLUID) reste allumé après avoir rempli l'appareil Thermodyne.

BACS ET COUVERCLES DU PRODUIT

GÉNÉRALITÉS

REMARQUE : Il est possible de garder les aliments secs, humides, assemblés et enveloppés.

Bac sec sans écran

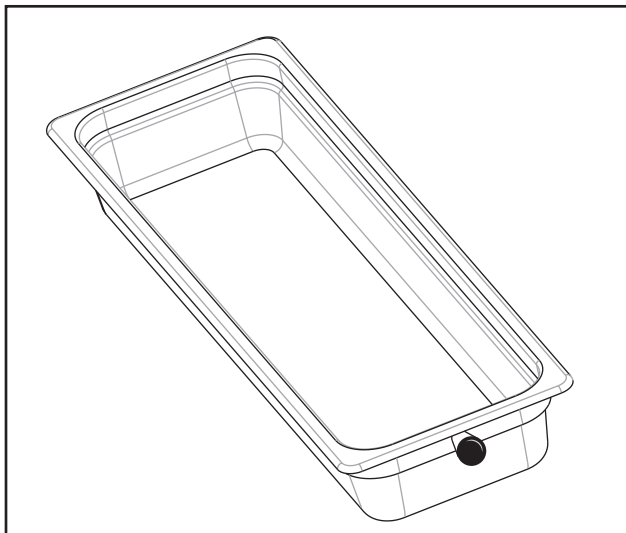


Figure 15 – Bac mouillé sans écran

Utilisés pour des produits avec un niveau d'humidité élevé, tels que :

- Sauces
- Sauces épaisses
- Casseroles
- Tous les produits avec un écoulement rapide
- Produits panés - À l'air libre / sans humidité
- Côtes et côtes d'épaules levées
- Pommes de terre
- Œufs brouillés
- Légumes

Pour les produits croquants, maintenir sans couvercle ou à l'air libre. Les produits non couverts doivent avoir un appui solide optionnel.

Bac sec avec écran



Figure 16 – Bac sec avec écran

Utilisé pour les produits secs et croquants. Idéal pour les produits avec une forte teneur de matières grasses, tels que :

- Bacon
- Hot dogs
- Galettes de steak haché
- Steak de poulet pané
- Biscuits
- Muffin anglais
- Poisson frit
- Poulet frit – à l'air libre ou pas couvert
- Sandwiches frits – à l'air libre ou pas couverts
- Pain perdu

Bac mouillé avec écran

Insérer la grille en acier inoxydable ; verser de l'eau avant d'ajouter le produit alimentaire. Typiquement, l'eau dure plusieurs heures, mais la durée varie avec la température. Il ne faut jamais laisser l'eau toute la nuit.



Figure 17 – Bac mouillé avec écran

Utilisé pour des produits susceptibles de sécher, tels que :

- Filets de poitrine de poulet grillés
- Œufs pour sandwichs, chapelets de saucisses et galettes
- Galettes de steak haché (maintien prolongé)
- Bagels
- Pancakes
- Sandwichs préparés emballés

Bac avec grille ondulée

Il est possible d'ajouter de l'eau au fond du bac pour maintenir l'humidité

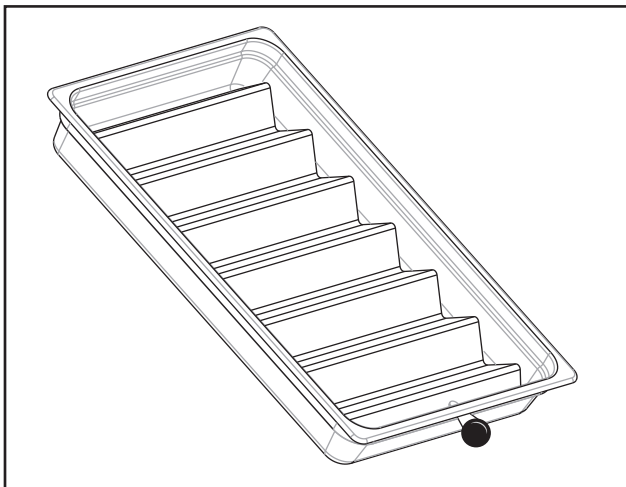


Figure 18 – Bac avec grille ondulée

Utilisés pour des produits tels que :

- Tacos
- Burritos
- Hot dogs préparés
- Petits sandwichs emballés
- Rouleaux de printemps chauds

Enlèvement des couvercles



ATTENTION

Le couvercle peut être extrêmement chaud.



ATTENTION

Manipuler avec précaution ; les couvercles ont des bords tranchants.

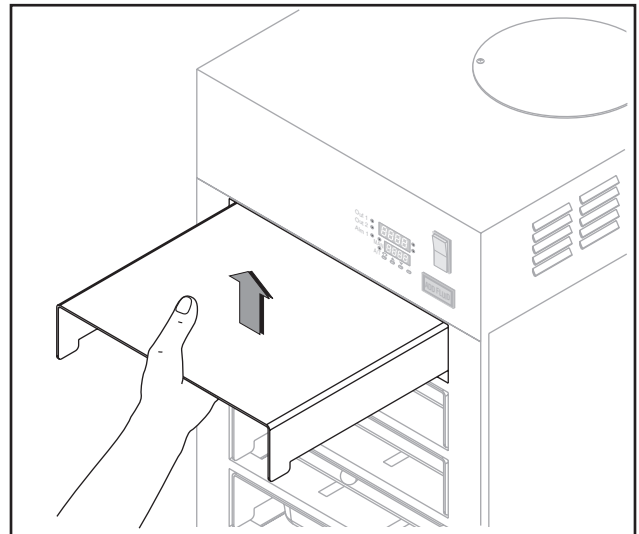


Figure 19 – Couvercle amovible

1. Pour enlever le couvercle, sortir les bacs et soulever le couvercle métallique. Il est possible de nettoyer et désinfecter les couvercles.
2. Quand le produit dans un bac est changé, il faut nettoyer le couvercle pour éviter la contamination des produits alimentaires ou la migration des saveurs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



MISE EN GARDE

AVANT LE NETTOYAGE, IL FAUT DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL THERMODYNE ET SUIVRE LA PROCÉDURE DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ.



ATTENTION

Les couvercles en acier inoxydable ont des bords tranchants, les manipuler avec précaution pendant le nettoyage.

QUAND FAUT-IL NETTOYER ?

Il est recommandé de nettoyer régulièrement tous les équipements en acier inoxydable. Tout équipement en acier inoxydable qui est sale doit être nettoyé chaque jour pour assurer la grande longévité de l'équipement. Le nettoyage régulier réduit également l'abrasion de l'acier inoxydable.

COMMENT NETTOYER

Pour enlever la majorité des taches, utiliser une solution de savon non abrasif sans chlore. Rincer soigneusement avec de l'eau chaude et essuyer avec un torchon absorbant. Pour enlever les taches sévères, frotter avec un tampon de récurage non métallique à grain fin. Prendre soin de frotter dans la direction du grain du métal. Rincer soigneusement avec de l'eau chaude et essuyer avec un torchon absorbant doux. Comme étape finale, il est possible de polir l'acier inoxydable. Le polissage fait briller l'acier inoxydable et fournit un fini de protection pour réduire les salissures futures.

Précautions de nettoyage

1. Il faut toujours frotter doucement dans la direction du grain du métal. Il ne faut jamais utiliser de la laine de verre ni de tampons de récurage métalliques. Ces deux mesures aident à éviter les rayures et les dommages possibles du fini de la surface.
2. Utiliser la dilution recommandée. Il ne faut pas dépasser le niveau de concentration, car ceci peut causer une détérioration à long terme de la surface. Prendre soin de rincer soigneusement la surface pour éviter l'accumulation de produit de nettoyage.
3. Il ne faut jamais utiliser de solution de chlore ni d'eau

de Javel. Vérifier les ingrédients des solutions de nettoyage ou de désinfectants, car ces produits peuvent contenir des solvants chlorés.

4. Il faut toujours lire l'étiquette des solutions de nettoyage. Vérifier s'il y a des avertissements concernant l'utilisation sur les produits en acier inoxydable ou en aluminium. L'utilisation répétée de solvants chlorés peut causer une réaction chimique avec l'acier inoxydable ou l'aluminium, causant des dommages de la surface et de la rouille.

Stérilisation de l'acier inoxydable

Lors de la stérilisation de l'acier inoxydable, il faut faire particulièrement attention aux agents contenant des composés chlorés, tels que de l'hypochlorite de potassium. Ces composés peuvent se décomposer et libérer du chlore libre ou s'hydrolyser pour former de l'acide chlorhydrique. L'acier inoxydable peut résister pendant deux heures à l'attaque par ces composés. Une exposition prolongée peut causer des piqûres sévères localisées. Pour assurer la sécurité de l'utilisation de ces produits, maintenir le contact aussi court que possible, rincer soigneusement avec de l'eau et utiliser l'équipement normalement entre les applications. En suivant ces précautions, il est possible de répéter la stérilisation aussi fréquemment que nécessaire.

Nettoyage des plaques de transfert de chaleur

L'appareil Thermodyne fonctionne sur le principe de conduction, plutôt que de convection. Par conséquent, il est très important de maintenir la propreté des clayettes de transfert de chaleur pour assurer le rendement maximum du transfert de chaleur. Il est également très important de maintenir la surface du fond des casseroles et bacs aussi propre que possible pour assurer un transfert de chaleur uniforme et complet.

Le revêtement de la surface de la clayette de transfert de chaleur est extrêmement dur et peut réagir avec les solutions de nettoyage caustique puissantes et se détériorer.



ATTENTION

La majorité des produits de nettoyage à forte concentration de savon et d'ammoniaque sont trop caustiques pour utilisation sur un appareil Thermodyne.

Si le revêtement est détruit, les clayettes de transfert

de chaleur perdent leur propriété antiadhérentes et leur dureté superficielle.

Il faut toujours utiliser les produits de nettoyage à la concentration recommandée. En cas de poudre sèche, il ne faut pas placer la poudre directement sur la surface de la plaque de transfert de chaleur. Il faut prendre soin de ne pas rayer la surface des clayettes lors de l'utilisation des brosses et tampons. Si un récurage en profondeur est nécessaire, utiliser un tampon de récurage en nylon. Il ne faut jamais utiliser de la laine d'acier.

Il est recommandé de programmer un nettoyage hebdomadaire pour éviter l'accumulation de dépôts épais de produits alimentaires. En cas de dépôts épais difficiles à enlever avec les procédures de nettoyage ordinaires, il est possible d'appliquer des produits de nettoyage puissants si les produits sont prévus pour service alimentaire et sont compatibles avec des surfaces dures en aluminium anodisé. Quand des solvants puissants sont utilisés, il est très important de rincer les clayettes de transfert de chaleur avec de l'eau potable propre après le nettoyage. Il faut prendre soin d'enlever toute trace de produit de nettoyage. Entre les nettoyages réguliers, essuyer périodiquement les surfaces en aluminium anodisé avec un chiffon humide propre.

Armoire en acier inoxydable

1. Il est possible d'utiliser sur les surfaces des clayettes et de l'armoire un détergent pour casseroles acceptable pour nettoyage en service alimentaire et compatible à l'aluminium et à l'acier inoxydable.
2. Une brosse à poils en plastique n° 20 utilisée avec un détergent approprié est acceptable pour le nettoyage. Pour le nettoyage des clayettes de transfert de température, il est très important de nettoyer également le dessous des clayettes.
3. Il est préférable de rincer au tuyau avec de l'eau chaude. Si un tuyau n'est pas disponible, il est acceptable de rincer avec une éponge ou un chiffon avec de l'eau chaude. Il faut prendre soin de rincer complètement toutes les surfaces pendant la procédure de rinçage. Il ne faut pas laisser l'eau entrer en contact avec l'ensemble électrique situé en haut de l'appareil Thermodyne.
4. Il est possible de nettoyer les portes en verre avec un produit de nettoyage de vitre commercial, à condition qu'il ne contienne pas d'ammoniaque ni de chlore et qu'il soit compatible pour service alimentaire.

Joint de porte (appareils CT)

Nettoyer la surface d'étanchéité du joint de porte Thermodyne pour enlever les acides alimentaires, afin d'assurer la longévité maximale du joint. Ne pas utiliser de solvant ni d'instrument aigu, car ils peuvent endommager le joint. Le laver avec un chiffon humecté d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Rincer avec un chiffon frais imbibé d'eau chaude pour enlever toute trace de détergent.

Essuyer avec un chiffon doux et sec. Il ne faut jamais appliquer de produit alimentaire huileux ni de lubrifiant à base de pétrole directement sur le joint de porte, car ceci réduit la longévité du joint.

REPLACEMENT DU FLUIDE

REMARQUE : Le fluide de transfert Thermodyne contient des additifs lubrifiants, des additifs anticorrosion et des propriétés de transfert de chaleur qui peuvent diminuer avec le passage du temps. Le fluide de transfert de chaleur Thermodyne protège l'appareil indéfiniment si le fluide est remplacé annuellement.



ATTENTION

La procédure suivante doit être suivie uniquement par un technicien qualifié.



MISE EN GARDE

IL FAUT DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL THERMODYNE ET SUIVRE LA PROCÉDURE DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ.

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et la laisser refroidir complètement.
2. Enlever le panneau en acier inoxydable recouvrant le côté gauche de l'appareil.
3. Déposer le couvercle de l'ensemble électrique, 4 vis.

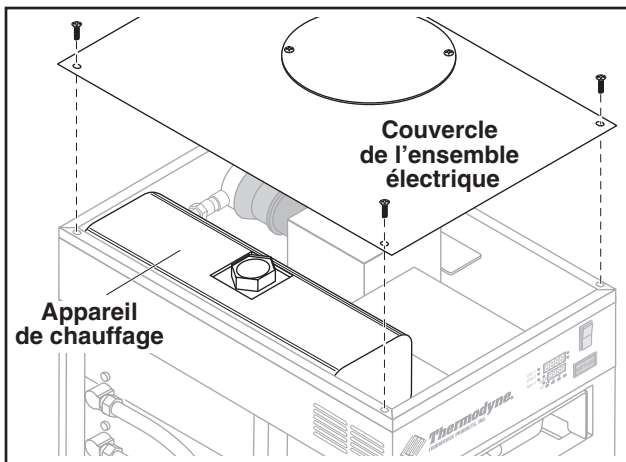


Figure 20 – Couvercle de l'ensemble électrique

4. Identifier le réservoir de chauffage et en enlever le bouchon.

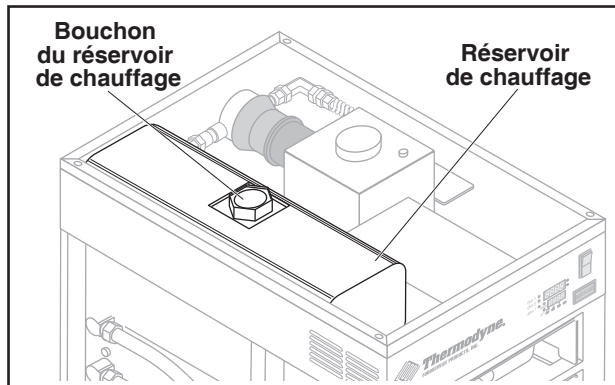


Figure 21 – Bouchon du réservoir de chauffage

5. Placer un bac ou un seau sous le bouchon de vidange pour recueillir le fluide vidé.

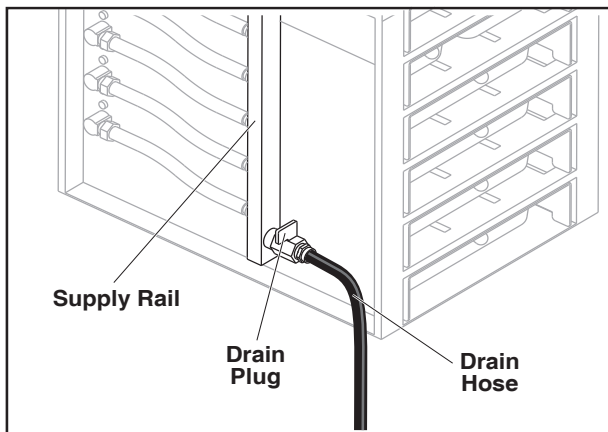


Figure 22 – Tuyau de drainage

6. Pointer le tuyau de drainage dans le bac ou le seau et ouvrir le robinet.
7. Quand le liquide est complètement vidé, fermer le robinet et remettre le tuyau dans l'armoire.
8. Remettre en place le panneau en acier inoxydable sur le côté gauche.
9. Remplir l'appareil uniquement avec du fluide de transfert de chaleur Thermodyne. Il ne faut jamais substituer de l'eau ou un autre liquide.
10. Remettre le bouchon sur le réservoir de chauffage.
11. Remettre le couvercle en place, mais ne pas serrer les vis.
12. Brancher l'appareil et le mettre en marche.
13. L'appareil fonctionne quelques instants et s'arrête à cause du bas niveau du fluide.
14. Enlever le couvercle de l'ensemble électrique et le bouchon du réservoir de chauffage et faire l'appoint du réservoir.

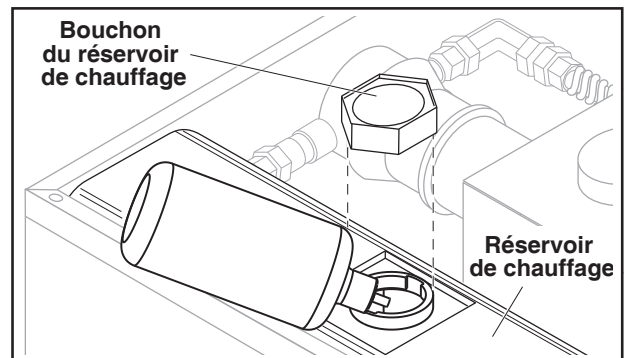


Figure 23 – Bouchon du réservoir de chauffage

15. Répéter les étapes 11 à 15 jusqu'à ce que l'appareil soit plein de fluide.
16. Quand l'appareil est complètement rempli, remettre en place le couvercle de l'ensemble électrique et serrer les vis.
17. Si le voyant de bas niveau de fluide (ADD FLUID) est allumé, faire l'appoint du réservoir jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
18. Laisser l'appareil fonctionner jusqu'à ce qu'il atteigne la température maximale.
19. Quand la température normale est atteinte, arrêter l'appareil et le laisser refroidir à 38 °C (100 °F).
20. Remettre l'appareil en marche et, si le voyant de bas niveau de fluide (ADD FLUID) est encore allumé, faire l'appoint du réservoir jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

REMARQUE : Les étapes 19 et 20 sont cruciales pour purger l'air des circuits du fût.

DÉPANNAGE

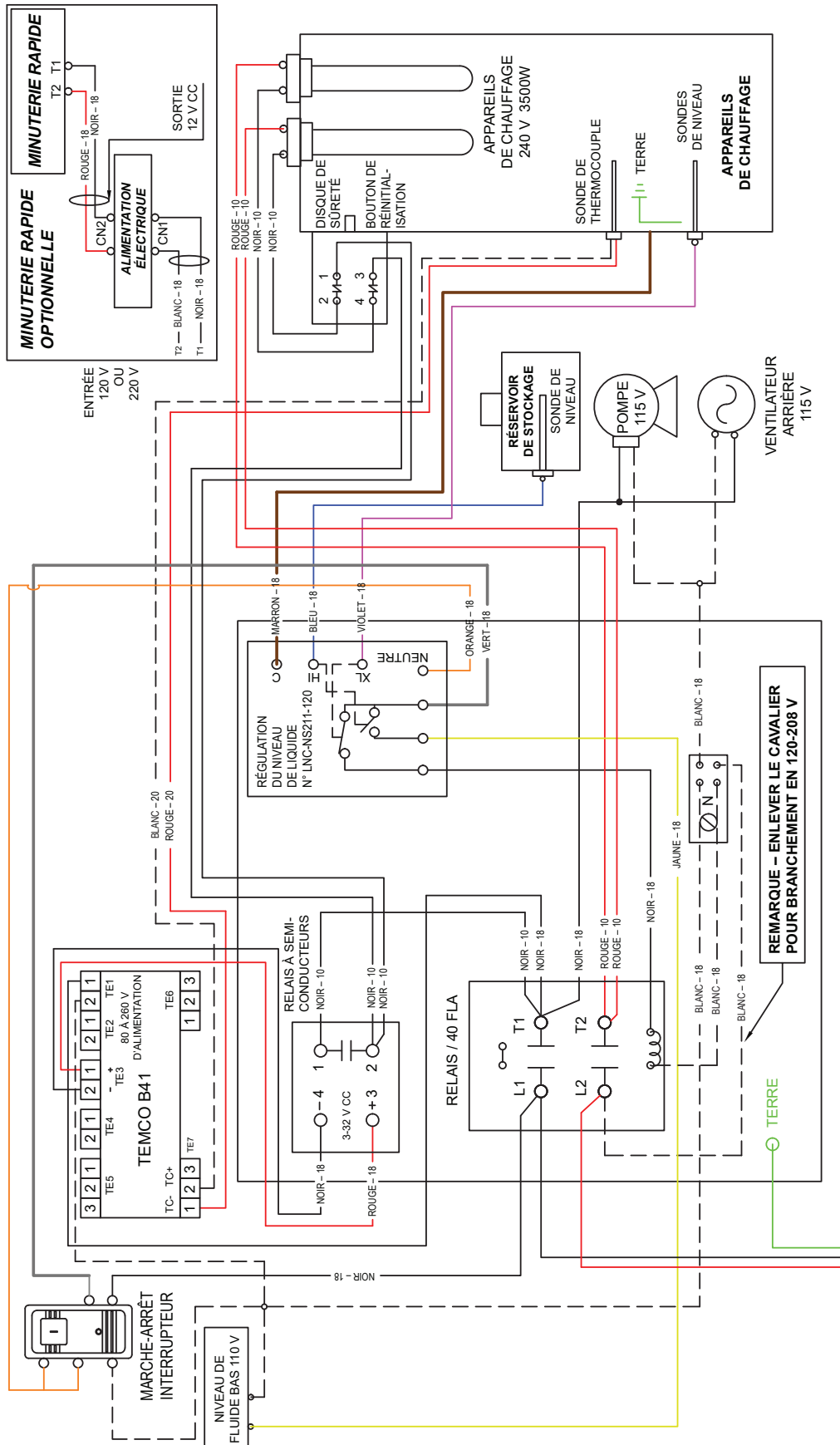
La majorité des problèmes associés à l'appareil de maintien sont causés par un niveau de fluide bas. Il faut toujours vérifier le niveau de fluide en premier.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
Pas de tension	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interrupteur principal sur l'arrêt. 2. Appareil pas branché. 3. Disjoncteur sur l'arrêt ou déclenché. 4. Contacteur défectueux. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre l'interrupteur sur marche. 2. Vérifier la fiche 3. Vérifier le disjoncteur. 4. Remplacer le contacteur.*
Le voyant de bas niveau de fluide est allumé, le four chauffe correctement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le niveau du fluide dans le four est bas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire l'appoint de fluide de transfert de fluide Thermodyne, selon les instructions.
Le voyant de bas niveau de fluide est allumé, le four ne chauffe pas correctement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le four est arrêté à cause du bas niveau de fluide. 2. Sonde de niveau de fluide défectueuse. 3. Fuite du système. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bas niveau du réservoir de chauffage principal. Faire l'appoint de fluide de transfert de chaleur Thermodyne et déterminer la cause de la perte de fluide. 2. Réparer ou remplacer.* 3. Réparer la fuite.*
Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appareil mal branché. 2. Appareil de chauffage 3. Contacteur ou relais à semi-conducteur ne fonctionne pas. 4. Arrêt à cause du bas niveau de liquide. 5. Défaillance du régulateur de température. 6. Disque de sûreté déclenché. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier le branchement.* 2. Remplacer les éléments chauffants.* 3. Réparer ou remplacer.* 4. Faire l'appoint de fluide de transfert de fluide Thermodyne, selon les instructions. 5. Remplacer le régulateur de température.* 6. Réarmer le disque de sûreté et déterminer la cause.*
Clayettes à une température plus élevée que le point de consigne.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régulateur de température hors d'étalonnage. 2. Thermocouple défectueux. 3. Relais à semi-conducteurs bloqué en marche. 4. Défaillance du régulateur de température. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ré-étalonner le régulateur de température. * 2. Remplacer le thermocouple.* 3. Remplacer le relais à semi-conducteurs.* 4. Remplacer le régulateur de température.*
Clayettes à une température plus basse que le point de consigne.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bas niveau de fluide dans le réservoir. Le voyant de bas niveau de fluide (LOW FLUID) doit être allumé. 2. Défaillance du régulateur de température. 3. Les éléments chauffants ne fonctionnent pas. 4. Défaillance de la plomberie. 5. Défaillance du thermocouple. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire l'appoint de fluide de transfert de fluide Thermodyne, selon les instructions. 2. Remplacer le régulateur de température.* 3. Consulter « Les éléments chauffants ne fonctionnent pas. » 4. Réparer ou remplacer la pompe. 5. Remplacer le thermocouple.*
Le four chauffe trop lentement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les éléments chauffants ne fonctionnent pas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consulter « Les éléments chauffants ne fonctionnent pas. »

* Exécution recommandée par un service de maintenance qualifié.

REMARQUE : La majorité des problèmes avec l'armoire Thermodyne est causée par un manque d'appoint de fluide de transfert de chaleur Thermodyne. Il faut vérifier le niveau de fluide en premier. S'il est nécessaire de faire une intervention sur le four Thermodyne, appeler (800) 526-9182.

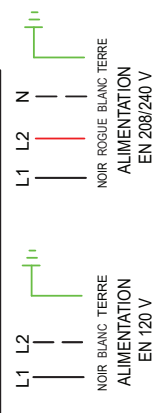
SCHEMA



CARTE D'ALIMENTATION PRIMAIRE

UNIQUEMENT POUR RÉFÉRENCE :
 CORDON D'ALIMENTATION 3-FILS 12 GA. - 15 AMP
 CORDON D'ALIMENTATION 3-FILS 10 GA. - 26 AMP

VERS BORNES DE CARTE D'ALIMENTATION



GARANTIE

Thermodyne Foodservice Products, Inc. garantit à l'acheteur initial pour utilisation de chaque four à conductivité de cuisson et de maintien Thermodyne comme suit. Toute pièce qui s'avère avoir un défaut de matériau ou de fabrication pendant la période de garantie sera réparé ou remplacé, selon les termes de cette garantie, au choix de Thermodyne Foodservice, Inc. Les réclamations selon cette garantie doivent être présentées promptement, par écrit, à Thermodyne Foodservice Products.

Les armoires en acier inoxydable de Thermodyne sont garanties pour une période de cinq ans et tous les autres éléments de l'équipement, tels que les plaques de transfert, les portes, les roulettes, les éléments du système de fluide et les éléments électriques sont garantis contre tout défaut pour une période d'un an à compter de la date d'achat.

Cette garantie s'applique uniquement aux fours à conduction de cuisson et de maintien Thermodyne dans la zone continentale des États-Unis. Cette garantie ne s'applique pas si le four ou un de ses éléments a été soumis à un accident, un sinistre, une modification, une mauvaise utilisation, des abus, de la négligence, une mauvaise installation ou si la date de fabrication a été modifiée ou enlevée.

L'obligation de Thermodyne Foodservice Products, Inc. est limitée spécifiquement aux éléments mentionnés plus haut. Aucune garantie supplémentaire, express ou sous entendue, y compris mais sans limitation, les garanties d'aptitude ou de vendabilité concernant les fours à conduction Thermodyne et Thermodyne Foodservice Products, Inc. concernant d'autres responsabilités associées, y compris, sans limitation, la responsabilité pour les dommages accessoires, spéciaux ou indirects.

RESPONSABILITÉS DE L'ACHETEUR

L'acheteur a les responsabilités suivantes :

1. Faire les arrangements nécessaires pour l'alimentation électrique conformément aux spécifications de Thermodyne.
2. Réceptionner le four à conduction Thermodyne, y compris le déchargement, le déballage, l'inspection des dommages d'expéditions et l'installation du four à un endroit approprié, conformément aux instructions d'installation.
3. Arranger pour le branchement approprié de l'alimentation électrique par un technicien qualifié. Tous ces branchements doivent être faits conformément aux critères des codes applicables et à la procédure d'installation de Thermodyne.

Il faut noter les détails spécifiques de la garantie et s'assurer que les branchements électriques sont faits conformément aux exigences locales. Cette garantie et les informations sur la responsabilité de l'acheteur doivent être conservées pour référence ultérieure.

Pour obtenir de l'assistance, appeler :

Numéro vert : (800) 526-9182

Local : (260) 428-2535

FICHE SIGNALÉTIQUE DU FLUIDE DE TRANSFERT DE CHALEUR

Dow Chemical U.S.A.

Midland, MI 48674

Numéro d'urgence : 517-636-4400

Code de produit : 23545

Nom du produit FLUIDE DE TRANSFERT DE CHALEUR AU PROPYLENE GLYCOL

Date d'entrée en vigueur : 03-02-88

Date d'impression : 06/02/88

Fiche signalétique : 000130

1. INGRÉDIENTS :

Propylène glycol CAS n° 000057-55-6

95 %

Phosphate dipotassique CAS n° 007758-11-4

<5 %

Eau désionisée CAS n° 007732-18-5 <5 %

Ce document est préparé conformément à OSHA Hazard Communication Standard (29CFR 1910.1200). En plus, d'autres substances pas nocives selon la norme d'OSHA peuvent être énumérées. Quand des ingrédients confidentiels sont indiqués, l'identité peut être fournie conformément à cette norme.

2. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES :

POINT D'ÉBULLITION : 188 °C, 370 °F

PRESSION DE VAPEUR : 0,22 mm Hg À 20 °C, 68 °F

DENSITÉ DE VAPEUR : 2.62

SOLUBILITÉ DANS L'EAU: Complète

DENSITÉ : 1,050 À 16 °C 60/60 °F

APPARENCE : Sans couleur.

ODEUR : Liquide sans odeur.

3. DONNÉES SUR LES RISQUES D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

POINT D'ÉCLAIR : 102 °C, 215 °F

MÉTHODE UTILISÉE: Méthode en vase ouvert

LIMITES D'INFLAMMABILITÉ

LII : 2,6 % À 100 °C

LSI : 12,5% À 130 °C

PRODUIT D'EXTINCTION : Brouillard d'eau,

mousse anti-alcool, poudre sèche

RISQUES D'INCENDIE ET D'EXPLOSION

Aucun.

ÉQUIPEMENT D'EXTINCTION D'INCENDIE : Aucun.

4. RÉACTIVITÉ

STABILITÉ: (CONDITIONS À ÉVITER) Stable sur toute la plage de température d'exploitation normale -34 à 121 °C (-30 à 250 °F)

INCOMPATIBILITÉ : (MATÉRIAUX SPÉCIFIQUES À ÉVITER)

Produits oxydants.

PRODUITS DE DÉCOMPOSITION

DANGEREUX : Aucun

POLYMÉRISATION DANGEREUSE : N'a pas lieu.

5. INFORMATION ENVIRONNEMENTALE ET DE MISE AU REBUT

ACTION EN CAS DE DÉVERSEMENT OU FUITE : Couvrir avec du produit absorbant, absorber et balayer dans un sac.

6. RISQUES POUR LA SANTÉ

YEUX : Peut causer une légère irritation temporaire des yeux. Blessure de la cornée peu probable.

CONTACT AVEC LA PEAU : Essentiellement non irritant pour la peau en cas de contact prolongé.

ABSORPTION PAR LA PEAU : Une seule exposition prolongée de la peau a peu

de probabilité d'absorption de quantité dangereuse. Le LD50 pour l'absorption cutanée chez des lapins est >10 000 mg/kg.

L'exposition répétée peut causer un léger écaillage, de la sensibilité au toucher et un adoucissement de la peau.

INGESTION : La toxicité d'une seule dose orale est faible. Le LD50 pour des rats femelles est d'environ 20,3 g/kg

INHALATION : Une seule inhalation prolongée (heures) a peu de probabilité de causer des effets secondaires nocifs. Les brouillards ne sont pas dangereux.

EFFETS SYSTÉMIQUES ET AUTRES : Une ingestion excessive répétée peut affecter le système nerveux central. Aucun effet carcinogène n'a été observé dans des études à long terme avec des animaux. Des anomalies congénitales sont improbables. Les expositions qui n'ont pas d'effet négatif sur la mère ne doivent pas avoir d'effet sur le fœtus. Dans des études sur des animaux, il a été montré qu'il n'y a pas d'interférence avec la reproduction. Les résultats d'essais de mutagenèse in vitro (éprouvettes) et avec des animaux ont été négatifs.

7. PREMIERS SOINS

YEUX : Irriguer immédiatement avec de l'eau pendant au moins 5 minutes.

PEAU : Laver dans de l'eau courante ou prendre une douche.

INGESTION : Faire vomir en cas d'ingestion de grande quantité, consulter un médecin.

INHALATION : Transporter à l'air frais en cas de réaction. Consulter un médecin.

REMARQUE POUR LE MÉDECIN : Aucun antidote spécifique. Soins de soutien. Traitement basé sur la réponse aux réactions du patient, selon le jugement du médecin.

8. PRÉCAUTIONS DE MANUTENTION

DIRECTIVES D'EXPOSITION : Dow IHG est 10 mg/m³ pour le brouillard de propylène glycol. Dow IHG 440 ppm pour les vapeurs de propylène glycol.

VENTILATION : Une bonne ventilation générale est suffisante.

PROTECTION RESPIRATOIRE : Aucune précaution respiratoire n'est nécessaire.

PROTECTION DE LA PEAU : Aucune précaution, en dehors d'un vêtement de protection, n'est nécessaire.

PROTECTION DES YEUX : Utiliser des lunettes de sécurité.

9. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

CATÉGORIE DE RISQUES SARA : Ce produit a été évalué conformément aux « catégories de risques » d'OSHA promulguées selon les sections 311 et 312 du Superfund Amendment and Reauthorization Act of 1986 (SARA Title III) et est considéré, conformément aux définitions applicables, comme conforme aux catégories suivantes : un risque retardé.

PRÉCAUTIONS SPÉCIALES À PRENDRE POUR LA MANUTENTION ET LE STOCKAGE : Prendre des précautions raisonnables.

STATU DE LA FICHE SIGNALÉTIQUE : Section 9 révisée