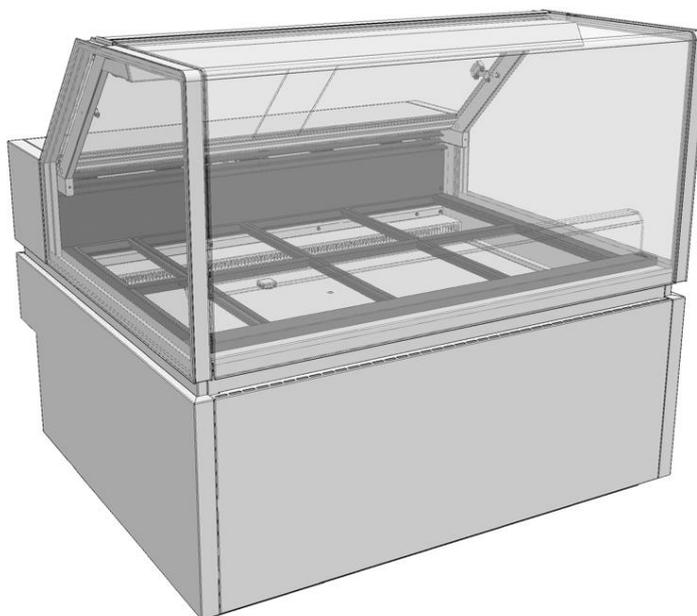


# MANUEL UTILISATEUR

## Compteur personnalisé – version EU chaude



### AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la machine.

**Original**

L'original des instructions de ce manuel a été rédigé en anglais. Les versions dans d'autres langues de ce manuel sont des traductions des instructions d'origine.

**CONSERVEZ CE MANUEL UTILISATEUR POUR UTILISATION FUTURE !**

© 2022 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Pays-Bas.

Pour la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur. En outre, nous vous référons aux Conditions générales de vente et de livraison disponibles sur simple demande.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures causés par le non-respect de ces réglementations ou des règles d'attention habituelle et relatives aux actions, à l'exploitation, à la maintenance ou aux réparations, même si elles ne sont pas décrites explicitement dans ce manuel.

Il est possible que votre unité diffère, dans les détails, de celle décrite dans ce manuel, en raison de notre engagement constant envers l'amélioration. De ce fait, les instructions fournies servent simplement de ligne directrice pour l'installation, l'emploi, la maintenance et la réparation de l'unité à laquelle se réfère ce manuel. Ce manuel a été composé avec l'attention la plus extrême. Le fabricant ne peut, cependant, pas être tenu pour responsable des erreurs de ce manuel ni pour leurs conséquences. L'utilisateur reçoit un exemplaire de ce manuel pour son propre usage. Par ailleurs, tous les droits sont réservés et ce manuel ne saurait être reproduit ou rendu public, en tout ou partie, de quelque manière que ce soit.

**Modifications:**

En cas de modifications sans autorisation de l'unité, toute responsabilité du fabricant est nulle et non avenue.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>1.</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>4</b>
1.1	Généralités .....	4
1.2	Identification de l'unité .....	4
1.3	Pictogrammes et symboles .....	4
1.4	Instructions de sécurité .....	5
1.4.1	Généralités .....	5
1.5	Hygiène .....	6
1.6	Entretien et assistance technique .....	6
1.7	Rangement .....	6
1.8	Mise au rebut .....	6
<b>2.</b>	<b>DESCRIPTION DE L'UNITE.....</b>	<b>7</b>
2.1	Description technique .....	7
2.2	Utilisation prévue .....	7
2.3	Accessoires .....	7
<b>3.</b>	<b>INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION .....</b>	<b>8</b>
3.1	Déballage de l'unité .....	8
3.2	Installation et positionnement.....	8
3.3	Première utilisation .....	8
<b>4.</b>	<b>FONCTIONNEMENT ET UTILISATION .....</b>	<b>9</b>
4.1	Panneau de commande.....	9
<b>5.</b>	<b>NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....</b>	<b>12</b>
5.1	Programme de maintenance.....	12
5.2	Nettoyage quotidien.....	12
5.3	Nettoyage hebdomadaire.....	13
5.4	Nettoyer l'intérieur.....	14
<b>6.</b>	<b>DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN .....</b>	<b>15</b>
<b>7.</b>	<b>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....</b>	<b>16</b>

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur le chaud CC (Custom Counter : Compteur personnalisé). Il décrit les fonctions et commandes tout en fournissant des instructions assurant l'usage le plus efficace en toute sécurité afin de garantir une durée de vie prolongée pour l'unité.

Tous les pictogrammes, symboles et dessins de ce manuel concernent le chaud CC (EU) modèles.

### 1.2 Identification de l'unité

La plaque d'identification se trouve à l'extérieur de la machine et comprend les données suivantes :

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Tension
- Fréquence
- Consommation électrique

### 1.3 Pictogrammes et symboles

Dans ce manuel, les pictogrammes et symboles suivants sont utilisés :

**AVERTISSEMENT**

Des blessures et des dégâts graves de l'unité sont possibles si les instructions ne sont pas respectées avec soin.

**AVERTISSEMENT**

Tension électrique dangereuse.

**AVERTISSEMENT**

Risque de blessures du fait des surfaces chaudes.

**SÉCURITÉ**

Porter des gants de sécurité pour l'installation et le démontage.



Suggestions et recommandations simplifiant les actions indiquées.



Symbole de recyclage.

## 1.4 Instructions de sécurité



### AVERTISSEMENT

L'extérieur et les étagères de l'appareil peuvent être très chauds.



### AVERTISSEMENT

La charge maximum au sommet de l'unité ne doit jamais dépasser 10 kg.



### AVERTISSEMENT

Voir les instructions d'installation pour les exigences de mise à la terre.



### AVERTISSEMENT

Risque de sol glissant : Les déversements peuvent rendre les surfaces glissantes, nettoyer rapidement.



### AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

### 1.4.1 Généralités

L'utilisateur de l'unité est pleinement responsable du respect des règles et réglementations de sécurité en vigueur.

L'unité peut être utilisée uniquement par des personnes qualifiées et agréées. Quiconque travaille sur ou avec cette unité doit être familiarisé avec le contenu de ce manuel et respecter avec soin toutes les consignes et instructions. Ne modifiez jamais l'ordre des actions à effectuer. L'encadrement doit former le personnel en fonction de ce manuel et respecter toutes les instructions et réglementations.

Les pictogrammes, autocollants, avertissements et instructions apposés sur l'unité font partie des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent jamais être recouverts ou retirés et doivent demeurer clairement visibles pendant tout le cycle de vie de l'unité.

Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes, avertissements et instructions endommagés ou illisibles.

- Pour éviter tout court-circuit, ne nettoyez jamais l'unité avec un jet d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir la section 5.
- Les étagères, le verre et l'arrière de l'unité chaude peuvent devenir chauds.
- Nettoyez l'unité régulièrement afin d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter les départs de feu (surchauffe).
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil électrodomestique peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition que celles-ci soient sous surveillance ou aient reçu les instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité, dans la compréhension des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil électrodomestique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.5 Hygiène



### AVERTISSEMENT

Retirez immédiatement de l'équipement tous les produits dans un emballage endommagé. Détruisez les produits. Nettoyez tous les composants ayant été en contact avec des produits d'un emballage endommagé.

La qualité d'un produit frais dépend toujours de l'hygiène.

- Il est essentiel que les produits soient emballés immédiatement après leur préparation.
- Empêcher les légumes crus frais ou les produits réfrigérés déjà préparés d'entrer en contact avec des produits de viande crus pour éviter de transmettre des salmonelles.
- Nettoyez d'abord soigneusement les mains et / ou les outils qui ont touché la viande crue.
- Retirer immédiatement les produits dans les emballages endommagés. Nettoyez tous les composants qui ont été en contact avec des produits dans des emballages endommagés.
- Pour les produits CHAUDS, la température centrale des produits à l'emballage doit être d'au moins 85 °C.

Sachez que des niveaux d'humidité élevés peuvent favoriser la croissance d'organismes biologiques dans l'environnement.

Se référer aux instructions de nettoyage de la section 5.

## 1.6 Entretien et assistance technique

Les schémas électriques de votre unité sont inclus. En cas de dysfonctionnement, contactez votre fournisseur/agent d'entretien. Assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Modèle.
- Numéro de série.

Ces données se trouvent sur la plaque d'identification.

## 1.7 Rangement

Si l'unité n'est pas utilisée, temporairement, et doit être rangée, respectez les instructions suivantes :

- Nettoyez soigneusement l'unité.
- Modèles humidifiés : chaudière vide le cas échéant.
- Emballez l'unité pour la protéger de la poussière.
- Rangez l'unité dans un endroit sec et sans condensation.

## 1.8 Mise au rebut



Mettez la machine au rebut, débarrassée de tous ses composants ou lubrifiants en toute sécurité conformément avec l'ensemble des impératifs locaux et nationaux relatifs à la sécurité et l'environnement.

## 2. DESCRIPTION DE L'UNITE

### 2.1 Description technique

Les panneaux sont en placage d'acier galvanisé, en acier inox ou en aluminium. Certaines des parties internes et externes visibles ont été pourvues d'un revêtement en poudre. Le verre utilisé est trempé ou feuilleté. Les commandes de fonctionnement de l'appareil ont été montées sur le côté opérateur de l'unité. Les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304, AISI 316 ou AISI 430 et en verre trempé.

L'armoire a de nombreuses options différentes et peut être configurée selon les spécifications exactes du client, y compris la forme du verre, le revêtement extérieur et la configuration intérieure.

### 2.2 Utilisation prévue

Le Custom Counter Hot FS est une vitrine chauffante destinée à la présentation à chaud de produits alimentaires emballés et non emballés. L'armoire utilise un élément chauffant monté sous la zone de présentation et des ventilateurs pour distribuer l'air chaud dans toute l'armoire. Des lampes halogènes quarts sont installées dans la canopée pour fournir à la fois une chaleur rayonnante et un éclairage. Une sonde de contrôle montée sur la plaque du ventilateur régule la température à l'intérieur de l'armoire en allumant et en éteignant l'élément chauffant. Une humidification à la vapeur en option est disponible pour garder les produits présentés humides et attrayants. Il se compose d'une chaudière à remplissage d'eau automatique montée sous le meuble qui insère l'humidité sous la zone de présentation afin qu'elle puisse être absorbée par le flux d'air.

Le Custom Counter Hot SS est une vitrine chauffante libre-service ouverte à deux niveaux destinée à la présentation chaude de produits alimentaires emballés. Les portes coulissantes permettent de charger les produits du côté opérateur. L'armoire utilise le système de chauffage breveté de Fri-Jado dans lequel l'air chaud circule pour une répartition optimale de la température et une efficacité énergétique. Un éclairage LED durable et résistant aux hautes températures est installé en standard.

Toute autre utilisation ne sera pas considérée comme une utilisation prévue. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures résultant du non-respect (strict) des instructions et consignes de sécurité de ce manuel ou de la non-observation des règles de prudence lors de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance ou des réparations liées à cette unité et à ses accessoires.

Utilisez l'unité uniquement dans un état technique parfait.

### 2.3 Accessoires

Votre unité contient les accessoires standard suivants :

- Manuel utilisateur

Pour les accessoires en option, contactez [customer.service@frijado.com](mailto:customer.service@frijado.com).

### 3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION



Tous les matériaux d'emballage utilisés pour cette unité peuvent être recyclés.

Avant et pendant le déballage, contrôlez l'état de l'unité. En cas de dégâts, rangez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours ouvrables après la réception des marchandises.

#### 3.1 Déballage de l'unité

1. Déballez l'appareil comme indiqué sur les instructions de déballage sur l'emballage.
2. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité.
3. Retirez le film protecteur des pièces métalliques.

#### 3.2 Installation et positionnement



##### AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Instructions de mise à la terre : connectez l'appareil uniquement à un courant alternatif fourni par une alimentation câblée mise à la terre, avec une tension secteur conforme aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Il est de la responsabilité du consommateur de s'assurer que l'installation électrique est conforme aux codes et aux réglementations de câblage nationaux et locaux en vigueur.

N'utilisez pas de prise multiple ou de rallonge. Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves.



##### AVERTISSEMENT

Installez l'équipement sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement d'un maximum de 5° est autorisé.

**Remarque** : Reportez-vous également aux instructions d'installation.

- Placez l'appareil de niveau sur un sol suffisamment solide.
- Assurez-vous que le personnel dispose de suffisamment d'espace pour travailler avec l'unité.
- Pendant le positionnement, maintenez l'unité hors de portée des enfants.
- L'unité doit être câblée au secteur.
- Ne placez pas un appareil à proximité d'une porte, d'un appareil de ventilation ou d'un réfrigérateur afin d'éviter tout effet négatif sur le fonctionnement de l'unité par un flux d'air froid. L'unité est conçu pour un tirage maximal de 0.2m/s.
- N'exposez pas l'unité directement à la lumière du soleil.
- Assurez-vous que la température ambiante minimale est de 20 °C.
- Modèles humidifiés : Pression d'eau minimale de 100 kPa. Pression d'eau maximale de 600 kPa. Max. 40°FH, conductivité 350-750 µS/cm.

#### 3.3 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser l'unité, nettoyez soigneusement son intérieur avec un détergent doux et de l'eau.

Après le nettoyage, essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire pour éliminer les résidus de détergent puis séchez toute l'unité.

## 4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION



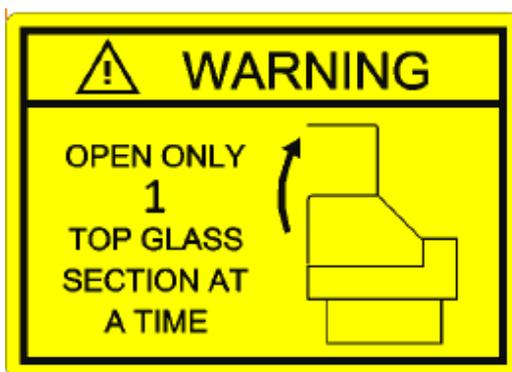
La valeur affichée ou réglée ne correspond pas à la température du produit/unité.



L'unité est réglée à une température d'air d'admission de 85 °C. Si nécessaire, cette température peut être ajustée dans une certaine mesure.

Pour une température ambiante de 20 °C et avec une température initiale à cœur de 85 °C, ces réglages d'usine de la température de l'unité assurent une température à cœur constante d'au moins 63 °C pendant 4 heures.

### Mesure de sécurité



### ATTENTION

N'ouvrez qu'une seule section supérieure en verre à la fois.

**N'ouvrez pas deux sections de verre avant l'une à côté de l'autre en même temps.**

Cela peut amener les sections de verre à se toucher, ce qui peut entraîner des bris de verre en temps voulu.



### ATTENTION

La charge maximale par étagère est de : **50 kg/m<sup>1</sup>**

### 4.1 Panneau de commande

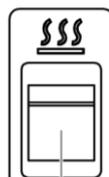
#### Interrupteurs marche / arrêt



Interrupteur principal



Éclairage\*



Chauffage\*



Humidificateur\*

\* En fonction de l'exécution.

#### Contrôleur de température

- ⏻ Bouton marche/arrêt\*
- ⬆ Bouton UP
- ⬇ Bouton BAS
- SET ← Bouton de réglage



Image à titre indicatif.

\* Allumer/éteindre : maintenez Bouton UP enfoncé pendant plusieurs secondes.

### Mise en marche de l'unité

- Allumez l'interrupteur principal
- Mettez le chauffage en marche.
- Préchauffez l'unité pendant environ 30 minutes.
- Allumez l'éclairage (le cas échéant).
- Humidification : allumer (le cas échéant, se référer au manuel de l'humidificateur).

### Chargement de l'unité

- Ne placez que des produits dont la température à cœur est d'au moins 85 °C.
- Emballez les produits chauds uniquement dans des sacs ou récipients adaptés à cet usage.
- Pour assurer un bon contact avec les plateaux chauffants, ne placez qu'une seule couche de produits.
- La capacité de charge maximale par étagère est de 50 kg/m<sup>1</sup>, à charge égale.

### Contrôle de la température dans l'unité

- Durant le fonctionnement, l'affichage du thermostat indique la température de la sonde dans l'unité. Le témoin marche s'allume lorsque les éléments sont actifs.

### Contrôle de la température RÉGLÉE

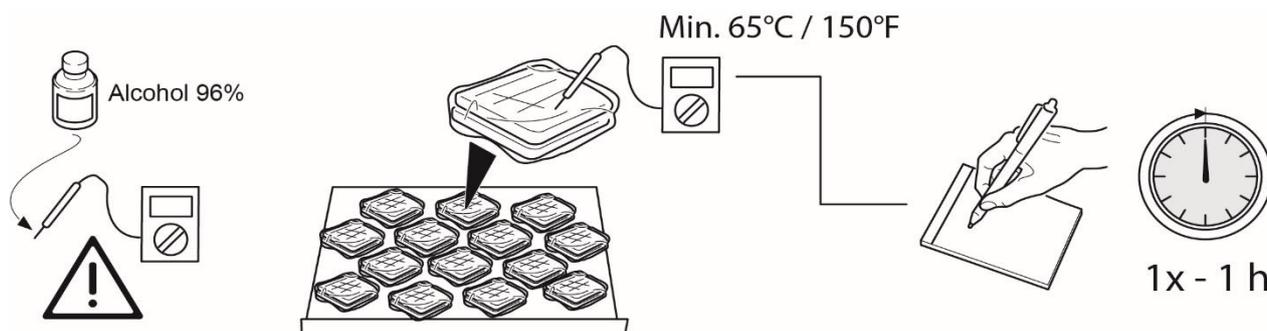
1. Faites défiler les dossiers avec bouton  $\wedge$  et  $\vee$  jusqu'à ce que vous trouviez le dossier **Pb1**, **Pb2** ou **Pb3**.
2. Appuyez sur **SET** pour visualiser la valeur mesurée par la sonde correspondante.

### Ajustement de la température réglée

1. Pendant le fonctionnement, l'affichage du thermostat indique la température dans l'unité.
2. Appuyez une fois sur le bouton **SET**. La température réglée s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur les boutons  $\wedge$  et  $\vee$  dans les 15 secondes.
4. Réglez la température de consigne à l'aide du bouton  $\wedge$  et du bouton  $\vee$ .
5. Appuyez une fois sur le bouton **SET** pour mémoriser la nouvelle température de consigne.

### Contrôle de la température du produit

- Une fois par heure, la température du produit doit être contrôlée avec un thermomètre numérique. Consignez les valeurs mesurées dans un journal.
- Utilisez toujours un capteur de thermomètre désinfecté.



## Arrêt

- Retirez tous les produits de l'unité. Pour éviter une chute de la température des produits, rangez-les dans une autre unité de conservation.
- Éteignez le chauffage.
- Éteignez l'éclairage (le cas échéant).
- Éteignez l'humidification (le cas échéant).

## Humidificateur/Vapeur



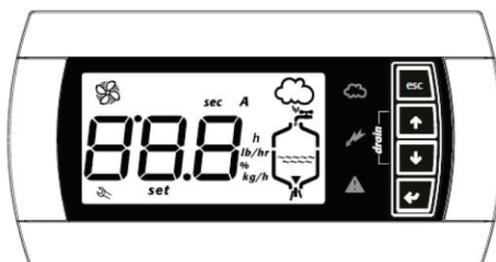
Reportez-vous au manuel de l'humidificateur.

L'unité fournit un environnement humide.



### ATTENTION

Remplacer le réservoir après 1500 heures de fonctionnement avec de l'eau du réseau ou après 5000 heures de fonctionnement avec de l'eau déminéralisée.



Signe	Sens	Action
	Alimentation (LED verte)	Allumé
	Humidificateur en fonctionnement (LED jaune)	Fixe: en fonctionnement; Clignotant: état transitoire
	Alarme (LED rouge)	Appuyez sur ESC pour désactiver l'alarme. Voir le tableau ci-dessous pour l'action requise

Alarme	Cause	Action
EF	pas d'eau	Vérifiez l'alimentation en eau
EL	Niveau d'eau trop élevé	Se réinitialise automatiquement
CL	Signal de maintenance du réservoir	Informez le service
-bu Ed EE E0 EP ES* Et H^ H_ OFL PU	 Mauvais fonctionnement	Service téléphonique

## 5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



### AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais un jet d'eau pour le nettoyage. L'eau peut s'infiltrer dans l'unité via ses orifices de ventilation.

Pendant son nettoyage, son entretien ou lors du remplacement de pièces, débrancher la machine de sa source d'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant.



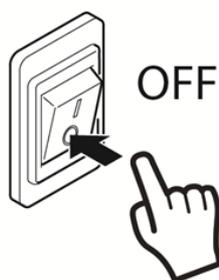
Pour des questions d'hygiène et d'optimisation de l'état avec votre unité, nous vous conseillons de respecter un programme fixe de nettoyage quotidien.

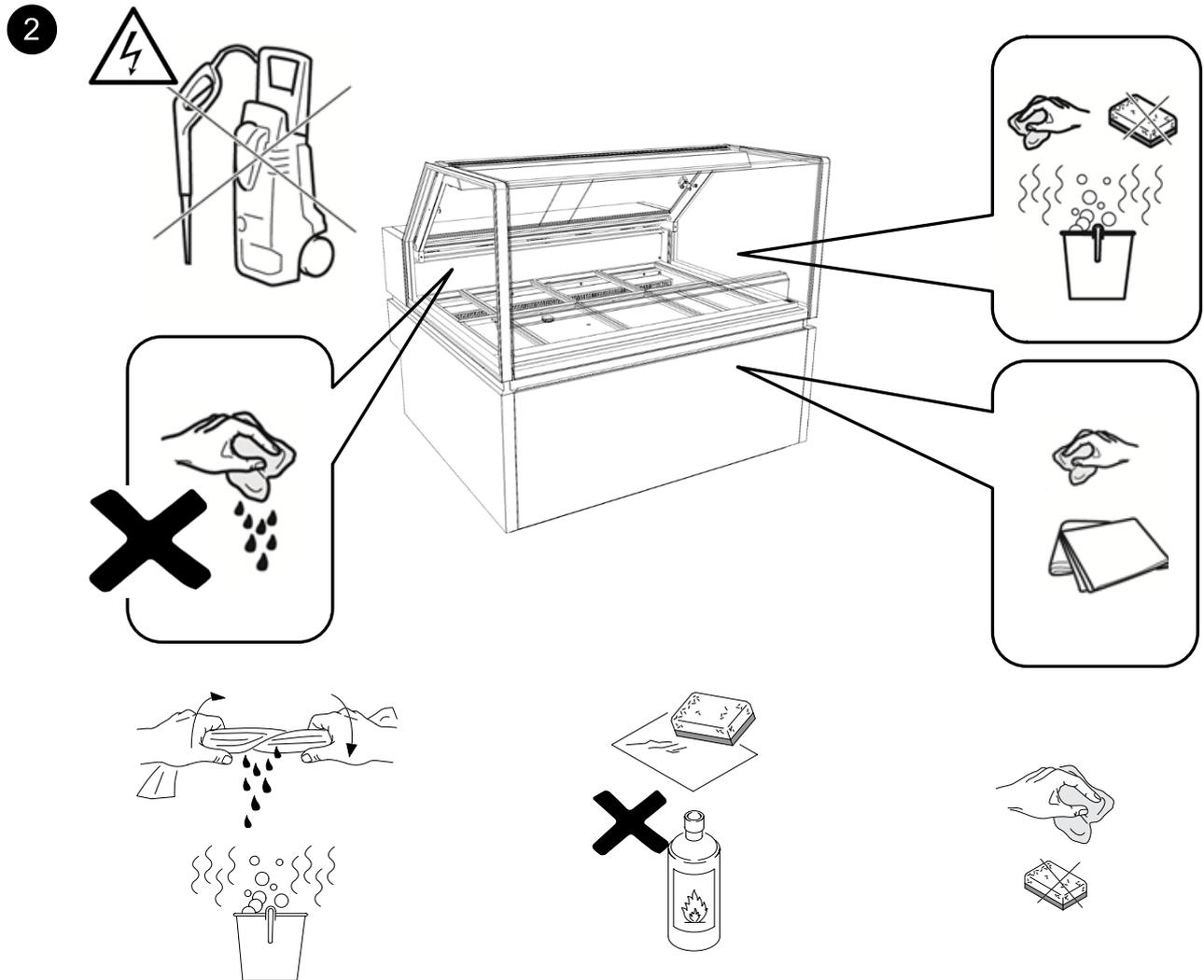
### 5.1 Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez. Voir la section 5.2.</li> </ul>	Quotidienne
Extérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez. Voir la section 5.3.</li> <li>Utilisez un produit nettoyant en spray pour acier inox afin d'éliminer les taches et de restaurer le brillant.</li> </ul>	Hebdomadaire
Panneaux de verre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez. Voir la section 5.3.</li> </ul>	Hebdomadaire
Guides d'air inférieurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez. Voir la section 5.3.</li> </ul>	Hebdomadaire
Humidificateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez, reportez-vous au manuel de l'humidificateur.</li> </ul>	Hebdomadaire

### 5.2 Nettoyage quotidien

1





### 5.3 Nettoyage hebdomadaire



#### AVERTISSEMENT

Le panneau de commande doit être nettoyé uniquement avec un chiffon humide.

- Nettoyez l'extérieur de l'unité avec un peu d'eau chaude et un produit nettoyant doux en utilisant une brosse douce ou une éponge. Après le nettoyage, essuyez l'extérieur avec un chiffon.
- Traitez toutes les surfaces nettoyées avec un agent antibactérien approprié.
- Essuyez pour sécher avec un chiffon doux ou une serviette en papier.

## 5.4 Nettoyer l'intérieur

Préparez l'unité :

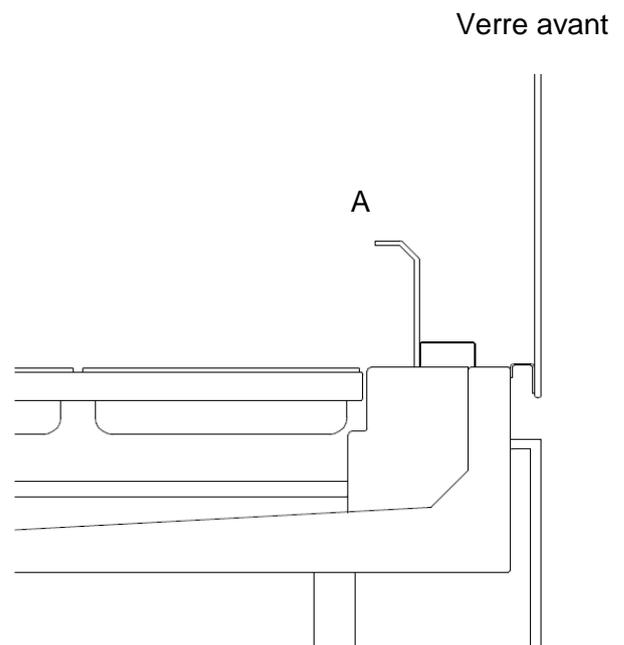
- Vitre frontale ouvrante (côté client), une à la fois (!),
- Retirer la vitre latérale,
- Retirer les portes coulissantes (côté opérateur).

Nettoyer le:

- Plaques de pont,
- Grille d'entrée d'air,
- Grille de sortie d'air,
- Égouttoir et bac intérieur.

Assurez-vous que toutes les pièces sont remises dans la bonne position/orientation :

- Guide d'admission d'air A.



## 6. DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN

Avant de contacter votre fournisseur / revendeur en cas de dysfonctionnement, vous pouvez contrôler vous-même quelques points :

- L'alimentation électrique fonctionne-t-elle correctement? Contrôlez les fusibles et l'interrupteur différentiel.
- Les interrupteurs sont-ils sur la position correcte ?

Élément	Dysfonctionnement	Action possible
Commande	Unité hors service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez l'alimentation électrique.</li> <li>• Les interrupteurs sont-ils tous sur la position correcte ?</li> </ul>
Commande	L'écran affiche le code d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactez votre fournisseur/agence de service.</li> </ul>
Lampe	Ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allumer.</li> </ul>
Humidificateur	Humidificateur lumineux d'avertissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportez-vous au manuel de l'humidificateur.</li> </ul>
Vitre	Endommagé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacez. Contactez votre fournisseur/agence de service.</li> </ul>

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



### AVERTISSEMENT

Consultez la plaque d'identification pour connaître les spécifications correctes de l'unité. Les données électriques peuvent varier selon le pays.

### Modèles libre-service

Modèle	Hot	SS 1000	SS 1250
Largeur	mm	1000	1250
Profondeur	mm	695	
Hauteur	mm	1200	
Poids Net environ	kg	210	240
Ambiant Température	°C	min. 20 – max. 30	
Humidité relative	%	max. 60	
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	<70	
Tension	V	1N~ 230	
Fréquence	Hz	50/60	
Courant nominal maxi	A	8.3	10.2

**Modèles à service complet**

Modèle	Hot	FS 750	FS 1000	FS 1250	FS 1500	FS 1750
Largeur	mm	750	1000	1250	1500	1750
Profondeur	mm	1223				
Hauteur	mm	1200				
Poids Net environ	kg	180	240	300	360	420
Ambiant Température	°C	min. 20 – max. 30				
Humidité relative	%	max. 60				
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	<70				
Tension	V	3N~ 230				
Fréquence	Hz	50/60				
Courant nominal maxi	A	5.6	7.6	9.7	11.2	13.2

Modèle	Hot	FS 2000	FS 2250	FS 2500	FS 2750	FS 3000
Largeur	mm	2000	2250	2500	2750	3000
Profondeur	mm	1223				
Hauteur	mm	1200				
Poids Net environ	kg	480	540	600	660	720
Ambiant Température	°C	min. 20 – max. 30				
Humidité relative	%	max. 60				
Niveau acoustique (sur le lieu de travail)	dB(A)	<70				
Tension	V	3N~ 230				
Fréquence	Hz	50/60				
Courant nominal maxi	A	15.3	17.3	19.3	20.9	22.9

---

Annotation.

---

Annotation.

Fri-Jado B.V.  
Blauwhekken 2  
4751 XD Oud Gastel  
The Netherlands  
Tel: +31 (0) 76 50 85 400

Fri-Jado Inc.  
1401 Davey Road, Suite 100  
Woodridge IL 60517  
USA  
Tel: +1-630-633-7950

[www.frijado.com](http://www.frijado.com)