

MANUAL DEL OPERADOR VITRINA DE CONSERVACIÓN UNIVERSAL (UHC)



FABRICADA POR



P.O. BOX 51000

SHREVEPORT, LOUISIANA

71135-1000

TELÉFONO 1-318-865-1711

1-800-24 FRYER



| | |
|--|------------|
| Capítulo I: Introducción | 1-1 |
| Capítulo II: Instrucciones de funcionamiento | 2-1 |
| Encendido | 2-1 |
| Descripción general del funcionamiento | 2-1 |
| Modo de operador | 2-3 |
| Funcionamiento del temporizador | 2-4 |
| Indicadores "Cook More" | 2-6 |
| Cambio entre el desayuno, almuerzo, modo de limpieza y canal activado/desactivado | 2-7 |
| Información sobre la temperatura del canal (tecla Temperature) | 2-11 |
| Alarmas de temperatura | 2-12 |
| Selección de productos (para cada canal) | 2-15 |
| Modo de programación | 2-15 |
| Selección de página | 2-16 |
| Selección de comida y posición de bandeja | 2-17 |
| Selección de producto | 2-18 |
| Salida del modo de programación | 2-18 |
| Cambio de la selección de producto (ejemplo) | 2-19 |
| Introducción y modificación de información sobre productos | 2-20 |
| Introducción de la contraseña | 2-20 |
| Introducción de un nombre de producto | 2-21 |
| Introducción del tiempo de conservación del producto | 2-22 |
| Introducción de la temperatura de conservación del producto | 2-22 |
| Introducción del uso de la comida | 2-23 |
| Introducción de un tiempo de preparación | 2-23 |
| Ajustes de pantalla | 2-24 |
| Cambio del tiempo en pantalla | 2-24 |
| Cambio de la intensidad en pantalla | 2-24 |
| Cambio de C° a F° | 2-24 |
| Capítulo III: Resolución de problemas | 3-1 |
| Apéndice | A-1 |
| Apéndice A: Ajustes predeterminados para los alimentos | A-1 |
| Apéndice B: Limpieza y mantenimiento preventivo | A-2 |
| Apéndice C: SOC para vitrina de conservación universal | A-5 |
| Apéndice D: Diagramas de producción | A-5 |
| Apéndice E: Guía de referencia rápida | A-6 |
| Apéndice F: Disposiciones apiladas y configuraciones más normales de la UHC | A-7 |

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129

P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000

TELÉFONO 318-865-1711 FAX 318-219-7135

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO TÉCNICO 1-318-865-1711

Spanish

* 8195841 *

10-2000

**ESTE MANUAL SUSTITUYE A TODAS LAS EDICIONES PREVIAS DEL
MANUAL DEL OPERADOR DE LA UHC (SÓLO CE).**

⚠ ATENCIÓN

El correcto y seguro funcionamiento del equipo depende de su correcta instalación.

La instalación debe cumplir las normativas locales o, en ausencia de estas, la última edición de las normativas eléctricas nacionales, es decir, Reglamento nacional de instalaciones eléctricas, NFPA 70 (EE.UU.); Código eléctrico canadiense Parte 1, CSA-C22.1; o Estándares de la comunidad europea (CE).

⚠ ATENCIÓN

**Este equipo está diseñado únicamente para uso en interiores.
NO ES ADECUADO PARA SU USO AL AIRE LIBRE.**

⚠ ADVERTENCIA

No utilice chorros de agua para limpiar el equipo. La unidad podría sufrir daños importantes y se anularían todas las garantías.

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados pueden causar daños en las propiedades, lesiones o la muerte. Consulte las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar, poner en funcionamiento o reparar este equipo.

⚠ PRECAUCIÓN

Evite el contacto con superficies calientes al configurar, poner en funcionamiento o limpiar la vitrina de conservación universal.

Normas para comunicación de riesgos, (HCS) – Los procedimientos de este manual incluyen el uso de productos químicos. Estos productos se escribirán en cursiva, seguidos de la abreviatura (HCS) en el texto del procedimiento. Consulte el manual de normas para comunicación de riesgos, (HCS) para saber cuál es la hoja de datos de seguridad (MSDS) correspondiente.

VITRINA DE CONSERVACIÓN UNIVERSAL-

MANUAL DEL OPERADOR

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Vitrina de conservación universal

La vitrina de conservación universal (UCH) de Frymaster, diseñada y fabricada exclusivamente para McDonald's, es un dispositivo de conservación a corto plazo para prolongar la frescura de una amplia gama de productos cocinados. La UCH cumple todos los estándares de McDonalds en lo que se refiere a seguridad, eficacia y limpieza.

1.2 Declaración de garantía

- A. Frymaster L.L.C. concede las siguientes garantías limitadas al comprador original para este equipo y las piezas de repuesto:

1.2.1 Disposiciones de la garantía – Vitrina de conservación universal

- A. Frymaster L.L.C. garantiza que todos los componentes estarán libres de defectos en materiales y mano de obra durante un periodo de dos años.
- B. Todas las piezas, excepto los fusibles, tienen una garantía de dos años a partir de la fecha de instalación de la vitrina
- C. Si cualquiera de las piezas, excepto los fusibles, se deteriorase durante el primer año tras la fecha de instalación, Welbilt también se hará cargo de los costes de mano de obra para sustituir la pieza, además de los desplazamientos de hasta 160 km (80 km en cada sentido).

1.2.2 Devolución de piezas

- A. Todas las piezas defectuosas cubiertas por la garantía deben enviarse a un Centro de servicio técnico autorizado Frymaster en un periodo de 60 días para proceder a su abono. Una vez transcurridos los 60 días, no se efectuará ningún abono.

1.2.3 Exclusiones de la garantía

- Esta garantía no cubre el equipo que haya sufrido daños debido a un uso incorrecto, modificación o accidente como:
- reparación inadecuada o realizada por personal no autorizado
- incumplimiento de las instrucciones de instalación o de los procedimientos de mantenimiento programados, tal y como se indica en las tarjetas MRC
- mantenimiento inadecuado
- daños durante el envío
- uso incorrecto
- retirada, alteración u obliteración de la placa de características

1.2.3 Exclusiones de la garantía (continuación)

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o desplazamientos de más de 160 km (80 km en cada sentido) o desplazamientos de más de dos horas
- costes de horas extras o reparaciones en festivos
- daños consecuenciales (coste de reparación o sustitución de otras propiedades deterioradas), pérdida de tiempo, de beneficios, de uso o cualquier daño incidental de otro tipo.

No existen garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad para un uso concreto.

Para la garantía internacional se aplican los procedimientos anteriores con la excepción de que el cliente debe hacerse cargo de los portes y de los costes de aduana.

SOLICITUD DE PIEZAS Y SERVICIO TÉCNICO

Los pedidos de piezas pueden hacerse directamente en su distribuidor o centro de servicio técnico autorizado (FASC) de Frymaster. Con la vitrina se incluye una lista de los FASC/distribuidores. Si no dispone de esta lista, póngase en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster en el 1-800-24-FRYER o 1-318-865-1711.

Tenga en cuenta que las bandejas metálicas o de plástico, juegos para apilar, carretillas y ruedecillas pivotantes deben solicitarse al proveedor local de equipos de cocina (KES). Frymaster no proporciona estos accesorios.

Para agilizar el pedido, es necesario proporcionar la siguiente información:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje _____

Número de referencia _____

Cantidad _____

Diríjase a su centro de servicio técnico autorizado o distribuidor local del Frymaster para obtener asistencia técnica. Puede obtener información sobre el servicio técnico llamando al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster. Tendrá que proporcionar los siguientes datos para obtener un servicio rápido y eficaz:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Problema _____

Incluya también cualquier otro tipo de información que pueda ser útil para la resolución del problema.

GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA UTILIZARLO EN UN FUTURO.

1.3 Bandejas de productos

Hay tres tamaños de bandeja para productos distintos. Consulte el **Apéndice A** y el **Apéndice C** para obtener información sobre los volúmenes concretos y los tiempos y tamaños de conservación recomendados. Utilice la bandeja diseñada para el producto concreto, tal y como se describe a continuación:

- A. **Bandeja de plástico de 1/3 de tamaño:** para carnes y huevos a la parrilla (hamburguesas, "bacon", huevos, hamburguesas de salchichas, etc.). A la hora de conservar productos a la parrilla, hay que tener en cuenta dos procedimientos importantes:
- No hay que escurrir el producto al retirarlo de la parrilla.
 - El producto se apila cuando se coloca en la bandeja adecuada. Las hamburguesas de salchichas y hamburguesas 10-1 pueden apilarse hasta una altura máxima de seis. Los huevos (excepto los revueltos), el pollo a la parrilla y las hamburguesas de 4-1 pueden apilarse hasta una altura de tres unidades.
- B. **Bandeja metálica de 1/2 tamaño:** para productos fritos (McNuggets, McPollo, Filete de pescado, etc.). No olvide este importante procedimiento para guardar productos fritos:
- Los productos fritos deben colocarse en la rejilla metálica que va sobre una bandeja para migas. En estas bandejas no es preciso utilizar revestimientos protectores.
- C. **Bandeja de plástico de tamaño completo:** para productos horneados (panecillos, "muffins", etc.). Siga estos procedimientos para los productos horneados:
- Tras sacar los panecillos del horno para panecillos, quite el envoltorio y abra la caja de cartón.
 - Ponga un revestimiento protector para bandeja y deslice los panecillos sobre él. Estas bandejas tienen capacidad para 30 panecillos congelados, 20 panecillos especiales o 20 "muffins".

Consejos importantes

Al colocar una bandeja en la vitrina, compruebe que la línea del tirador de la bandeja coincide y se alinea con el borde del canal.

Deseche las bandejas deterioradas o con grietas.

Al sacar parcialmente una bandeja, deslícela sólo hasta la distancia deseada y vuelva a introducirla rápidamente en la línea del canal.

1.4 Instalación de la abrazadera para parrilla

La abrazadera para parrilla se incluye en el paquete de accesorios y está diseñada para sujetar la bandeja de parrilla de 1/3 de tamaño. Se acopla a la parrilla para que el paso de la parrilla a la UHC sea más rápido y seguro.

- Coloque la parte frontal de la abrazadera debajo del reborde de la parrilla.
- Baje la parte posterior de la abrazadera hasta que las hendiduras o surcos descansen sobre la barra de la parrilla. La abrazadera debe quedar perfectamente colocada sobre la parte frontal de la parrilla. Si la abrazadera no encaja bien, afloje las cuatro tuercas situadas debajo de la abrazadera y deslícela hacia adentro o hacia afuera según sea necesario para ajustarla en la barra. Apriete las tuercas una vez encajada correctamente la abrazadera.



La abrazadera que se acopla a la parrilla lleva una bandeja UHC para productos a la parrilla y facilita el paso a la vitrina de conservación.

1.5 Instalación de las patas de 4''

PRECAUCIÓN

Adopte las medidas de precaución necesarias al manejar la vitrina o inclinarla para instalar las patas. Se precisan al menos dos personas para realizar este tipo de tareas.

- A. Coloque con cuidado la vitrina universal sobre su lateral derecho (la dirección se determina con el operador situado enfrente de la unidad), dejando al descubierto la base de la vitrina.
- B. Monte los tacos de las patas en la parte inferior de la base utilizando los tornillos largos de 16-¼"-20 x ½" y arandelas de fijación que se proporcionan con este fin.
- C. Atornille la pata en el taco montado hasta que quede bien ajustada.
- D. Coloque de nuevo la UHC en posición vertical sobre sus cuatro patas. Lleve a cabo el paso 2, *Encendido*.

SI LA UHC SE INSTALA CON LA OPCIÓN DE MOSTRADOR, COMPRUEBE QUE EL ÁREA DE CONTACTO DE LA BASE DE LA UHC Y EL MOSTRADOR ESTÉ CORRECTAMENTE SELLADA CON UN SELLANTE DE CLASE APTA PARA ALIMENTOS.

VITRINA DE CONSERVACIÓN UNIVERSAL

MANUAL DEL OPERADOR

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

2.1 Encendido

TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS DEBEN ESTAR CORRECTAMENTE CONECTADOS A TIERRA SEGÚN LAS NORMATIVAS LOCALES O, EN AUSENCIA DE ESTAS NORMATIVAS, SEGÚN EL REGLAMENTO NACIONAL DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS, ANSI/NFPA NO. 70-1990.

A. Requisitos de alimentación:

- Voltaje: 208/240 V CA
- 2620 vatios @ 208V – 3420 vatios @ 240V
- Frecuencia: 50/60 hercios
- Fase: monofase
- Corriente: 20 amperios

ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN ENCHUFE DE CONEXIÓN A TIERRA CON TRES TERMINALES COMO MEDIDA DE PROTECCIÓN CONTRA DESCARGAS ELÉCTRICAS Y DEBE ENCHUFARSE EN UNA TOMA DE CONEXIÓN A TIERRA CON TRES TERMINALES. NO CORTE NI RETIRE EL TERMINAL DE CONEXIÓN A TIERRA DE ESTE ENCHUFE.

B. Enchufe la vitrina universal en la fuente de alimentación.

C. Coloque el interruptor de alimentación en la posición ON. Todas las pantalla de control se encenderán en verde aproximadamente 2 segundos después de activar el interruptor de alimentación.

D. Supervise la temperatura de los canales. Los canales deberían tardar unos 15 minutos en pasar de la temperatura ambiente a un punto fijado de 68°C (155°F) y unos 25 minutos en alcanzar el punto determinado de 93°C (200°F). Si no se consigue de forma uniforme el punto fijado dentro de estos límites, llame al Centro de servicio técnico autorizado para proceder a la reparación del equipo.

2.2 Descripción general del funcionamiento

La vitrina de conservación universal (UHC) dispone de cuatro canales con capacidad para hasta tres bandejas de producto por canal o dos canales con capacidad para tres bandejas. Cada canal cuenta con un controlador que indica el tiempo de mantenimiento y la selección de producto para cada posición de bandeja.

2.2.1 Vitrina de conservación universal (UHC)

El operador introduce la información en el controlador mediante la pantalla y el teclado que se muestran abajo. Cada selección de producto tiene un punto de temperatura y un tiempo de conservación determinados. Todos los temporizadores de producto funcionan de forma independiente. **La temperatura del canal se controla mediante el punto fijado de temperatura de la entrada de producto situada más a la izquierda de cada canal, según se ve desde la parte frontal de la vitrina. Las selecciones de producto que tienen una temperatura de mantenimiento distinta de la selección situada más a la izquierda no estarán disponibles para esa configuración de canal.**

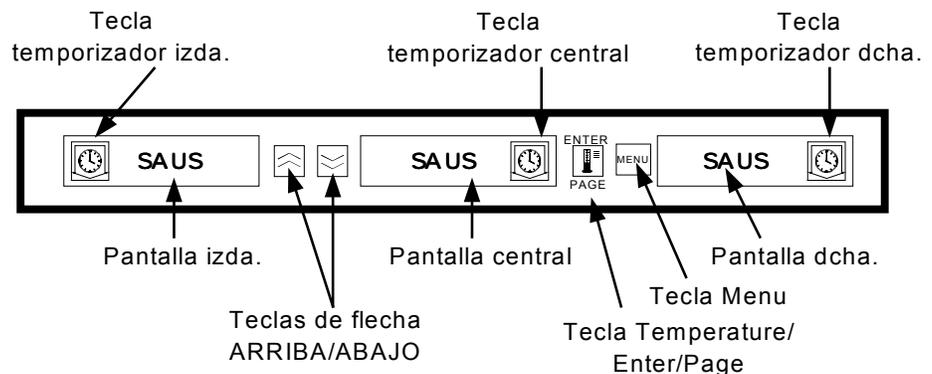
La mayoría de las UHC tienen una pantalla frontal y una posterior para cada canal. Todas las selecciones de modo de operador pueden realizarse desde cualquier pantalla. Los cambios en la programación sólo pueden realizarse desde la pantalla frontal. La vitrina con **punto especial de distribución (SPOD)** sólo tiene un controlador frontal para cada canal.

Controlador de la UHC (pantalla frontal y teclado)

Teclas de temporizador

(Izquierda, Central, Derecha) inician y paran el temporizador asociado con cada posición de bandeja. Las teclas de temporizador también desactivan las alarmas sonoras.

Pantallas (Izquierda, Central, Derecha) muestran la selección de producto y el tiempo de conservación para cada posición de bandeja. Las pantallas también proporcionan información de programación en modo de programación.

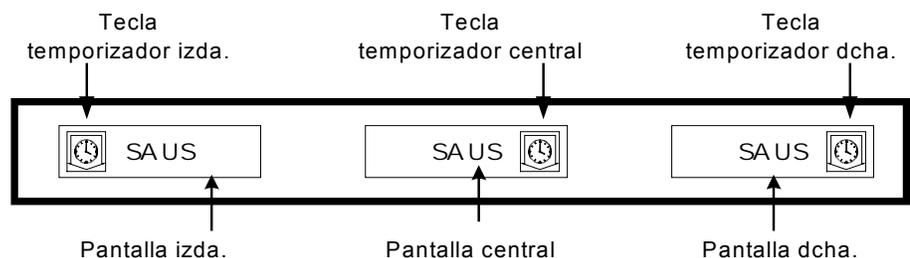


Tecla MENU (menú) se utiliza para seleccionar cambios de comida (desayuno a almuerzo), el funcionamiento en modo de limpieza y para activar y desactivar canales individuales. Con esta tecla se accede también al modo de programación.

Tecla TEMPERATURE/ENTER/PAGE (temperatura/intro/página) con tres funciones: 1) mostrar información sobre la temperatura del canal; 2) introducir cambios en el funcionamiento y 3) seleccionar parámetros de página en modo de programación.

Las **teclas de flecha arriba y flecha abajo** se emplean para incrementar/reducir variables o cambiar selecciones.

Controlador UHC (pantalla posterior y teclado, sólo la UHC tradicional)



2.3 Modo de operador

El **modo de operador** es el modo de funcionamiento normal del controlador cuando todos los canales están a la temperatura correcta y no existen condiciones de alarma. Se muestra información sobre el producto y el tiempo de conservación.

2.3.1 Pantalla de información sobre el producto

En el modo de operador, la pantalla de canal indica lo siguiente:

1. La selección de producto para una ubicación de bandeja.
2. El tiempo restante (en minutos) para los temporizadores activos.

Un temporizador activo muestra alternativamente la selección de producto y el tiempo restante. Los temporizadores inactivos sólo muestran la selección de producto.

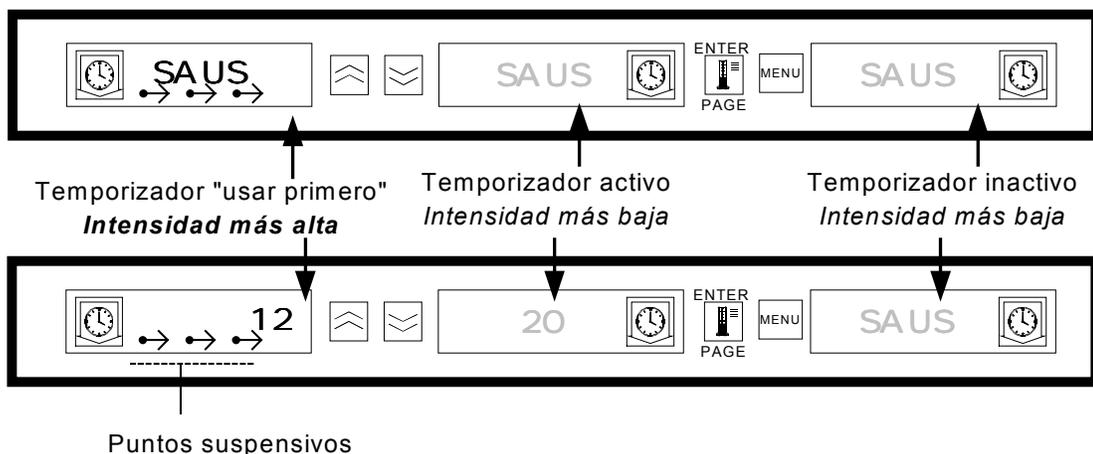
2.3.2 Pantalla "Usar primero" e información sobre el producto

El modo de operador indica la selección de producto y el estado del tiempo de conservación mediante el cambio de la intensidad de la pantalla.

La "pantalla Usar primero" indica el producto al que le queda menor tiempo de conservación. Se utilizan dos niveles de intensidad de pantalla para indicar el estado del producto.

1. **Pantalla con mayor nivel de intensidad y puntos suspensivos** indican la selección de producto "usar primero".
2. **Pantalla con menor nivel de intensidad** indica:
 - a. Temporizador activo que no es la selección de producto con menor tiempo de conservación restante.
 - b. Temporizador inactivo donde sólo se muestra la selección de producto.

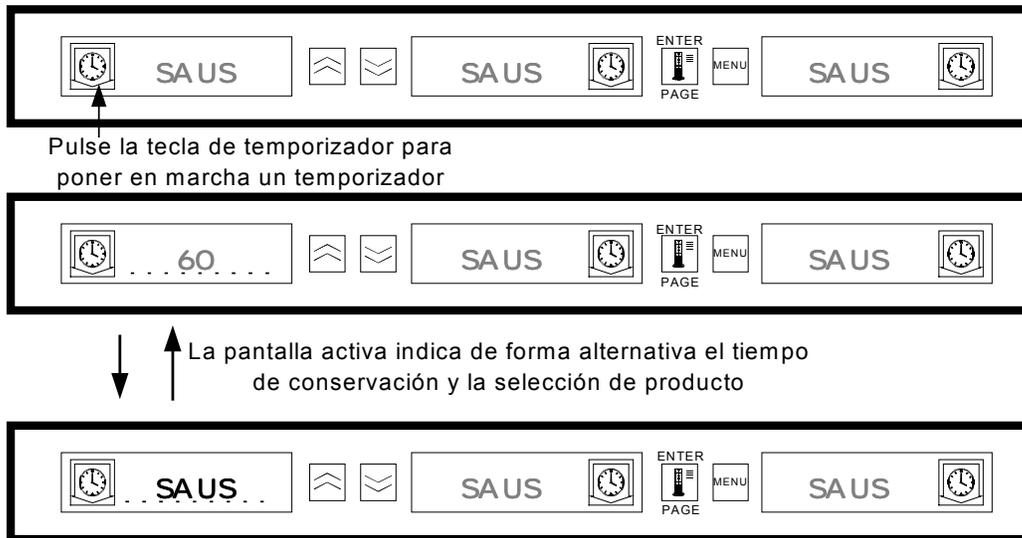
Indicadores de estado del temporizador



2.4 Funcionamiento del temporizador

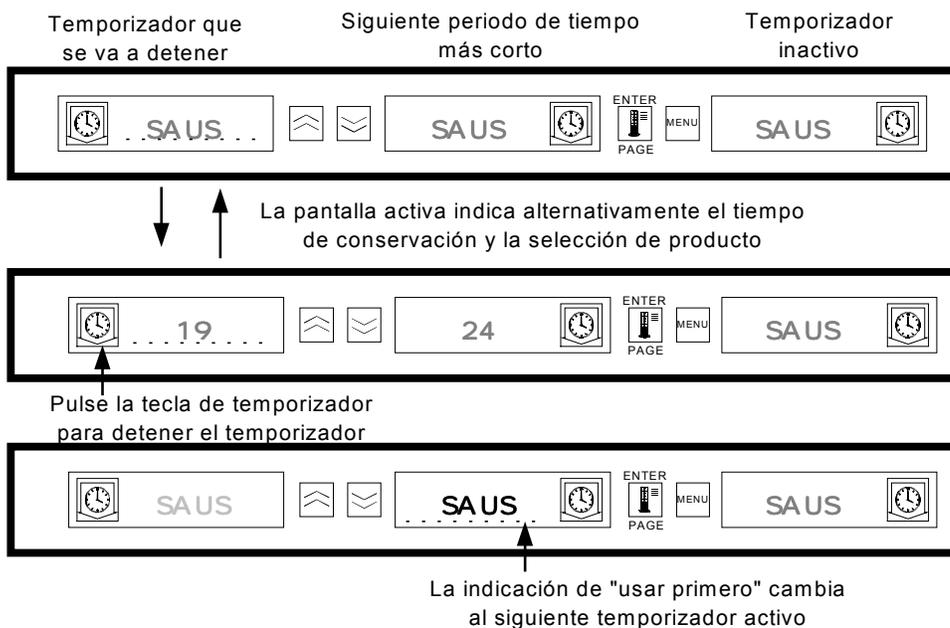
2.4.1 Puesta en marcha del temporizador

Pulse la tecla de temporizador situada encima de la posición de bandeja para iniciar un temporizador. El temporizador se pondrá en funcionamiento a partir de un valor predeterminado y mostrará alternativamente la selección de producto y el tiempo de conservación restante. Si la temporización se aplica a más de una bandeja de una selección de producto, la ubicación del producto junto con el menor tiempo restante se indica en el estado de pantalla *Use First (usar primero)*.



2.4.2 Parada del temporizador

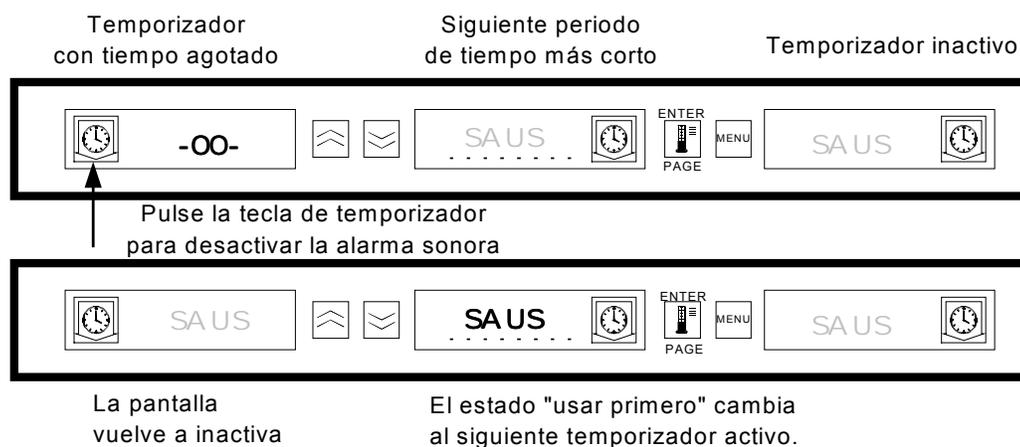
Pulse la tecla de temporizador situada encima de la posición de canal para desactivar un temporizador activo. El temporizador se para y la pantalla cambia al estado de temporizador inactivo. Si la temporización se aplica a más de una selección, la indicación "usar primero" cambia al siguiente temporizador activo.



2.4.3 Temporización

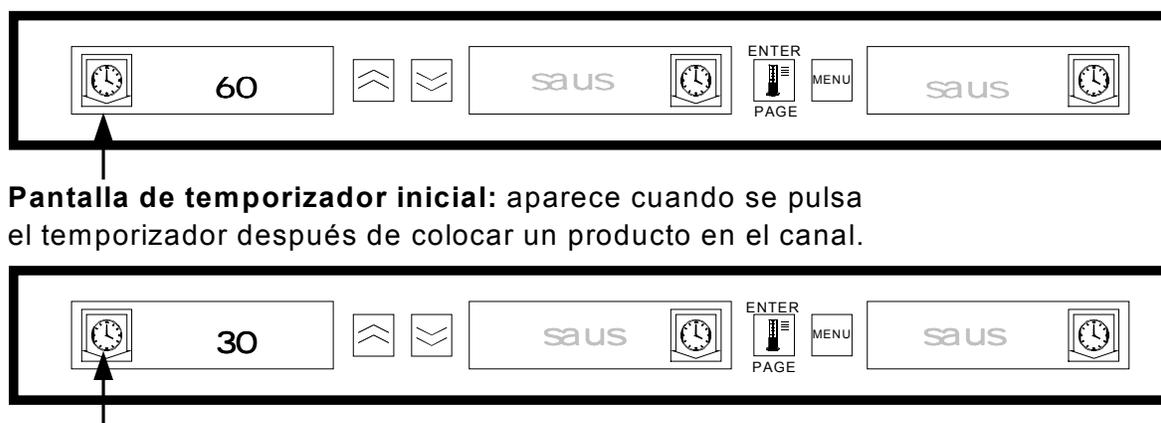
La indicación de temporización avisa al operador que el tiempo de conservación del producto ha transcurrido. Cuando el tiempo de conservación restante llega a cero, suena una alarma y la pantalla indica -OO-. Todas las demás pantallas de la vitrina cambiarán al nivel de intensidad más bajo hasta que se desactive la alarma sonora.

Pulse la tecla del temporizador cuyo tiempo se ha agotado para ponerlo a cero y desactivar la alarma sonora. Si se ha agotado el tiempo de otros temporizadores de la vitrina, la alarma seguirá activada hasta que se borren todos los temporizadores. Una vez borrados todos los temporizadores, los temporizadores activos recuperarán su estado normal. El estado *Use First (usar primero)* cambia al temporizador que tenga el menor tiempo de conservación restante.



2.4.4 Temporizador de memoria intermedia

Con esta función el operador puede ajustar el tiempo de conservación para un producto concreto pulsando la tecla de temporizador. Esto significa que el producto puede trasladarse de una vitrina remota e introducirse el tiempo restante en otra UHC. Los ajustes de tiempo se realizan en incrementos de 5 minutos.



2.4.4 Temporizador de memoria intermedia (continuación)

Cuando se coloca en la vitrina la bandeja "Use First" de un producto, el temporizador de producto se activa pulsando la tecla de temporizador correspondiente. La pantalla indica inmediatamente el tiempo de conservación máximo para el producto y cambia a la intensidad de pantalla "tres" (más brillante). Si la tecla de temporizador se pulsa dentro de los 3 segundos posteriores a la activación del temporizador, el tiempo de conservación se reducirá en 5 minutos por cada pulsación de tecla. Si no se pulsa ninguna tecla de temporizador en ese periodo de tiempo, la pantalla mostrará alternativamente el tiempo restante y las abreviaturas del producto.

Los valores de tiempo de pantalla de temporizador (TIMR TIME) y tiempo de pantalla de producto (PROD TIME) determinan el periodo de tiempo (en segundos) durante el cual se muestra cada mensaje. Los ajustes predeterminados para estos valores son 5 segundos y 1 segundo, respectivamente.

Para reducir el tiempo predeterminado, el tiempo de conservación para cada producto, pulse la tecla de temporizador y el tiempo mostrado se reducirá en incrementos de 5 minutos por cada pulsación. La tecla de temporizador debe pulsarse en 3 segundos. Si espera más, el temporizador se reinicializará. Los tiempos predeterminados son los tiempos de conservación establecidos para cada producto. La función de temporizador de memoria intermedia es muy útil para trasladar productos de una vitrina a otra.

2.5 Indicadores Cook More (preparar más)

Con esta función el operador dispone de notificación visual y sonora de que la última bandeja de un producto concreto está a punto de llegar al final del periodo establecido y que es necesario preparar más. Esta función puede programarse a nivel de restaurante en incrementos de un minuto.



Cuando el tiempo de conservación de un producto se iguala al tiempo de "preparar más" predeterminado, suena una alarma durante 3 segundos y la pantalla muestra de forma alternativa: el tiempo de conservación restante / la abreviatura del producto / COOK MORE.

- No se requiere ningún tipo de confirmación o acción con respecto a la alarma. - Sólo suena para llamar la atención del operador.



Cook More:

Después de acceder a la función Cook More, utilice las teclas de flecha ARRIBA y ABAJO para cambiar el tiempo de cook more (preparar más).

2.5 Indicadores Cook More (continuación)

Para cambiar el tiempo **COOK more**:

- Mantenga pulsada la tecla **MENU** durante 5 segundos
- Pulse la tecla **PAGE** para desplazarse hasta View Page (página de visualización)
- Pulse la tecla **MENU** para desplazarse a Security Lock (bloqueo de seguridad)
- Pulse las teclas de flecha arriba y flecha abajo para introducir el código de seguridad de supervisor 247
- Pulse la tecla **PAGE** para desplazarse a Cook Page (página de preparación)
- Pulse la tecla **MENU** para desplazarse a Product Selection (selección de producto)
- Pulse las teclas de flecha arriba y flecha abajo para modificar el tiempo de "preparar más"
- Mantenga pulsada la tecla **MENU** durante 5 segundos para volver al funcionamiento normal

2.6 Cambio entre el desayuno, almuerzo, modo de limpieza y canal activado/desactivado

Al pulsar la tecla **MENU** se muestra la siguiente información para cada canal.

1. **Selección de producto inactiva (desayuno o almuerzo).**
2. **Modo de limpieza.**
3. **Estado de canal activado/desactivado.**

Pulse de nuevo la tecla **MENU** para volver al modo de operador.

2.6.1 Selección de desayuno y almuerzo

Para establecer el menú de desayuno o almuerzo, determine el tipo y número de bandejas que se van a utilizar. A continuación se resume la configuración establecida de bandejas y productos:

Bandeja de plástico de 1/3 de tamaño: carne y huevos cocinados a la parrilla (hamburguesas, bacon, huevos, salchichas, etc.). Cada canal tiene capacidad para un máximo de tres bandejas.

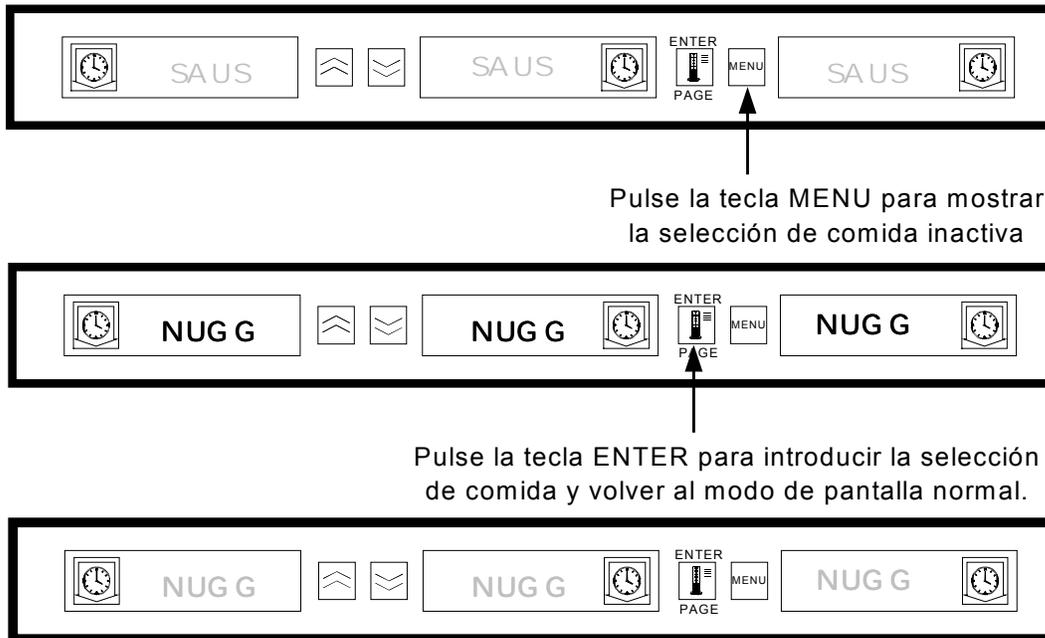
Bandeja de plástico de 1/2 tamaño con rejilla: productos rebozados y fritos (McNuggets, McPollo, Filete de pescado, etc.). Cada canal tiene capacidad para un máximo de dos bandejas de este tipo.

Bandeja de plástico de tamaño completo: productos horneados (panecillos, muffins, etc.). Cada canal tiene capacidad para una bandeja de este tipo.

Para cambiar la selección de productos de un canal de desayuno a almuerzo, pulse la tecla **MENU** para que aparezcan las selecciones de productos para almuerzo. Pulse la tecla **ENTER** para activar la selección de comida. Si esta tecla no se pulsa en 5 segundos, se recuperará la selección de productos para desayuno.

2.6.1 Selección de desayuno y almuerzo (continuación)

Cambio de la selección de comida



NOTA: los temporizadores activos no cambiarán a la nueva selección de comida hasta que se detengan o transcurra el periodo de espera y se reinicien. Los temporizadores activos se detienen pulsando la tecla de temporizador. El menú de desayuno aparece de forma predeterminada tras el encendido.

Si la selección de productos para la comida tiene una temperatura de conservación diferente a la de la comida actual, aparece un mensaje de alarma de temperatura alta o bajo para indicar al operador que se está cambiando la temperatura de conservación. Para desactivar la alarma sonora, pulse cualquier **tecla de temporizador**. La pantalla muestra de forma alternativa la selección de productos y el mensaje de alarma hasta que la temperatura del canal esté dentro de los límites predeterminados. El mensaje de alarma desaparece automáticamente cuando la temperatura del canal está dentro de los límites predeterminados.

Para cambiar la selección de producto de un canal de desayuno a almuerzo, pulse la tecla **MENU** para que aparezcan las selecciones de productos para desayuno. Pulse la tecla **ENTER** para activar la selección de comida. Si esta tecla no se pulsa en 5 segundos, se recuperará la selección de productos para almuerzo.

2.6.2 Modo de limpieza

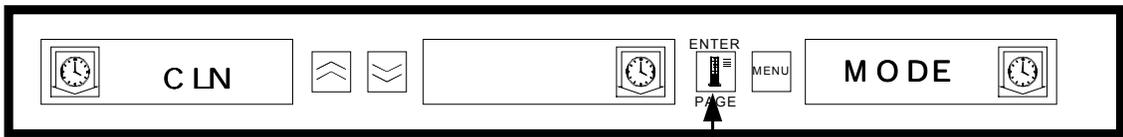
El modo de limpieza cambia los puntos fijados de temperatura de todos los canales de la vitrina a 52°C.

Inicio del modo de limpieza

Para iniciar el modo de limpieza, pulse la tecla **MENU** para desplazarse hasta el mensaje de modo de limpieza CLN MODE. Pulse la tecla **ENTER** para activar el modo de limpieza. Todos los canales de la vitrina pasarán a este modo. Si no se pulsa esta tecla en cinco segundos, se recuperará la selección de comida anterior. Si la temperatura del canal supera los 52°C, la pantalla mostrará alternativamente SLOT CLN MODE y NOT SAFE YET. La pantalla indicará SAFE TO CLN cuando la temperatura del canal sea 52°C.



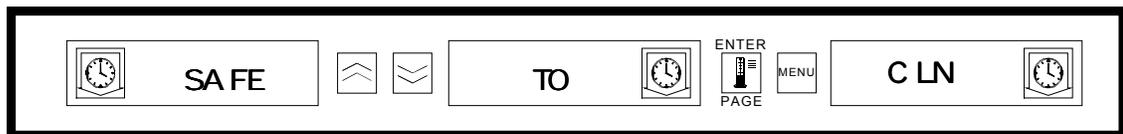
Pulse la tecla MENU para desplazarse al mensaje de modo de limpieza



Pulse la tecla ENTER para entrar en modo de limpieza



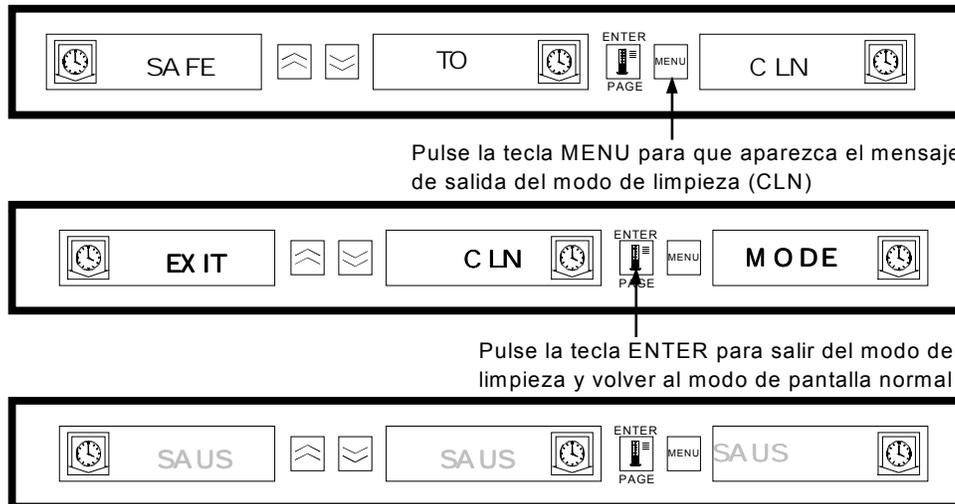
La pantalla alterna mensajes si la temperatura está por encima del nivel de seguridad.



2.6.2 Modo de limpieza (continuación)

Salida del modo de limpieza

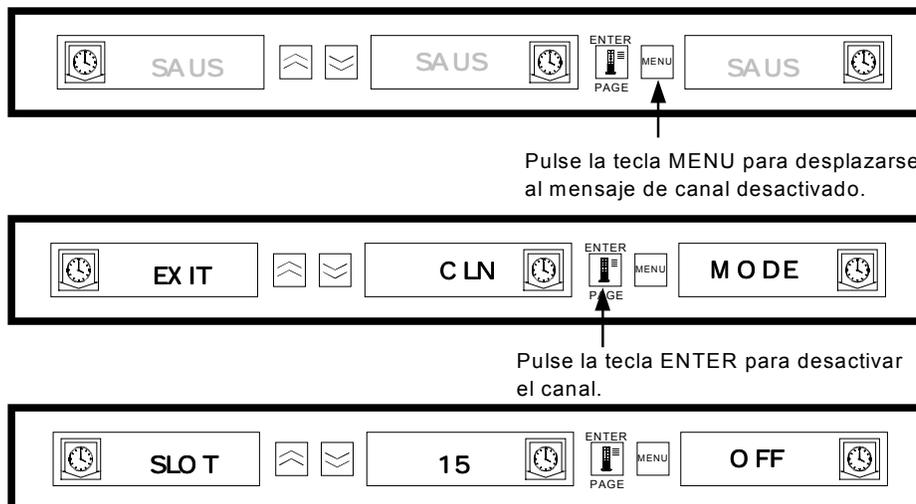
Para salir del modo de limpieza, pulse la tecla **MENU** para ver el mensaje de modo de limpieza. Pulse **ENTER** para salir del modo de limpieza y volver al funcionamiento normal. El canal mostrará alternativamente SLOT TEMP LOW y la selección de producto hasta que la temperatura esté dentro de los límites de funcionamiento normales. Si la tecla **ENTER** no se pulsa en 5 segundos, el canal volverá al modo de limpieza.



2.6.3 Canal activado/desactivado

Para desactivar un canal, pulse la tecla **MENU** para desplazarse al mensaje de canal desactivado TURN SLOT OFF. Pulse la tecla **ENTER** para introducir la selección. La pantalla mostrará el mensaje SLOT IS OFF. Si no se pulsa la tecla **ENTER** en 5 segundos, se volverá al modo de operador.

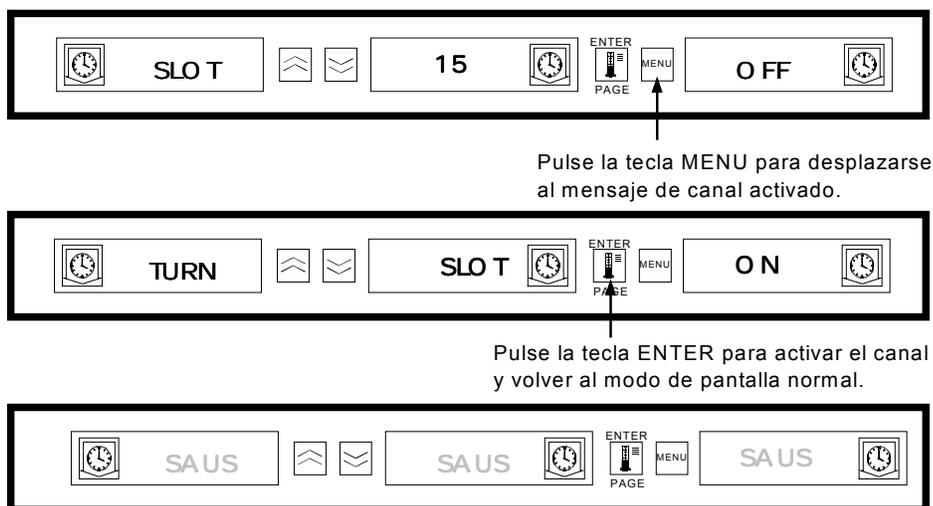
Desactivación del canal



2.6.3 Canal activado/desactivado (continuación)

Activación del canal

Para activar un canal, pulse la tecla **MENU** para desplazarse al mensaje de activación de canal (TURN SLOT ON). Pulse la tecla **ENTER** para introducir la selección y volver al modo de operador. El canal muestra alternativamente SLOT TEMP LOW y la selección de producto hasta que la temperatura quede dentro de los límites normales de funcionamiento. Si la tecla **ENTER** no se pulsa en 5 segundos, el canal vuelve al estado SLOT OFF.



2.7 Información sobre la temperatura del canal (tecla Temperature)

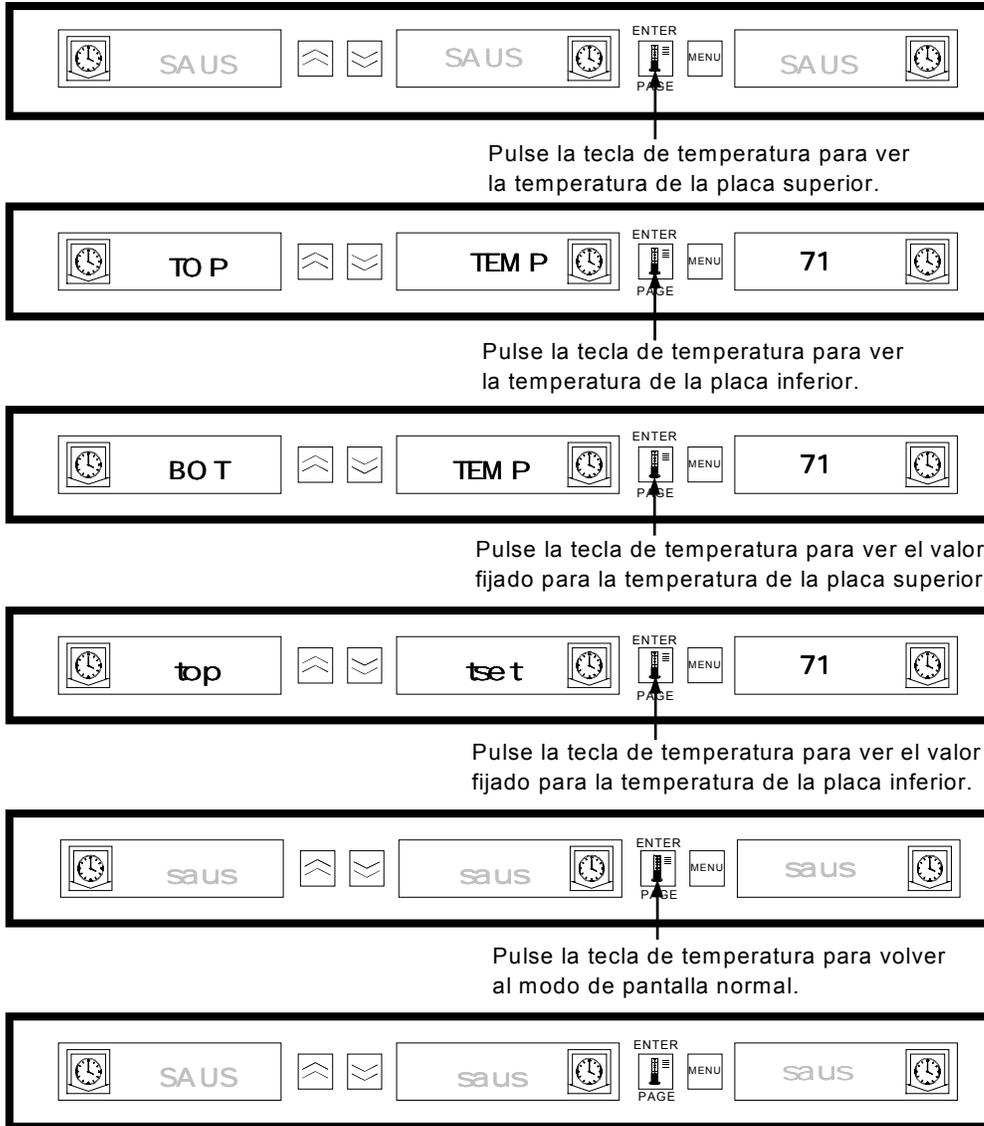
Al pulsar la tecla **Temperature/ENTER/PAGE**, se obtiene la siguiente información sobre temperaturas para cada canal.

1. **Temperatura de la placa superior**
2. **Temperatura de la placa inferior**
3. **Valor fijado para la placa superior**
4. **Valor fijado para la placa inferior**

Al pulsar de nuevo la tecla **ENTER**, la pantalla volverá al modo de operador. Si no se pulsa ninguna tecla en 5 segundos, se volverá automáticamente al modo de operador.

2.7 Información sobre la temperatura del canal (tecla Temperature, continuación)

2.7.1 Pantalla de temperatura



2.8 Alarmas de temperatura

Se dispone de cinco funciones de alarma de temperatura:

1. Alarma de temperatura alta
2. Alarma de temperatura baja
3. Alarma FDA
4. Alarma de sensor
5. Alarma de periodo de incremento de temperatura

2.8 Alarmas de temperatura (continuación)

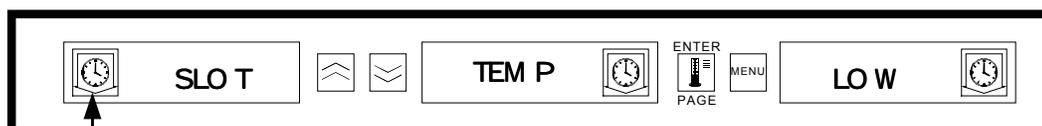
Si se produce una condición de alarma, sonará la alarma y las pantallas mostrarán alternativamente la selección de productos y el mensaje de alarma. Los temporizadores no pueden ponerse en marcha cuando existe una condición de alarma en algún canal.

2.8.1 Alarma de temperatura alta y baja

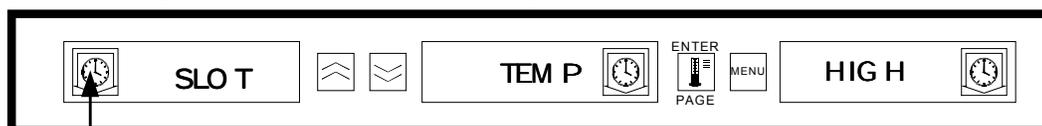
Si la temperatura del canal está por encima o por debajo de los límites predeterminados para la selección de producto, el controlador entrará en estado de alarma por temperatura inadecuada. Sonará la alarma y el mensaje será SLOT TEMP HIGH o SLOT TEMP LOW.

Para desactivar la alarma sonora, pulse cualquier tecla **de temporizador**. Las pantallas mostrarán alternativamente la selección de producto y el mensaje de alarma hasta que la temperatura del canal esté dentro de los límites predeterminados. El mensaje de alarma permanecerá en pantalla hasta que la temperatura del canal esté dentro de los límites predeterminados.

Mensajes de la pantalla de alarma



Pulse cualquier tecla TEMPORIZADOR para desactivar la alarma sonora.



Pulse cualquier tecla TEMPORIZADOR para desactivar la alarma sonora.

NOTA: la alarma sonora de temperatura baja se inhibe al encender la vitrina. El mensaje SLOT TEMP LOW permanecerá en pantalla hasta que la temperatura del canal esté dentro de los límites predeterminados.

2.8.2 Alarma de la Administración para fármacos y alimentos (FDA)

La alarma FDA indica que la temperatura del canal está por debajo del límite predeterminado para conservar el producto. Sonará la alarma y el mensaje de alarma será TEMP UNDR FDA. Los temporizadores activos se reinician automáticamente.

Para desactivar la alarma sonora, pulse cualquier tecla de **temporizador**. El mensaje de alarma permanecerá en pantalla hasta que la temperatura del canal esté dentro de los límites predeterminados. Si no se pulsa ninguna tecla, la alarma sonora y el mensaje de alarma no se desactivarán. **Hay que pulsar una tecla de temporizador para eliminar una alarma FDA.**

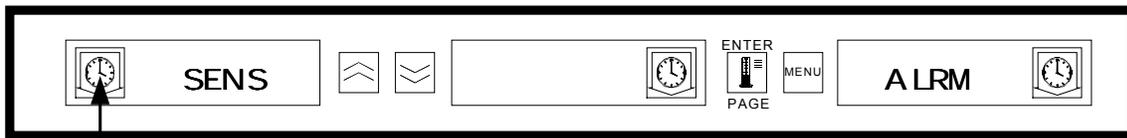


Pulse cualquier tecla de temporizador para desactivar la alarma sonora.

2.8.3 Alarma de rango de sensor

La alarma de fallo de sensor indica un valor de temperatura del sensor por encima o por debajo del límite de funcionamiento de 32°C a 121°C del canal. El mensaje de alarma es SENS ALRM.

Para desactivar la alarma sonora, pulse cualquier tecla de **temporizador**. El mensaje de alarma permanecerá en pantalla hasta que la temperatura del canal esté dentro de los límites de funcionamiento. El suministro de energía a los calentadores del canal se interrumpirá hasta que se repare el sensor. **Habrá que recurrir al servicio técnico para corregir una alarma de este tipo.**



Pulse cualquier tecla de temporizador para desactivar la alarma sonora.

2.8.4 Alarma de periodo de incremento de temperatura

Esta alarma indica que la temperatura del canal no ha alcanzado el valor de funcionamiento dentro de los límites predeterminados del sistema tras el encendido.

Para desactivar la alarma sonora, pulse cualquier tecla de **temporizador**. **Habrá que recurrir al servicio técnico para corregir una alarma de este tipo.**



Pulse cualquier tecla de temporizador para desactivar la alarma sonora y borrar el mensaje de alarma.

2.8.5 Pantallas adicionales de error

A. Pantalla= HHHH

HHHH en la pantalla indica un error de sensor. Habrá que recurrir al servicio técnico para corregir esta situación.

B. Pantalla= LLLL

LLLL en la pantalla indica un error de sensor o un canal con una temperatura inferior a los 10°C. Deje que el canal funcione durante 30 minutos. Si sigue apareciendo LLLL, habrá que solicitar ayuda al servicio técnico.

2.9 Selección de productos (para cada canal)

2.9.1 Modo de programación

A continuación se incluyen las ubicaciones correctas para programar los controles de canal basándose en la configuración de las bandejas y productos:

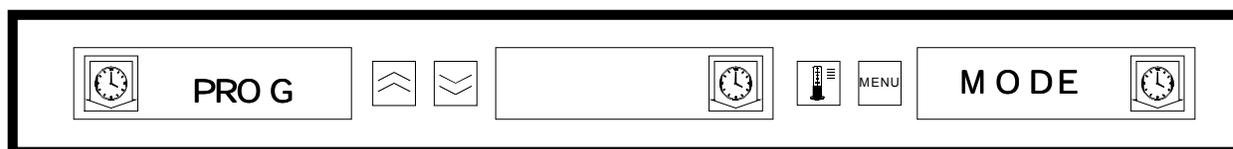
- **Bandeja de plástico de 1/3 de tamaño:** puesto que cada canal puede albergar tres bandejas, se pueden programar todas las pantallas para un producto. No olvide que los parámetros de temperatura establecidos por el producto de la pantalla izquierda se aplicarán a todo el canal, aunque la temporización y los ajustes de producto pueden variar para cada pantalla de un canal.
- **Bandeja de plástico de 1/2 de tamaño con rejilla metálica:** como los canales sólo tienen capacidad para dos bandejas, las pantallas izquierda y derecha se utilizarán para el control y supervisión de los productos. Se deberá anular la pantalla central seleccionando NONE; las pantallas izquierda y derecha deberían activarse con el producto seleccionado. De nuevo, los parámetros de temperatura establecidos por el producto de la pantalla izquierda se aplicarán a la pantalla derecha, pero los ajustes de temporización y del producto pueden ser diferentes para cada pantalla de un mismo canal.
- **Bandeja de plástico de tamaño completo:** Como la capacidad de los canales es de una sola bandeja, se utilizará la pantalla central para establecer los parámetros de productos. Esta pantalla determina el parámetro de producto para el canal. Se deberán anular las pantallas izquierda y derecha seleccionando NONE, para dejar únicamente la pantalla central activa con el producto seleccionado.

El modo de programación se utiliza para seleccionar los productos para cada ubicación de canal. Todas las selecciones se llevan a cabo a través de sencillas opciones de PAGE y MENU. Todos los canales tienen una página de menús de configuración. El canal superior de la vitrina es el Canal 1. La tecla **PAGE** se emplea para seleccionar los canales del 1 al 4. Con la tecla **MENU** se seleccionan opciones de menú de configuración (comida y posición de bandejas). Las teclas de flecha **arriba/abajo** se utilizan para elegir las selecciones de producto disponibles para cada comida. Para entrar en el modo de programación, mantenga pulsada la tecla MENU durante al menos 5 segundos. La pantalla mostrará el mensaje PROG MODE.

Para entrar en modo de programación



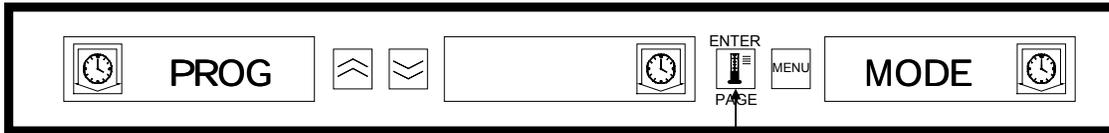
Mantenga pulsada la tecla MENU durante al menos 5 segundos para entrar en modo de programación



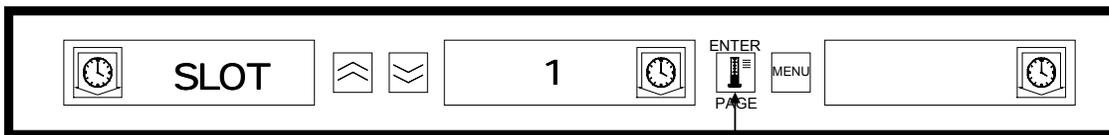
2.9.2 Selección de página

Todos los canales contienen selecciones de productos para cada comida (desayuno o almuerzo). Para seleccionar la página, pulse la tecla **PAGE** para desplazarse al canal que le interese 1 – 4.

Para seleccionar la página de canal:



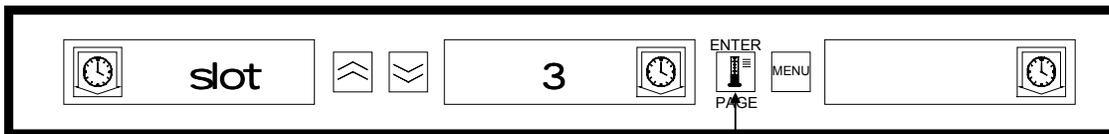
Pulse la tecla PAGE para desplazarse a las selecciones de página de canal.



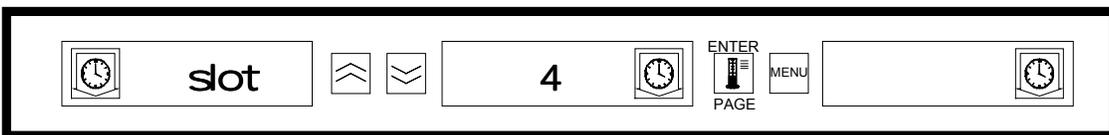
Pulse la tecla PAGE para desplazar las selecciones de página de canal.



Pulse la tecla PAGE para desplazar las selecciones de página de canal



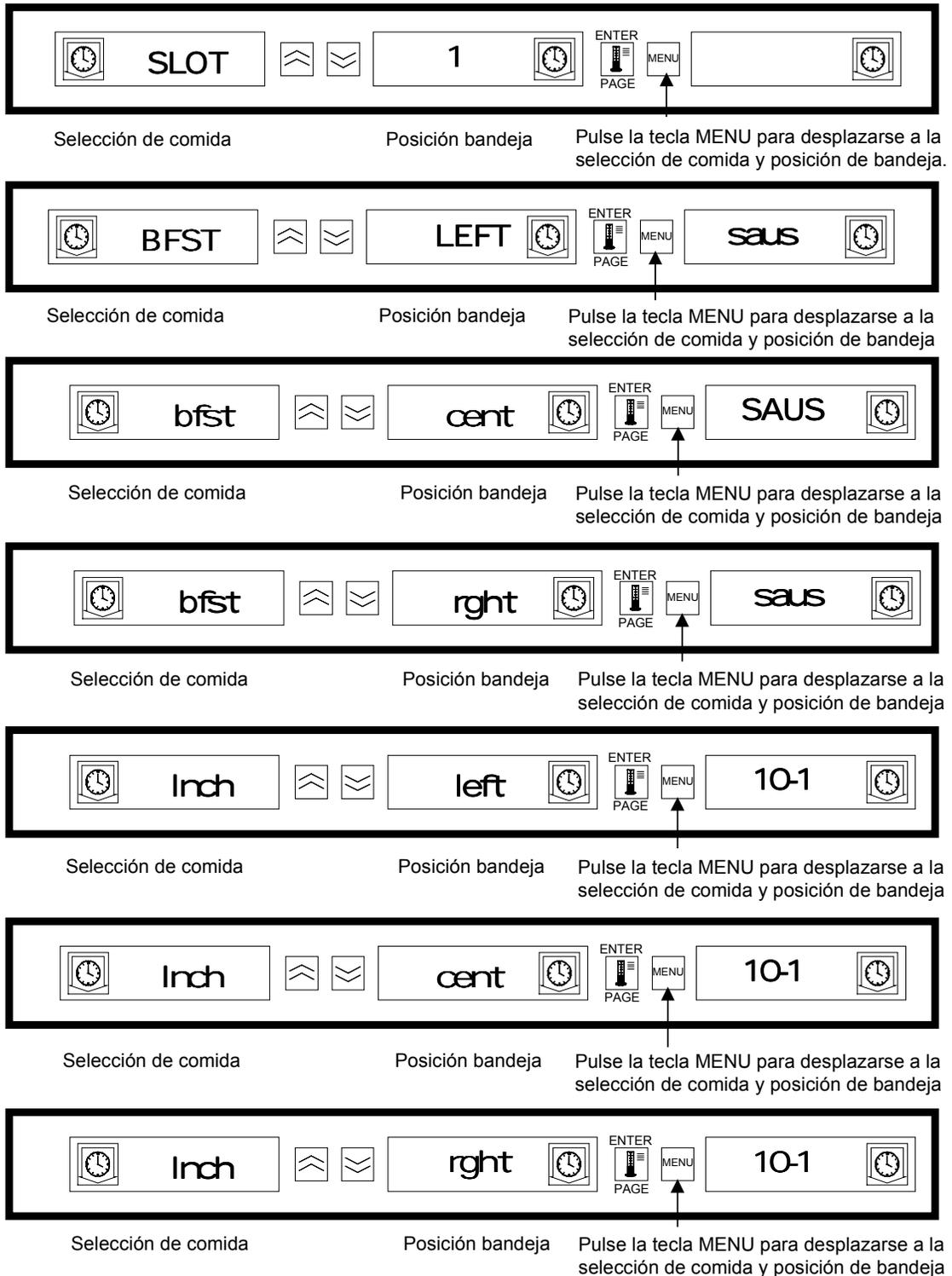
Pulse la tecla PAGE para desplazar las selecciones de página de canal



2.9.3 Selección de comida y posición de bandeja

Al pulsar la tecla **MENU**, se desplaza la comida y la posición de la bandeja en las pantallas izquierda y central. La selección actual aparece en la pantalla derecha.

Para seleccionar la comida y la posición de la bandeja:



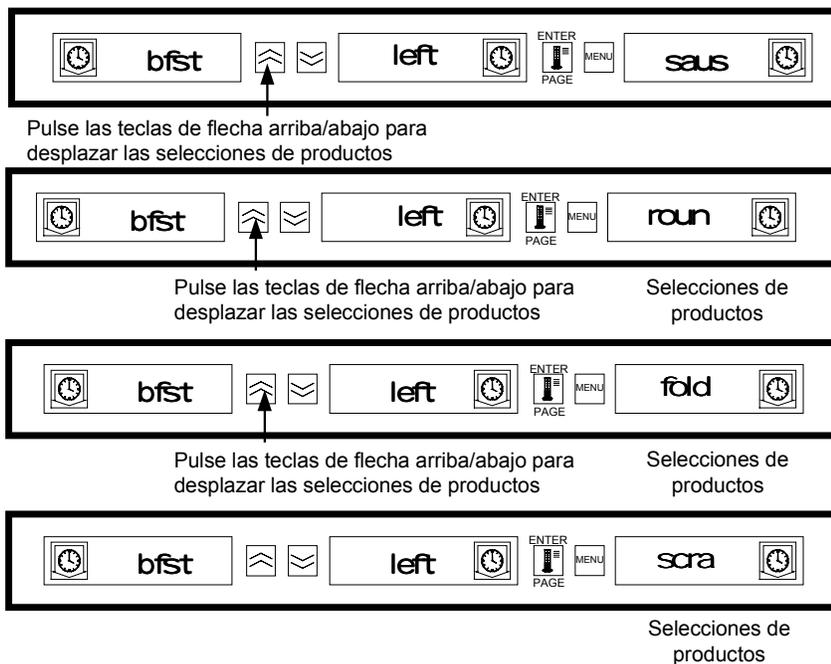
2.9.4 Selección de producto

Las teclas de flecha **arriba/abajo** se utilizan para desplazar las selecciones de productos disponibles para cada comida y posición de bandeja.

El producto seleccionado para la posición de bandeja izquierda de cada comida determina la temperatura de conservación del canal. Sólo aparecerán para su selección en la posición de bandeja central y derecha los productos con temperaturas de conservación que estén dentro de un intervalo de 3°C de la selección de producto de la pantalla izquierda.

Si se cambia el producto situado más a la izquierda y el nuevo producto tiene una temperatura diferente, hay que volver a introducir las posiciones central y derecha. Si se cambia la selección de producto para un temporizador activo, el temporizador se reinicia automáticamente.

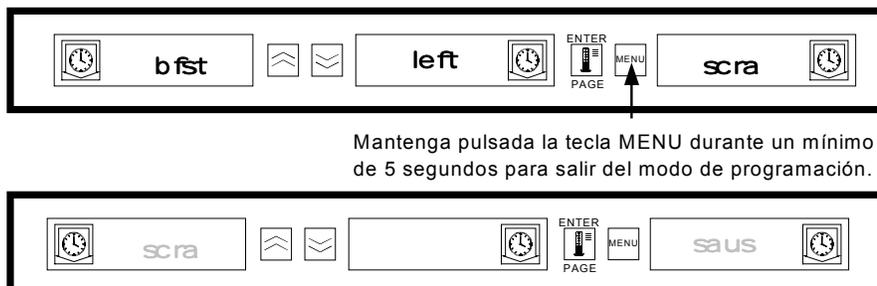
Para introducir una selección de producto:



2.9.5 Salida del modo de programación

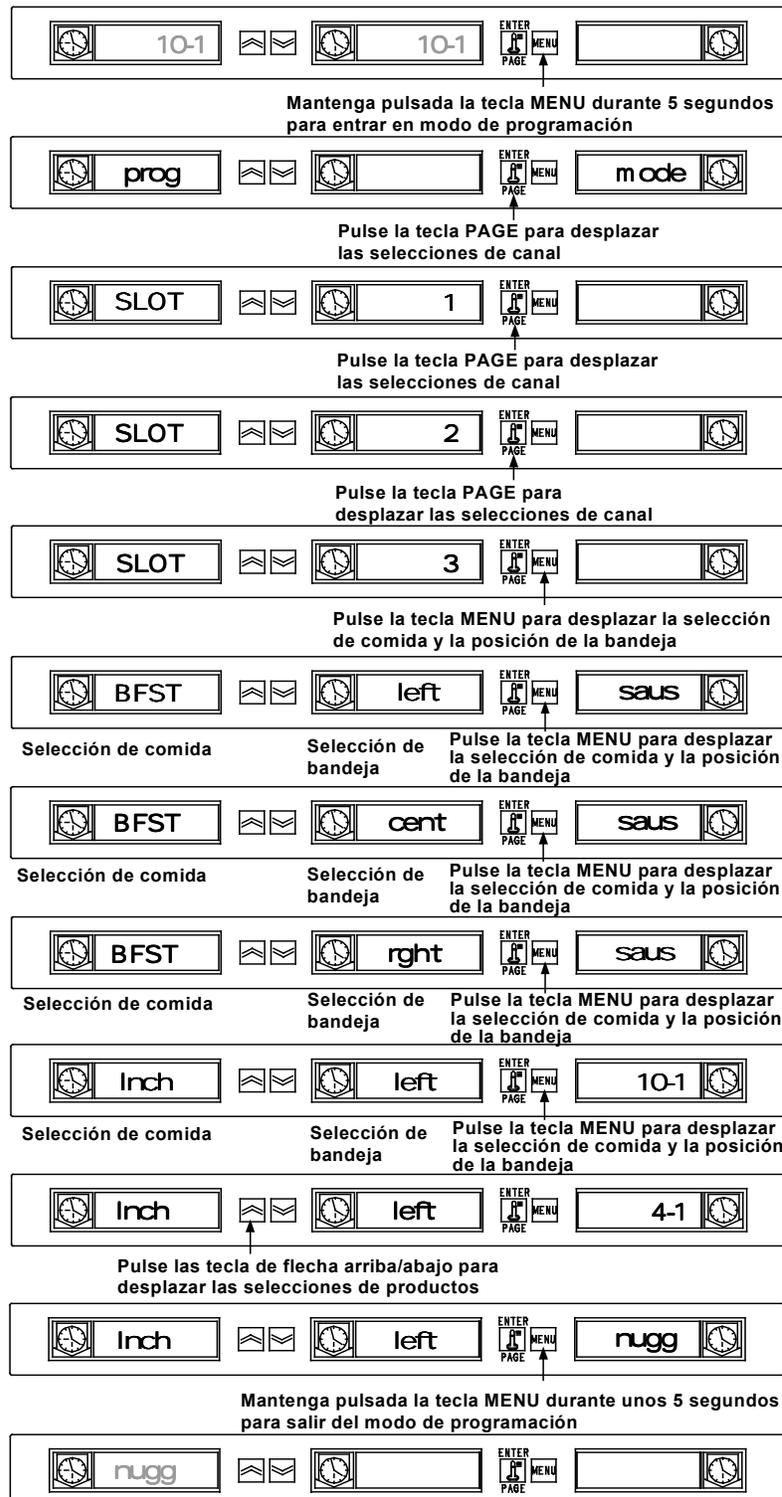
Para volver al modo de funcionamiento, mantenga pulsada la tecla **MENU** durante 5-8 segundos. El controlador saldrá automáticamente del modo de programación si no se producen entradas en un periodo de 5 segundos.

Para salir del modo de programación:



2.9.6 Cambio de la selección de producto (ejemplo)

En este ejemplo se cambia la selección de producto de almuerzo de la posición izquierda del canal tres de 10-1 a NUGG. Como la temperatura de conservación para NUGG no es igual a la de 10-1, las selecciones de producto central y derecha se eliminarán. En esta posiciones sólo se podrán introducir productos con temperaturas de conservación que estén dentro de un intervalo de 3°C de la selección de producto izquierda.



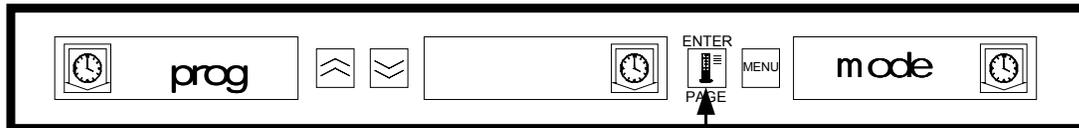
2.10 Introducción y modificación de información sobre productos

El cambio o introducción de nuevas selecciones de producto, tiempos de conservación y ajustes de temperatura son funciones protegidas con contraseña. Para introducir la contraseña, mantenga pulsada la tecla MENU durante cinco segundos y entre en modo de programación (Prog Mode). Pulse la tecla Page para desplazarse hasta View PAGE. Pulse la tecla MENU para seleccionar el bloqueo de seguridad (SECR LOCK).

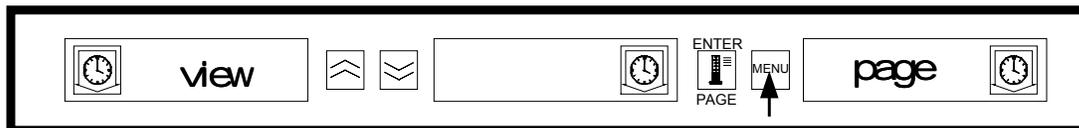
2.10.1 Introducción de la contraseña



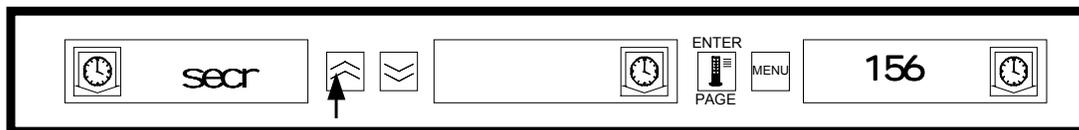
Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos para entrar en modo de programación



Pulse la tecla PAGE para desplazarse a la página VIEW



Pulse la tecla MENU para desplazarse a la página VIEW



Pulse las teclas de flecha arriba/abajo para introducir la contraseña.



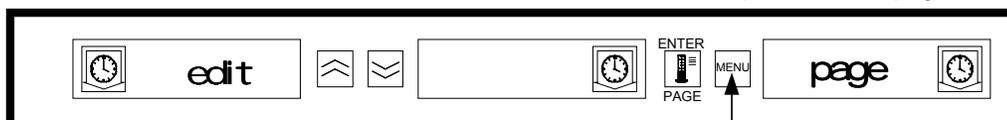
*El código de seguridad 247 es la contraseña del supervisor.

2.10.2 Introducción de un nombre de producto

Al introducir un nuevo producto hay que proporcionar el nombre del producto, el tiempo y temperatura de conservación y el tiempo "cook more". En el siguiente ejemplo se introduce un nuevo producto (denominado XXY) con un tiempo de conservación de 25 minutos, una temperatura de conservación de 82°C (180°F) y tiempo "cook more" de cinco minutos.



Pulse la tecla PAGE para desplazarse a la página Edit



Pulse la tecla MENU para desplazarse a un espacio de producto no utilizado.



Pulse la tecla de flecha arriba para desplazarse a la letra X.

Nota: el punto decimal indica qué segmento de pantalla se introduce.



Pulse la tecla de flecha arriba para desplazarse al siguiente segmento de pantalla.



Pulse la tecla de flecha arriba para desplazarse a la letra X.



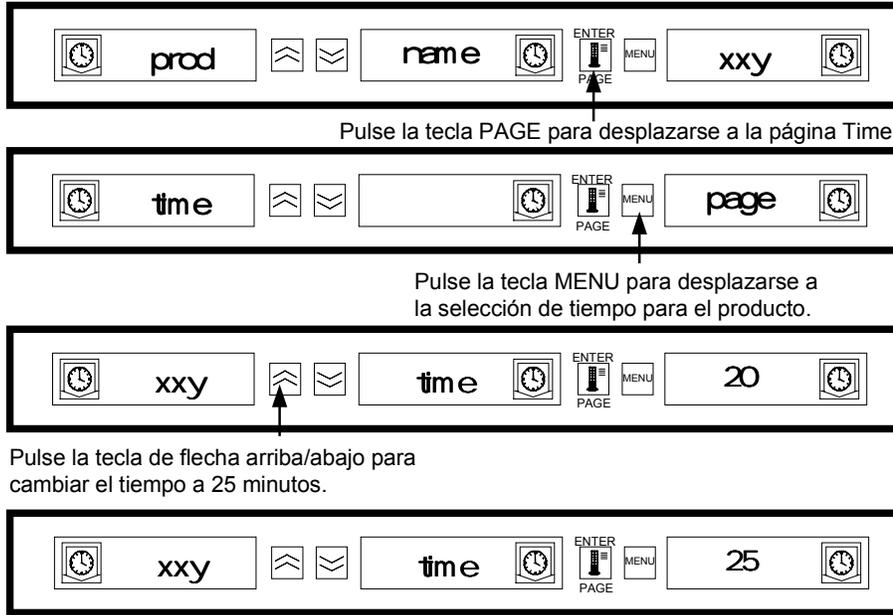
Pulse la tecla de flecha abajo para desplazarse al siguiente segmento de pantalla.



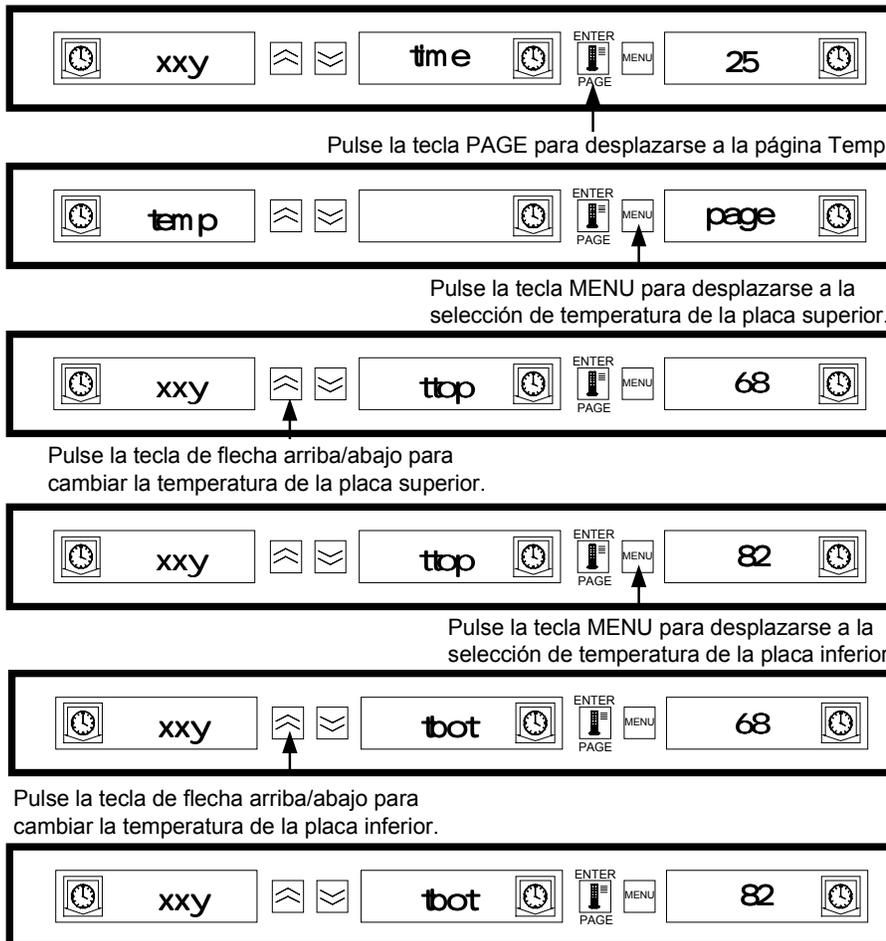
Pulse la tecla de flecha arriba para desplazarse a la letra Y.



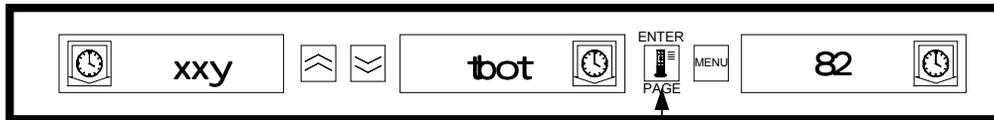
2.10.3 Introducción del tiempo de conservación del producto



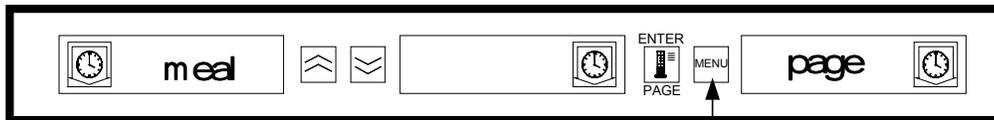
2.10.4 Introducción de la temperatura de conservación del producto



2.10.5 Introducción del uso de la comida



Pulse la tecla PAGE para desplazarse a la página Meal.



Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de productos.



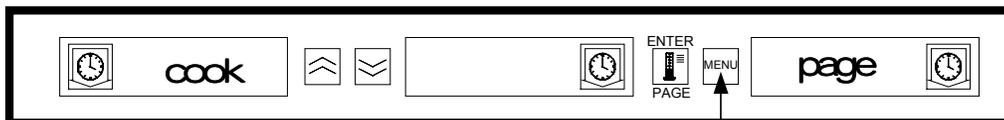
Pulse la tecla de flecha arriba/abajo para seleccionar BFST.



2.10.6 Introducción de un tiempo de preparación



Pulse la tecla PAGE para desplazarse a la página Cook.



Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de productos.



Pulse las teclas de flecha arriba/abajo para ajustar el tiempo de advertencia de preparación deseado.



Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos para salir del modo de programación y volver al funcionamiento normal.

2.11 Ajustes de pantalla

2.11.1 Cambio del tiempo en pantalla

La frecuencia con la que un temporizador activo muestra de forma alternativa la selección de producto y el tiempo de conservación puede ajustarse del siguiente modo:

- ☞ Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos
- ☞ Pulse la tecla PAGE para desplazarse hasta View Page (View Page)
- ☞ Pulse la tecla MENU para desplazarse a Security Lock (SECR LOCK)
- ☞ Pulse las teclas de flecha arriba y abajo para introducir el código de seguridad (2 4 7)
- ☞ Pulse la tecla MENU para desplazarse hasta Product Display Time (PROD TIME)
- ☞ Pulse las teclas de flecha arriba y abajo para cambiar el tiempo en pantalla del producto
- ☞ Pulse la tecla MENU para desplazarse hasta el tiempo en pantalla del temporizador (TIMR TIME)
- ☞ Pulse las teclas de flecha arriba y abajo para cambiar el tiempo en pantalla del temporizador
- ☞ Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos para volver al funcionamiento normal

2.11.2 Cambio de la intensidad en pantalla

El brillo de cada uno de los niveles de intensidad que se utilizan para el estado de producto puede ajustarse del siguiente modo:

- ☞ Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos
- ☞ Pulse la tecla PAGE para desplazarse hasta View Page (View Page)
- ☞ Pulse la tecla MENU para desplazarse a Security Lock (SECR LOCK)
- ☞ Pulse las teclas de flecha arriba y abajo para introducir el código de seguridad (2 4 7)
- ☞ Pulse la tecla MENU para desplazarse al nivel de intensidad en pantalla
- ☞ Pulse las teclas de flecha arriba y abajo para cambiar el nivel de intensidad
- ☞ Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos para volver al funcionamiento normal

2.11.3 Cambio de °C a °F

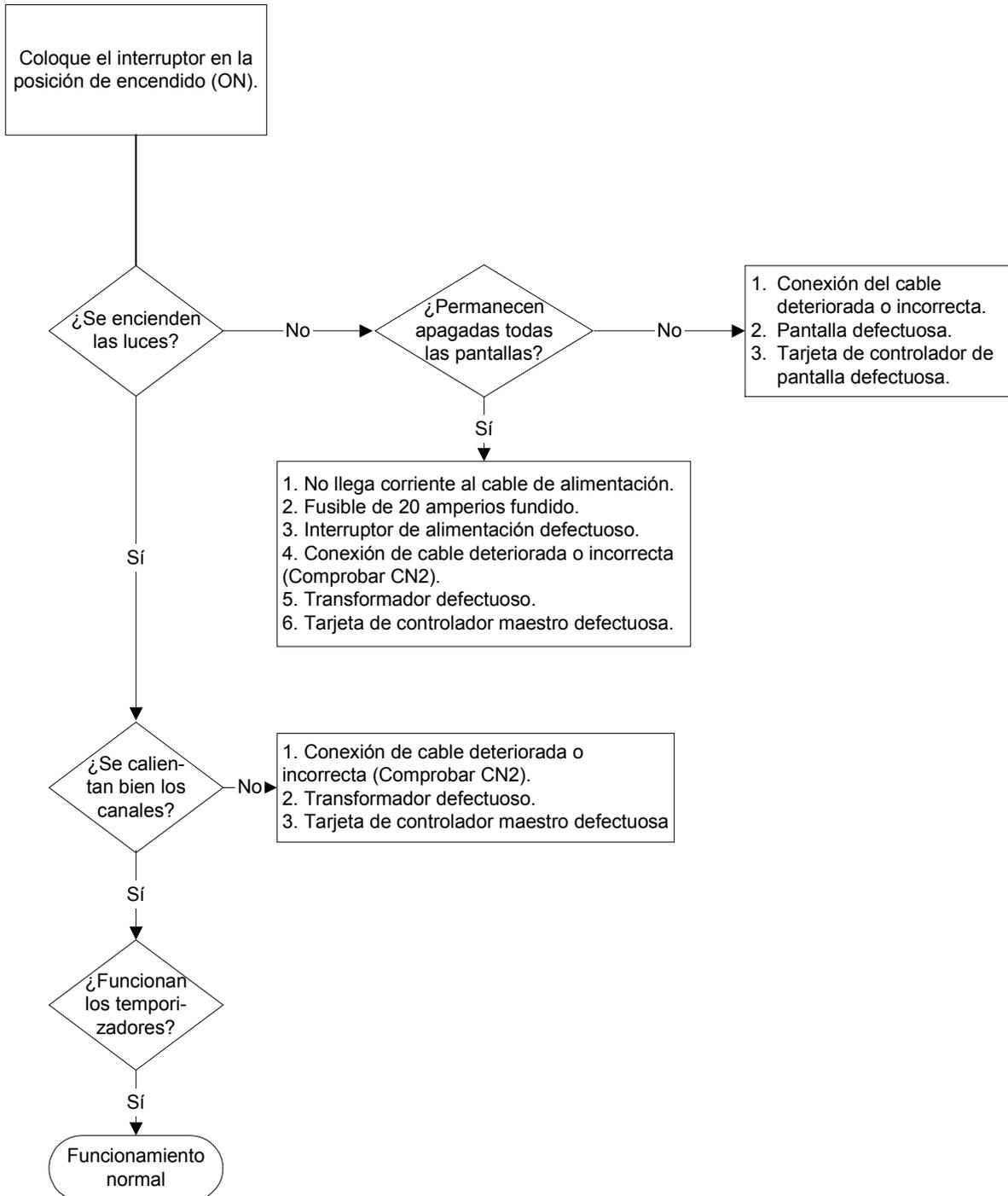
A continuación se indica el procedimiento para cambiar los mensajes de temperatura de °C a °F.

NOTA: es preciso introducir el código de servicio para configurar o modificar un tiempo de preparación.

- ☞ Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos
- ☞ Pulse la tecla PAGE para desplazarse a View Page (View Page)
- ☞ Pulse la tecla MENU para desplazarse a Security Lock (SECR LOCK)
- ☞ Pulse las teclas de flecha arriba y abajo para introducir el código de seguridad (2 4 7)
- ☞ Pulse la tecla MENU para desplazarse a las unidades en pantalla
- ☞ Pulse las teclas de flecha arriba y abajo para cambiar de °C a °F
- ☞ Mantenga pulsada la tecla MENU durante 5 segundos para volver al funcionamiento normal

VITRINA DE CONSERVACIÓN UNIVERSAL- MANUAL DEL OPERADOR CAPÍTULO 3: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

3.1 Guía para la resolución de problemas de la vitrina de conservación universal



VITRINA DE CONSERVACIÓN UNIVERSAL- MANUAL DEL OPERADOR APÉNDICE

Apéndice A: Ajustes predeterminados para los alimentos

| Alimento | Nombre en pantalla | Selección de comida | Punto fijado de temperatura | Tiempo (m) |
|--|--------------------|---------------------|--|------------|
| Salchichas | SAUS | BFST | Placa superior 85°C (185°F) Placa inferior 85°C (185°F) | 60 |
| Huevos a la plancha | ROUN | BFST | Placa superior 79°C (175°F) Placa inferior 79°C (175°F) | 20 |
| Tortillas | FOLD | BFST | Placa superior 79°C (175°F) Placa inferior 79°C (175°F) | 20 |
| Huevos revueltos | SCRA | BFST | Placa superior 79°C (175°F) Placa inferior 79°C (175°F) | 20 |
| Bacon | CBAC | BFST | Placa superior 79°C (175°F) Placa inferior 79°C (175°F) | 30 |
| Muffins | MUFF | BFST | Placa superior 79°C (175°F) Placa inferior 79°C (175°F) | 20 |
| Panecillos | BISC | BFST | Placa superior 79°C (175°F) Placa inferior 79°C (175°F) | 60 |
| Burritos | BURR | BFST | Placa superior 85°C (185°F) Placa inferior 85°C (185°F) | 30 |
| Hamburguesas normales | 10-1 | LNCH | Placa superior 93°C (200°F) Placa inferior 93°C (200°F) | 20 |
| Cuarto de libra y hamburguesas extra grandes | 4-1 | LNCH | Placa superior 93°C (200°F) Placa inferior 93°C (200°F) | 20 |
| Pollo a la parrilla | NUGG | LNCH | Placa superior 93°C (200°F) Placa inferior 93°C (200°F) | 60 |
| Pescado | FISH | LNCH | Placa superior 93°C (200°F) Placa inferior 93°C (200°F) | 30 |
| McPollo | McCK | LNCH | Placa superior 93°C (200°F) Placa inferior 93°C (200°F) | 30 |

Apéndice B: Limpieza y mantenimiento preventivo

Después de cada uso – Limpieza de las bandejas/bastidores

1. Retire todas las bandejas metálicas y de plástico. Coloque las bandejas en el fregadero para limpiarlas.
2. Limpie las bandejas lavándolas en una solución caliente de *superconcentrado multiuso McD (APSC) (HCS)* a través del dosificador del fregadero o mezcle 9 ml de *McD APSC (HCS)* por cada 3,8 litros de solución. Enjuague las bandejas con abundante agua caliente.
3. Higienice las bandejas sumergiéndolas en solución *higienizadora de fregadero McD (HCS)*, (un paquete por 38 litros de agua) o solución *higienizadora McD (HCS)* (cuatro paquetes por 38 litros de agua), durante al menos un minuto. Retire las bandejas de la solución higienizadora y deje que se sequen al aire.

Diaria – Limpieza de la vitrina

1. Al final de la jornada de trabajo, ponga la unidad en modo de limpieza (**consulte Modo de limpieza, Sección 2.6.2 en las páginas 2-9 — 2-10**).

Nota: no utilice higienizador de fregadero McD (HCS) para limpiar las superficies externas de la vitrina universal.

2. Deje que la unidad se enfríe hasta que aparezca el mensaje SAFE tO CLN. Utilice el cepillo para eliminar cualquier acumulación de suciedad de la superficie de los canales sacando las partículas por el extremo opuesto de la vitrina.

Nota: utilice únicamente el cepillo específico para limpiar vitrinas. Los cepillos metálicos, estropajos abrasivos o rasquetas metálicas dañarán de forma permanente la superficie de los canales de la vitrina.

Nota: no utilice ningún limpiador que no sea McD (APSC)(HCS). La utilización de otros compuestos podría dar como resultado el deterioro de los componentes de control.

3. Barra todas las partículas sueltas con el cepillo para sacarlas por el extremo opuesto de la vitrina.
4. Utilice una toallita higiénica limpia y húmeda y el cepillo para limpiar cada canal. Limpie la superficie superior e inferior de cada canal.
5. Limpie todas las superficies externas de la vitrina con una toallita higiénica limpia humedecida en *McD ASPC (HCS)*.
6. Apague la unidad.

Apéndice B: Limpieza y mantenimiento preventivo (continuación)

Semanal – Canales de la vitrina

Calibre las placas superior e inferior de los cuatro canales UHC realizando el siguiente procedimiento con los canales limpios, vacíos y a una temperatura de funcionamiento durante al menos 30 minutos.

1. Pulse la tecla de temperatura (**consulte Información sobre la temperatura del canal en la página 2-11**) para asegurarse de que el valor fijado de temperatura se ha alcanzado de forma uniforme durante el periodo mínimo de 30 minutos.
2. Deslice el sensor Atkins en un canal con el sensor hacia arriba para medir la placa superior o hacia abajo para medir la placa inferior. Mueva el sensor hasta el centro de la placa. Para obtener una lectura precisa, el sensor debe estar a $\pm 2,5$ cm del centro de la placa.
3. Deje transcurrir tres minutos para que el sensor se estabilice.
4. Lea la temperatura en el pirómetro. Esta temperatura debería estar en un rango de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ de la lectura de temperatura de la UHC. Pulse la tecla de temperatura una vez para obtener la lectura de la placa superior del canal dentro de una tolerancia de $\pm 3^{\circ}\text{C}$, compruebe la siguiente placa/canal. Si la lectura está fuera de los límites, realice el siguiente procedimiento:
 - Entre en el modo de programación pulsando la tecla Menu durante al menos cinco segundos. Pulse la tecla page hasta que aparezca View_____PAGE en la pantalla del controlador de canal.
 - Pulse la tecla Menu hasta que aparezca SECR LOCK _ _ _ . Introduzca el código de servicio (2 4 7) con las teclas de flecha arriba y flecha abajo.
 - Pulse la tecla Page para ver el canal que hay que modificar (para el canal 1, la pantalla mostrará SLOT____1.)
 - Pulse la tecla Menu hasta llegar a la placa superior o inferior que precisa corrección (para la placa superior, la pantalla debería mostrar TOP OFST O.)
 - Pulse la tecla de flecha arriba o flecha abajo para incrementar o reducir la temperatura en 1°C cada vez hasta conseguir la desviación correcta. Ejemplo: si el RTD mide 65°C (150°F) y la lectura da 68°C (155°F), introduzca $+3^{\circ}\text{C}$ ($+5^{\circ}\text{F}$) para conseguir la desviación. Si usted mide 63°C (145°F) y el RTD mide 66°C (150°F), introduzca -3°C (-5°F) para conseguir la desviación.

Anualmente – Limpieza de los ventiladores de extracción de aire

PRECAUCIÓN

Si no se desconecta el enchufe de la toma de corriente de pared, se podrían producir lesiones graves e incluso la muerte. El interruptor de alimentación de la vitrina NO desconecta toda la alimentación eléctrica que llega a la vitrina. Se debería recurrir a personal técnico cualificado para llevar a cabo esta tarea.

Anualmente – Limpieza de los ventiladores de extracción de aire (continuación)

PRECAUCIÓN

Maneje con cuidado la vitrina. Como su peso supera los 90 kg, cualquier tarea que implique su manipulación o desplazamiento debe ser realizada por un mínimo de dos personas.

1. Al final de la jornada laboral, coloque la unidad en CLEAN MODE (consulte Modo de limpieza en las páginas 2-9— 2-10).
2. Realice todas las tareas de mantenimiento diarias.
3. Desconecte la alimentación en la fuente de alimentación antes de iniciar el mantenimiento anual. Consulte la precaución anterior.
4. Con un destornillador Phillips, quite los dos tornillos de cada panel lateral y consérvelos.
5. Quite los paneles laterales de la unidad.
6. Para acceder a los ventiladores de extracción de aire:
 - a. Si la vitrina es una unidad independiente o la unidad superior de varias apiladas, utilice un destornillador de 5/16" para quitar los cuatro tornillos que sujetan la parte superior de la vitrina. Pase al paso 10.
 - b. Si la vitrina es la unidad inferior, utilice un destornillador de 5/16" y retire los cuatro tornillos que sujetan el soporte del equipo. Los tornillos están situados en los laterales de la unidad, cerca de las esquinas superiores del panel interior.
7. Utilice una llave para tuercas de 5/16" para retirar los dos tornillos de cabeza hexagonal #10-32 de cada lateral de la placa de borde frontal.
8. Tire de la placa frontal para sacarla. No es necesario desconectar el cableado de conmutación.
9. Retire el cableado y el soporte del cableado según sea preciso para dejar libre el estante. Marque cada cable para identificarlo y facilitar así el montaje. Sujete el borde del estante y tire de él hasta que se encaje en los topes. Coloque la placa de borde encima del estante.
10. Limpie las paletas de los ventiladores con un paño limpio humedecido con *McD ASPC (HCS)*. No toque las conexiones eléctricas con el paño. Este procedimiento garantiza el correcto funcionamiento de los ventiladores.
11. Invierta los pasos para volver a montar la unidad.

Apéndice C: S.O.C. para la vitrina de conservación universal (UHC)

El procedimiento para la vitrina cuando se utiliza para **PRODUCTOS FRITOS** es similar a nuestro procedimiento actual. La única diferencia es que los fritos se colocan en un rejilla metálica que va en una bandeja para migas colocada en el canal prediseñado de la vitrina. Estas bandejas no necesitan revestimiento protector.

El procedimiento para la vitrina universal cuando se utiliza para **PRODUCTOS A LA PARRILLA** es similar también a nuestro procedimiento actual con las siguientes excepciones:

- No debe escurrirse el producto al sacarlo de la parrilla.
- Hay que utilizar un revestimiento protector de bandeja para todos los productos a la parrilla.
- El producto se apila cuando se coloca en la bandeja adecuada. Las hamburguesas de salchicha y hamburguesas 10-1 se pueden apilar hasta una altura de seis. Los huevos (excepto los revueltos), el pollo a la parrilla y las hamburguesas 4-1 se pueden apilar hasta una altura de tres (**consulte el Apéndice F, página A-7**).

El procedimiento para la vitrina universal cuando se utiliza para **PANECILLOS** es el siguiente:

- Después de sacar los panecillos del horno, retire el envoltorio y abra la caja de cartón.
- Coloque un revestimiento en la bandeja y deslice los panecillos sobre él. Las bandejas para panecillos tienen una capacidad de hasta 30 panecillos congelados, 20 panecillos especiales o 20 muffins.

Apéndice D: Diagramas de producción

| Fines de semana | Menú habitual | | | | | |
|------------------------------------|---------------|----------|-----------|--------|-----------|-----------|
| Tamaño de bandeja recomendado/pila | 9/3 | 6/3 | 8/3 | 1/1 | 8/1 | 8/1 |
| Volumen extra alto | 18/6 | 12/3 | 15/3 | 1/1 | 10/1 | 14/1 |
| Unidades | Bandejas | Bandejas | nº piezas | Bolsas | nº piezas | nº piezas |
| Periodo de tiempo | 10:1 | 4:1 | GRCK | NUGG | McCk | Pescado |

| Fines de semana | Menú de desayuno | | | | | | | |
|------------------------------------|------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Tamaño de bandeja recomendado/pila | 30/1 | 12/3 | 6/3 | 6/1 | 6/3 | 15/3 | 5/1 | 9/1 |
| Volumen extra alto | 30/1 | 24/6 | 18/3 | 6/1 | 18/3 | 30/3 | 20/1 | 9/1 |
| Unidades | Bandejas | Bandejas | Bandejas | Bandejas | Bandejas | Bandejas | Bandejas | Bandejas |
| Periodo de tiempo | BISC | SAUS | FOLD | SCRA | ROUN | CBAC | MUFF | BURR |

Apéndice E: Guía de referencia rápida para la UHC

1. Ir al modo de programación

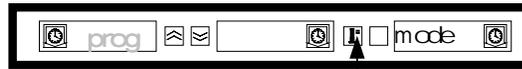


Mantenga pulsada la tecla MENU durante un mínimo de cinco segundos.



RESULTADO: entra en MODO de programación

2. Selección del canal



Pulse la tecla PAGE para seleccionar el canal.



RESULTADO



Siga pulsando la tecla PAGE para seleccionar el siguiente canal.

3. Selección de la comida y la posición de la bandeja



Pulse la tecla MENU para seleccionar la comida (desayuno o almuerzo) y la posición de la bandeja.



RESULTADO



Siga pulsando la tecla MENU para seleccionar la comida deseada.



4. Selección del producto



Pulse las teclas de flecha arriba/abajo para seleccionar el producto.



RESULTADO



5. Ir a la siguiente posición de bandeja



Pulse la tecla MENU para pasar a la siguiente posición de bandeja.

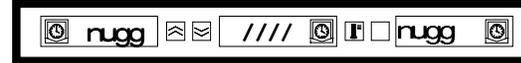


RESULTADO

6. Salir del modo de programación



Mantenga pulsada la tecla MENU durante un mínimo de cinco segundos.



RESULTADO: sale del modo de programación.

Si se selecciona NONE, la pantalla mostrará //// en el modo de funcionamiento normal.

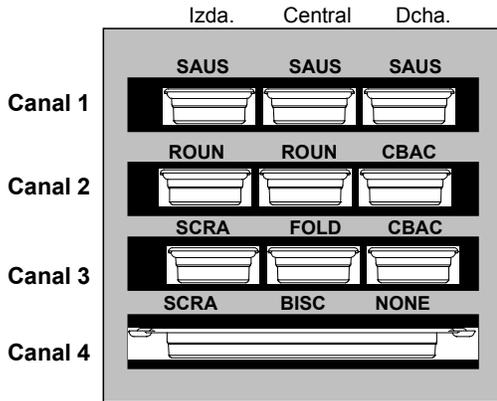
Nota: el producto seleccionado para la posición de bandeja más a la izquierda determina la temperatura de conservación de todo el canal (las tres posiciones de bandeja). Si no se puede seleccionar un producto para las bandejas central o derecha, la temperatura de conservación es incompatible con la temperatura de la bandeja izquierda. Normalmente los productos rebozados y a la parrilla se fijan a 68°C y los productos fritos a 93°C.

Apéndice F: Disposiciones apiladas y configuraciones más normales de la UHC

Configuraciones normales

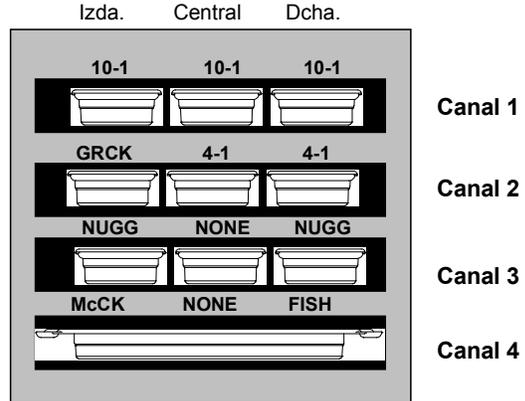
Disposición desayuno

Ajustes predeterminados



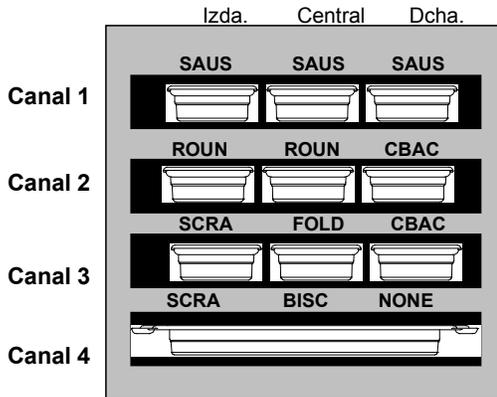
Disposición almuerzo

Ajustes predeterminados

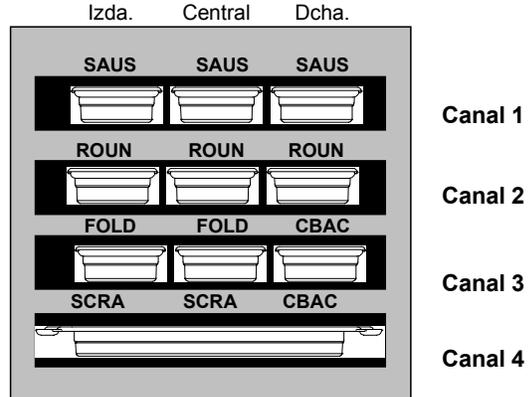


Disposición normal para desayuno

Vitrina izquierda*

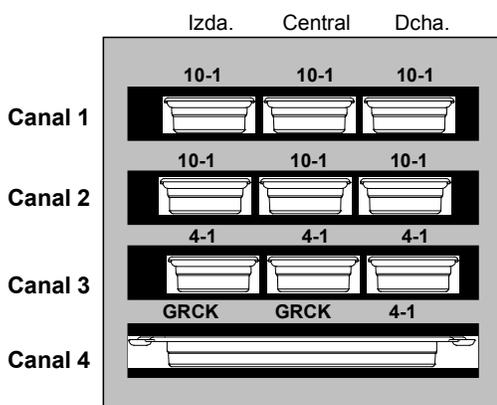


Vitrina derecha

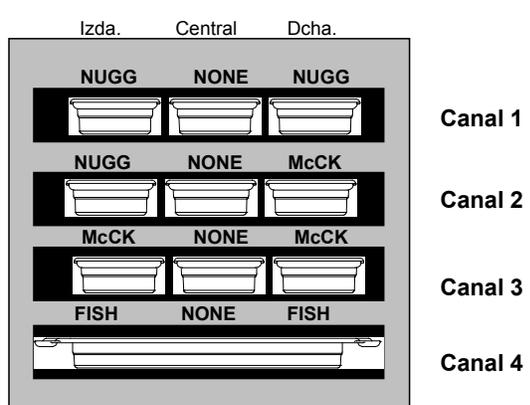


Disposición normal para almuerzo

Vitrina izquierda*



Vitrina derecha



*Nota: en este ejemplo, los panecillos (BISC) y muffins (MUFF) ocupan las tres posiciones de bandeja de un canal, por lo que la bandeja del medio debería ajustarse al producto (BISC or MUFF) y las posiciones de bandeja izquierda y derecha deberían ajustarse como NONE. Si una posición de bandeja no tiene producto, seleccione NONE.

Apéndice F: Disposiciones apiladas y configuraciones más normales de la UHC (continuación)

Disposiciones apiladas

Hamburguesas de carne 10-1

Pila recomendada - Volumen normal 9/3



Pila recomendada - Volumen extra alto 18/6

