

BENUTZERHANDBUCH UNIVERSAL HOLDING CABINET (UHC)



HERGESTELLT DURCH



P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA
71135-1000
PHONE 1-318-865-1711
1-800-24 FRYER



Kapitel I: Einführung	1-1
Kapitel II: Betriebsanleitung	2-1
Anschalten des Gerätes	2-1
Betriebsübersicht	2-1
Bedienmodus	2-3
Betrieb der Zeitgeber	2-4
Die Cook More-Aufforderung	2-6
Wechseln zwischen den Modi Breakfast, Lunch, Clean und Slot Off	2-7
Anzeigen von Einschubtemperaturinformationen (Taste Temperatur)	2-11
Temperaturwarnmeldungen	2-12
Produktauswahl (für die einzelnen Einschübe)	2-15
Programmmodus	2-15
Seitenauswahl	2-16
Auswahl der Essenszeit und Tablettposition	2-17
Produktauswahl	2-18
Beenden des Programmmodus	2-18
Ändern der Produktauswahl (Beispiel)	2-19
Eingeben und Bearbeiten von Produktinformationen	2-20
Eingeben des Kennworts	2-20
Eingeben eines Produktnamens	2-21
Eingeben der Produktaufbewahrungszeit	2-22
Eingeben der Produktaufbewahrungszeit	2-22
Eingeben der zu verwendenden Essenszeit	2-23
Eingeben der Kochzeit	2-23
Anpassungen des Displays	2-24
Ändern der Display-Zeit	2-24
Ändern der Display-Intensität	2-24
Ändern von °C zu °F	2-24
Kapitel III: Fehlerbehandlung	3-1
Anhang	A-1
Anhang A: Standardeinstellungen der Lebensmittelpositionen	A-1
Anhang B: Reinigung und präventive Wartung	A-2
Anhang C: S.O.C. für das Universal Holding Cabinet (UHC)	A-5
Anhang D: Produktionstabelle	A-5
Anhang E: Kurzreferenz	A-6
Anhang F: Typische Setups/Gestapelte Arrangements	A-7

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
PHONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135

PRINTED IN THE UNITED STATES

SERVICE HOTLINE 1-318-865-1711

* 8195843 *

10-2000

DIESES SERVICEHANDBUCH ERSETZT ALLE FRÜHEREN AUSGABEN DES UHC-BENUTZERHANDBUCHS (NUR CE).

⚠ ACHTUNG

Der sichere und zufrieden stellende Betrieb Ihrer Ausrüstung hängt von einer ordnungsgemäßen Installation ab.

Die Installation muss den lokalen Bestimmungen entsprechen. Sollten solche Bestimmungen nicht zur Verfügung stehen, muss die Installation der letzten Ausgabe Ihrer nationalen elektrischen Richtlinien entsprechen; d.h. dem National Electrical Code, NFPA 70 (USA); dem Canadian Electrical Code Part 1, CSA-C22.1 oder den European Community Standards (CE).

⚠ ACHTUNG

Dieses Gerät ist nur für den Innenbetrieb konzipiert.
ES EIGNET SICH NICHT FÜR DEN BETRIEB IM FREIEN.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie zur Reinigung dieser Ausrüstung auf keinen Fall einen Wasserstrahl. Sie würden die Ausrüstung zerstören und sämtliche Gewährleistungsansprüche verlieren.

⚠ ACHTUNG

Vermeiden Sie die Verwendung und Lagerung von Gasen und anderen brennbaren Stoffen (Dämpfe und Flüssigkeiten) in der Nähe dieses oder anderer Kochgeräte.

⚠ WARNUNG

Die fehlerhafte/unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung, Bedienung oder Wartung kann zu Gerätebeschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitungen gründlich, bevor Sie die Ausrüstung installieren, betreiben oder bedienen.

⚠ ACHTUNG

Vermeiden Sie den Kontakt mit den aufgeheizten Oberflächen, wenn Sie das Universal Holding Cabinet einrichten, betreiben oder reinigen.

Hazard Communication Standard, (HCS) – Die in diesem Handbuch beschriebenen Arbeitsgänge beinhalten die Verwendung chemischer Produkte. Diese chemischen Produkte werden im Textteil der beschriebenen Arbeitsgänge kursiv gedruckt, gefolgt von der Abkürzung (HCS). Weitere Informationen finden Sie im Hazard Communication Standard (HCS)-Handbuch in den Seiten für die entsprechende Material Sicherheit (MSDS - Material Safety Data Sheet(s)).

UNIVERSAL HOLDING CABINET- BENUTZERHANDBUCH

KAPITEL 1: EINFÜHRUNG

1.1 Universal Holding Cabinet (Universelles Aufbewahrungskabinett)

Das Frymaster Universal Holding Cabinet (UHC - universelles Aufbewahrungskabinett) wurde exklusiv für McDonalds entwickelt und hergestellt. Es handelt sich um ein Gerät für die kurzfristige Aufbewahrung einer umfangreichen Palette gekochter Produkte, um deren Frische beizubehalten. Das UHC entspricht den McDonalds-Standards für Sicherheit, Effizienz und Sauberkeit.

1.2 Gewährleistung

- A. Frymaster L.L.C. bietet dem ursprünglichen Käufer die folgende beschränkte Gewährleistung nur für diese Ausrüstung und entsprechende Ersatzteile:

1.2.1 Gewährleistungen - Universal Holding Cabinet

- A. Frymaster L.L.C. gewährt Garantie für alle Komponenten auf Material- und Herstellungsdefekte für einen Zeitraum von zwei Jahren.
- B. Diese zweijährige Garantie bezieht sich auf alle Teile ab dem Zeitpunkt der Installation des Kabinetts. Davon ausgenommen sind Sicherungen.
- C. Sollten innerhalb des ersten Jahres nach dem Installationsdatum Defekte an der Ausrüstung auftreten (Sicherungen ausgenommen), übernimmt Welbilt die tatsächlichen Arbeitskosten für den Austausch des Teils sowie eine Anfahrtspauschale von bis zu 160 km (bzw. jeweils 80 km für die An- und Abfahrt).

1.2.2 Teilerücklieferung

- A. Alle defekten unter Garantie stehenden Teile müssen innerhalb von 60 Tagen an ein autorisiertes Frymaster Factory Service Center (FASC) zurückgeliefert werden, damit der Garantieanspruch erhalten bleibt. Nach Ablauf von 60 Tagen verfällt der Garantieanspruch.

1.2.3 Gewährleistungsausschlüsse

- Diese Garantie gilt nicht für Ausrüstungskomponenten, die durch fehlerhafte Bedienung, Missbrauch, Änderungen oder Unfälle folgender Art beschädigt werden:
- Unsachgemäße oder durch nicht berechnigte Personen vorgenommene Reparaturen;
- Fehlerhafte Umsetzung der Installationsanweisung und/oder versäumte planmäßige Wartungsarbeiten, wie Sie in Ihren MRC-Karten vorgeschrieben sind.
- Unsachgemäße, fehlerhafte Wartung;
- Lieferschäden;
- Unsachgemäße Verwendung;
- Entfernung, Änderung oder Vernichtung des Leistungsschildes;

1.2.3 Gewährleistungsausschlüsse (Fortsetzung)

Von dieser Gewährleistung sind weiterhin ausgeschlossen:

- Transporte oder Anfahrten von über 160 km (bzw. jeweils 80 km für An- und Abfahrt) oder Anfahrtszeiten von über zwei Stunden;
- Überstunden- oder Feiertagszuschläge;
- Folgeschäden (die Reparatur- oder Austauschkosten für andere beschädigte Komponenten), Zeit-, Gewinn- oder Einsatzverluste und andere zufällige Beschädigungen.

Aus dem vorliegenden Dokument sind keine weiter reichenden Garantieansprüche abzuleiten.

Die oben genannten Ausführungen gelten auch als internationale Gewährleistung, nur dass der Kunde hier die Kosten für Fracht und Zoll trägt.

INFORMATIONEN ZU TEILEBESTELLUNG UND SERVICE

Teilebestellungen können Sie direkt an Ihr lokales Frymaster Factory Authorized Service Center (FASC) bzw. Ihren Händler richten. Im Lieferumfang des Kabinetts ist eine Liste mit Frymaster FASC/Händlern enthalten. Sollte Ihnen diese Liste nicht zur Verfügung stehen, wenden Sie sich an die WELBILT GMBH, FASC, Auf der Weih 11, 35745 Herborn unter der Nummer (49)-2772-58050.

Beachten Sie bitte, dass Sie Bestellungen von Draht-/Plastiktablets, Stapelvorrichtungen, Frachtkörben und Laufrollen an Ihren lokalen Küchenausstatter richten müssen. Dieses Zubehör wird nicht von Frymaster angeboten.

Zur beschleunigten Abwicklung Ihrer Bestellung sind folgende Informationen erforderlich:

Modellnummer _____
Seriennummer _____
Spannung _____
Teilenummer _____
Benötigte Menge _____

Für Serviceanfragen wenden Sie sich bitte an Ihr lokales FASC bzw. an Ihren Händler. Serviceinformationen erhalten Sie durch einen Anruf bei der Frymaster-Kundendienstabteilung. Zur schnellen und effizienten Bearbeitung Ihrer Serviceanfrage stellen Sie bitte folgende Informationen bereit:

Modellnummer _____
Seriennummer _____
Problembeschreibung _____

Stellen Sie zudem alle weiteren Informationen bereit, die bei der Behebung Ihres Serviceproblems von Nutzen sein können.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR DIE ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

1.3 Produkttablets

Es stehen drei Größen für die Produkttablets zur Verfügung. In **Anhang A** und **Anhang C** finden Sie Informationen zu spezifischen Produktvolumen und empfohlenen Aufbewahrungsgrößen und -zeiten. Verwenden Sie das speziell entwickelte Tablett für das spezifische Produkt wie nachfolgend beschrieben:

- A. **Plastiktablett 1/3-Größe** – Dient zur Aufbewahrung von gegrillten Fleisch- und Eierprodukten (Hamburgerscheiben, Eier, Würstchen, Schinken usw.). Bei der Aufbewahrung von gegrillten Produkten müssen Sie zwei wichtige Aspekte beachten:
- Die Produkte sollten beim Abnehmen vom Grill nicht abgetropft werden.
 - Beim Platzieren in das korrekte Tablett wird das Produkt gestapelt. 10-1- und Wurst-/Fleischscheiben können in einer Stapelhöhe von maximal sechs Produkten aufbewahrt werden. Eier (Rührei ausgenommen), gegrilltes Hähnchen und 4-1-Fleischscheiben können in einer Stapelhöhe von maximal drei Produkten aufbewahrt werden.
- B. **Drahttablett ½-Größe** – Dient zur Aufbewahrung frittierte Produkte (McNuggets, McChicken, Fischmäc etc.). Bei der Aufbewahrung von frittierten Produkten müssen Sie folgende Aspekte beachten:
- Frittierte Produkte müssen auf einem Drahtgitter abgelegt werden. Das Gitter sollte auf einem Krümelauffangtablett aufliegen. Für diese Tablets sind keine Tabletttrennschienen erforderlich.
- C. **Plastiktablett volle Größe** – Dient zur Aufnahme gebackener Produkte (Donuts, Muffins usw.). Bei der Aufbewahrung gebackener Produkte müssen folgende Aspekte beachtet werden:
- Wenn die Backwaren aus dem Ofen genommen werden, entfernen Sie das Umschlagpapier und öffnen Sie die Pappschachtel.
 - Setzen Sie eine Tabletttrennschiene in das Tablett, und schieben Sie die Backwaren auf diese Schiene. Backwarentablets können bis zu 30 gefrorene Backwaren, 20 ausgebackene Backwaren oder 20 Muffins aufnehmen.

Wichtige Tipps zum Betrieb

Wenn Sie ein Tablett in das Kabinett schieben, stellen Sie sicher, dass die Einschubkante am Tablettgriff mit der Kante des Einschubs abschließt.

Sondern Sie gebrochene oder beschädigte Tablets aus.

Wenn Sie einem Tablett Portionen entnehmen, ziehen Sie das Tablett nur so weit wie nötig heraus. Schieben Sie das Tablett danach schnell wieder ordnungsgemäß zurück.

1.4 Installieren der Grillklammer

Die Grillklammer befindet sich in dem mitgelieferten Zubehörpaket und dient zum Halten des 1/3-großen Grilltablets. Sie wird am Grill befestigt, um das Umlagern der Produkte vom Grill in das UHC zu beschleunigen und sicherer zu gestalten.

- Positionieren Sie den vorderen Teil der Grillklammer unter der Lippe des Grills.
- Neigen Sie die Rückseite der Klammer, bis die Rille auf der Grilleiste ruht. Die Grillklammer sollte fest auf der Vorderseite des Grills sitzen. Wenn die Klammer nicht richtig sitzt, lösen Sie einfach die vier Muttern auf der Unterseite, und schieben Sie die Klammer nach Bedarf hin und her, bis sie fest auf der Leiste sitzt. Ziehen Sie die Muttern an, wenn die Klammer korrekt ausgerichtet ist.



Die Grillklammer wird am Grill befestigt und hält gegrillte Produkte in einem Tablett und erleichtert so das Umlagern in das Kabinett

1.5 Installation von 4-Zoll-Füßen

ACHTUNG

Gehen Sie bei der Behandlung des Kabinetts oder beim Legen/Aufheben auf den/vom Boden zur Installation der Füße mit Vorsicht vor. Das Manövrieren des Kabinetts sollte mit mindestens zwei Personen vorgenommen werden.

- A. Legen Sie das Universal Holding Cabinet vorsichtig auf die rechte Seite (bestimmen Sie die Richtung aus einer Position, in der Sie die Vorderseite des Gerätes sehen), um am Sockel des Kabinetts arbeiten zu können.
- B. Montieren Sie die Fußstulpen unter dem Sockel mit den bereitgestellten 16- $\frac{1}{4}$ "-20 x $\frac{1}{2}$ " langen Schrauben und Unterlegscheiben.
- C. Schrauben Sie den Füße fest in die montierten Fußstulpen.
- D. Stellen Sie das UHC aufrecht, so dass das Gerät auf seinen Füßen steht. Führen Sie Schritt 2, *Anschalten des Gerätes*, durch.

WENN DAS UHC ALS TISCHGERÄT INSTALLIERT IST, STELLEN SIE SICHER, DASS DER BEREICH, AN DEM SICH UHC-SOCKEL UND TISCHOBERKANTE TREFFEN, MIT EINER LEBENSMITTELTAUGLICHEN DICHTMASSE ABGEDICHTET IST.

UNIVERSAL HOLDING CABINET- BENUTZERHANDBUCH

KAPITEL 2: BETRIEBSANLEITUNG

2.1 Anschalten des Gerätes

ALLE ELEKTRISCH BETRIEBENEN GERÄTE MÜSSEN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN LOKALEN BESTIMMUNGEN GEERDET WERDEN. STEHEN DIESE LOKALEN BESTIMMUNGEN NICHT ZUR VERFÜGUNG MUSS DIE ERDUNG DEM NATIONALEN ELEKTRISCHEN CODE ANSI/NFPA NO. 70-1990 ENTSPRECHEN.

A. Elektrische Anforderungen:

- Spannung – 208/240 V (Wechselstrom)
- 2620 Watt bei 208V – 3420 Watt bei 240V
- Frequenz – 50/60 Hertz
- Einphasig
- 20 A Absicherung

DIESES GERÄT IST MIT EINEM DREIPOLIGEN ERDUNGSTECKER AUSGERÜSTET, DER ALS SCHUTZ GEGEN EINEN ELEKTRISCHEN SCHLAG DIENT. DER STECKER MUSS MIT EINER ORDNUNGSGEMÄß GEERDETEN DREIPOLIGEN ANSCHLUSSBUCHSE VERBUNDEN WERDEN. ENTFERNEN SIE AUF KEINEN FALL DEN ERDUNGSPOL VON DIESEM STECKER.

B. Schließen Sie das Universal Holding Cabinet an die Stromquelle an.

C. Stellen Sie den Stromschalter auf die Position ON (AN). Nach der Aktivierung des Stromschalters leuchten sämtliche Steuer-Displays etwa zwei Sekunden in grüner Farbe auf.

D. Überwachen Sie die Temperatur der Einschübe. Es sollte etwa 15 Minuten dauern, bis sich der (die) Einschub (Einschübe) von der Umgebungstemperatur (Raumtemperatur) auf einen vorbestimmten Temperaturpunkt von 68°C (155°F) aufgeheizt hat (haben). Es sollte etwa 25 Minuten dauern, bis ein vordefinierter Temperaturpunkt von 93°C (200°F) erreicht ist. Wenn dieser vordefinierte Temperaturpunkt nicht konsistent innerhalb dieser Grenzen erreicht wird, sollten Sie sich zu Reparaturzwecken an Ihr lokales Factory Authorized Service Center wenden.

2.2 Betriebsübersicht

Das Universal Holding Cabinet (UHC) bietet entweder vier Einschübe, die bis zu drei Produkttablets aufnehmen können, oder aber zwei Einschübe mit einer Aufnahmekapazität von bis zu drei Tablets. Jeder Einschub verfügt über eine Steuereinheit, die die Aufbewahrungszeit und die Produktauswahl für die einzelnen Tablettpositionen anzeigt.

2.2.1 Universal Holding Cabinet (UHC)

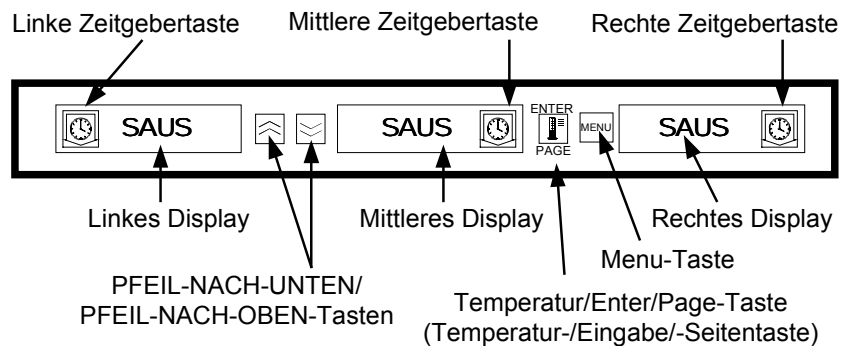
Der Bediener des Gerätes gibt die Informationen über das Display und das Tastenfeld (unten gezeigt) ein. Für jede Produktauswahl ist ein vordefinierter Temperaturpunkt und eine Aufbewahrungszeit festgelegt. Die verschiedenen Produktzeitgeber laufen unabhängig voneinander. **Die Temperatur der Einschübe wird über den vordefinierten Temperaturpunkt des äußerst linken Produkteintrags in den einzelnen Einschüben gesteuert. Die Richtung wird aus der Sicht auf die Vorderseite des Kabinetts bestimmt. Produktauswahlen, deren Aufbewahrungstemperatur sich von der der äußerst linken Produktauswahl unterscheidet, können nicht in die Konfiguration dieses Einschubs eingetragen werden.**

Die meisten UHCs verfügen über ein Display auf der Vorder- und der Rückseite für jeden Einschub. Sämtliche Betriebsmodi können über beide Displays ausgewählt werden. Programmänderungen können nur über das Display auf der Vorderseite vorgenommen werden. Ein **SPOD (Special Point of Distribution)**-Kabinett verfügt nur über eine Steuereinheit auf der Vorderseite der einzelnen Einschübe.

UHC-Stuereinheit (Vorderes Display und Tastenfeld)

Timertasten (links, Mitte und rechts) starten und beenden den Zeitgeber, der den einzelnen Tablettpositionen zugeordnet ist. Die Timertasten schalten zudem akustische Alarmsignale aus.

Displays (links, Mitte und rechts) zeigen Produktauswahl und Aufbewahrungszeit an, die den einzelnen Tablettpositionen zugeordnet sind. Im Programmmodus bieten die Displays außerdem Programmierungsinformationen.

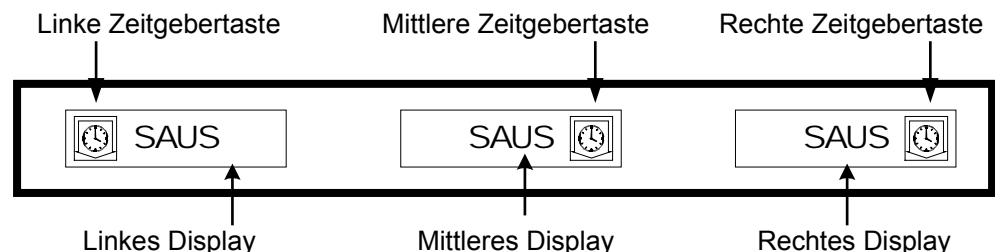


Die Taste **MENU** dient zum Wechsel zwischen Essenszeiten (Frühstück zu Mittagessen), zur Auswahl des Betriebs im Reinigungsmodus und zum An- und Ausschalten einzelner Einschübe. Die Taste MENU bietet auch Zugriff auf den Programmmodus.

Die Taste **TEMPERATURE/ENTER/PAGE** (Temperatur/Eingabe/Seite) bietet drei Funktionen. 1) Anzeige von Informationen zur Einschubtemperatur; 2) Eingabe von Betriebsänderungen; 3) Auswahl von Seitenparametern im Programmmodus.

Die **Pfeil-Nach-Unten-** bzw. **Pfeil-Nach-Oben-**Tasten dienen zur Erhöhung/Verminderung von Variablen oder zur Änderung der Auswahl.

UHC-Stuereinheit (Hinteres Display und Tastenfeld, nur beim traditionellen UHC)



2.3 Bedienermodus

Der **Bedienermodus** ist der normale Betriebsmodus der Steuereinheit, wenn sämtliche Einschübe die korrekte Temperatur aufweisen und keine Alarm-/Warnbedingung vorherrscht. Es werden Produktinformationen und Aufbewahrungszeit angezeigt.

2.3.1 Anzeige von Produktinformationen

In Bedienermodus zeigt das Einschub-Display folgende Informationen an:

1. Die Produktauswahl für eine Tablettposition.
2. Die für aktive Zeitgeber verbleibende Aufbewahrungszeit (in Minuten).

Im Wechsel zeigt ein aktiver Zeitgeber die Produktauswahl und die verbleibende Zeit an. Nicht aktive Zeitgeber zeigen nur die Produktauswahl an.

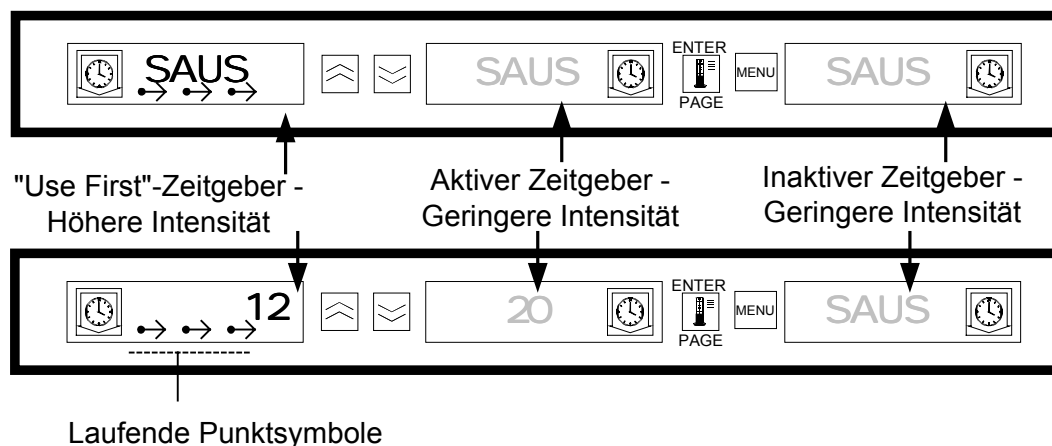
2.3.2 Produktinformationen und das Display Use First (Zuerst zu verwenden)

Im Bedienermodus wird der Status der Produktauswahl und der Aufbewahrungszeit durch eine Änderung der Display-Intensität angezeigt.

Das Display „Use First“ zeigt das Produkt mit der geringsten verbleibenden Aufbewahrungszeit an. Zur Anzeige des Produktstatus stehen zwei Stufen der Display-Intensität zur Verfügung.

1. **Eine hellere Stufe der Display-Intensität und laufende Punktsymbole** kennzeichnen die „zuerst zu verwendende (use first)“ Produktauswahl.
2. **Eine niedrigere Stufe der Display-Intensität** kennzeichnet:
 - a. Einen aktiven Zeitgeber, der nicht der Produktauswahl mit der geringsten verbleibenden Aufbewahrungszeit zugeordnet ist.
 - b. Einen nicht aktiven Zeitgeber, bei dem nur die Produktauswahl angezeigt wird.

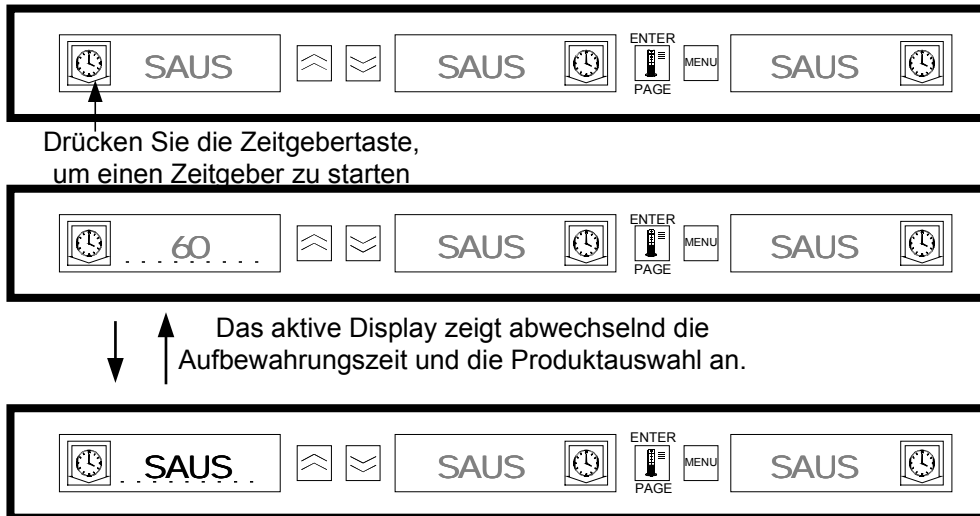
Indikatoren für den Zeitgeberstatus



2.4 Betrieb der Zeitgeber

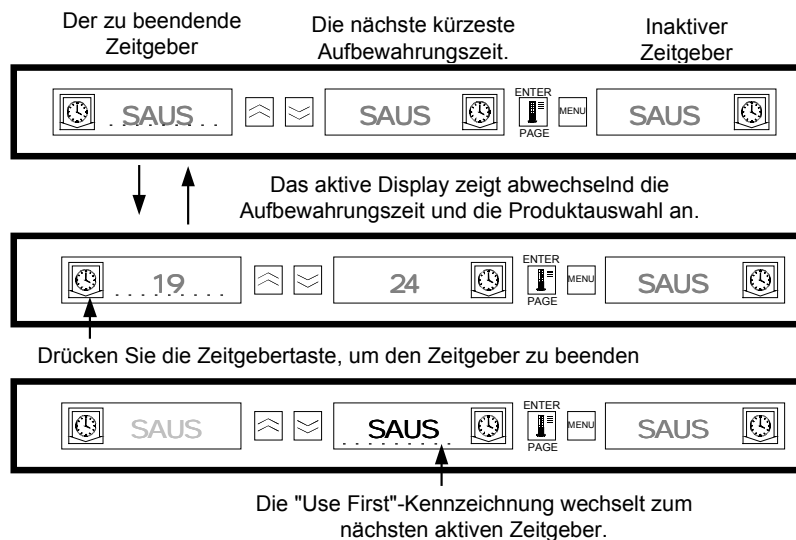
2.4.1 Starten eines Zeitgebers

Drücken Sie die Zeitgebertaste über der Tablettposition, um einen Zeitgeber zu starten. Der Zeitgeber zählt von einem vordefinierten Wert abwärts und zeigt wechselnd die Produktauswahl und die verbleibende Aufbewahrungszeit. Wenn der Zeitgeber für mehr als ein Tablett einer Produktauswahl läuft, wird die Position des Produkts mit der geringsten verbleibenden Aufbewahrungszeit durch den Display-Status *Use First* gekennzeichnet.



2.4.2 Beenden eines Zeitgebers

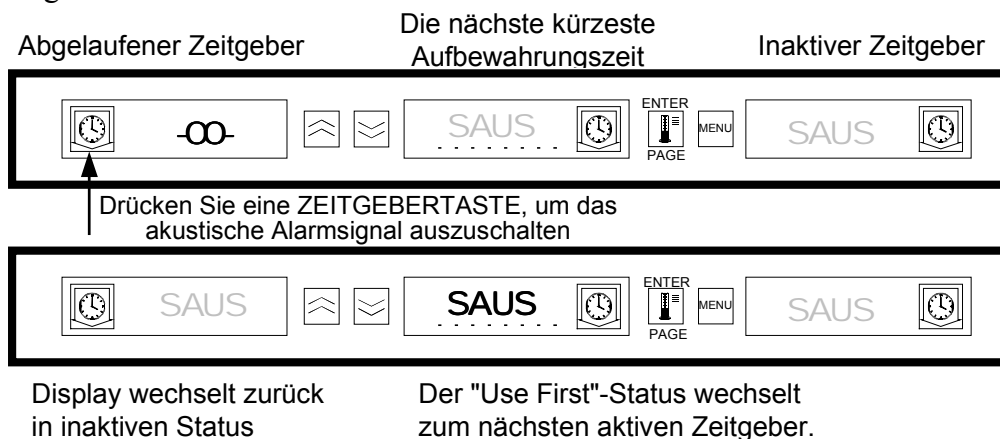
Drücken Sie die Zeitgebertaste über der Einschubposition, um einen aktiven Zeitgeber zu beenden. Der Zeitgeber wird beendet und das Display wechselt in den inaktiven Zeitgeberstatus. Wenn der Zeitgeber für mehr als ein Tablett der Produktauswahl läuft, ändert sich die Kennzeichnung für das zuerst zu verwendende (use first) Produkt auf den nächsten aktiven Zeitgeber.



2.4.3 Ablauf des Zeitgebers

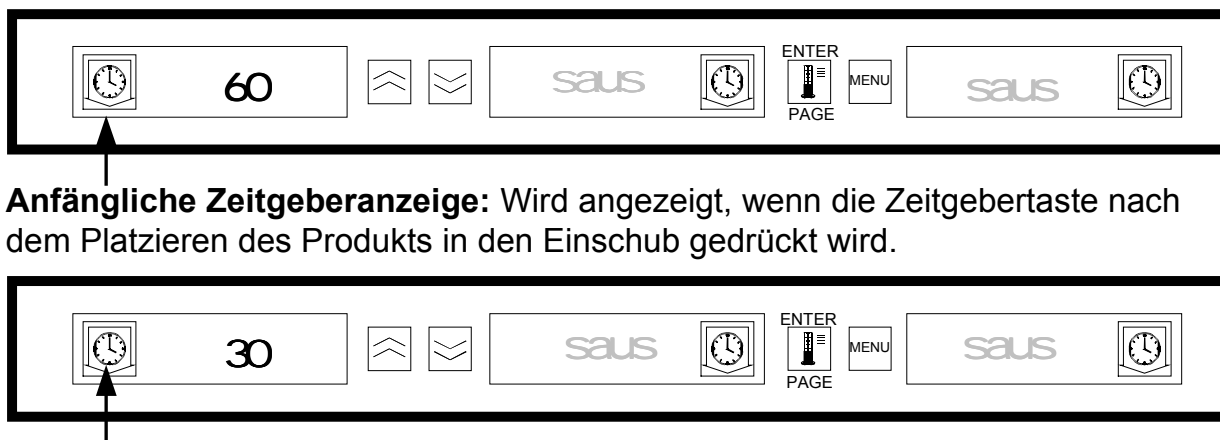
Wenn der Zeitgeber abgelaufen ist, wird der Bediener darüber informiert, dass die Aufbewahrungszeit abgelaufen ist. Wenn die verbleibende Aufbewahrungszeit den Wert Null erreicht, wird ein akustisches Alarmsignal ausgelöst, und das Display zeigt -OO- an. Alle anderen aktiven Displays im Kabinett wechseln solange auf die geringste Stufe der Display-Intensität, bis dass das akustische Alarmsignal ausgeschaltet wird.

Drücken Sie die Zeitgebertaste für den abgelaufenen Zeitgeber, um diesen zu löschen, und schalten Sie das akustische Alarmsignal ab. Wenn weitere Zeitgeber des Kabinetts abgelaufen sind, bleibt das akustische Alarmsignal bestehen, bis alle entsprechenden Zeitgeber gelöscht sind. Wenn alle Zeitgeber gelöscht sind, wechseln die aktiven Zeitgeber zurück in den normalen Status. Der Status *Use First* wechselt zu dem nächsten Zeitgeber mit der geringsten verbleibenden Aufbewahrungszeit.



2.4.4 Pufferzeitgeber

Mit dieser Funktion kann der Bediener die Aufbewahrungszeit für ein angegebenes Produkt anpassen, indem er auf die Zeitgebertaste drückt. Das bedeutet, dass Produkte von einem entfernten Aufbewahrungskabinett übertragen werden können, und die verbleibende Aufbewahrungszeit in ein anderes UHC eingegeben wird. Zeitanpassungen können in Schritten zu fünf Minuten durchgeführt werden.



2.4.4 Pufferzeitgeber (Fortsetzung)

Wenn das „Use First“-Tablett eines Produkts in das Kabinett gesetzt wird, kann der Produktzeitgeber durch Drücken der entsprechenden Zeitgebertaste aktiviert werden. Das Display zeigt umgehend die maximale Aufbewahrungszeit für das Produkt an und ändert die Display-Intensität auf Stufe „drei“ (die hellste Anzeige). Wenn die Zeitgebertaste innerhalb von drei Sekunden nach der Zeitgeberaktivierung gedrückt wird, verringert sich die Produktaufbewahrungszeit mit jedem Tastendruck um fünf Minuten. Wenn die Zeitgebertaste nicht innerhalb von drei Sekunden gedrückt wird, zeigt das Display wechselnd die verbleibende Aufbewahrungszeit und eine eindeutige Produktbezeichnung an.

Die Werte Zeitgeber-Display-Zeit (TIMR TIME) und Produkt-Display-Zeit (PROD TIME) bestimmen den Zeitraum (in Sekunden), in dem die jeweilige Meldung angezeigt wird. Die Standardeinstellungen für diese Werte sind fünf bzw. eine Sekunde(n).

Wenn Sie die vordefinierte Zeit - die Aufbewahrungszeit für die einzelnen Produkte - verringern möchten, drücken Sie die Zeitgebertaste. Bei jedem Drücken der Taste wird die angezeigte Zeit in Schritten zu fünf Minuten verringert. Die Zeitgebertaste muss innerhalb von drei Sekunden gedrückt werden. Wenn Sie länger als drei Sekunden warten, wird der Zeitgeber zurückgesetzt. Die vordefinierten Zeiten entsprechen den bekannten Aufbewahrungszeiten für die einzelne Produkte. Die Funktion des Pufferzeitgebers ist beim Übertragen von Produkten aus einem anderen Aufbewahrungskabinett äußerst nützlich.

2.5 Die Cook More-Aufforderung

Die Funktion Cook More (Mehr kochen)-Aufforderung informiert den Bediener optisch und akustisch darüber, dass das letzte Tablett eines bestimmten Produkts fast erreicht ist und es somit Zeit wird, weiteres Essen zuzubereiten. Diese Funktion ist auf der Restaurantebene in Schritten von einer Minute programmierbar.



Wenn die Aufbewahrungszeit eines Produkts einer vordefinierten „Cook More“-Zeit entspricht, wird für die Dauer von drei Sekunden ein akustisches Alarmsignal ausgelöst. Das Display zeigt dann wechselnd folgende Informationen an: die verbleibende Aufbewahrungszeit / eine eindeutige Produktkennung / COOK MORE.

- Das akustische Alarmsignal braucht nicht bestätigt werden. Es dient lediglich dazu, die Aufmerksamkeit des Bedieners zu erregen.



Cook More:

Verwenden Sie nach dem Zugriff auf die Funktion Cook More die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-TASTEN, um die Cook More-Zeit zu verändern.

2.5 Die Cook More-Aufforderung (Fortsetzung)

So ändern Sie die Cook More-Zeit:

- Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von fünf Sekunden
- Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite View (Ansicht) zu blättern
- Drücken Sie die Taste MENU, um zur Option Security Lock (Sicherheitssperre) zu blättern
- Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um den Managersicherheitscode 247 einzugeben
- Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite Cook (Kochen) zu blättern
- Drücken Sie die Taste MENU, um zur Produktauswahl zu blättern
- Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um den Cook More-Zeit des Produkts zu ändern
- Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von fünf Sekunden, um wieder zum normalen Betrieb zu wechseln

2.6 Wechseln zwischen den Modi Breakfast, Lunch, Clean Mod und Slot On/Off

Das Drücken der Taste **MENU** blättert durch folgende Informationen für jeden Einschub.

1. **Die inaktive Essenszeitproduktauswahl (Breakfast oder Lunch - Frühstück oder Mittagstisch).**
2. **Clean Mode (Reinigungsmodus).**
3. **Slot On/Off (Einschub An/Aus)-Status.**

Das erneute Drücken der Taste **MENU**, bringt die Anzeige zurück in den Bedienermodus.

2.6.1 Auswählen von Breakfast und Lunch

Bestimmen Sie den Typ und die Anzahl von zu verwendenden Produkttablets, um das Frühstücks- und/oder Mittagmenü einzurichten. Nachfolgend finden Sie die vordefinierte Konfiguration von Tablets und Produkten aufgelistet:

Plastiktablett 1/3-Größe – Dient zur Aufbewahrung von gegrillten Fleisch- und Eierprodukten (Hamburgerscheiben, Schinken, Eier, Würstchen usw.). Jeder Einschub kann bis zu drei Tablets dieses Typs aufnehmen.

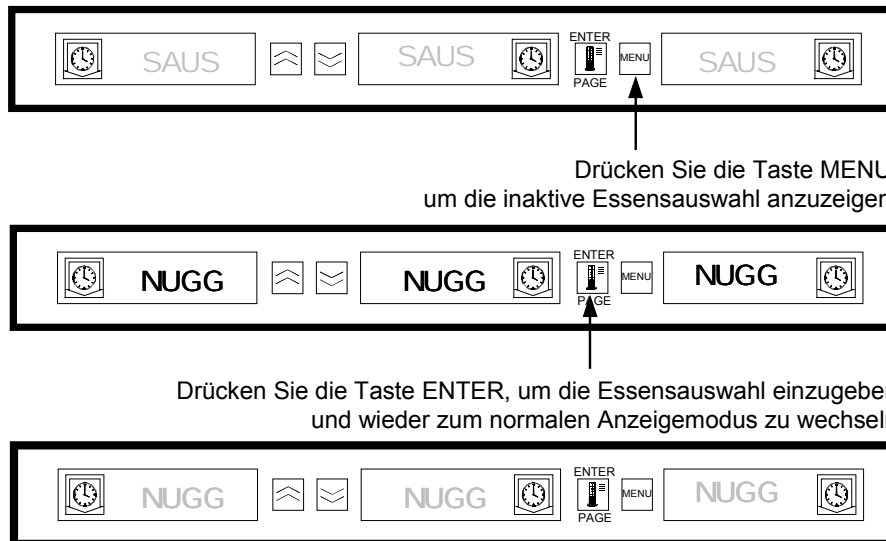
Plastiktablett mit eingesetztem Drahtgitter 1/2-Größe – Dient zur Aufbewahrung frittiertes Produkte (McNuggets, McChicken, Fischmäc etc.). Jeder Einschub kann bis zu zwei Tablets dieses Typs aufnehmen.

Plastiktablett volle Größe – Dient zur Aufnahme von Backwaren (Donuts, Muffins usw.). Jeder Einschub kann ein Tablett dieses Typs aufnehmen.

Wenn Sie die Produktauswahl eines Einschubs von Breakfast auf Lunch ändern möchten, drücken Sie die Taste **MENU**, um die Lunch-Produktauswahl anzuzeigen. Drücken Sie die Taste **ENTER**, um die Essenszeitauswahl zu aktivieren. Wenn die Taste **ENTER** nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, wechselt die Produktauswahl zurück zur Essenszeitauswahl Breakfast.

2.6.1 Auswählen von Breakfast und Lunch (Fortsetzung)

Ändern der Essenszeitauswahl



HINWEIS: Aktive Zeitgeber werden erst auf die neue Essenszeitauswahl geändert, wenn alle Zeitgeber beendet werden oder abgelaufen sind und zurückgesetzt werden. Aktive Zeitgeber werden durch Drücken der Zeitgebertaste beendet. Beim Start des Gerätes ist das Menü Breakfast die Standardauswahl.

Wenn die Produktauswahl für die Essenszeit eine andere Aufbewahrungstemperatur als die der aktuellen Essenszeit aufweist, wird eine Alarmmeldung über eine zu hohe bzw. zu niedrige Temperatur angezeigt, um den Bediener darüber zu informieren, dass die Temperatur geändert wird. Sie können das akustische Alarmsignal ausschalten, indem Sie eine beliebige **Zeitgebertaste** drücken. Das Display zeigt wechselnd die Produktauswahl und die Warnmeldung an, bis sich die Einschubtemperatur innerhalb der vordefinierten Grenzen befindet. Die Warnmeldung wird automatisch zurückgesetzt, wenn sich die Einschubtemperatur innerhalb der vordefinierten Grenzen befindet.

Wenn Sie die Produktauswahl eines Einschubs von Lunch auf Breakfast ändern möchten, drücken Sie die Taste **MENU**, um die Breakfast-Produktauswahl anzuzeigen. Drücken Sie die Taste **ENTER**, um die Essenszeitauswahl zu aktivieren. Wenn die Taste **ENTER** nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, wechselt die Produktauswahl zurück zur Essenszeitauswahl Lunch.

2.6.2 Reinigungsmodus

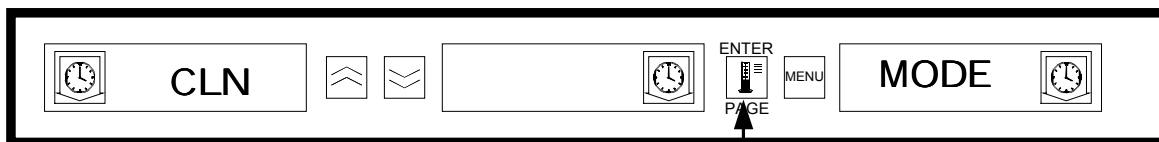
Der Reinigungsmodus ändert den festgesetzten Temperaturpunkt aller Einschübe in dem Kabinett auf 52°C (125F).

Starten des Reinigungsmodus

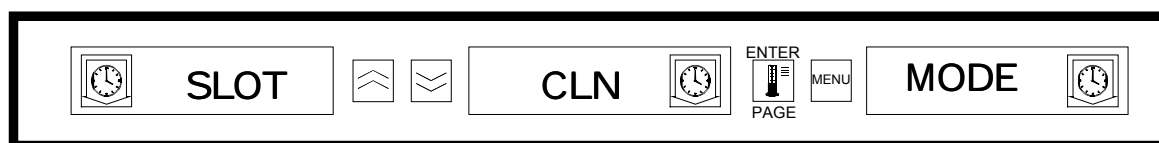
Wenn Sie den Reinigungsmodus starten möchten, drücken Sie die Taste **MENU**, und blättern Sie bis zur Meldung CLN MODE. Drücken Sie die Taste **ENTER**, um den Reinigungsmodus zu aktivieren. Alle Einschübe des Kabinetts werden in den Reinigungsmodus gesetzt. Wenn die Taste **ENTER** nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, wechselt die Produktauswahl zurück zur vorangegangenen Essenszeitauswahl. Wenn die Einschubtemperatur über 52°C (125°F) beträgt, zeigt das Display wechselnd SLOT CLN MODE (Modus Einschubreinigung) und NOT SAFE YET (noch nicht sicher) an. Beträgt die Einschubtemperatur 52°C (125°F) zeigt das Display SAFE TO CLN (sicher für die Reinigung) an.



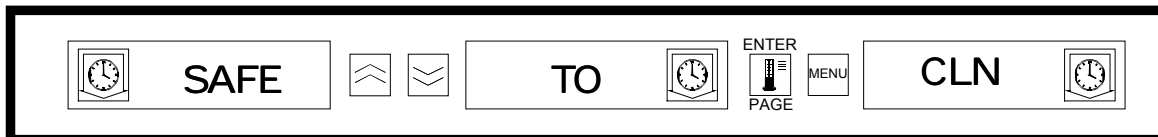
Drücken Sie die Taste MENU, um zur Meldung für den Reinigungsmodus zu blättern.



Drücken Sie die Taste ENTER, um den Reinigungsmodus zu starten.



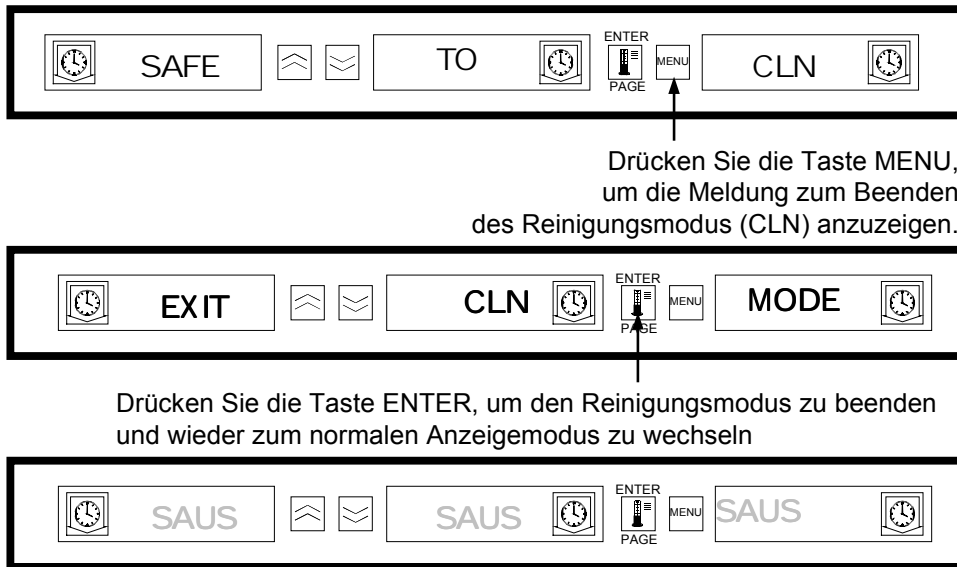
Das Display zeigt wechselnde Meldungen an, wenn sich die Temperatur oberhalb der sicheren Ebene befindet.



2.6.2 Reinigungsmodus (Fortsetzung)

Beenden des Reinigungsmodus

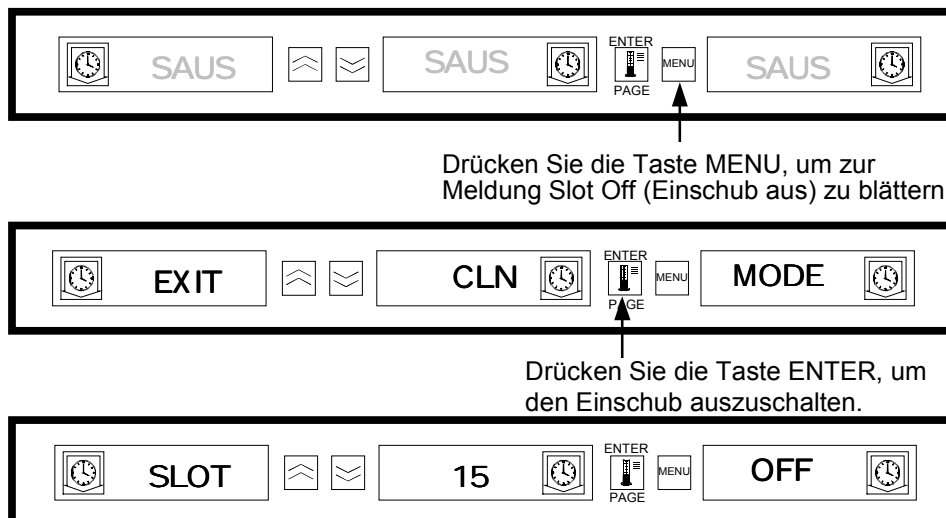
Wenn Sie den Reinigungsmodus beenden möchten, drücken Sie die Taste **MENU**, und blättern Sie bis zur Meldung **CLN MODE**. Drücken Sie die Taste **ENTER**, um den Reinigungsmodus zu beenden und wieder zum normalen Betrieb zu wechseln. Im Wechsel wird an dem Einschub **SLOT TEMP LOW** (Einschubtemperatur niedrig) und die Produktauswahl angezeigt, bis sich die Temperatur in den normalen Betriebsgrenzen befindet. Wenn die Taste **ENTER** nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, wechselt der Modus für den Einschub wieder in den Reinigungsmodus.



2.6.3 Slot On/Off (Einschub AN/AUS)-Status.

Wenn Sie einen Einschub ausschalten möchten, drücken Sie die Taste **MENU**, und blättern Sie bis zur Meldung **TURN SLOT OFF** (Einschub ausschalten). Drücken Sie die Taste **ENTER**, um die Auswahl einzugeben. Das Display zeigt die Meldung **SLOT IS OFF** (Einschub ist ausgeschaltet). Wenn die Taste **ENTER** nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, wechselt die Produktauswahl wieder in den Bedienermodus.

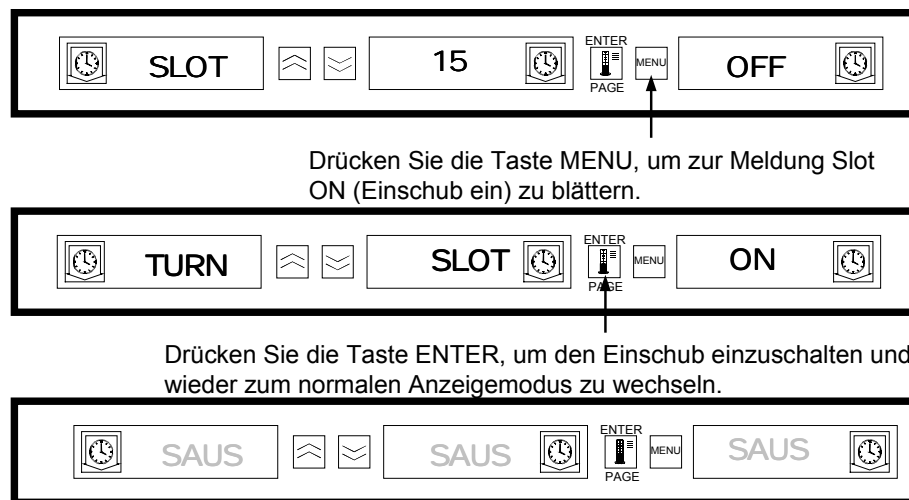
Ausschalten eines Einschubs



2.6.3 Slot On/Off (Einschub AN/AUS)-Status (Fortsetzung)

Einschalten eines Einschubs

Wenn Sie einen Einschub einschalten möchten, drücken Sie die Taste **MENU**, und blättern Sie bis zur Meldung **TURN SLOT ON** (Einschub anschalten). Drücken Sie die Taste **ENTER**, um die Auswahl einzugeben und wieder zum normalen Betrieb zu wechseln. Im Wechsel wird am Einschub **SLOT TEMP LOW** (Einschubtemperatur niedrig) und die Produktauswahl angezeigt, bis sich die Temperatur in den normalen Betriebsgrenzen befindet. Wenn die Taste **ENTER** nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, wechselt der Modus für den Einschub wieder in Status **SLOT OFF** (Einschub ausgeschaltet).



2.7 Anzeigen von Einschubtemperaturinformationen (Taste Temperatur)

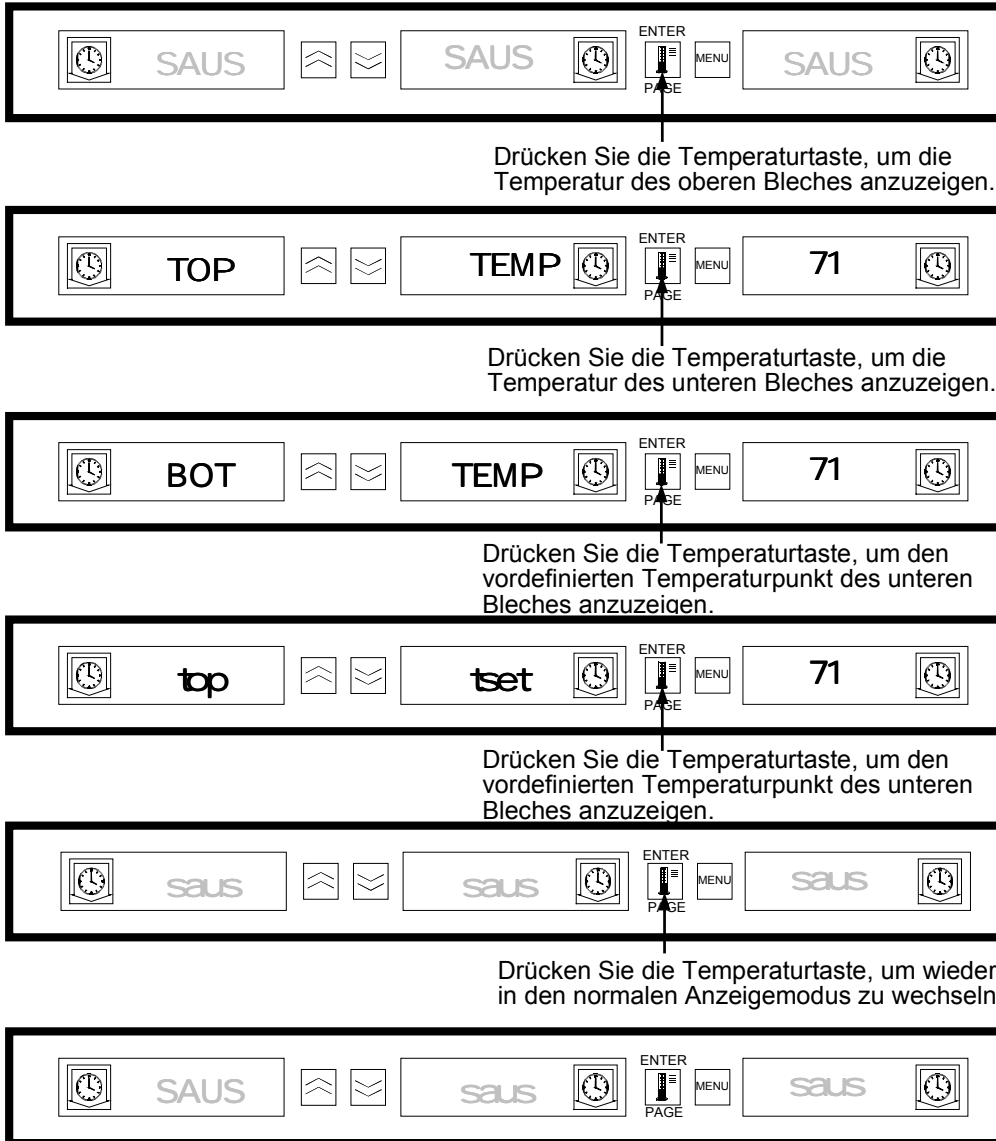
Das Drücken der Taste **Temperature/ENTER/PAGE** (Temperatur/EINGABE/SEITE) blättert durch folgende Temperaturinformationen für jeden Einschub.

1. **Top plate temperature (Temperatur oberes Blech)**
2. **Bottom plate temperature (Temperatur unteres Blech)**
3. **Top plate setpoint (vordefinierter Temperaturpunkt oberes Blech)**
4. **Bottom plate setpoint (vordefinierter Temperaturpunkt unteres Blech)**

Das erneute Drücken der Taste **ENTER**, bringt das Display zurück in den Bedienermodus. Wenn innerhalb von fünf Sekunden keine Taste gedrückt wird, wechselt das Display automatisch wieder in den Bedienermodus.

2.7 Anzeigen von Einschubtemperaturinformationen (Taste Temperatur - Fortsetzung)

2.7.1 Anzeige der Gestelltemperatur



2.8 Temperaturwarnmeldungen

Es gibt fünf Temperaturwarnfunktionen:

1. Alarm bei zu hoher Temperatur
2. Alarm bei zu niedriger Temperatur
3. FDA-Alarm
4. Sensor-Alarm
5. Rise Time-Alarm (Zeitwarnung auslösen)

2.8 Temperaturwarnmeldungen (Fortsetzung)

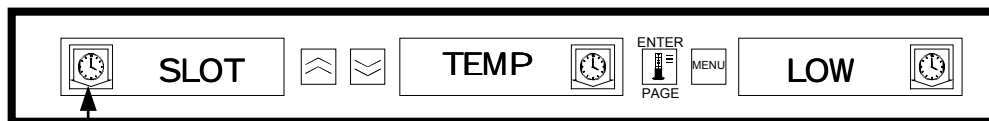
Wenn Warnbedingungen auftreten wird ein akustisches Alarmsignal ausgelöst und das Display zeigt wechselnd die Produktauswahl und die Warnmeldung an. Wenn bei einem Einschub ein Warnbedingung auftritt, kann kein Zeitgeber gestartet werden.

2.8.1 Alarm bei zu hoher und zu niedriger Temperatur

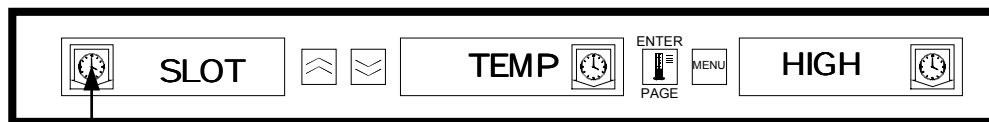
Wenn sich die Einschubtemperatur über oder unter den vordefinierten Grenzen für die Produktauswahl befindet, tritt die Steuereinheit in eine Hoch- oder Niedrigalarmbedingung ein. Das akustische Alarmsignal ertönt. Als Warnmeldung wird entweder SLOT TEMP HIGH (Einschubtemperatur hoch) oder SLOT TEMP LOW (Einschubtemperatur niedrig) angezeigt.

Sie können das akustische Alarmsignal ausschalten, indem Sie eine beliebige **Zeitgebertaste** drücken. Die Displays zeigen wechselnd die Produktauswahl und die Warnmeldung an, bis sich die Einschubtemperatur innerhalb der vordefinierten Grenzen befindet. Die Warnmeldung wird solange angezeigt, bis sich die Einschubtemperatur innerhalb der vordefinierten Grenzen befindet.

Display-Warnmeldungen



Drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE, um das akustische Alarmsignal auszuschalten.



Drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE, um das akustische Alarmsignal auszuschalten.

HINWEIS: Beim Start des Gerätes wird das akustische Alarmsignal unterdrückt. Die Meldung SLOT TEMP LOW wird solange angezeigt, bis sich die Einschubtemperatur innerhalb der vordefinierten Grenzen befindet.

2.8.2 FDA (Food and Drug Administration)-Alarm

Der FDA-Alarm zeigt an, dass sich die Einschubtemperatur unter der vordefinierten Grenze zur Aufbewahrung des Produkts befindet. Das akustische Alarmsignal ertönt. Als Warnmeldung wird TEMP UNDR FDA (Temperatur unter FDA) angezeigt. Aktive Zeitgeber werden automatisch zurückgesetzt.

Sie können das akustische Alarmsignal ausschalten, indem Sie eine beliebige **Zeitgebertaste** drücken. Die Warnmeldung wird solange angezeigt, bis die Einschubtemperatur innerhalb der vordefinierten Grenzen bleibt. Wenn keine Tasten gedrückt werden, bleiben das akustische Alarmsignal und die Warnmeldung bestehen. **Zum Löschen eines FDA-Alarms muss eine Zeitgebertaste gedrückt werden.**

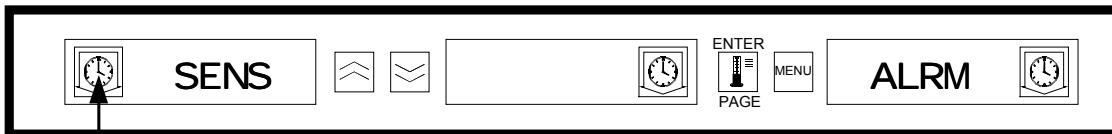


Drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE, um das akustische Alarmsignal auszuschalten.

2.8.3 Sensorbereich-Alarm

Der Sensorfehler-Alarm zeigt einen Sensortemperaturwert für den Einschub an, der sich oberhalb oder unterhalb der Betriebswerte befindet, die im Bereich von 32°C (90°F) bis 121°C (250°F) liegen. Die angezeigte Warnmeldung lautet SENS ALRM.

Sie können das akustische Alarmsignal ausschalten, indem Sie eine beliebige **Zeitgebtertaste** drücken. Die Warnmeldung wird solange angezeigt, bis sich die Einschubtemperatur innerhalb der Betriebsgrenzen befindet. Die Stromversorgung zu den Heizelementen des Einschubs wird solange abgestellt, bis der Sensor repariert ist. **Zur Korrektur eines Sensoralarms müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.**



Drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE, um das akustische Alarmsignal auszuschalten.

2.8.4 Rise Time-Alarm (Zeitwarnung auslösen)

Der Rise Time-Alarm zeigt an, dass die Einschubtemperatur die Betriebstemperatur nicht innerhalb der vordefinierten Zeitgrenzen nach dem Systemstart erreichen konnte.

Sie können das akustische Alarmsignal ausschalten, indem Sie eine beliebige **Zeitgebtertaste** drücken. **Zur Korrektur eines Rise Time-Alarms müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.**



Drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE, um das akustische Alarmsignal auszuschalten und die Warnmeldung zu löschen.

2.8.5 Weitere Anzeigen des Displays für Bedingungen außerhalb der Toleranz

A. Display= HHHH

Mit der Zeichenfolge HHHH im Display wird ein Sensorfehler angezeigt. Zur Korrektur dieser Bedingung müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.

B. Display= LLLL

Mit der Zeichenfolge LLLL im Display wieder entweder auf einen Sensorfehler oder auf einen Einschub unter 10° C (50°F) hingewiesen. Lassen Sie den Einschub 30 Minuten lang in Betrieb. Wird die Zeichenfolge LLLL weiterhin angezeigt, müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.

2.9 Produktauswahl (für die einzelnen Einschübe)

2.9.1 Programmmodus

Im folgenden finden Sie die korrekten Angaben zur Programmierung der Einschubsteuereinheiten auf der Basis der Tablett- und Produktkonfiguration:

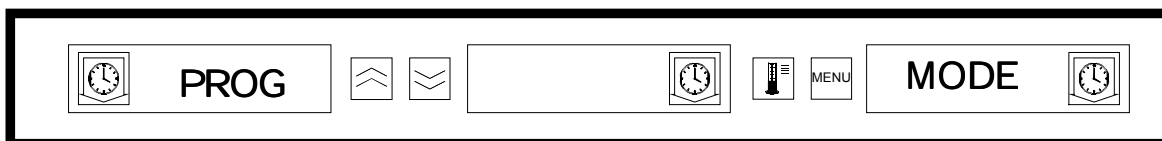
- **Plastiktablett 1/3-Größe** – Da jeder Einschub drei Tablett aufnehmen kann, können alle Displays für ein Produkt programmiert werden. Bedenken Sie, dass die Temperaturparameter, die durch das linke Display-Produkt eingerichtet wurden, für den gesamten Einschub gelten, doch die Zeit- und Produkteinstellungen können für jedes Display innerhalb eines Einschubs unterschiedlich sein.
- **Plastiktablett mit eingesetzten Draht 1/2-Größe** – Da jeder Einschub nur zwei Tablett aufnehmen kann, werden die linken und rechten Displays zur Steuerung/Überwachung der Produkte verwendet. Das mittlere Display sollte durch Auswahl der Option NONE ignoriert werden, während das linke und das rechte Display mit dem ausgewählten Produkt aktiviert sein sollten. Auch hier sollten Sie daran denken, dass die Temperaturparameter, die durch das linke Display-Produkt eingerichtet wurden, auch für das rechte Display gelten, doch die Zeit- und Produkteinstellungen können für jedes Display innerhalb eines Einschubs unterschiedlich sein.
- **Plastiktablett volle Größe** – Da jeder Einschub ein Tablett aufnehmen kann, wird das mittlere Display für die Einstellung der Produktparameter verwendet. Über das mittlere Display werden die Produktparameter für den Einschub eingerichtet. Das linke und rechte Display sollte jeweils durch die Auswahl der Option NONE ignoriert werden, während das mittlere Display mit dem ausgewählten Produkt aktiviert sein sollte.

Der Programmmodus dient zur Auswahl der Produkte für jede Einschubposition. Jede Auswahl wird über einfache PAGE- und MENU-Optionen getroffen. Jede Einschubposition verfügt über eine Seite mit Konfigurationsmenüs. Der oberste Einschub des Kabinetts wird als Slot 1 bezeichnet. Die Taste **PAGE** dient zur Auswahl der Einschübe 1 – 4. Mit der Taste **MENU** wählen Sie die Konfigurationsmenüeinträge (Essenszeit und Tablettposition). Die **Pfeil-nach-unten-** und **Pfeil-nach-oben-**Tasten dienen zur Auswahl verfügbarer Produktoptionen für die einzelnen Essenszeiten. Drücken Sie die Taste **MENU** für die Dauer von fünf Sekunden, um in den Programmmodus zu wechseln. Das Display zeigt die Meldung PROG MODE.

So wechseln Sie in den Programmmodus



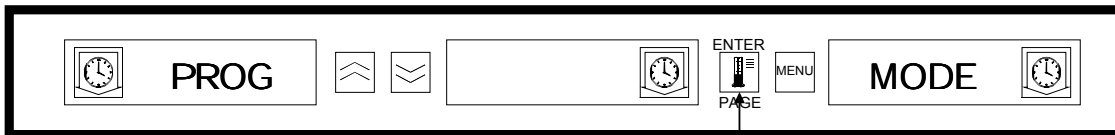
Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von mindestens 5 Sekunden, um in den Programmmodus zu wechseln.



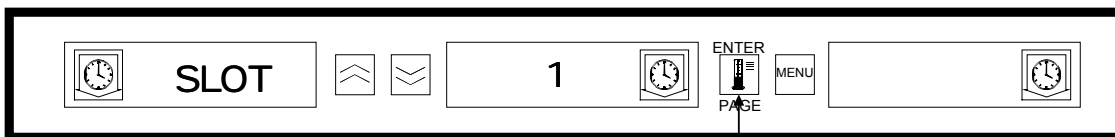
2.9.2 Seitenauswahl

Jeder Einschub bietet Produktoptionen für die Essenszeiten (Breakfast oder Lunch). Wenn Sie die Seite auswählen möchten, drücken Sie die Taste **PAGE**, und blättern Sie bis zum gewünschten Einschub 1 – 4.

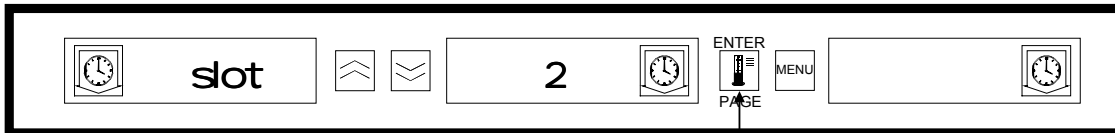
So wählen Sie die Seite Slot (Einschub):



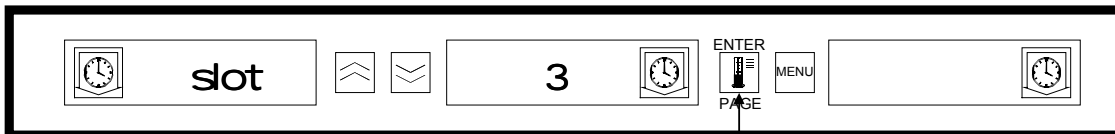
Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite mit der Einschubauswahl zu blättern.



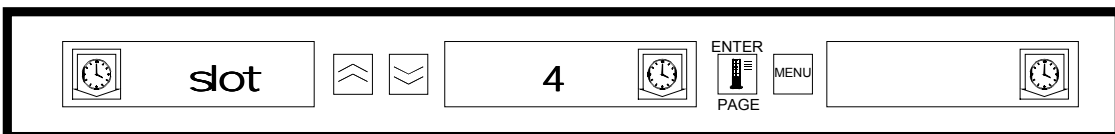
Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite mit der Einschubauswahl zu blättern.



Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite mit der Einschubauswahl zu blättern.



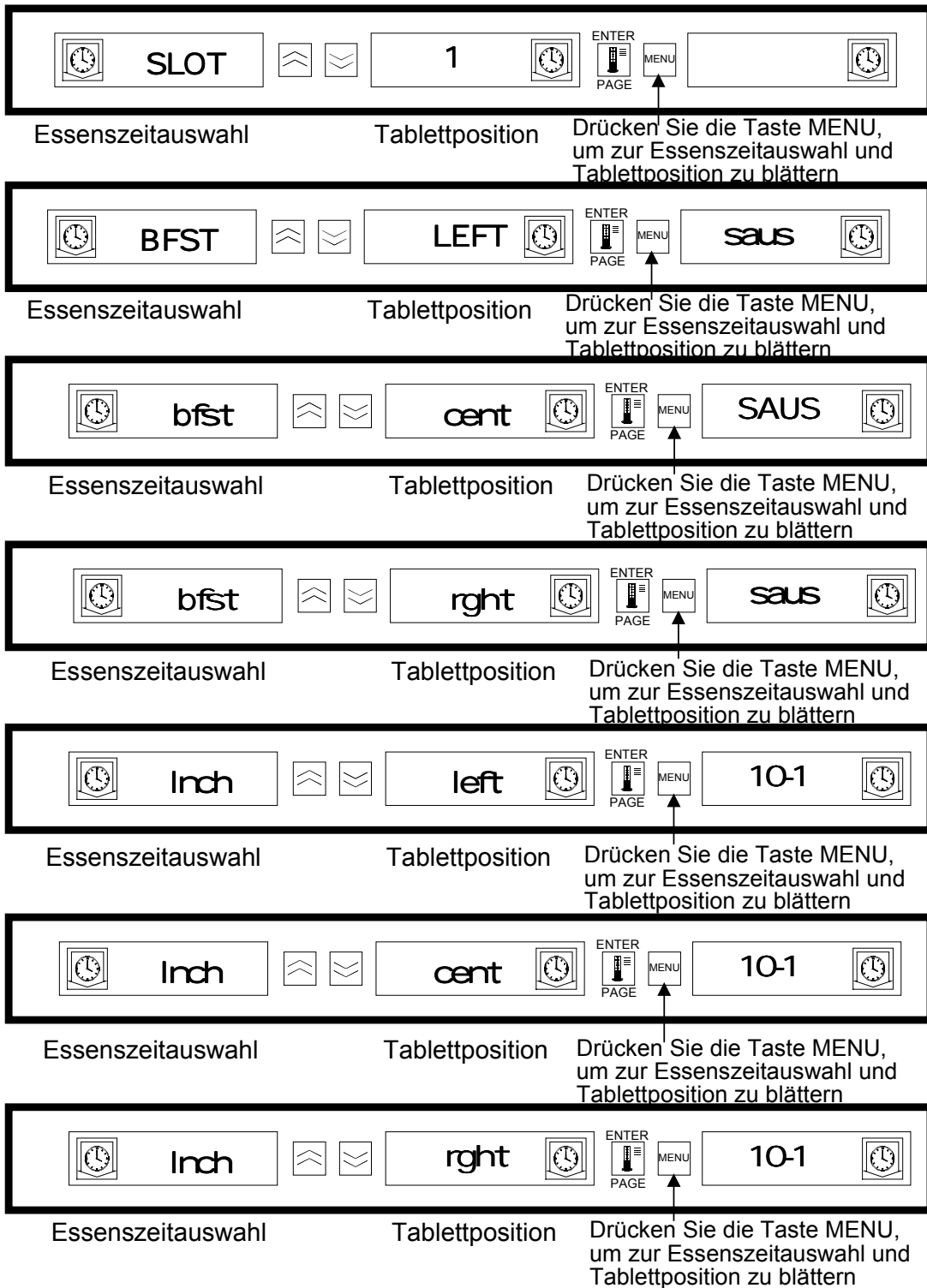
Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite mit der Einschubauswahl zu blättern.



2.9.3 Auswahl der Essenszeit und Tablettposition

Durch Drücken der Taste **MENU** blättern Sie im linken und im mittleren Display zur Essenszeitauswahl bzw. zur Tablettposition. Die aktuelle Produktauswahl wird im rechten Display angezeigt.

So wählen Sie die Essenszeit und die Tablettposition:



2.9.4 Produktauswahl

Die **Pfeil-nach-unten-** und **Pfeil-nach-oben-**Tasten dienen zur Auswahl verfügbarer Produktoptionen für die einzelnen Essenszeiten und Tablettpositionen.

Das für die linke Tablettposition ausgewählte Produkt der einzelnen Essenszeiten bestimmt die Aufbewahrungstemperatur für den Einschub. Nur Produkte, deren Aufbewahrungstemperatur sich innerhalb eines Bereichs von 3°C (5°F) der Temperatur der äußerst linken Produktauswahl befindet, werden zur Auswahl in der mittleren und rechten Tablettposition angezeigt.

Wenn die äußerst linke Produktauswahl geändert wird und das linke Produkt nun eine andere Temperatur aufweist, müssen die mittlere und die rechte Position neu eingegeben werden. Wenn die Produktauswahl für einen aktiven Zeitgeber geändert wird, wird der Zeitgeber automatisch zurückgesetzt.

So geben Sie eine Produktauswahl ein:



Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um zur Produktauswahl zu blättern.



Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um zur Produktauswahl zu blättern. Produktauswahlen



Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um zur Produktauswahl zu blättern. Produktauswahlen



Produktauswahlen

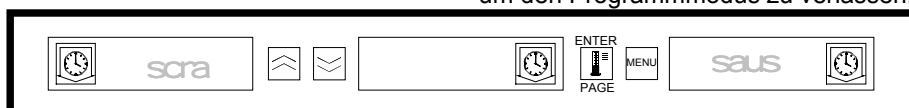
2.9.5 Beenden des Programmmodus

Drücken Sie die Taste **MENU** für die Dauer von fünf bis acht Sekunden, um wieder in den Bedienermodus zu wechseln. Wenn innerhalb von fünf Sekunden keine Eingabe erfolgt, beendet die Steuereinheit automatisch den Programmmodus.

So beenden Sie den Programmmodus:

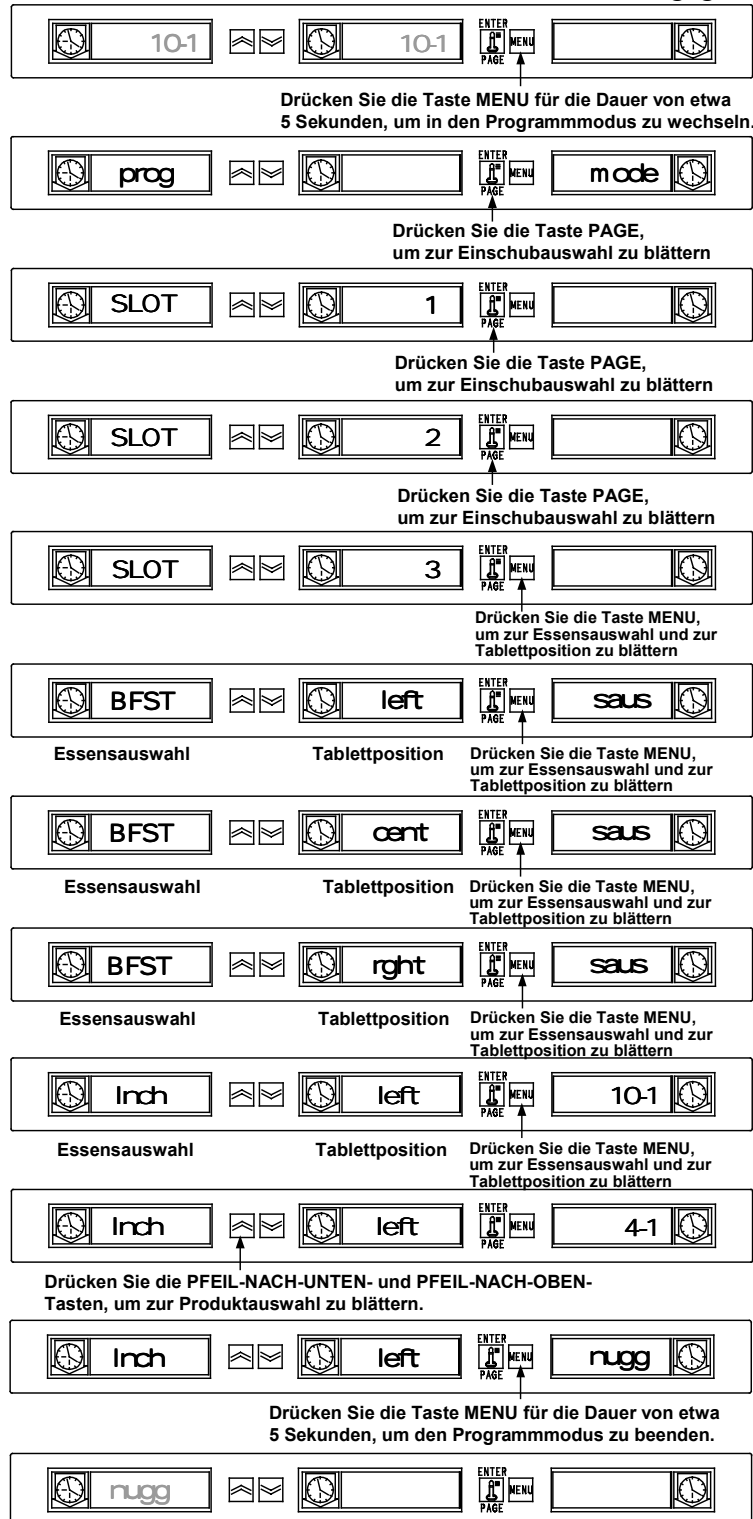


Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von mindestens 5 Sekunden, um den Programmmodus zu verlassen.



2.9.6 Ändern der Produktauswahl (Beispiel)

In diesem Beispiel wird die Lunch-Produktauswahl in der linken Position des Einschubs drei von 10-1 auf NUGG geändert. Da die Aufbewahrungstemperatur für NUGG eine andere als für 10-1 ist, werden die mittlere und die rechte Produktauswahl gelöscht. Nur Produkte, deren Aufbewahrungstemperatur sich innerhalb eines Bereichs von 3°C (5°F) der Temperatur der linken Produktauswahl befindet, können für die mittlere und rechte Position eingegeben werden.



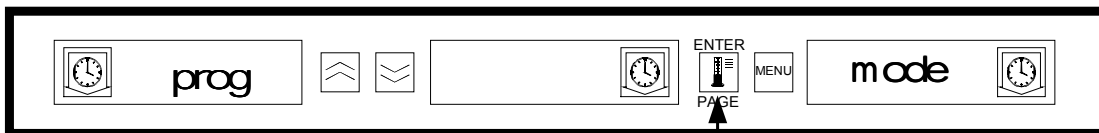
2.10 Eingeben und Bearbeiten von Produktinformationen

Die Änderung oder Eingabe neuer Produktoptionen, Aufbewahrungszeiten und Temperaturen geschieht über durch Kennwort geschützte Funktionen. Wenn Sie das Kennwort eingeben möchten, müssen Sie die Taste MENU für die Dauer von fünf Sekunden drücken, um in den Programmmodus (Prog Mode) zu wechseln. Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite View (Ansicht) zu blättern. Drücken Sie die Taste MENU, um die Option Security Lock (SECR LOCK (Sicherheitssperre)) auszuwählen.

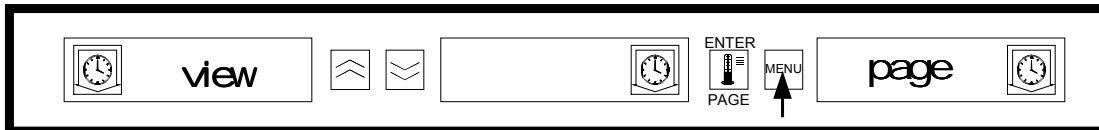
2.10.1 Eingeben des Kennworts



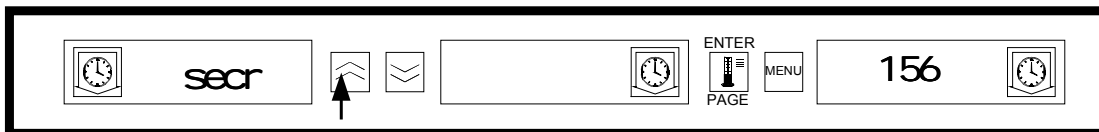
Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von 5 Sekunden, um in den Programmmodus zu wechseln.



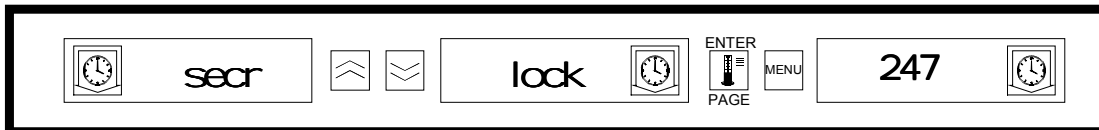
Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite VIEW (Ansicht) zu blättern.



Drücken Sie die Taste MENU, um zur Seite VIEW (Ansicht) zu blättern.



Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um das Kennwort einzugeben.



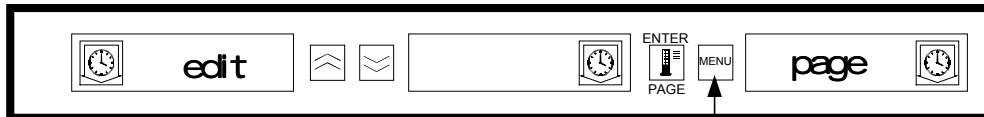
*Der Sicherheitscode 247 ist das Managerkennwort.

2.10.2 Eingeben eines Produktnamens

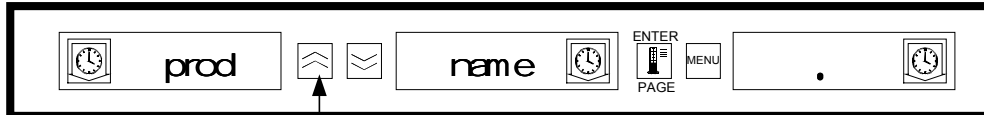
Bei einem neuen Produkteintrag müssen der Produktname, die Aufbewahrungszeit, die Aufbewahrungstemperatur, die Essensauswahl und die Cook-More-Zeit eingegeben werden. Im folgenden Beispiel wird ein neues Produkt (namens XXY) mit einer Aufbewahrungszeit von 25 Minuten, einer Aufbewahrungstemperatur von 82°C (180°F) und einer Cook-More-Zeit von fünf Minuten eingegeben.



Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite Edit (Bearbeiten) zu blättern.

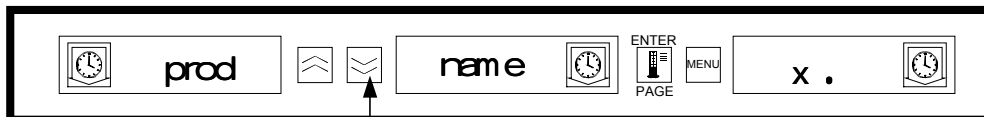


Drücken Sie die Taste MENU, um zu einem unbenutzten Produktplatz zu blättern.

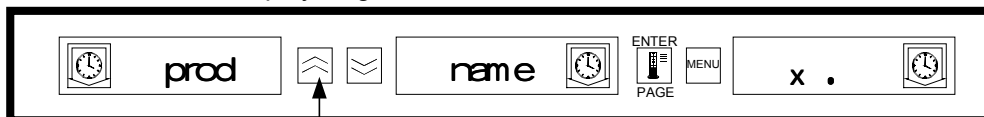


Drücken Sie die PFEIL-NACH-OBEN-Taste, um zum Buchstaben X zu blättern.

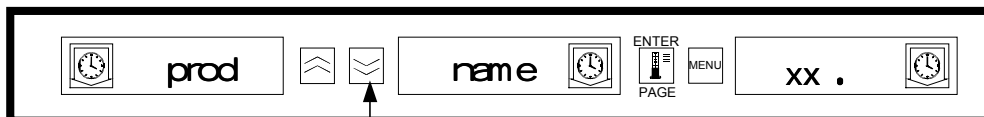
Hinweis: Der Dezimalpunkt zeigt an, welches Display-Segment eingegeben wird.



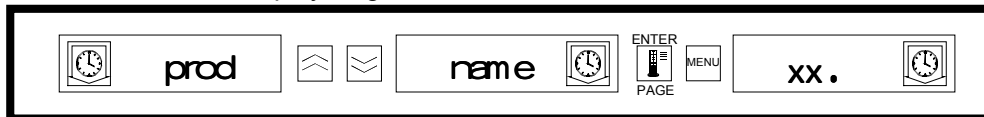
Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN-Taste, um zum nächsten Display-Segment zu blättern.



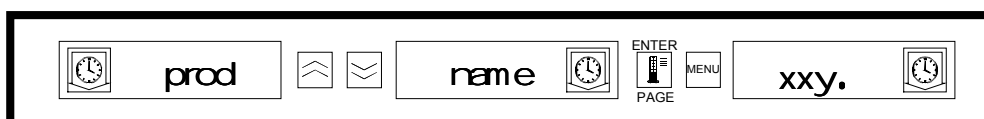
Drücken Sie die PFEIL-NACH-OBEN-Taste, um zum Buchstaben Y zu blättern.



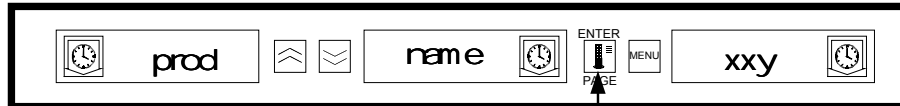
Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN-Taste, um zum nächsten Display-Segment zu blättern.



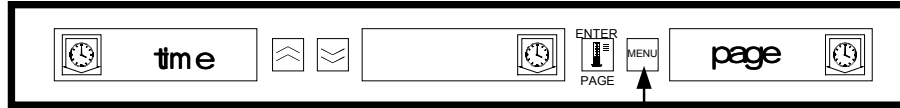
Drücken Sie die PFEIL-NACH-OBEN-Taste, um zum Buchstaben Y zu blättern.



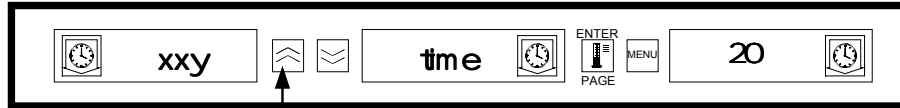
2.10.3 Eingeben der Produktaufbewahrungszeit



Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite Time (Zeit) zu blättern.



Drücken Sie die Taste MENU, um zur Produktzeitsauswahl zu blättern.



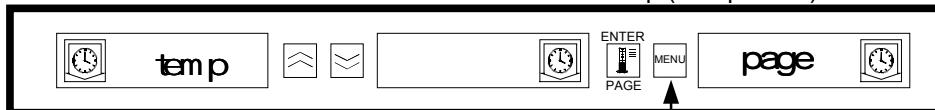
Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die Temperatur auf 25 Minuten zu ändern.



2.10.4 Eingeben der Produktaufbewahrungstemperatur



Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite Temp (Temperatur) zu blättern.



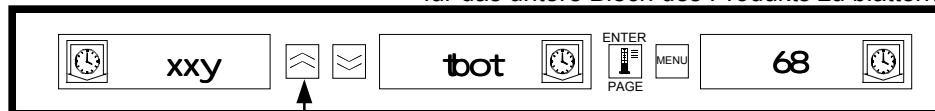
Drücken Sie die Taste MENU, um zur Temperatúrauswahl für das obere Blech des Produkts zu blättern.



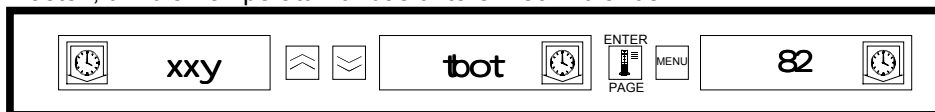
Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die Temperatur für das obere Blech auszuwählen.



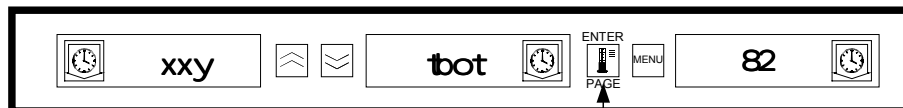
Drücken Sie die Taste MENU, um zur Temperatúrauswahl für das untere Blech des Produkts zu blättern.



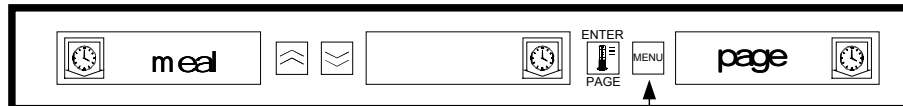
Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die Temperatur für das untere Blech zu ändern.



2.10.5 Eingeben der zu verwendenden Essenszeit



Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite Meal (Essensauswahl) zu blättern.



Drücken Sie die Taste MENU, um zur Produktessensauswahl zu blättern.



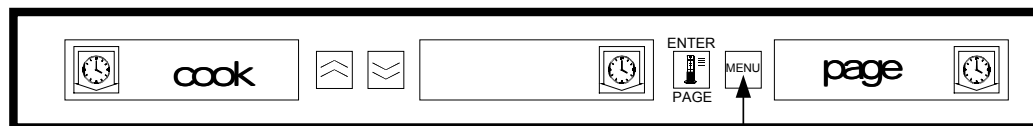
Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um BFST auszuwählen.



2.10.6 Eingeben der Cook-Zeit



Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Cook Page (Kochseite) zu blättern.



Drücken Sie die Taste MENU, um zur Kochproduktauswahl zu blättern.



Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die gewünschte Kochwarzeit einzugeben.



Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von 5 Sekunden, um den Programmmodus zu beenden und wieder zum normalen Betrieb zu wechseln

2.11 Anpassungen des Displays

2.11.1 Ändern der Display-Zeit

Das Intervall, mit dem ein aktiver Zeitgeber wechselnd Produktauswahl und Aufbewahrungszeit anzeigt, kann wie folgt angepasst werden:

- ☞ Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von fünf Sekunden
- ☞ Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite View (View Page) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die Taste MENU, um zur Option Security Lock (SECR LOCK) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um den Managersicherheitscode (2 4 7) einzugeben
- ☞ Drücken Sie die Taste MENU, um zur Option Product Display Time (PROD TIME) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die Product Display Zeit zu ändern
- ☞ Drücken Sie die Taste MENU, um zur Option Timer Display Time (Zeitgeber-Display-Zeit, TIMR TIME) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die Zeitgeber-Display-Zeit zu ändern
- ☞ Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von fünf Sekunden, um wieder zum normalen Betrieb zu wechseln

2.11.2 Ändern der Display-Intensität

Die Helligkeit der für den Produktstatus verwendeten Intensitätsstufen kann wie folgt verändert werden:

- ☞ Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von fünf Sekunden
- ☞ Drücken Sie die Taste PAGE, um zur Seite View (View Page) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die Taste MENU, um zur Option Security Lock (SECR LOCK) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um den Sicherheitscode (2 4 7) einzugeben
- ☞ Drücken Sie die Taste MENU, um zur Option Display Intensity Level (Intensitätsstufe des Displays) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die Intensitätsstufe zu ändern
- ☞ Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von fünf Sekunden, um wieder zum normalen Betrieb zu wechseln

2.11.3 Ändern von °C zu °F

Mit den folgenden Schritten ändern Sie die Temperaturanzeige von °C auf °F.

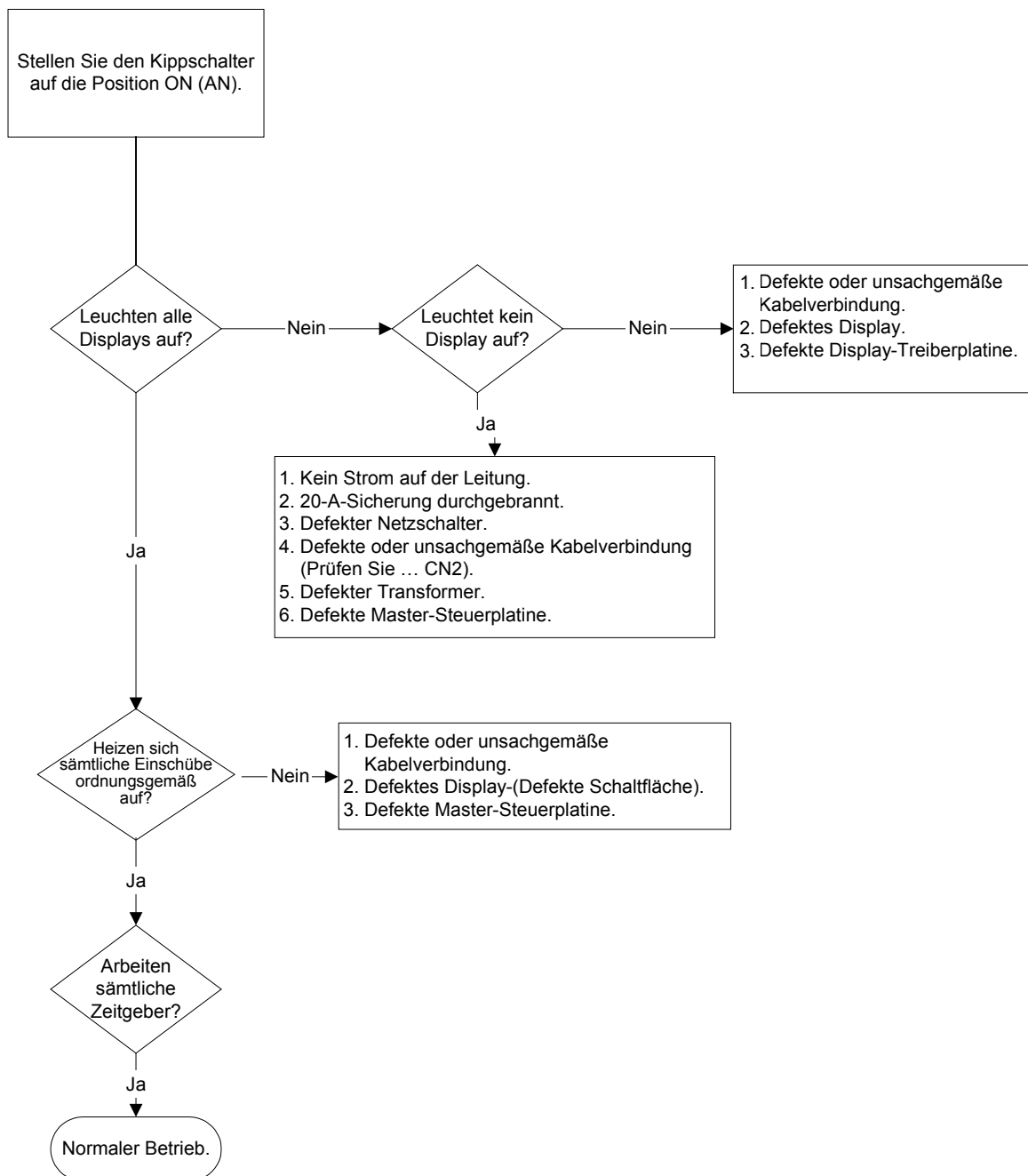
HINWEIS: Sie müssen den Servicecode eingeben, um eine Cook-Zeit zu ändern oder einzurichten.

- ☞ Drücken Sie die Taste **MENU** für die Dauer von fünf Sekunden
- ☞ Drücken Sie die Taste **PAGE**, um zur Seite View (View Page) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die Taste **MENU**, um zur Option Security Lock (SECR LOCK) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um den Sicherheitscode (2 4 7) einzugeben
- ☞ Drücken Sie die Taste **MENU**, um zur Option Display Units (Display Maßeinheiten) zu blättern
- ☞ Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten, um die Maßeinheit °C in die Maßeinheit °F zu ändern
- ☞ Drücken Sie die Taste **MENU** für die Dauer von fünf Sekunden, um wieder zum normalen Betrieb zu wechseln

UNIVERSAL HOLDING CABINET- BENUTZERHANDBUCH

KAPITEL 3: FEHLERBEHANDLUNG

3.1 Leitfaden zur Fehlerbehandlung für das Universal Holding Cabinet (UHC)



UNIVERSAL HOLDING CABINET- BENUTZERHANDBUCH ANHANG

Anhang A: Standardeinstellungen der Lebensmittelpositionen

Lebensmittel	Displayname	Essensauswahl	Vordefinierter Temperaturpunkt	Zeit (Min)
Wurst	SAUS	BFST	85°C (185°F) oberes Blech 85°C (185°F) unteres Blech	60
Spiegelei	ROUN	BFST	79°C (175°F) oberes Blech 79°C (175°F) unteres Blech	20
Omelett	FOLD	BFST	79°C (175°F) oberes Blech 79°C (175°F) unteres Blech	20
Rührei	SCRA	BFST	79°C (175°F) oberes Blech 79°C (175°F) unteres Blech	20
Kanadischer Schinken	CBAC	BFST	79°C (175°F) oberes Blech 79°C (175°F) unteres Blech	30
Englische Muffins	MUFF	BFST	79°C (175°F) oberes Blech 79°C (175°F) unteres Blech	20
Backwaren	BISC	BFST	79°C (175°F) oberes Blech 79°C (175°F) unteres Blech	60
Burritos	BURR	BFST	85°C (185°F) oberes Blech 85°C (185 °F) unteres Blech	30
Normale Fleischscheiben	10-1	LNCH	93°C (200°F) oberes Blech 93°C (200°F) unteres Blech	20
Viertelfund-Fleischscheiben und Big Xtra!- Fleischscheiben	4-1	LNCH	93°C (200°F) oberes Blech 93°C (200°F) unteres Blech	20
Gegrilltes Hühnchen	NUGG	LNCH	93°C (200°F) oberes Blech 93°C (200°F) unteres Blech	60
Fisch	FISH	LNCH	93°C (200°F) oberes Blech 93°C (200°F) unteres Blech	30
McChicken-Fleischscheiben	McCK	LNCH	93°C (200°F) oberes Blech 93°C (200°F) unteres Blech	30

Anhang B: Reinigung und präventive Wartung

Nach jeder Verwendung –Tabletts/Einschübe reinigen

1. Entfernen Sie alle Plastik- und Drahttablets Tragen Sie die Tabletts/Gestelle zur Spüle, um sie zu reinigen.
2. Reinigen Sie die Tabletts, indem Sie diese in einer heißen Lösung des Allzweckreinigers *McD All-Purpose (APSC) (HCS)* waschen, die Sie aus dem Spülportionierer gießen, oder mischen Sie eine Lösung aus 9 ml des Mittels auf jeweils 3,8 Liter Wasser. Spülen Sie die Tabletts/Gestelle gründlich mit heißem Wasser ab.
3. Desinfizieren Sie die Tabletts, indem Sie diese für die Dauer von mindestens einer Minute in eine Lösung aus *McD Sink Sanitizer (HCS)* (ein Paket auf 38 Liter Wasser) oder aus *McD Sanitizer (HCS)* (4 Pakete auf 38 Liter Wasser) tauchen. Nehmen Sie die Tabletts aus der Lösung, um Sie an der Luft zu trocknen.

Täglich – Reinigen des Kabinetts

1. Stellen Sie das Gerät am Ende des Werktags in den Reinigungsmodus (**siehe Reinigungsmodus, Abschnitt 2.6.2 auf den Seiten 2-9 – 2-10**).

Hinweis: Das Reinigungsmittel *McD Sink Sanitizer (HCS)* ist nicht dazu geeignet, die Außenseite des Universal Holding Cabinets zu reinigen.

2. Lassen Sie das Gerät solange abkühlen, bis die Meldung **SAFE to CLN** angezeigt wird. Verwenden Sie die Bürste, um Speisereste auf der Einschuboberfläche zu entfernen. Bürsten Sie die Partikel am gegenüberliegenden Ende aus dem Kabinett.

Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Kabinetteinschübe ausschließlich die dafür vorgesehene Kabinettreinigungsbürste. Drahtbürsten, Scheuerpads oder Stahlwollepads können die Flächen des Kabinetteinschubs dauerhaft beschädigen.

Hinweis: Verwenden Sie niemals einen anderen Reiniger als *McD (APSC)(HCS)*. Die Verwendung anderer Komponenten kann die Steuerelemente beschädigen.

3. Bürsten Sie alle losen Partikel mit der Kabinettreinigungsbürste aus dem gegenüberliegenden Ende des Kabinetts.
4. Verwenden Sie ein feuchtes, sauberes/desinfiziertes Handtuch und die Kabinettreinigungsbürste, um die einzelnen Einschübe zu reinigen. Reinigen Sie die oberen und unteren Flächen der einzelnen Einschübe.
5. Wischen Sie alle äußeren Kabinettflächen mit einem sauberen, desinfizierten Tuch ab, das zuvor in der *McD ASP (HSP)*-Lösung getränkt wurde.
6. Schalten Sie das Gerät aus.

Anhang B: Reinigung und präventive Wartung (Fortsetzung)

Wöchentlich – Kabinetteinschübe

Kalibrieren Sie die oberen und unteren Bleche in allen vier UHC-Einschüben, indem Sie folgende Prozedur bei gereinigten, leeren Einschüben und bei Betriebstemperatur für mindestens 30 Minuten durchführen.

1. Drücken Sie die Temperaturtaste (**siehe Anzeigen von Einschubtemperaturinformationen auf Seite 2-11**), um sicherzustellen, dass der vordefinierte Temperaturpunkt konsistent innerhalb des 30-minütigen Zeitminimums erreicht wurde.
2. Schieben Sie den nach oben bzw. nach unten gerichteten Atkins-Sensor in einen Einschub, um das obere bzw. das untere Heizblech zu messen. Bewegen Sie den Sensor zur Mitte des Bleches. Um akkurate Werte zu lesen, darf der Sensor nicht weiter als $\pm 2,5$ cm von der Mitte des Bleches entfernt sein.
3. Geben Sie dem Sensor etwa drei Minuten Zeit, um sich zu stabilisieren.
4. Lesen Sie den Temperaturwert auf dem Pyrometer. Der Temperaturwert auf dem Pyrometer sollte nicht um mehr als $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) von dem auf dem UHC abzulesenden Wert abweichen. Drücken Sie einmal auf die Temperaturtaste, wenn sich das obere Blech des Einschubs in einer Toleranz von $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) befindet. Überprüfen Sie das Blech im nächsten Einschub. Wenn sich die abgelesenen Werte außerhalb der Toleranz befinden, sollten Sie wie folgt vorgehen:
 - Drücken Sie die Taste **MENU** für die Dauer von 5 Sekunden, um in den Programmmodus zu wechseln. Drücken Sie die Taste Page, bis in dem Steuereinheit-Display des Einschubs View_____PAGE zu lesen ist.
 - Drücken Sie die Taste Menu, bis SECR LOCK _ _ _ _ auf dem Display angezeigt wird. Geben Sie den Servicecode (2 4 7) unter Verwendung der PFEIL-NACH-UNTEN- und PFEIL-NACH-OBEN-Tasten ein.
 - Drücken Sie die Taste Page, um den zu korrigierenden Einschub anzuzeigen. (Für Einschub 1 zeigt das Display SLOT____1 an.)
 - Drücken Sie die Taste Menu, bis Sie das obere oder untere Blech für die Korrektur erreichen. (Für ein oberes Blech zeigt das Display TOP OFST O an.)
 - Drücken Sie die PFEIL-NACH-UNTEN- oder PFEIL-NACH-OBEN-Taste, um bei jedem Tastendruck $1^{\circ}\text{C}/\text{F}$ einzugeben, bis dass der korrekte Ausgleich erreicht ist. Beispiel: Wenn das RTD den Wert 65°C (150°F) zeigt und Sie den Wert 68°C (155°F) messen, geben Sie $+3^{\circ}\text{C}$ ($+5^{\circ}\text{F}$) ein, um den Unterschied zu korrigieren. Wenn das RTD den Wert 66°C (145°F) zeigt und Sie den Wert 63°C (145°F) messen, geben Sie -3°C (-5°F) ein, um den Unterschied zu korrigieren.

Jährlich – Reinigen der Abluftventilatoren

ACHTUNG

Wenn Sie es versäumen, den Stromstecker aus der Steckdose zu entfernen, riskieren Sie ernsthafte Verletzungen mit möglicher Todesfolge. Der Stromschalter des Kabinetts unterbricht nicht die gesamte Stromzufuhr des Kabinetts. Dieser Wartungsservice sollte nur durch qualifiziertes Servicepersonal vorgenommen werden.

Jährlich – Reinigen der Abluftventilatoren (Fortsetzung)

ACHTUNG

Behandeln Sie das Kabinett mit Vorsicht. Jedes Kabinett verfügt über ein Gewicht von mehr als 90 Kilogramm. Das/die Manövrieren/Behandlung des Kabinetts sollte stets mit mindestens zwei Personen vorgenommen werden.

1. Stellen Sie das Gerät am Ende des Werktags in den Reinigungsmodus (siehe Reinigungsmodus, Abschnitt 2.6.2 auf den Seiten 2-9 – 2-10).
2. Führen Sie die erforderlichen täglichen Wartungsarbeiten aus.
3. Trennen Sie die Stromzufuhr von der Energiequelle, bevor Sie die jährliche Wartung beginnen. Lesen Sie die oben angeführten Sicherheitshinweise.
4. Entfernen Sie mit einem Kreuzschraubendreher die zwei Schrauben in beiden Seitenteilen. Legen Sie die Schrauben beiseite.
5. Entfernen Sie die Seitenplatten von dem Gerät.
6. Verschaffen Sie sich wie folgt Zugriff auf die Abluftventilatoren:
 - a. Wenn es sich bei dem Kabinett um ein Einzelgerät oder um die obere Einheit eines gestapelten Arrangements handelt, verwenden Sie einen 5/16"-Schlüssel, um die vier Schrauben zu entfernen, die das Oberteil des Kabinetts in Position halten. Entfernen Sie das Oberteil des Kabinetts. Fahren Sie mit Schritt 10 fort.
 - b. Wenn es sich bei dem zu behandelnden Kabinett um die untere Einheit eines gestapelten Arrangements handelt, verwenden Sie einen 5/16"-Schlüssel, um die vier Schrauben zu entfernen, die den Sockel der Ausrüstung in Position halten. Die Schrauben befinden sich auf beiden Seiten der Einheit in der Nähe der oberen inneren Plattenecken.
7. Verwenden Sie einen 5/16"-Schlüssel, um die beiden #10-32-Sechskantschrauben auf beiden Seiten der vorderen Blende zu entfernen.
8. Ziehen Sie die vordere Blende heraus. Es ist nicht erforderlich, das Schalterkabel zu trennen.
9. Entfernen Sie Kabel und Kabelstränge bei Bedarf, um bei der Arbeit im Gestell mehr Platz zu bekommen. Markieren Sie die einzelnen Kabel unterschiedlich für den späteren Zusammenbau. Greifen Sie die Kante des Gestells, und ziehen Sie es gerade heraus, bis es an die Stopppunkte stößt. Legen Sie die Blende oben auf das Gestell.
10. Wischen Sie die Ventilatorblätter mit einem sauberen, in der *McD ASPC (HSC)*-Lösung getränkten Tuch ab. Vermeiden Sie sorgfältig den Kontakt des Tuches mit den elektrischen Verbindungen. Mit diesem Vorgehen wird der effiziente Betrieb des Ventilators gewährleistet.
11. Kehren Sie die Schritte um, um das Gerät wieder zusammenzusetzen.

Anhang C: S.O.C. für das Universal Holding Cabinet (UHC)

Die Vorgehensweise beim Universal Holding Cabinet ist bei **FRITTIERTEN PRODUKTEN** identisch mit dem normalen Vorgehen. Der einzige Unterschied bei frittierten Produkten liegt in der Verwendung eines Drahtgitters, das auf ein Krumenauffangtablett aufgesetzt und in einen vorbestimmten Einschub des Kabinetts geschoben wird. Für diese Tablett sind keine Tabletttrennschienen erforderlich.

Das Vorgehen beim Universal Holding Cabinet ist bei **GEGRILLTEN PRODUKTEN** ebenfalls identisch mit dem normalen Vorgehen – mit folgenden Ausnahmen:

- Die Produkte sollten beim Abnehmen vom Grill **nicht** abgetropft werden.
- Verwenden Sie für alle gegrillten Produkte eine Tabletttrennschiene.
- Beim Platzieren in das korrekte Tablett wird das Produkt gestapelt. 10-1 und Wurst-/Fleischscheiben können in einer Stapelhöhe von maximal sechs Produkten aufbewahrt werden. Eier (Rührei ausgenommen), gegrilltes Hühnchen und 4-1 Fleischscheiben können in einer Stapelhöhe von maximal drei Produkten aufbewahrt werden (**siehe Anhang F, Seite A-7**).

Das Vorgehen beim Universal Holding Cabinet ist bei **BACKWAREN** ist wie folgt:

- Wenn die Backwaren aus dem Ofen genommen werden, entfernen Sie das Umschlagpapier, und öffnen Sie die Pappschachtel.
- Setzen Sie eine Tabletttrennschiene in das Tablett, und schieben Sie die Backwaren auf diese Schiene. Biskuittabletts können bis zu 30 gefrorene Backwaren, 20 ausgebackene Backwaren oder 20 Muffins aufnehmen.

Anhang D: Produktionstabelle

Wochenenden	Normales Menü					
Empfohlene Tablettgröße/Stapel	9/3	6/3	8/3	1/1	8/1	8/1
Sehr hohes Volumen	18/6	12/3	15/3	1/1	10/1	14/1
Einheiten	Tabletts	Tabletts	# Stück	Tüten	# Stück	# Stück
Zeitraum	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCk	Fish

Wochenenden	Frühstücksmenü							
Empfohlene Tablettgröße/Stapel	30/1	12/3	6/3	6/1	6/3	15/3	5/1	9/1
Sehr hohes Volumen	30/1	24/6	18/3	6/1	18/3	30/3	20/1	9/1
Einheiten	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts
Zeitraum	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Anhang E: UHC-Kurzreferenz

1. Wechseln Sie in den Programmmodus

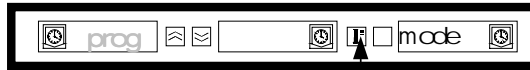


Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von mindestens 5 Sekunden

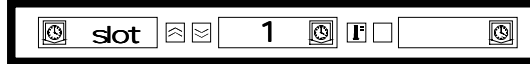


ERGEBNIS: Nun haben Sie in den Programmmodus gewechselt.

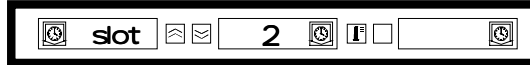
2. Wählen Sie die Seite Slot (Einschub)



Drücken Sie die Taste PAGE, um den Einschub auszuwählen.

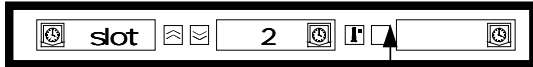


ERGEBNIS



Drücken Sie die Taste PAGE, um den nächsten Einschub auszuwählen.

3. Wählen Sie das Essen und die Tablettposition



Drücken Sie die Taste MENU, um die Essenszeit (Breakfast oder Lunch - Frühstück oder Mittagessen) und die Tablettposition auszuwählen.



ERGEBNIS



Drücken Sie weiterhin die Taste MENU, um die gewünschte Essenszeit auszuwählen.



4. Wählen Sie das Produkt



Drücken Sie die Taste PFEIL-NACH-UNTEN und PFEIL-NACH-OBEN-TASTEN, um das Produkt auszuwählen.



ERGEBNIS



5. Wechseln Sie zur nächsten Tablettposition



Drücken Sie die Taste MENU, um zur nächsten Tablettposition zu wechseln.

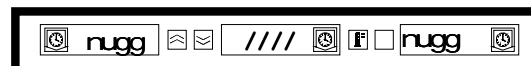


RESULT

6. Beenden Sie den Programmmodus



Drücken Sie die Taste MENU für die Dauer von mindestens 5 Sekunden



ERGEBNIS: Nun haben Sie in den Programmmodus beendet.

Wenn NONE (NICHTS) ausgewählt wurde, zeigt das Display im normalen Betriebsmodus //// an.

Hinweis: Das für die äußerst linke Tablettposition ausgewählte Produkt für die einzelnen Einschübe bestimmt die Aufbewahrungstemperatur für den gesamten Einschub (alle drei Tablettpositionen). Wenn für das rechte oder mittlere Tablett kein Produkt ausgewählt werden kann, ist die Aufbewahrungszeit inkompatibel mit der Temperatur für das linke Tablett. Gewöhnlich werden gebratene und gegrillte Produkte bei 68°C und frittierte Produkte auf 93°C gesetzt.

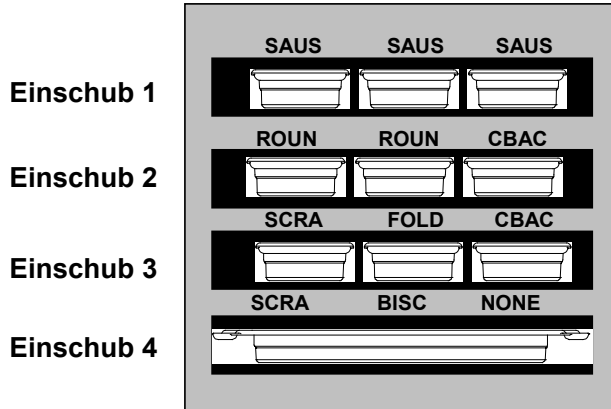
Anhang F: Typische Setups/Gestapelte Arrangements

Typische Setups

Frühstücks-Setup

Standardeinstellung

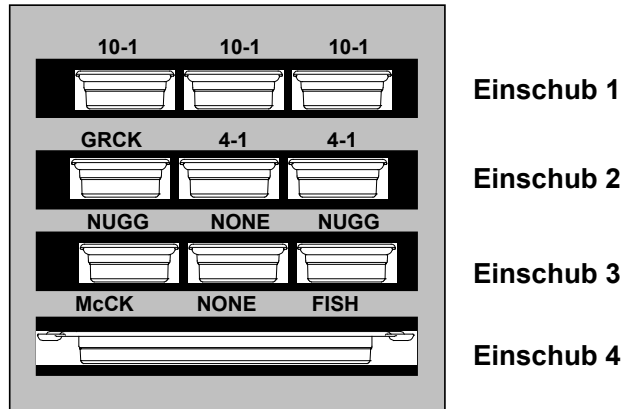
Links Mitte Rechts



Mittagessen-Setup

Standardeinstellung

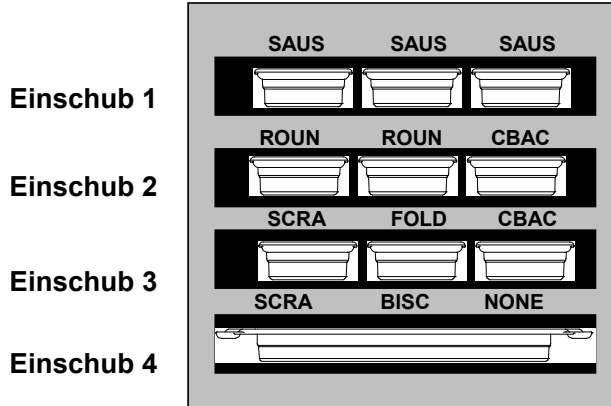
Links Mitte Rechts



Typisches Frühstücks-Setup

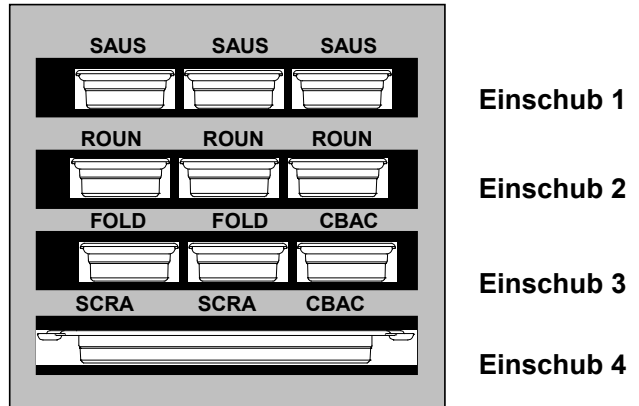
Linkes Kabinett*

Links Mitte Rechts



Rechtes Kabinett*

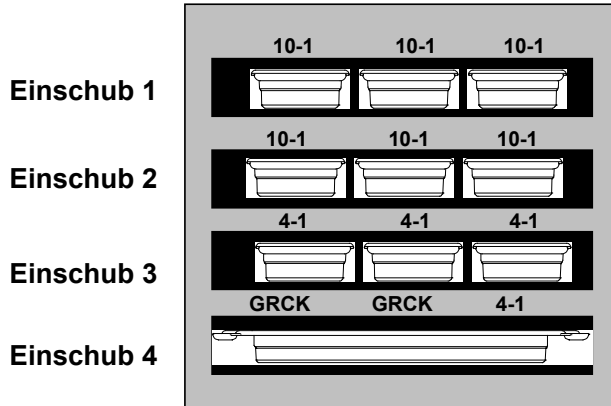
Links Mitte Rechts



Typisches Mittagessen-Setup

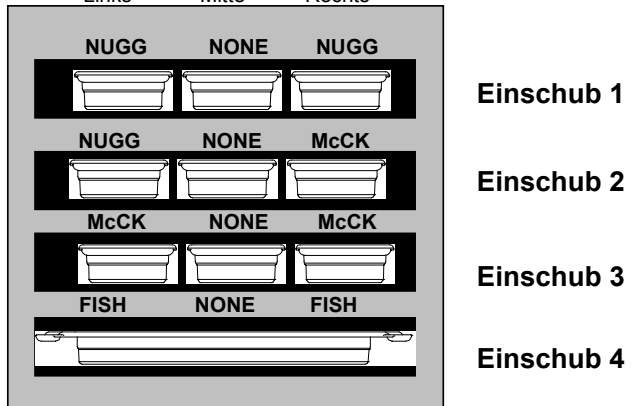
Linkes Kabinett*

Links Mitte Rechts



Rechtes Kabinett*

Links Mitte Rechts



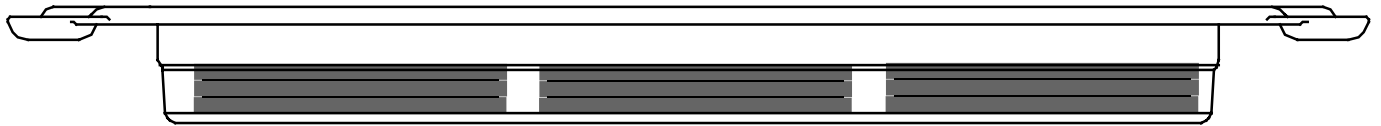
*Hinweis: In diesem Beispiel belegen Biskuits (BISC) und Muffins (MUFF) all drei Tablettpositionen in einem Einschub, daher sollte das mittlere Tablett auf BISC oder MUFF gesetzt werden. Für die linke und rechte Tablettposition sollten Sie NONE (KEIN) setzen. Wenn eine Tablettposition kein Produkt erhält, wählen Sie NONE.

Anhang F: Typische Setups/Gestapelte Arrangements (Fortsetzung)

Gestapelte Arrangements

10-1-Fleischscheiben

Empfohlener Stapel - Normales Volumen 9/3



Empfohlener Stapel - Sehr hohes Volumen 18/6

