



UHC-HD

Manual de instalación y operación

Modelos de 3 y 6 filas

 **Frymaster**[®]



Frymaster, miembro de la Asociación de Servicio de Equipos Alimentarios Comerciales (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda recurrir a Técnicos Certificados de CFESA.

* 8196603 *

Línea directa de servicio las 24 horas

1-800-551-8633

Correo electrónico: service@frymaster.com

Precio: \$6.00

819-6603

FEB 12

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO ENODIS APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER/DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, FRYMASTER/DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

EL UHC-HD NO ES APTO PARA USO EN EXTERIORES. AL OPERAR ESTA UNIDAD, DEBE COLOCARSE EN UNA SUPERFICIE HORIZONTAL.

EL UHC-HD NO ES APTO PARA INSTALARLO EN UN ÁREA DONDE PUEDA USARSE UN CHORRO DE AGUA. NO DEBE LIMPIARSE ESTE APARATO CON UN CHORRO DE AGUA.

PARA SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LA CERCANÍA DE ÉSTE NI DE NINGÚN OTRO APARATO.

NO OPERE NI DÉ SERVICIO AL UHC-HD SIN LEER PRIMERO ESTE MANUAL.

NO OPERE EL UHC-HD A MENOS QUE HAYA SIDO INSTALADO Y VERIFICADO CORRECTAMENTE.

NO OPERE EL UHC-HD A MENOS QUE TODOS LOS PANELES DE SERVICIO Y DE ACCESO ESTÉN FIRMEMENTE EN SU LUGAR.

NO INTENTE REPARAR NI REEMPLAZAR COMPONENTES DEL UHC-HD A MENOS QUE SE HAYA CORTADO TODA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA A LA UNIDAD.

SEA PRECAVIDO AL CONFIGURAR, OPERAR O LIMPIAR EL UHC-HD PARA EVITAR EL CONTACTO CON SUPERFICIES CALIENTES.

SEA PRECAVIDO AL LEVANTAR LA UNIDAD UHC-D. LA UNIDAD PESA 90.7 KG. SE NECESITARÁN TRES A CUATRO PERSONAS, USANDO PRÁCTICAS DE ELEVACIÓN SEGURAS, PARA MANIPULAR EL GABINETE.

UHC-HD



Tabla de materias

Capítulo	Page
Servicio, garantía	1-1
Bandejas de producto	1-3
Arranque	2-1
Generalidades operativas	3-1
Cambiar ajustes de las filas	3-2
Apagado de las ranuras	3-3
Programación	3-5
Mantenimiento	4-1

1 Gabinete universal de conservación

El Gabinete universal de conservación de Frymaster [Universal Holding Cabinet (UHC-HD)] creado y fabricado exclusivamente para McDonald's, es un dispositivo para conservar por corto tiempo y prolongar la frescura de una amplia variedad de productos cocinados. EL UHC-HD cumple con todas las normas de seguridad, eficiencia y limpieza de McDonald's.

1.1 Declaración de garantía

- A. Frymaster L.L.C. ofrece las siguientes garantías limitadas únicamente al comprador original de este equipo y repuestos:

1.1.1 Disposiciones de la garantía – Gabinete universal de conservación

- A. Frymaster L.L.C. garantiza todos los componentes contra defectos materiales y de fabricación por un plazo de dos años.
- B. Todos los componentes, con la excepción de los fusibles, están garantizados por dos años después de la fecha de instalación del gabinete.
- C. Si algún componente, salvo los fusibles, tuviera un defecto durante los primeros dos años después de la fecha de instalación, Frymaster también pagará los costos del tiempo de mano de obra para cambiar el componente, además de hasta 160 km de viaje (80 km de ida y vuelta).

1.1.2 Devolución de piezas

- A. Todos los componentes defectuosos deben devolverse a un Centro de servicio autorizado de fábrica Frymaster dentro de 60 días para recibir crédito. Después de 60 días, no se permitirá ningún crédito.

1.1.3 Exclusiones de la garantía

Esta garantía no cubre equipo que haya sido dañado debido a maltrato, abuso, alteración o accidente como:

- Reparación indebida o no autorizada;
- No seguir las instrucciones de instalación correctas y/o procedimientos de mantenimiento programado como se indica en sus tarjetas MRC;
- Mantenimiento incorrecto;
- Daños durante el transporte;
- Uso anormal;
- Desmontaje, alteración o anulación de la placa de capacidad nominal;

Esta garantía tampoco cubre:

- Transporte o viajes de más de 160 km (80 km ida y vuelta), o viajes de más de dos horas;
- Sobretiempo o cargos en días feriados;
- Daños consecuentes (el costo de reparar o cambiar otra propiedad que se dañe), pérdida de tiempo, ganancias, uso o algún otro perjuicio fortuito de cualquier tipo.

UHC-HD

No se ofrecen garantías implícitas de comerciabilidad ni idoneidad para usos o fines particulares.

Para la garantía internacional, se aplican los procedimientos anteriores, salvo que el cliente es responsable de cargos de flete y derechos de aduana.

PEDIDO DE PIEZAS E INFORMACIÓN DE SERVICIO

Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a la Agencia autorizada (ASA) o distribuidor local de Frymaster. Se incluyó una lista de las agencias ASA/Distribuidores de Frymaster con el gabinete al salir de fábrica. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-24-FRYER o al 1-318-865-1711.

Observe que los pedidos de bandejas de alambre/plástico, juegos de apilado, carros y ruedas deben hacerse a través de su proveedor local de equipo de cocina [Kitchen Equipment Supplier (KES)]. Frymaster no suministra estos accesorios.

Para acelerar su pedido, se necesita la información siguiente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje _____

Número de pieza del artículo _____

Cantidad necesaria _____

Puede obtener servicio dirigiéndose al Centro de servicio autorizado de Frymaster o al distribuidor local. Puede obtener información de servicio llamando al Departamento de Servicio de Frymaster. Se necesitará la información siguiente para poder asistirle rápida y eficazmente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Tipo de problema _____

Incluya también cualquier otra información la cual pueda ser de utilidad para resolver su problema de servicio.

CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.

1.2 Bandejas de producto

Hay 3 tamaños de bandejas de producto. Remítase a los Apéndices A y C para ver volúmenes específicos de productos y tamaños y tiempos recomendados de conservación. Use la bandeja que está diseñada para el producto específico que se describe a continuación:

- A. **Bandeja plástica de 1/3** – Conserva productos de carne y huevo cocidos a la parrilla (hamburguesas, tocino, huevos, salchichas, etc.) Existen dos procedimientos importantes que se deben recordar al guardar productos a la parrilla:
- El producto no debe escurrirse al recogerlo de la parrilla.
 - El producto se apila en su sitio en la bandeja correspondiente. 10-1 y croquetas de salchichas pueden apilarse hasta de a seis. Huevos (salvo revueltos), pollo a la parrilla y hamburguesas 4-1 pueden apilarse hasta de a tres.
- B. **Bandeja de alambre de 1/2** – conserva productos fritos (McNuggets, McChicken, Filet-O-Fish, etc.) Recuerde este procedimiento importante al guardar productos fritos:
- Los productos fritos deben colocarse en la rejilla de alambre. La rejilla debe ponerse sobre una bandeja para migajas. No se necesitan revestimientos de bandeja para estas bandejas.
- C. **Bandeja plástica de tamaño completo** – conserva productos horneados (panes, muffins, etc.). Siga estos procedimientos para los productos horneados:
- Después de haber sacado los panes del horno, retire la envoltura y abra la caja de cartón.
 - Ponga un revestimiento para bandeja y deslice los panes sobre éste. Las bandejas para panes tienen capacidad hasta para 30 panes congelados, 20 panes preparados frescos o 20 muffins.

Consejos operativos importantes

Al poner una bandeja en el gabinete, revise que la línea de fila del mango de la bandeja se alinee con el borde de la fila.

Descarte las bandejas agrietadas o dañadas.

Al retirar parte de una bandeja, deslícela solamente lo necesario, luego devuélvala rápidamente a la línea de la ranura.

1.3 Instale la pinza para la parrilla

La pinza para la parrilla está diseñada para sostener la bandeja de la parrilla del tamaño de 1/3. Se instala en la parrilla para facilitar la transferencia segura desde la parrilla al UHC.

- Ponga la parte delantera de la pinza para la parrilla bajo el reborde de la parrilla.
- Baje la parte posterior de la pinza hasta que las ranuras descansen sobre la barra de la parrilla. La pinza para la parrilla debe asentarse firmemente en la parte delantera de la parrilla. Si la pinza no encaja firmemente, simplemente afloje las cuatro tuercas bajo la pinza y deslécela adentro o afuera según sea necesario para apretarla contra la barra. Apriete las tuercas después de haber ajustado correctamente las tuercas.



La pinza para la parrilla se instala en la parrilla y sostiene el producto a la parrilla en una bandeja UHC-HD, facilitando la transferencia al gabinete de conservación.

SEA PRECAVIDO AL LEVANTAR LA UNIDAD UHC-D, PUES PESA 90.7 KG. SE NECESITARÁN TRES A CUATRO PERSONAS, USANDO PRÁCTICAS DE ELEVACIÓN SEGURAS, PARA MANIPULAR EL GABINETE.



2 Arranque

TODOS LOS APARATOS OPERADOS ELÉCTRICAMENTE DEBEN TENER CONEXIÓN A TIERRA CONFORME A LOS CÓDIGOS LOCALES, O SI NO EXISTEN DICHS CÓDIGOS, CONFORME AL CÓDIGO NACIONAL DE ELECTRICIDAD, ANSI/NFPA NO. 70-1990.

A. Requisitos eléctricos:

- Voltaje – 208/240 VCA
- 2620 vatios a 208V – 3420 vatios a 240V
- Frecuencia – 50/60 Hertz
- Monofásico
- 20 amperios de servicio

ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN ENCHUFE DE TRES PATAS CON CONEXIÓN A TIERRA PARA PROTEGERLO CONTRA EL PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO Y DEBE ESTAR ENCHUFADO EN UN RECEPTÁCULO PARA TRES PATAS CON LA CONEXIÓN A TIERRA CORRESPONDIENTE. ¡NO CORTE NI RETIRE NI DE NINGUNA MANERA PASE POR ALTO LA PATA DE CONEXIÓN A TIERRA DE ESTE ENCHUFE!

TODAS LAS UNIDADES SE DEBEN ENCHUFAR A UN SISTEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA CON PUESTA A TIERRA.

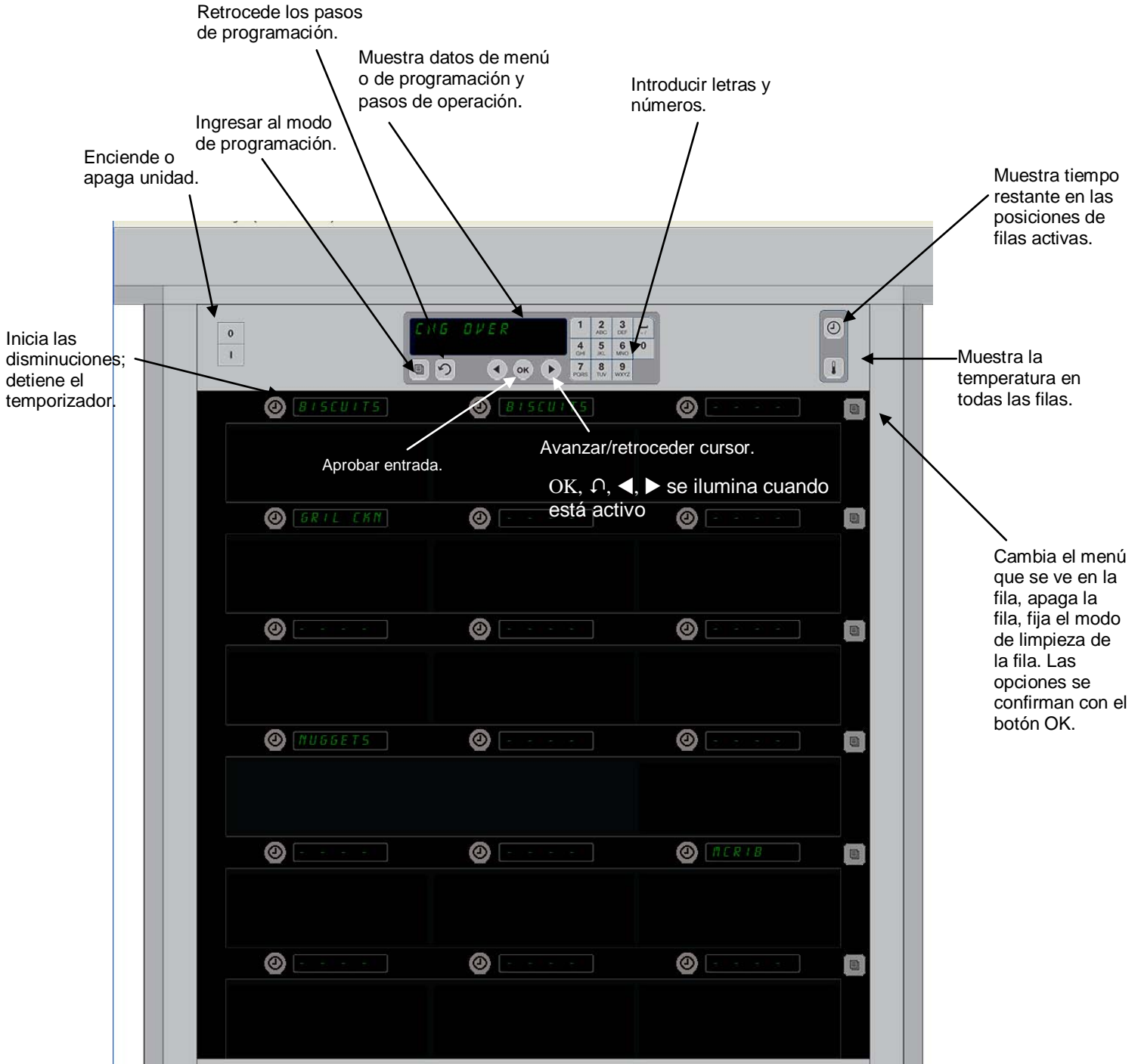
B. Enchufe el gabinete universal de conservación HD en el tomacorriente.

C. Coloque el interruptor en la posición ON (ENCENDIDO).

D. Vigile la temperatura de las filas. El tiempo que tardan en calentarse la(s) fila(s) desde la temperatura ambiente al punto fijo de 68°C debe ser de aproximadamente 30 minutos.

3 Generalidades operativas

El gabinete universal de conservación-HD (UHC-HD) posee seis filas, las cuales tienen capacidad para seis bandejas de producto, o bien tres filas para tres bandejas cada una. Cada posición de fila tiene una pantalla, el cual indica el producto y el tiempo de conservación para cada posición de bandeja.



UHC-HD

La unidad UHC-HD está lista para operar apenas desembalarla, con las ranuras fijadas en las configuraciones rutinarias de menús.

3.1 Operación del gabinete

1. Encienda el interruptor.
2. Las pantallas se encenderán y mostrarán primero *BRKFST* y luego los nombres de productos cuando el gabinete esté a la temperatura.
3. Cargue el producto en la fila correspondiente y oprima el botón del temporizador. Las pantallas más brillantes indican que las ranuras con el menor tiempo de conservación restante.
4. Oprima la tecla de la posición del extremo derecho para cambiar el menú en la fila, apagar la fila o fijarla en el modo de limpieza. Pulse OK para aceptar el cambio.

3.2 Operación del temporizador



Un botón brillante y una pantalla con elemento de menú brillante indican la posición de fila que se usará primero. Un botón brillante en una posición de fila indica que está activa, pero no la posición con el menor tiempo de conservación restante. Su nombre de menú brillará cuando se transforme en la posición con el

Oprima la tecla del temporizador adyacente a la ranura deseada. El botón adquiere más brillo y lo mismo ocurre con el nombre del producto si es la primera o única selección del elemento de menú. El brillo de la pantalla de elementos de menú indica la posición con el menor tiempo de conservación restante. Los botones brillan en las posiciones para el mismo producto al momento de oprimirlos. El nombre del menú permanecerá atenuado hasta que sea la posición de la fila con el menor tiempo de conservación restante.

Secuencia de la pantalla del temporizador

- Botón brillante, pantalla brillante en la posición de la fila con el menor tiempo de conservación restante; botón brillante para las posiciones de fila con el mismo producto.
- *cccc* *inEYR* con un tono cerca del final de período de conservación
- *HHHHH* cuando termina el tiempo de conservación.

Detención del temporizador

Oprima la tecla del temporizador junto a la posición de la fila para apagar el temporizador. El temporizador se detiene y se atenúa el botón del temporizador. Brilla la pantalla de la siguiente posición de fila correspondiente.

3.3 Cambiar ajuste de las filas

Oprima el botón de las filas en el lado derecho del gabinete. Las pantallas de la fila seleccionada realizan la secuencia de opciones de menú, el modo de limpieza y se apagan. Cuando aparezca la opción que desee, pulse el botón OK en el teclado. El control maestro mostrará la opción de menú o bien **Finalizado** si es que hay más de un menú en uso en el gabinete.

3.4 Indicaciones de COCINEYA

La indicación de COCINEYA suena en un momento prefijado antes de terminarse la última bandeja de un producto específico. No es necesario acusar recibo. La alarma sonora de tres segundos y la pantalla de **COCINEYA** sirven como recordatorio para cocinar más del producto necesario.

3.5 Uso del modo de limpieza

Oprima la tecla de Menú hasta que aparezca el modo de limpieza. Presione la tecla OK. Si hay temporizadores activos, el gabinete no permitirá que el modo de limpieza se escoja con la tecla de menú. Si no los hay, la selección del modo de limpieza deja todo el gabinete en dicho modo. Los nombres cambian en todas las posiciones de la fila. El punto fijo de todas las filas se convierte en 52°C. La pantalla alternará entre el modo de LIMPIEZA RANURA y NO ES SEGURO TODAVÍA hasta que la temperatura de las ranuras llegue a 52°C. La pantalla queda en **LIMPIEZA**.

3.6 Apagado de las ranuras

Oprima la tecla de la flecha del extremo derecho hasta que aparezca APAGADO. Oprima OK en el teclado.

3.7 Reducir el tiempo de conservación

El tiempo de conservación se puede reducir en incrementos de cinco minutos oprimiendo y soltando la tecla del temporizador en una ranura activa. Ello se realiza para borrar tiempo de un elemento que se mantuvo en otro gabinete de conservación.

3.8 Pantalla de temperatura

Oprima el botón de temperatura en el gabinete y la fila izquierda de pantallas mostrará las temperaturas máxima y mínima.

- Temperatura de la placa superior
- Temperatura de la placa inferior

3.9 Alarmas de temperatura

Hay cuatro alarmas de temperatura:

- Temperatura alta
- Temperatura baja
- Sensor
- Tiempo de aumento

Si se produce una alarma, se oye una alarma sonora y la pantalla alterna entre la selección de producto y el mensaje de alarma. No pueden iniciarse los temporizadores si hay una ranura que presenta un mensaje de alarma.

3.9.1 Alarmas de temperatura alta y baja

Si la temperatura de la ranura está sobre o bajo los límites del producto seleccionado, la pantalla mostrará que la temperatura de la ranura es alta o bien que es baja. Sonará una alarma. Oprima la tecla del temporizador para apagar la alarma. La alarma no suena durante el arranque inicial del gabinete.

3.9.2 Alarma de sensor-rango

La alarma de falla del sensor indica un valor de temperatura del sensor sobre o bajo el rango de 32-121°C de la ranura. Suena una alarma. El mensaje presentado es Alarma sensor. Oprima la tecla del temporizador para cortar la alarma. Se necesita servicio para corregir la alarma del sensor.

3.9.3 Alarma de tiempo de aumento

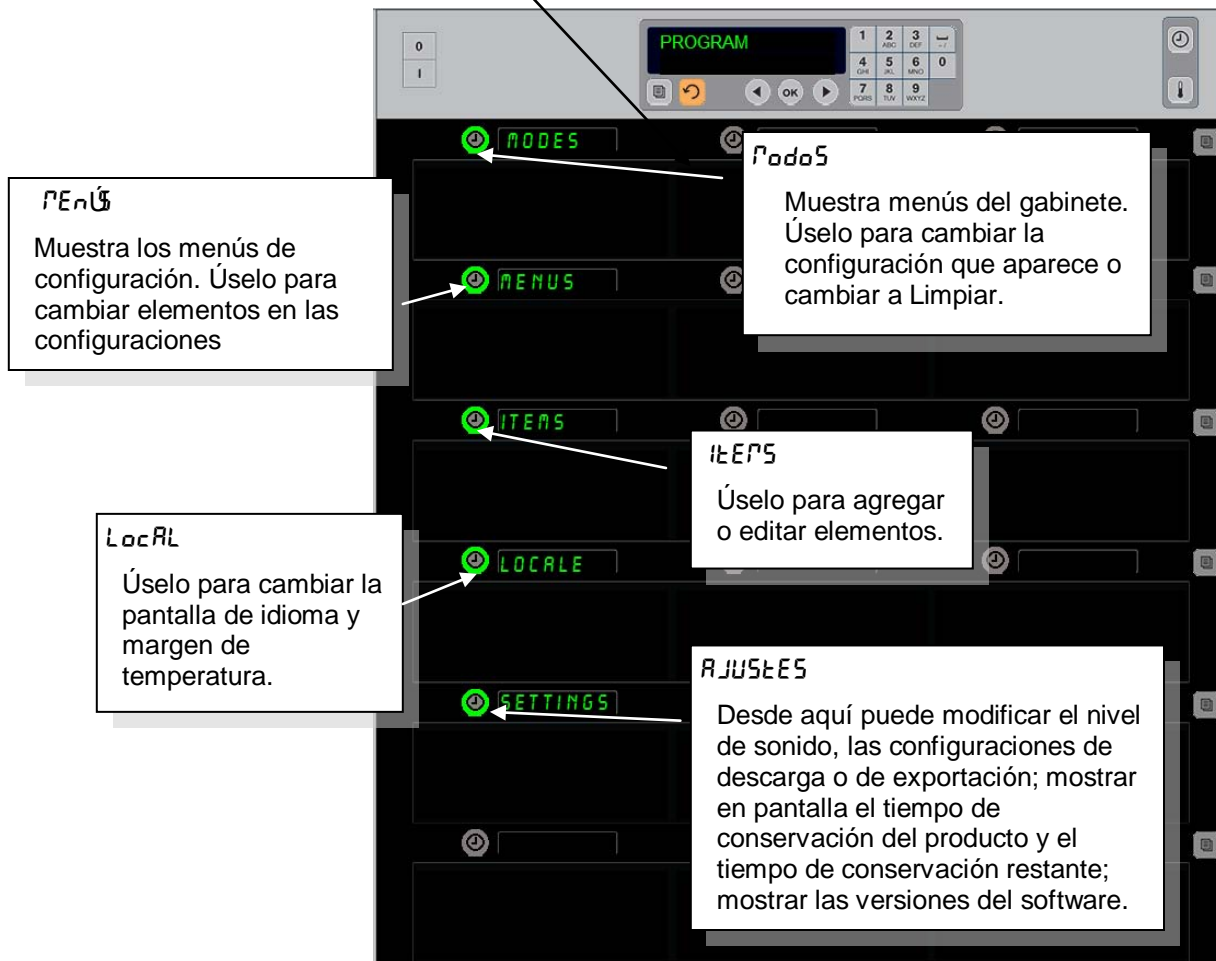
Una alarma de tiempo de aumento indica que la temperatura de la ranura no llegó al nivel operativo dentro del tiempo prefijado después del arranque. El mensaje presentado indica un índice de aumento de la ranura. Suena una alarma. Oprima la tecla del temporizador para apagar la alarma. Se necesita servicio para corregir la alarma de tiempo de aumento.

3.9.4 Pantallas adicionales fuera de tolerancia

HHH en la pantalla indica un error del sensor. Se necesita servicio.
LLLL indica un error de sensor o una ranura bajo 10°C. Deje funcionar la ranura durante 10 minutos. Si se mantiene LLLL, llame para recibir servicio.

Generalidades de programación

Oprimir la tecla de programación e introducir un código permite acceder a cinco áreas del gabinete, que se indican a continuación.



La programación requiere el uso de los botones del teclado y del temporizador en la columna izquierda de filas. Oprima el botón Programa del teclado, introduzca el código y el gabinete mostrará el cambio (como se aprecia arriba).

Con Programa en el control maestro:

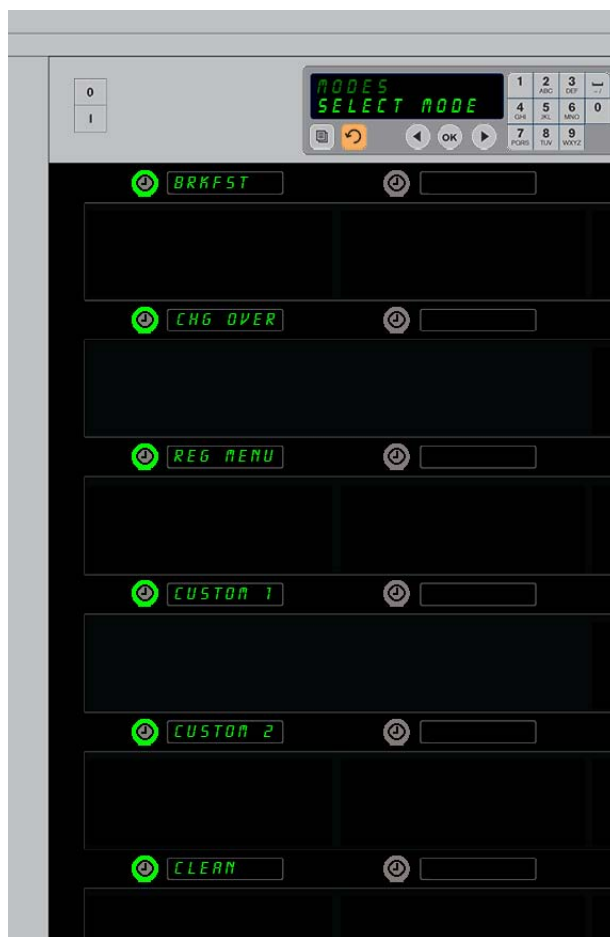
- Oprima el temporizador junto a Modos para mostrar las configuraciones de menús y limpieza.
- Oprima el temporizador situado junto a Menús para cambiar la configuración de menús.
- Oprima la tecla del temporizador situada junto a Items para agregar o bien eliminar o editar un elemento de menú.
- Oprima la tecla del temporizador situada junto a Local para cambiar el idioma exhibido en el margen de temperatura de Fahrenheit a Celsius.
- Pulse la tecla del cronómetro situada junto a Ajustes para configurar el nivel de sonido, modificar la pantalla de la posición de fila correspondiente para que muestre el tiempo de conservación del producto y el tiempo de conservación restante, acceder a la función de exportación e importación de configuración y visualizar el número de versión del software. En cada caso, a medida que pulsa el botón van cambiando las palabras en las distintas posiciones de las filas. Se muestran los elementos relevantes para el menú escogido. Las instrucciones se muestran en la pantalla del teclado.

Cambiar los modos

Use esta opción para cambiar globalmente el menú en el gabinete.

1. Oprima el botón Programa.
2. Aparece *ingrese SECUENCIA DE ACCESO.*
3. Ingrese 1955.
4. Oprima la tecla OK.
5. Oprima la tecla iluminada situada junto a *modo5*, la primera columna de pantallas exhibirá ahora cinco alternativas de menú y Limpiar.
6. Oprima el menú que desee.
7. Todas las pantallas muestran el menú escogido. El controlador avanza. Oprima OK para confirmar el cambio de modo.
8. Oprima OK.
9. La pantalla del controlador ahora exhibe *carb completo*. La tecla de flecha permanece encendida.
10. Oprima la tecla ↻ tres veces, para que el gabinete vuelva a funcionar en el menú seleccionado.

Nota: Esto cambia el menú del gabinete en todas las filas a la vez. Las filas individuales se pueden cambiar usando el botón de fila en el lado derecho de cada fila.



Cambiar elementos que aparecen en un menú

1. Oprima el botón Programa.
2. Aparece *INGRESE SECUENCIA DE ACCESO*.
3. Ingrese 1955.
4. Oprima la tecla OK.
5. Oprima el botón del temporizador adyacente a la pantalla Menú.
6. La columna izquierda de pantallas del gabinete ahora exhibe opciones de menús.
7. Oprima el menú que desee.
8. Aparece la configuración actual para dicho menú.
9. Oprima la tecla del temporizador en la posición que se ha de cambiar*.
10. Avance por las opciones con la tecla del temporizador encendida o con las teclas ◀▶ (teclas de flecha de avance y retroceso) en el controlador.
11. Con el elemento que desee en pantalla, oprima OK.
12. La pantalla del controlador ahora exhibe *TEMPERATURA COMPLETA*. La tecla ⏏ permanece encendida.
13. Oprima la tecla ⏏ tres veces, para que el gabinete vuelva a funcionar en el menú seleccionado.



El gabinete aparece mostrando el menú del desayuno.

***NOTA:** Los elementos que cambian la temperatura de la fila se deben introducir en la posición de la fila izquierda. Los elementos en la posición central y derecha se deberán cambiar de acuerdo con el nuevo producto.
Al avanzar por las opciones de menú en las posiciones de las filas central y derecha sólo aparecerán los elementos con temperaturas compatibles con la posición izquierda.

Cambiar el menú en una sola fila

1. Oprima el botón de menú en la fila que desee.
2. Las opciones de menú, incluyendo *APAGADO* y *LIMPIAR*, aparecen al pulsar cada botón.
3. Con la opción de menú que desee a la vista, oprima OK en el teclado.
4. La pantalla de control cambiará del nombre de menú anterior a *TEMPERATURA*.



Oprimir el botón del menú de la fila (ver flecha) produce una secuencia de menú. Con el menú deseado para la fila en pantalla, oprima el botón OK en la parte superior del teclado.

Agregar, cambiar o eliminar un elemento de menú

1. Oprima el botón Programa.
2. Aparece *INGRESE SECUENCIA DE ACCESO*.
3. Ingrese 1955.
4. Oprima el botón del temporizador adyacente a la pantalla Items.
5. La pantalla del gabinete cambia a *AGR Prod, CAMBProd, EL IN Prod*.
6. El teclado muestra *SELEc tArER*.

A continuación se detallan las instrucciones para cada tarea:

Agregar nuevo elemento

Con el gabinete en el modo Items, oprima el botón del temporizador situado junto a la pantalla AGR PROD.

En la columna izquierda ahora aparece:

- Nomb prod
- Temp sup
- Temp inf
- Temp ret
- Cocineya

1. Oprima el botón *nomb Prod*. La pantalla del teclado ahora exhibe *SELEc conf IGURAc Ion PArA cArnb IAr*. La pantalla del nombre ahora exhibe *nombRE nUEvo Prod*. Use el teclado para poner un nombre de producto.
2. Presione el botón Ω . La pantalla cambia a *SELEc conf IGURAc Ion PArA cArnb IAr o PrES IonE oH PArA GUArdrAr*.
3. Oprima el botón *tEMP SUP*. Use el teclado para introducir lentamente la temperatura superior.
4. Presione el botón Ω . La pantalla indica *SELEc conf IGURAc Ion PArA cArnb IAr o PrES IonE oH PArA GUArdrAr*.
5. Oprima el botón *tEMP InF*. Use el teclado para introducir lentamente la temperatura inferior.
6. Presione el botón Ω . La pantalla indica *SELEc conf IGURAc Ion PArA cArnb IAr o PrES IonE oH PArA GUArdrAr*.
7. Oprima el botón *tEMP rEtEnc Iú*. Use el teclado para introducir el tiempo que el producto se puede mantener en el gabinete.
8. Presione el botón Ω . La pantalla cambia a *SELEc conf IGURAc Ion PArA cArnb IAr o PrES IonE oH PArA GUArdrAr*.
9. Oprima el botón *coc InEYAr*. La pantalla indica *cArnb IAr Prod*. Use el teclado para introducir el punto en la cuenta regresiva, el gabinete mostrará una alerta de *coc InEYAr*.
10. Oprima OK. La pantalla cambia a *SELEc conf IGURAc Ion PArA cArnb IAr o PrES IonE oH PArA GUArdrAr*.
11. Oprima OK. La pantalla ahora exhibe *cArnb coMPLtO*.
12. Oprima la tecla Ω una vez para ingresar otro producto, comenzando en *tEMP*. Oprima esta tecla dos veces más para que el gabinete vuelva al modo de operación y termine la programación.



AGR PROD, CAMBIAR PROD y ELIMINAR PROD aparecen cuando se escoge la opción de elemento en el modo de programación.



Escoger cualquier opción en el modo Item produce la pantalla que aparece arriba.

Cambiar un elemento

Con el gabinete en el modo Items, oprima el botón del temporizador situado junto a la pantalla CAMBPROD.

Las pantallas del gabinete contienen nombres de productos.

Oprima el botón del temporizador situado junto al elemento que se ha de cambiar.

La pantalla del gabinete cambia a:

- *noñb Prod*
- *tEPP SUP*
- *tEPP InF*
- *tEPP rEt*
- *coc InEYR*

NOTA: Para desplazarse a elementos adicionales en pantalla, use las teclas ◀▶ en el teclado.

Oprima el botón del temporizador situado junto al parámetro que desea cambiar y siga los pasos en la sección **Agregar nuevo elemento** a fin de cambiar uno o más de los parámetros de conservación para el producto.

Oprima ↵ hasta que el gabinete vuelva al modo de operación.

Eliminar un elemento

Con el gabinete en el modo Items, oprima el botón del temporizador situado junto a la pantalla ELIM PROD.

Las pantallas del gabinete contienen nombres de productos.

Desplácese a los nombres adicionales con las teclas ◀▶ iluminadas.

Oprima la tecla del temporizador situada junto al elemento que se ha de eliminar.

La pantalla del gabinete cambia a:

- *noñb Prod*
- *tEPP SUP*
- *tEPP InF*
- *tEPP rEt*
- *coc InAr PRS*

Las pantallas del controlador indican *EL InAr Prod*.

Oprima OK en el teclado.

La pantalla del teclado indica *cññb cññPLto*.

Oprima la tecla ↵ para que el gabinete vuelva al modo de operación.



Aparecen los elementos de menú. El elemento que se ha de eliminar se escoge con una tecla del temporizador. La eliminación se confirma con la tecla OK en el controlador.

Cambiar idioma

1. Con el gabinete en el modo Programar, oprima el botón del temporizador situado junto a la pantalla *LocAL*.
2. Las pantallas del gabinete izquierdo cambian a *Id loñA* y *GrAdoS*. La pantalla central muestra la configuración actual.
3. Presione el botón *Id loñA*.
4. Las pantallas del gabinete contienen alternativas de idioma. Si fuese necesario, utilice las flechas del teclado para desplazarse a alternativas adicionales.
5. La pantalla superior izquierda muestra el idioma actual.
6. Oprima el botón del idioma que desee. El idioma escogido aparece en la posición de la fila superior izquierda; todas las demás aparecen en blanco.
7. Oprima OK.
8. Oprima la tecla ↵ para que el gabinete vuelva a funcionar en el modo de operación con el nuevo idioma.



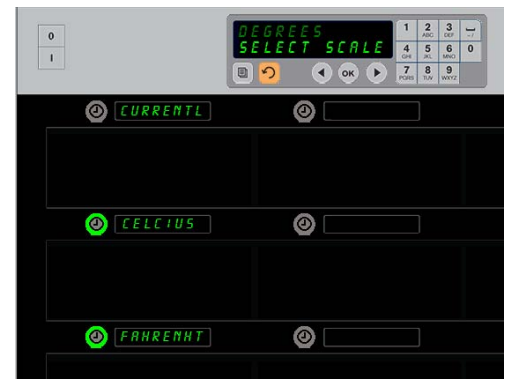
El gabinete aparece con la pantalla *LocAL*. Junto a *Idioma* se encuentra la opción de idioma actual; junto a *Grados* se ve el margen de temperatura actual.

Entrar en el Modo de Programación

Prima o botón Programa.
Introduza a sequencia de acceso exhibida.
Introduza 1955.
Prima a tecla OK.

Cambiar la pantalla del margen de temperatura

1. Con el gabinete en el modo Programar, oprima el botón del temporizador situado junto a la pantalla **LOCAL**.
2. Las pantallas del gabinete izquierdo cambian a **Idioma** y **Grados**. Las pantallas adyacentes muestran la configuración actual.
3. **Idioma** y **Grados** aparecen con la configuración actual que aparece en la ranura adyacente.
4. Oprima el temporizador situado junto a **Grados**.
5. Aparecen **FAHRENHEIT** y **CELSIUS**, uno sobre otro.
6. Oprima la tecla del temporizador situada junto a la escala deseada.
7. La escala de grados escogida aparece en la posición de la fila superior izquierda; todas las demás aparecen en blanco.
8. Oprima OK en el teclado para confirmar la selección.
9. Oprima la tecla ↶ para que el gabinete vuelva a operar en la nueva escala de temperatura.



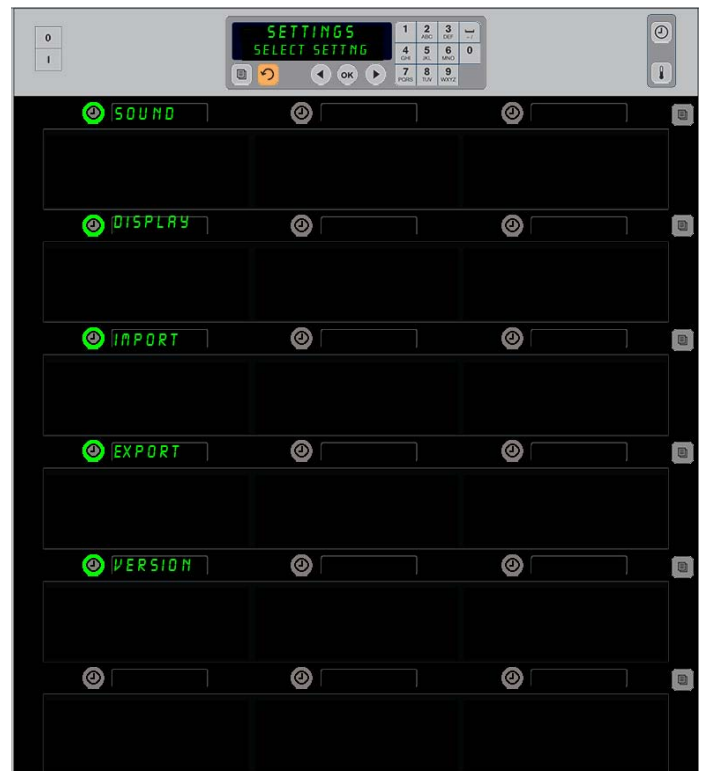
Al oprimir el temporizador adyacente a **Grados** aparece la pantalla que se muestra arriba. Oprima el botón de tiempo junto al margen de temperatura que desee.

Ajustes

El menú de Ajustes introduce varias opciones: Configuración del nivel de sonido; configuración de pantalla: añade tiempo de conservación del producto y tiempo de conservación restante a la pantalla de la posición de la fila correspondiente; importación de la configuración a través del sitio web de configuración de gabinetes de McDonald's; exportación de archivos de configuración para su uso en otros gabinetes. También puede visualizar la versión del software. Las funciones se describen a continuación en el orden en que se muestran en el gabinete.

Sonido

1. Una vez introducido el modo de Programación, pulse el botón del cronómetro situado junto a la pantalla de Ajustes.
2. El nivel actual de sonido aparece en la parte superior izquierda; otros niveles de sonido aparecen en las posiciones de fila situadas inmediatamente debajo.
3. Las instrucciones se muestran en la pantalla del teclado.
4. Pulse la tecla del cronómetro situada junto al ajuste deseado.
5. El ajuste deseado aparece en la parte superior izquierda; todas las demás pantallas están en blanco.
6. Pulse OK para confirmar la selección realizada.
7. Pulse la tecla de flecha de retorno para que el gabinete comience a funcionar con el nuevo nivel de sonido.

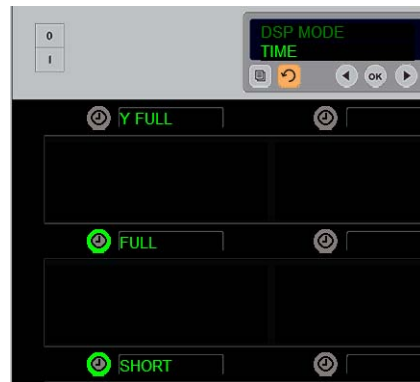


Entrar en el Modo de Programación

Pulse el botón de Programación.
En la pantalla aparece el mensaje ingrese secuencia de acceso.
Introduzca el número 1955.
Pulse la tecla OK.

Pantalla

1. Una vez introducido el modo de Programación, pulse el botón del cronómetro situado junto a **PARTELLA**.
2. El modo **PARTELLA** aparece en la parte superior izquierda; el ajuste actual de pantalla — **comPLEto** o **breVE** — se muestra en la parte superior central. Las instrucciones se muestran en la pantalla del teclado. Con **comPLEto** se muestra el nombre completo del producto. Con **breVE** se muestra el nombre abreviado y el tiempo de conservación restante.
3. Pulse la tecla situada junto a **modo PARTALLA**.
4. La posición superior muestra el ajuste actual; las posiciones situadas inmediatamente debajo se convierten en **comPLEto** y **breVE**.
5. Pulse la tecla del cronómetro situada junto al modo de pantalla deseado.
6. El ajuste deseado aparece en la parte superior izquierda; todas las demás pantallas están en blanco.
7. Pulse OK para confirmar la selección realizada.
8. Pulse la tecla de flecha de retorno para que el gabinete comience a funcionar con la configuración de pantalla seleccionada.



La posición superior muestra la selección actual. Los botones iluminados son las opciones disponibles.



En el modo Breve de pantalla, el nombre del producto y el tiempo de conservación restante se muestran constantemente. Algunos nombres de productos se mostrarán abreviados.

Importación

1. Una vez introducido el modo Programación, inserte la memoria USB con las configuraciones de gabinete que ha obtenido del sitio web de programación de McDonald's o que ha exportado del gabinete.
2. Pulse el botón del cronómetro situado junto a **IMPORTAR In.**
3. Las posiciones de las filas del gabinete mostrarán los nombres de los archivos de la configuración del gabinete guardados en la memoria USB.
4. Pulse la tecla del cronómetro situada junto a la configuración deseada.
5. El nombre de archivo seleccionado se muestra en la posición superior izquierda. Todas las demás posiciones de fila están en blanco. La pantalla muestra el mensaje Pulsar OK para Confirmar.
6. Pulse OK.
7. El mensaje **carb lo comPLEtado** se muestra en pantalla.
8. Pulse ↶ para salir del modo de programación y volver al modo de funcionamiento normal del gabinete.



Los nombres de archivo de configuración del gabinete situados en la memoria USB se muestran en el gabinete (imagen superior) al importar una configuración. Para seleccionar una configuración debe pulsar el botón del cronómetro situado junto a la misma. El nombre del archivo aparece en la posición superior izquierda (ilustración inferior). Todos los botones de los cronómetros se apagan y todas las demás posiciones de las filas aparecen en blanco.

NOTE: *McDonald's administra de forma exclusiva el acceso al software almacenado en la web y las instrucciones para su uso.

Contacto: Glen Schackmuth

Teléfono: 630-623-2154

email: Glenn.Schackmuth@us.mcd.com

NOTA: Las configuraciones de menú descargadas en una memoria USB con la rutina de código descrita en las páginas 4-13 no pueden descargarse en el gabinete como archivo creado en la web. Utilice la rutina de código para esos archivos y la rutina web para los archivos creados en la web.

UHC-HD

Exportación

1. Una vez introducido el modo de Programación, inserte una memoria USB.
2. Pulse el botón del cronómetro situado junto a **EXPORTAR**.
3. La posición del botón situado en el extremo izquierdo se enciende y la Pantalla de Control Global muestra el mensaje *Introducir nombre de Archivo de EXPORTAR*.
4. Utilizando el teclado, introduzca un nombre para el archivo. Las letras aparecen junto al botón iluminado. (Éste es el nombre que identificará al archivo y se mostrará en la raíz de la memoria USB y en el gabinete cuando se importe el archivo de la memoria USB.)
5. Pulse OK.
6. El mensaje **Archivo completado** se muestra en pantalla.
7. Pulse ↻ para salir del modo de programación y volver al modo de funcionamiento normal del gabinete.



El nombre del archivo debe recibir un nombre para exportarlo del gabinete.

Versión

1. Una vez introducido el modo de Programación, pulse el cronómetro junto a **VERSIÓN**.
2. El **VERSION** se muestra en la posición de fila situada en el extremo superior izquierdo; el número de la versión se muestra justo a su derecha.
3. La memoria **USB** se muestra en la posición izquierda de la segunda fila; el número de la versión se muestra justo a su derecha.
4. Pulse ↻ para salir del modo de programación y volver al modo de funcionamiento normal del gabinete.

Limpeza y mantenimiento preventivo

Después de cada uso – Limpiar bandejas y rejillas

1. Retire todas las bandejas plásticas y de alambre. Lleve las bandejas y rejillas al fregadero para limpiarlas.
2. Limpie las bandejas lavándolas en una solución caliente de *McD All-Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)* sacada del proporcionador del fregadero o mezcle 9 ml de *McD APSC (HCS)* por cada 37,8 litros de solución. Enjuague las bandejas y rejillas totalmente bajo el agua caliente.
3. Higienice las bandejas y rejillas sumergiéndolas en la solución de *McD Sink Sanitizer (HCS)*, (un paquete por cada 37,8 litros de agua) o solución de *McD Sanitizer (HCS)* (cuatro paquetes por cada 37,8 litros de agua), por lo menos 1 minuto. Retírelas de la solución higienizadora y déjelas secar al aire.

Diariamente – Limpiar el gabinete

1. Al terminar la jornada de trabajo, ponga la unidad en Clean Mode [Modo de limpieza]. Siga los pasos de la página 3-3.

Nota: No use *McD Sink Sanitizer (HCS)* para limpiar el exterior del gabinete universal de conservación-P.

2. Deje que la unidad se enfríe hasta que se atenúe la pantalla del MODO DE LIMPIEZA DE RANURA. Use el cepillo para retirar toda acumulación restante en la superficie de la ranura expulsando las partículas por el extremo opuesto del gabinete.

Nota: Use solamente el cepillo de limpieza del gabinete para limpiar las ranuras del mismo. Los cepillos de alambre, las esponjas abrasivas o los raspadores de metal dañan permanentemente la superficie de la ranura del gabinete.

Nota: No use ningún otro limpiador aparte de *McD (APSC)(HCS)*. El uso de otros compuestos puede producir daños a los componentes de control.

3. Con el cepillo de limpieza del gabinete, expulse todas las partículas sueltas por el extremo opuesto del gabinete.
4. Use una toalla limpia/higienizada mojada y el cepillo de limpieza del gabinete para limpiar cada ranura. Limpie la superficie inferior y la superior de cada ranura.
5. Limpie con una toalla higienizada, limpia y empapada en *McD ASPC (HCS)* todas las superficies exteriores del gabinete.
6. Apague la unidad.

Anualmente – Limpiar los ventiladores de escape de aire

PRECAUCIÓN

Si no se desconecta la alimentación en la fuente de alimentación de la pared podrían producirse lesiones serias o fatales. El interruptor de encendido del gabinete NO desconecta toda la alimentación que ingresa al gabinete. Este servicio debe realizarlo solamente el personal de servicio capacitado.

PRECAUCIÓN

Sea precavido al levantar la unidad UHC-HD, pues pesa 90,7 kg. Se necesitarán tres a cuatro personas, usando prácticas de elevación seguras, para levantar el gabinete.

1. Al terminar la jornada de trabajo, ponga la unidad en el MODO DE LIMPIEZA.
2. Realice todos los procedimientos de mantenimiento diario.
3. Desconecte la alimentación en el tomacorriente antes de comenzar el mantenimiento anual. Vea la precaución indicada anteriormente.
4. Usando un destornillador Phillips, retire los dos tornillos de cada panel lateral. Ponga los tornillos a un lado.
5. Retire los paneles laterales de la unidad.
6. Cepille suavemente todo polvo de las placas de circuitos en el costado de la unidad.
7. Obtenga acceso a los ventiladores de escape de la siguiente manera:
 - a. Use una herramienta extractora de cubo de 5/16” para retirar los cuatro tornillos que sostienen la parte superior del gabinete en su lugar. Saque la parte superior del gabinete.
8. Limpie las aspas de los ventiladores de escape de aire con un paño limpio, humedecido con *McD ASPC (HCS)*. Tenga cuidado de no tocar ninguna conexión eléctrica con el paño. Este procedimiento asegura el funcionamiento eficiente del ventilador.
9. Invierta los pasos para volver a armar la unidad.

Lista de verificación de observación de la estación (S.O.C.) para el gabinete universal de conservación-HD

El procedimiento para el gabinete universal de conservación-HD al usarse con **PRODUCTOS FRITOS** es similar a nuestro procedimiento actual. La única diferencia es que el producto frito se conserva en una rejilla de alambre que va en una bandeja para migajas y se coloca en la ranura previamente designada en el gabinete. No se necesitan revestimientos de bandeja para estas bandejas.

El procedimiento para el gabinete universal de conservación-HD al usarse con **PRODUCTOS A LA PARRILLA** es también similar a nuestro procedimiento actual, salvo que:

- El producto **no** debe escurrirse al recogerlo de la parrilla.
- Use un forro para la bandeja con todos los productos a la parrilla.
- El producto se apila en su sitio en la bandeja correspondiente. 10-a-1 y croquetas de salchichas pueden apilarse hasta de a seis. Huevos (salvo revueltos), pollo a la parrilla y hamburguesas 4-a-1 pueden apilarse hasta de a tres (**Vea el Apéndice G, página 4-6**).

El procedimiento para el gabinete universal de conservación-HD al usarse con **PANECILLOS** es el siguiente:

- Después de haber sacado los panes del horno, retire la envoltura y abra la caja de cartón.
- Ponga un revestimiento para bandeja y deslice los panes sobre éste. Las bandejas para panes tienen capacidad hasta para 30 panes congelados, 20 panes preparados frescos o 20 muffins.



Dirección para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, EE. UU.

TEL 1-318-865-1711 FAX (Piezas) 1-318-219-7140 FAX (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

Precio: \$6.00
819-6603
FEB 12