



FRYMASTER®

Su crecimiento es nuestro objetivo

Gabinete de mantenimiento táctil UHCTHD

Instrucciones originales

Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza a medida que se publican nuevas informaciones y modelos. Visite nuestro sitio web para obtener el manual más reciente.



PRECAUCIÓN

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL GABINETE.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas.



8 1 9 7 8 3 2

Número de pieza: FRY_IOM_8197832 09/2020 Spanish / Español

Instrucciones de la traducción originales

Marca: Frymaster



Avisos de seguridad

⚠ Advertencia

Lea atentamente este manual antes de instalar, operar o realizar tareas de mantenimiento en el equipo. No seguir las instrucciones de este manual puede provocar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

⚠ Precaución

Tenga cuidado cuando levante el equipo UHCTHD. La unidad pesa 88,7 kg (195,6 lb) Para manipular los gabinetes se necesitarán de tres a cuatro personas que utilicen prácticas estándar de elevación segura.

⚠ Precaución

NO opere el equipo UHCTHD a menos que se haya instalado y revisado correctamente.

⚠ Advertencia

Tenga cuidado cuando instale, opere o limpie el equipo UHCTHD para evitar el contacto con las superficies calientes.

⚠ Precaución

El equipo UHCTHD no es adecuado para su uso en exteriores. Cuando se opere esta unidad, esta debe colocarse sobre una superficie horizontal.

AVISO

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO DE SERVICIO DE ALIMENTOS FRYMASTER QUE NO SEA UNA PIEZA NUEVA O REICLADA SIN MODIFICAR COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER O A CUALQUIERA DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS, O SI LA PIEZA QUE SE UTILIZA SE HA MODIFICADO DE SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, FRYMASTER Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES POR RECLAMOS, DAÑOS O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE QUE SURJAN DE MANERA DIRECTA O INDIRECTA, EN SU TOTALIDAD O PARCIALMENTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE CUALQUIER PIEZA MODIFICADA O PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

⚠ Precaución

NO coloque el equipo UHCTHD cerca del escape de vapor o calor de otro aparato.

⚠ Precaución

NO opere el equipo UHCTHD a menos que todos los paneles de servicio y acceso estén en su lugar y debidamente asegurados.

⚠ PELIGRO

No instale ni opere equipos que se hayan utilizado incorrectamente, maltratado, descuidado, dañado o bien alterado o modificado con respecto a las especificaciones de fabricación originales.

⚠ PELIGRO

Mantenga el cable de alimentación LEJOS de las superficies CALIENTES. NO sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.

⚠ Advertencia

Los representantes de servicio autorizados están obligados a seguir los procedimientos de seguridad estándar de la industria, lo que incluye, entre otros, los procedimientos de desconexión, bloqueo y etiquetado de todos los servicios públicos, como los de electricidad, gas, agua y vapor.

⚠ Advertencia

NO almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables alrededor de este o cualquier otro aparato. Nunca utilice paños empapados en aceite inflamable o soluciones de limpieza combustibles para realizar la limpieza.

⚠ Advertencia

La operación, instalación y mantenimiento de este producto pueden exponerlo a productos químicos los que incluyen [bisfenol A (BPA), fibras cerámicas o de lana de vidrio y sílice cristalina], los que de acuerdo con el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos. Visite www.P65Warnings.ca.gov para obtener más información.

⚠ Advertencia

No utilice accesorios o aparatos eléctricos distintos a los proporcionados por el fabricante.

⚠ Advertencia

Tenga cuidado cuando manipule los bordes de la superficie metálica de todo el equipo.

⚠ Advertencia

Este aparato no está diseñado para su uso por parte de niños menores de 16 años o de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados en cuanto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. No permita que los niños jueguen con este aparato.

▲ Advertencia

NO use este producto cerca del agua, como por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.

▲ Advertencia

NO intente reparar o reemplazar ningún componente del equipo UHCTHD a menos que se haya desconectado toda la alimentación de la unidad.

AVISO

Este aparato está diseñado solo para uso profesional y debe ser utilizado únicamente por personal calificado. Un Centro de Servicio Frymaster (FAS, Frymaster Authorized Servicer) u otros profesionales calificados deben realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones realizadas por personal no calificado pueden anular la garantía del fabricante.

AVISO

Este aparato está diseñado para uso comercial, por ejemplo en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva y continua de alimentos.

▲ Advertencia

NO utilice limpiadores de chorro de agua o a vapor para limpiar este equipo ni lo instale en un área donde se pueda usar un chorro de agua.

AVISO

Este aparato solo mantiene los alimentos calientes y no cocina / hornea alimentos.

AVISO

La temperatura máxima de funcionamiento de este aparato es de 250 ° F (121 ° C).

Fabricado por:

Frymaster, LLC
8700 Line Avenue,
Shreveport, LA
71106-6800
EE. UU.

La instalación, el cuidado y el mantenimiento adecuados son indispensables para obtener el máximo rendimiento y un funcionamiento sin problemas de su equipo. Visite nuestro sitio web www.frymaster.com para obtener actualizaciones de manuales, traducciones o información de contacto de los agentes de servicio en su área.

Contenido

Sección 1

Información general

Números de modelo.....	1-1
Información de número de serie.....	1-1
Personal de mantenimiento.....	1-1
Certificaciones reglamentarias.....	1-1
Información sobre la garantía.....	1-1

Sección 2

Instalación

Ubicación.....	2-1
Peso del equipo.....	2-2
Requisitos de espacio libre.....	2-2
Dimensiones.....	2-2
Mantenimiento eléctrico.....	2-2
Voltaje.....	2-2
Tabla De Cables De Alimentación, Amperajes, Vataje, Fases, Ciclos Y Voltajes Nominales.....	2-2
Instalación del soporte colgante del cable.....	2-3
Instalación del sujetador de parrilla.....	2-3

Sección 3

Operación

Power Switch.....	3-2
Interfaz de usuario.....	3-2
Contraseña.....	3-2
Iconos de pantalla Press & Go.....	3-2
Pantallas Press & Go.....	3-2
Especificaciones de Las Bandejas.....	3-3
Cambio de partes del día.....	3-4
Cambio de idioma.....	3-4
Pantalla de modo ECO.....	3-4
Desactivar ranuras.....	3-4
Pantalla de temperatura.....	3-4
Pantallas Menú.....	3-5
Pantallas De Configuración.....	3-8
Pantalla Preferencias.....	3-8
Pantalla Fecha Y Hora.....	3-8
Pantalla Idioma.....	3-9
Pantallas Diagnóstico De Zonas.....	3-9
Pruebas De Sonido Y Pantalla.....	3-10
Pantalla Registro De Errores.....	3-10
Pantalla Configuración De Contraseña.....	3-10
Pantalla Información Del Sistema.....	3-11
Pantalla Servicios Públicos.....	3-11

Sección 4

Mantenimiento preventivo

Procedimientos de limpieza y mantenimiento preventivo.....	4-1
General.....	4-1

Ada Cuatro (4) Horas: Limpie Las Bandejas y Estantes.....	4-1
Diariamente: Limpie El Gabinete.....	4-1

Sección 5

Solución de problemas

Tabla de solución de problemas	5-1
---	------------

Apéndice A

Exportando / Importando

Exportar / Importar configuraciones y menús.....	A-1
---	------------

Sección 1

Información general

Números de modelo

Modelos	Descripción
UHCTHD6	6 ranuras
UHCTHD3	3 ranuras

Información de número de serie

Los números de serie y de modelo del gabinete de mantenimiento UHCTHD se encuentran en la placa de datos.

Tenga siempre a mano el número de serie de su unidad cuando solicite piezas o mantenimiento.

Personal de mantenimiento

Todo el mantenimiento del equipo Frymaster debe realizarlo personal autorizado o de mantenimiento que esté calificado, certificado y con licencia.

El personal de mantenimiento calificado es aquel que está familiarizado con el equipo Frymaster y que está autorizado por Frymaster para realizar el mantenimiento del equipo. Se requiere que todo el personal de mantenimiento autorizado esté equipado con un juego completo de manuales de mantenimiento y de piezas, y que disponga de una cantidad mínima de piezas para el equipo Frymaster. En el sitio web de Frymaster <http://www.frymaster.com> puede encontrar una lista de Centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS). No utilizar personal de mantenimiento calificado anulará la garantía Frymaster de su equipo.

Certificaciones reglamentarias

Los modelos tienen certificación de:

-  Saneamiento de UL, LLC
-  UL, LLC (U.S and Canada)
-  TUV (U.S and Canada)
-  IRAM S (Argentina)
-  RCM (Australia and New Zealand)
-  NOM (Mexico)
-  CE (Europa)
-  NCC (Nigeria)
-  Marca de conformidad euroasiática (Belarus/ Russia)

-  KC, EMC (South Korea)

B급 기기 (가정용 정보통신기기)
이 기기는 가정용으로 전자파적합등록을 한 기기로서
주거지역에서는 물론 모든지역에서 사용할 수 있습니다.

-  NCC (Taiwan)

第十二條 經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能。
第十四條 低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

Información de la FCC

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera usos y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una de las siguientes medidas::

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado de radio / TV para obtener ayuda.

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

TEste dispositivo cumple con la parte 15 de las Reglas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que pueden causar un funcionamiento no deseado.

Este dispositivo cumple con los RSS exentos de licencia de Industry Canada. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) Este dispositivo no puede causar interferencia; y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- 1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- 2) l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Para cumplir con los requisitos de exposición a RF de la FCC / ISED, este dispositivo debe instalarse / operarse con una distancia mínima de 20 cm entre el dispositivo y el cuerpo del usuario / persona cercana.

Afin de se conformer aux exigences d'exposition RF FCC / ISED, cet appareil doit être installé / utilisé à une distance minimale de 20 cm entre l'appareil et le corps de l'utilisateur / de la personne proche.

WiFi:

Integrado - Módulo Jorgin Modelo WG7833-B0

ID de la FCC: WS2-WG7833-B0

IC: 10462A-WG7833-B0

Externo opcional - (no para Perú)

ID de la FCC: VVXLM808-0407

IC: 10531A-8080407

CAN ICES-3 (B)/NMB-3(B)

Información sobre la garantía

Visite fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/swr290.pgm para registrar su producto en garantía.

1.1 Declaración de garantía

- A. Frymaster L.L.C. ofrece las siguientes garantías limitadas al comprador original exclusivamente para este equipo y sus repuestos:

1.1.1 Disposiciones de la garantía: Gabinete de

mantenimiento universal

- A. Frymaster L.L.C. garantiza todos los componentes en caso de defectos de materiales y de fabricación por un período de tres años.
- B. Todas las piezas, excepto los fusibles, tienen una garantía de tres años a partir de la fecha de instalación del gabinete.
- C. Si alguna de las piezas, excepto los fusibles, resulta defectuosa durante los dos primeros años después de la fecha de instalación, Frymaster también pagará los costos de mano de obra de horas ordinarias para reemplazar la pieza.

1.1.2 Devolución de piezas

- A. Todas las piezas defectuosas en garantía se deben devolver a una Agencia de servicio autorizada de Frymaster dentro de 60 días para obtener crédito. Después de 60 días, no se permitirán créditos.

1.2.3 Exclusiones de la garantía

Esta garantía no cubre los equipos que se hayan dañado debido a un mal uso, abuso, alteración o accidente, como por ejemplo:

- Reparación inadecuada o no autorizada;
- No seguir las instrucciones de instalación adecuadas o los procedimientos de mantenimiento programados según lo indicado en sus tarjetas MRC;
- Mantenimiento inadecuado;
- Daños en el envío;
- Uso anormal;
- Desmontaje, modificación o destrucción de la placa de datos;

Esta garantía tampoco cubre:

- Daños indirectos (el costo de reparación o reemplazo de otros bienes dañados), pérdida de tiempo, ganancias, uso o cualquier otro daño incidental de cualquier tipo.

No hay garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad para ningún uso objetivo en particular.

INFORMACIÓN SOBRE PEDIDOS DE PIEZAS Y MANTENIMIENTO

Los pedidos de piezas se pueden realizar directamente a través del Centro de servicio de la fábrica (FAS) o el distribuidor local.

Puede acceder al centro FAS más cercano en www.frymaster.com o puede comunicarse con el Departamento de servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711.

Tenga en cuenta que los pedidos de bandejas metálicas o plásticas, kits de apilamiento, carros y ruedas se deben realizar a través del Proveedor de equipos de cocina (KES, Kitchen Equipment Supplier) de su localidad. Frymaster no proporciona estos accesorios.

Para acelerar su pedido, se requiere la siguiente información:

Número de modelo_____

Número de serie_____

Voltaje_____

Número de pieza del elemento_____

Cantidad requerida_____

Comuníquese con el distribuidor o Centro de servicio Frymaster local para solicitar el mantenimiento. Puede llamar al Departamento de Servicio de Frymaster para obtener información sobre el mantenimiento. Se necesitará la siguiente información para ayudarlo de manera rápida y eficiente:

Número de modelo_____

Número de serie_____

Tipo de problema_____

Además de cualquier otra información que pueda ser útil para resolver su problema de mantenimiento.

CONSERVE Y ALMACENE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO POSTERIOR.

Sección 2 Instalación

⚠ PELIGRO

La instalación debe cumplir con todos los códigos de salud y contra incendios vigentes en su jurisdicción.

⚠ PELIGRO

Utilice el equipo de seguridad adecuado durante la instalación y el mantenimiento.

⚠ Advertencia

Solo el personal de servicio capacitado y autorizado o el administrador de la tienda deben acceder a las pantallas de mantenimiento. Si se realizan cambios incorrectamente en esta configuración, la unidad no funcionará de manera correcta.

⚠ Precaución

Tenga cuidado cuando levante el equipo UHCTHD. La unidad pesa 88,7 kg (195,6 lb) Para manipular los gabinetes se necesitarán de tres a cuatro personas que utilicen prácticas estándar de elevación segura.

MONTAJE

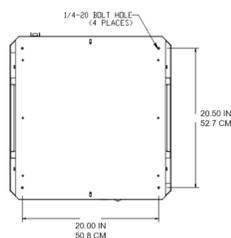
LOS SOPORTES SON PROPORCIONADOS POR KES.

Herramientas necesarias:

- Llave de extremo 7/16 o zócalo y trinquete.
- Use los pernos existentes.

El soporte se desliza debajo de cada lado del gabinete y se atornilla a la parte inferior con los pernos de 1 / 4x20 1 "utilizados con el gabinete existente.

Los soportes se muestran a continuación unidos al gabinete y apoyados contra la mesa de preparación.



Ubicación

⚠ Advertencia

Este equipo se debe colocar de tal manera que el enchufe sea accesible, a menos que se disponga de otros medios para desconectarlo de la fuente de alimentación (por ejemplo, un disyuntor o un interruptor de desconexión).

⚠ Advertencia

Se deben proporcionar los medios adecuados para limitar el movimiento de este aparato sin depender del cable eléctrico ni transmitir tensión al mismo.

⚠ Advertencia

El área de instalación debe tener la capacidad de soportar el peso combinado del equipo y del producto para evitar la inestabilidad. Además, el equipo debe estar nivelado de lado a lado y de adelante hacia atrás.

⚠ Advertencia

Este equipo está diseñado solo para uso en interiores. No instale ni opere este equipo en exteriores.

La ubicación seleccionada para el equipo debe cumplir los siguientes criterios. Si alguno de estos criterios no se cumple, seleccione otra ubicación.

- Los gabinetes de mantenimiento están diseñados solo para uso en interiores.
- La ubicación DEBE estar nivelada, ser estable y tener la capacidad de soportar el peso del equipo.
- La ubicación NO DEBE tener materiales combustibles.
- El equipo DEBE estar nivelado de adelante hacia atrás y de lado a lado.
- Coloque el equipo de manera que no se incline ni se deslice.
- La temperatura del aire recomendada es de 5 a 30 °C (41 a 86 °F).
- Asegure a la mesa usando soportes de montaje.

Peso del equipo

Modelo doméstico	Peso
UHCTHD6	88,7 kg (195,6 lb)
UHCTHD3	54 kg (120 lb)

Requisitos de espacio libre

⚠ PELIGRO

Los requisitos de espacio libre mínimo son los mismos para las ubicaciones no combustibles y para las ubicaciones combustibles. El suelo debajo del aparato debe ser de un material incombustible.

⚠ PELIGRO

Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Se deben mantener todos los espacios libres mínimos. No obstruya las ventilaciones ni las aberturas.

Laterales / traseras

25 mm (1,0 pulg.)

Dimensiones

Modelo doméstico	Ancho	Profundidad	Alto
UHCHD6	22.2" (56.3cm)	25.8" (65.4cm)	26.0" (66.0cm)
UHCHD3	22.2" (56.3cm)	25.8" (65.4cm)	16.6" (42.2cm)

Mantenimiento eléctrico

⚠ PELIGRO

Antes de la operación, compruebe todas las conexiones de cableado, incluidos los terminales de fábrica. Las conexiones se pueden soltar durante el envío y la instalación.

⚠ PELIGRO

Se debe usar cable de cobre adecuado para una temperatura mínima de 75 °C (167 °F) en las conexiones de alimentación.

⚠ Advertencia

Todas las unidades deben estar conectadas a un sistema de suministro de alimentación con conexión a tierra.

⚠ Advertencia

Este aparato debe estar conectado a tierra y todo el cableado en terreno debe cumplir con todos los códigos locales y nacionales pertinentes. Consulte la placa de datos para ver el voltaje adecuado. Es responsabilidad del usuario final proporcionar los medios de desconexión para cumplir con la autoridad con jurisdicción.

⚠ Advertencia

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el código eléctrico nacional, ANSI/NFPA N.º 70-1990.

⚠ Advertencia

Este aparato está equipado con un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y se debe enchufar en un receptáculo de tres clavijas debidamente conectado a tierra. NO corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

VOLTAJE

Todos los trabajos eléctricos, incluido el tendido de cables y la conexión a tierra, deben cumplir con los códigos eléctricos locales, estatales y nacionales. Se deben respetar las siguientes precauciones:

- El equipo debe estar conectado a tierra.
- Se debe proporcionar un fusible o disyuntor separado para cada unidad.
- Un electricista calificado debe determinar el tamaño adecuado de los cables según la ubicación, los materiales utilizados y la longitud del tendido (se puede utilizar una ampacidad mínima del circuito para facilitar la selección del tamaño de los cables).
- La variación de voltaje máxima permitida es de $\pm 10\%$ del voltaje nominal en el arranque del equipo (cuando la carga eléctrica es máxima).
- Revise todas conexiones de cables, los cables y los tornillos de conexión a tierra verdes para verificar que estén apretados antes del arranque.

TABLA DE CABLES DE ALIMENTACIÓN, AMPERAJES, VATAJE, FASES, CICLOS Y VOLTAJES NOMINALES

Las unidades con enchufes se proporcionan cables de 1,8 m (6 pies)- 3.0 m (10 pies) aproximadamente.

Modelo doméstico	Voltaje, ciclo y fase	Vatios	Amperios	Enchufe
UHCTHD6	200-240 V, 50/60 H, monofásico	2400-2900	12.0	320P6W/316P6/31-38015
UHCTHD3	200-240 V, 50/60 H, monofásico	1670-2400	8.3-10.0	320P6W/316P6/31-38015

⚠ Precaución

NO coloque el equipo UHCTHD cerca del escape de vapor o calor de otro aparato.

Instalación del soporte colgante del cable

Instale el soporte colgante del cable en las unidades con un cable de alimentación de salida trasera. Consulte las instrucciones incluidas en el kit 8262717, enviado con el gabinete. Un amarracables lo mantiene en su lugar.

**Conexión a la alimentación**

Enchufe el equipo UHCTHD en la fuente de alimentación.

Bandejas de productos

El equipo UHCTHD tiene seis filas que contienen hasta tres bandejas de productos cada una o tres filas que contienen tres bandejas cada una.

Existen 5 tamaños de bandejas de productos:

- A. Bandeja de plástico de tamaño 1/3
- B. Bandeja metálica de tamaño 1/3
- C. Bandeja de plástico de tamaño completo
- D. Bandeja de plástico de tamaño 2/3
- E. Bandeja de plástico de tamaño 1/2

Utilícelas junto con el manual de operación y capacitación de su país.

Consejos importantes de operación

Cuando coloque una bandeja en el gabinete, asegúrese de que la línea de la fila en el asa de la bandeja esté alineada con el borde de la fila.

Deseche las bandejas agrietadas o dañadas.

Cuando retire porciones de una bandeja, deslice la bandeja solo hasta donde sea necesario y luego vuelva a colocarla rápidamente en la línea de la ranura.

Revise sus operaciones locales para ver los diseños de los gráficos del equipo UHCTHD.

Coloque las bandejas de comida vacías en todas las posiciones de las filas**Instalación del sujetador de parrilla**

El sujetador de parrilla está diseñado para sujetar la bandeja de parrilla de tamaño 1/3. Se fija a la parrilla para que la transferencia de la parrilla al equipo UHCTHD sea más rápida y segura.

- Coloque la parte delantera del sujetador de parrilla debajo del borde de la parrilla.
- Baje la parte trasera del sujetador hasta que las ranuras se apoyen sobre la barra de la parrilla. El sujetador de parrilla debe quedar firmemente ajustado en la parte delantera de la parrilla. Si el sujetador no se ajusta bien, simplemente suelte las cuatro tuercas debajo del sujetador y deslícelo hacia adentro o hacia afuera según sea necesario para apretarlo contra la barra. Apriete las tuercas después de ajustar correctamente el sujetador.



Sección 3 Operación

⚠ PELIGRO

El supervisor en el lugar es responsable de garantizar que los operadores estén al tanto de los peligros que conlleva la operación de este equipo.

⚠ PELIGRO

No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado. Todas las reparaciones deben ser realizadas por una empresa de mantenimiento calificada.

⚠ PELIGRO

¡Nunca se pare sobre la unidad! No está diseñada para soportar el peso de un adulto y puede colapsar o caerse si se usa indebidamente de esta manera.

⚠ Advertencia

No toque las piezas móviles.

⚠ Advertencia

Todas las cubiertas y paneles de acceso deben estar en su lugar y debidamente asegurados antes de operar este equipo.

⚠ Advertencia

No coloque recipientes termosellados ni bolsas de plástico en el gabinete de mantenimiento. Los alimentos o líquidos pueden expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de calentarlos.

⚠ Advertencia

Los estantes, los utensilios, las guías de estantes y las superficies de los gabinetes de mantenimiento pueden calentarse durante o después de su uso. Use utensilios o ropa protectora, como agarraderas para bandejas o guantes para horno secos, cuando sea necesario para evitar quemaduras.

⚠ Advertencia

NO use la cavidad para almacenamiento. NO deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no los utilice.

⚠ Precaución

NO cubra los estantes ni ninguna otra parte del gabinete de mantenimiento con papel metálico.

El gabinete de mantenimiento Frymaster UHCTHD está diseñado para que los operadores de servicios de alimentación puedan cocinar los componentes del menú con anticipación y luego guardarlos cuidadosamente en los recipientes de mantenimiento hasta que se reciba el pedido. Después de realizado el pedido, el personal puede armarlo con los componentes de menú frescos y calientes de los recipientes de mantenimiento. Esto permite que los operadores sirvan a pedido, lo que ayuda a aumentar la velocidad del servicio y a mantener altos estándares de calidad del producto.

El equipo UHCTHD está listo para funcionar desde el primer momento, con la pantalla táctil configurada para configuraciones de menú de rutina.

Interruptor de encendido

El interruptor de encendido se encuentra en la parte delantera del gabinete. Encienda o apague la unidad con el interruptor de encendido.

Interruptor de encendido en la parte delantera



Operación del gabinete

1. Encienda el interruptor de ENCENDIDO.
2. Las pantallas se iluminarán y se mostrarán pantallas de precalentamiento amarillas, que cambiarán a nombres de productos en gris cuando el gabinete esté a temperatura.
3. Cargue el producto en la fila correcta y pulse el botón del temporizador correspondiente.

Interfaz de usuario

CONTRASEÑA

- El usuario puede acceder a todas las pantallas necesarias para el funcionamiento diario sin contraseña.
- La contraseña de gestor predeterminada de fábrica es 1955.

Íconos de la pantalla Press&Go

La pantalla Press&Go posee cinco íconos:

- Inicio
- Gestión de filas
- Limpiar
- Idioma
- Temperatura

Seleccione el ícono de inicio para mostrar la pantalla Inicio.



Ícono de inicio



Pantalla Inicio

En el menú de inicio seleccione el ícono Press & Go para volver a la pantalla Press & Go.



Ícono de Press & Go



Pantalla Press & Go

PANTALLAS PRESS & GO

Cuando la unidad se enciende, comienza el precalentamiento de la zona. Aparecerá la pantalla Press & Go.



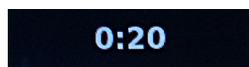
Precalentamiento con la pantalla Press & Go

La unidad emitirá un sonido para indicar que todas las zonas de mantenimiento están en el valor de referencia y listas para su uso.



Pantalla Press & Go

A medida que se cargan las bandejas, pulse el botón de producto relacionado con la ubicación. Al presionar el botón del producto nuevamente dentro de dos (2) segundos mientras está resaltado en negro, se reducirá el tiempo en 5 (cinco) minutos, cada vez que se presione el botón. Esto es útil al transferir productos a otra ubicación.



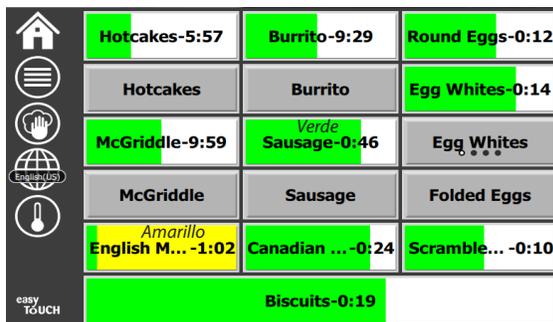
Los números en la pantalla están relacionados con las ubicaciones del gabinete.

Se resaltarán en verde y se iniciará el temporizador del producto.



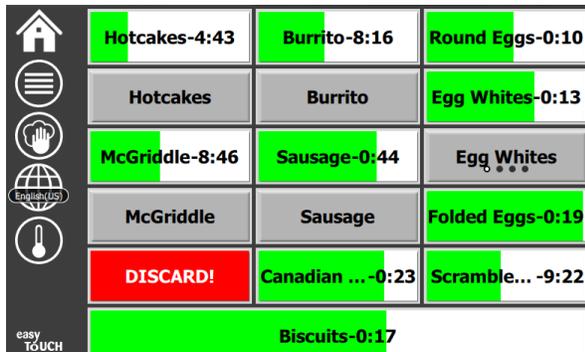
Pantalla Press & Go con temporizadores activos

La parte verde del temporizador de la bandeja indica el tiempo restante. Cada elemento del menú tiene un tiempo de advertencia programado. Cuando se cumpla el tiempo de advertencia, el tiempo transcurrido se pondrá amarillo y la alarma emitirá un sonido.



El temporizador cumple el tiempo de advertencia

Cada elemento del menú tiene un tiempo de mantenimiento programado. Cuando el temporizador expire, el temporizador de la bandeja correspondiente se pondrá de rojo, la alarma emitirá un sonido y aparecerá DISCARD! (¡DESCARTAR!).



El temporizador de mantenimiento del producto expira

La alarma sonará durante 10 segundos. El temporizador

muestra el tiempo que el producto se mantiene más allá del tiempo de mantenimiento programado. Se debe retirar la bandeja y los alimentos. Seleccione el temporizador expirado de la bandeja para reiniciarlo.

Cuando necesite cancelar o reiniciar un temporizador antes de que expire el tiempo de mantenimiento, seleccione un temporizador de bandeja para reiniciar. Aparecerá la pregunta Reset? (¿Reinic?). Seleccione la marca de verificación verde para reiniciar. Seleccione la X roja para reanudar.

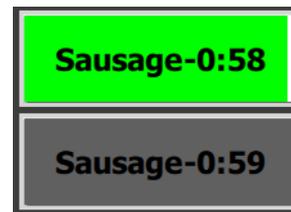


Elemento emergente para reiniciar

ESPECIFICACIONES DE LAS BANDEJAS

Use la primera para productos idénticos

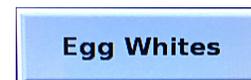
Cuando dos productos idénticos estén activos, el que tenga menos tiempo restante se resaltará en verde y los demás en gris. No hay cambios en la cuenta regresiva ni en el comportamiento del temporizador. Cuando se cancele o reinicie el primer elemento, el siguiente en orden se pondrá verde.



Use primero la bandeja resaltada

Requisitos de fondo falso

- La ausencia de líneas debajo del nombre del producto significa que no se utiliza un fondo falso o estantes metálicos en la bandeja.



- Una línea discontinua debajo del nombre del producto significa que se utiliza un estante metálico o un fondo falso en la bandeja.



Un grupo en el menú

Un producto en el menú forma parte de un grupo si hay puntos debajo de él. Deslice un producto con puntos para elegir otro elemento del grupo.



CAMBIO DE PARTES DEL DÍA

Toque el ícono de administración de filas y toque la selección del menú de la parte del día y deslice hacia la izquierda o hacia la derecha en el botón de la parte del día para elegir un menú de parte del día diferente. Hay cinco días disponibles (desayuno, cambio, almuerzo y otros dos). Cuando termine, presione el botón Atrás.

Ícono de gestión de filas



Selección de parte del día

Los temporizadores activos se transfieren al nuevo menú. Después de reiniciar el elemento, aparecerá el nuevo producto. Aparece En espera cuando el menú y la temperatura de la zona cambian, pero todavía hay un temporizador activo en la zona a la temperatura anterior. La repisa espera para calentarse a la nueva temperatura hasta que se borren todos los temporizadores activos a la temperatura anterior.

MGrd-0:17	Waiting	Waiting	1
10:1	10:1	10:1	2
Mush	GrCk	GrCk	3
Burr-0:18	Waiting	Waiting	4
Waiting	Waiting	Scrm-0:18	5

Nuevo menú con temporizadores activos del último menú resaltados

CAMBIO DE IDIOMA

Toca el idioma para cambiar el idioma. El idioma se muestra en el icono de idioma.

Ícono de idioma

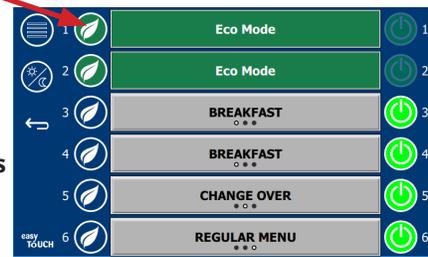


PANTALLA MODO ECO

Las ranuras individuales se pueden poner en un modo ECO, que reduce temporalmente la temperatura de calentamiento, cuando no está en uso

Toque el botón de administración de filas y toque el botón ECO para poner la ranura en modo ECO. Presione el botón ECO nuevamente para salir del modo ECO. Presione el botón Atrás para salir.

Ícono de gestión de filas



Modo ecológico

APAGADO DE LAS RANURAS

Las ranuras individuales se pueden desactivar.

Toque el botón de administración de filas y toque el botón de encendido para apagar la ranura. Presione el botón de encendido nuevamente para encender la ranura. Presione el botón Atrás para salir.

Ícono de gestión de filas



Modo de fila desactivada

PANTALLA DE TEMPERATURA

Al presionar el botón de temperatura se muestran las temperaturas superior e inferior de las ranuras.

Ícono de Temperatura



PANTALLAS MENÚ

Si selecciona el ícono de menú en la pantalla Inicio, aparecerá la pantalla Menú.



Ícono de menú

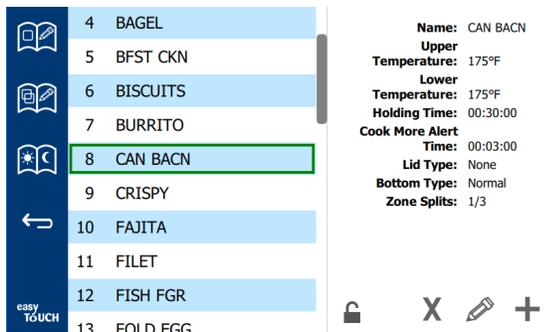
En la pantalla Menú se encuentran los íconos de navegación.

- El primer ícono vuelve a la pantalla Lista de productos.
- El segundo ícono accede a la pantalla Lista de grupos.
- El tercer ícono accede a la pantalla Edición de la franja horaria.
- Seleccione la flecha hacia atrás para volver a la pantalla Inicio.



Íconos de navegación de menú, grupo, franja horaria e inicio

La pantalla Menú indica los productos guardados en la unidad de mantenimiento de calor. Se pueden guardar 100 productos.



Pantalla Menú

Para realizar cambios en las tres páginas del menú, se debe ingresar el código de acceso **1955**. Seleccione ícono de bloqueo en la esquina inferior izquierda de la pantalla. Ingrese el código de acceso **1955** en el teclado numérico emergente. Si se acepta el código de acceso, el ícono de bloqueo aparecerá desbloqueado. Seleccione la flecha hacia atrás para volver a la pantalla Inicio.

Si las páginas están desbloqueadas, en la pantalla Menú se mostrarán los íconos de eliminar, editar y agregar.



Íconos de bloqueo, eliminar, editar y agregar

Eliminar un producto

Seleccione el producto no deseado y luego pulse el ícono de eliminar mediante el botón X. Aparecerá una ventana de confirmación. Seleccione la marca de verificación verde para eliminar el producto. Seleccione la X roja para volver a la pantalla Menú.



Ventana de confirmación de eliminación de producto Edición o adición de un producto

Para agregar un producto, seleccione una ubicación de producto no utilizada en la lista y pulse el botón +.

Para editar un producto, selecciónelo y pulse el ícono de lápiz.

Cuando se edita o agrega un producto, las especificaciones requeridas son:

- Name (Nombre): Nombre del producto

Haga clic dentro del cuadro de nombre y aparecerá un teclado. Cuando se agrega o edita el nombre, seleccione la tecla de retorno (abajo a la derecha).

Si se han configurado otros idiomas, deslizar la tecla de espacio hacia la izquierda o hacia la derecha permitirá el uso de teclados de otros idiomas.

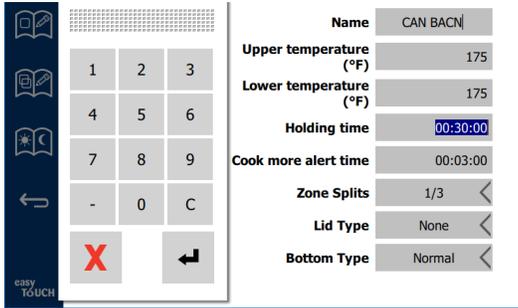


Teclado emergente

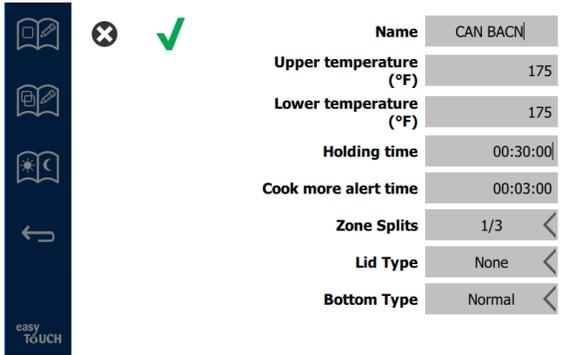
- Upper Temperature: (Temperatura de superior): Temperatura de la bandeja mantenida $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($5\text{ }^{\circ}\text{F}$).
- Lower Temperature: (Temperatura de baja): Temperatura de la bandeja mantenida $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($5\text{ }^{\circ}\text{F}$).
- Holding time (Tiempo de mantenimiento): Tiempo máximo en que el producto se puede mantener y servir. Ingrese el tiempo en horas, minutos y segundos 00:00:00.
- Cook more alert time (Tiempo de advertencia): La alarma sonará cuando a la bandeja le quede *este tiempo*. El tiempo transcurrido en la barra del temporizador cambia de color de verde a amarillo.
- Zone Splits (Divisiones de zona): 31/3 = bandeja de tamaño 1/3, 1/2 = bandeja de tamaño 1/2, 2/3 = bandeja de tamaño 2/3 y 1/1 = una fila completa o una bandeja de tamaño completo.
- Lid type (Tipo de etapa): Ninguna, sólida, ventilada
- Bottom type (Tipo de fondo): Normal o falso (con una bandeja o salvamanteles)

Para editar un campo, selecciónelo.

Puede editar temperaturas y tiempos mediante el teclado táctil. Cuando termine, pulse la flecha de retorno para salir a la última pantalla.



Seleccione la marca de verificación para guardar la edición o adición del producto. Seleccione la X para cancelar las ediciones y volver a la lista de productos.



Pantalla Edición o adición de productos

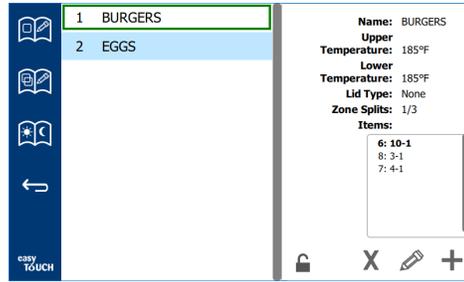
Edición o adición de grupos

Se pueden definir grupos de productos. Los productos deben tener el mismo tipo de tapa, división de zona y temperatura de mantenimiento. El tiempo de mantenimiento, de advertencia y la temperatura del producto pueden variar dentro de un grupo.

En la pantalla Menú, seleccione el ícono de grupo. La página de grupos muestra los grupos programados. En el grupo resaltado, se enumeran la Id. del grupo, el nombre del grupo, la temperatura de mantenimiento, la división de zonas, el tipo de tapa y los productos incluidos en el grupo.



Ícono de grupo



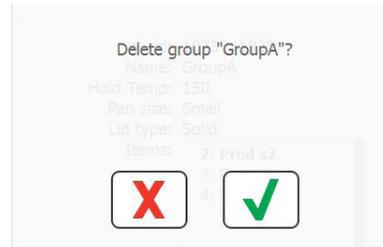
Pantalla Grupo

Si la página de grupo está desbloqueada, en la pantalla Grupo se mostrarán los íconos de eliminar, editar y agregar.



Íconos de bloqueo, eliminar, editar y agregar

Seleccione el grupo no deseado y luego el ícono de eliminar, X. Aparecerá una ventana de confirmación. Seleccione la marca de verificación verde para eliminar el grupo. Seleccione la X roja para volver a la pantalla Grupo.



Ventana de confirmación de eliminación de grupo

Seleccione el grupo que va a editar y el ícono de edición, que es un lápiz. El grupo aparecerá en la ventana emergente. Puede editar el nombre del grupo y agregar o retirar productos.

Haga clic dentro del cuadro de nombre y aparecerá un teclado. Cuando se edite el nombre del grupo, seleccione la tecla de retorno (abajo a la derecha).



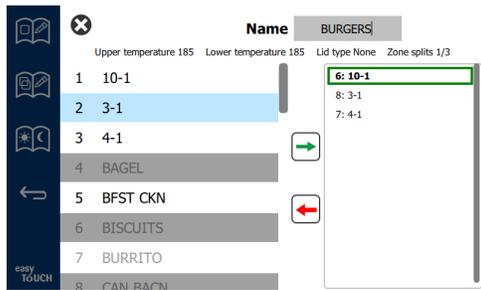
Teclado emergente

Bajo el nombre se encuentran las especificaciones del grupo. Solo se resaltarán y estarán disponibles para su adición los productos que coincidan.

- Seleccione un nuevo producto para el grupo y la flecha verde para agregarlo.
- Seleccione un producto existente en el grupo y la flecha roja para eliminarlo.

- Para seleccionar el producto predeterminado para el grupo (producto que se va a mostrar cuando se seleccione la franja horaria), mantenga el dedo sobre ese producto durante tres segundos.
- Mientras la unidad está en el modo Press & Go, los nombres se pueden desplazar de izquierda a derecha en el mismo orden en que aparecen en el grupo de arriba a abajo. Elimine los productos y vuelva a agregarlos para crear el orden deseado.

Cuando se completan las ediciones, seleccione la X en la esquina superior izquierda para volver a la pantalla grupo.



Para agregar un grupo, seleccione el ícono de agregar de la página de grupo, +. Aparecerá una ventana emergente.

Haga clic dentro del cuadro de nombre y use el teclado para ingresar el nombre de grupo. Seleccione la tecla de retorno (abajo a la derecha) y el teclado se cerrará.

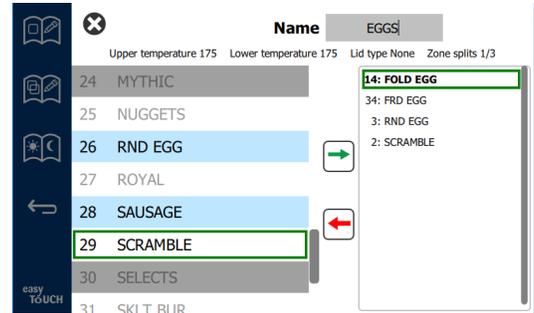
NOTA: Asigne un nombre a los grupos para que se reconozcan como tales, por ejemplo, que inicie con G o Grupo. Cuando edite las franjas horarias para agregar el grupo, el nombre es todo lo que aparece en la lista de desplazamiento. Si no destaca como grupo, aparecerá como solo un producto más.



Teclado emergente

Seleccione un producto para el grupo y la flecha verde para agregarlo. Ese primer producto determinará las especificaciones del grupo, que se muestran debajo del nombre del grupo. En lo sucesivo, los productos con especificaciones incorrectas que no estén disponibles para agregarlos al grupo, aparecerán atenuados. Continúe con la adición de productos al grupo. Para quitar un producto, selecciónelo y pulse la flecha roja.

Cuando se complete el grupo, seleccione la X en la esquina superior izquierda para guardarlo y volver a la pantalla Grupo.



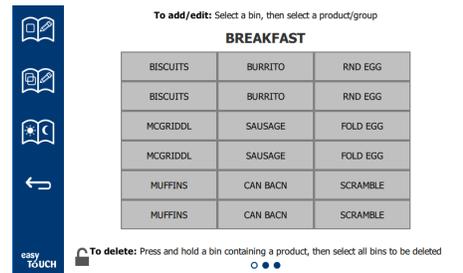
Edición o adición de franjas horarias

En la pantalla Menú se encuentran los íconos de navegación. Junto a la flecha hacia atrás se encuentra el ícono de edición de franja horaria.



Ícono de edición de franja horaria

Seleccione el ícono de edición de franja horaria y aparecerán primero los productos de desayuno. diferentes partes del día (ejemplo: desayuno a almuerzo / cena).

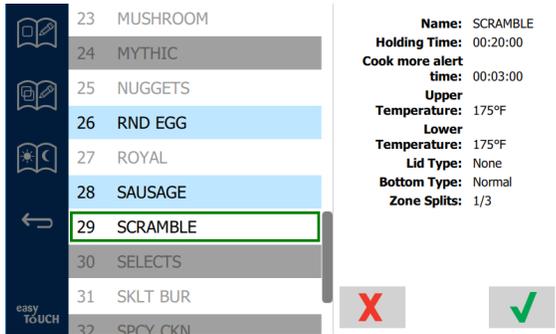


Productos de desayuno

Mantenga el dedo sobre un producto durante tres segundos para eliminarlo de una zona. Una ventana emergente confirma la solicitud de eliminación. Los productos se eliminan de derecha a izquierda.

Para seleccionar una zona de mantenimiento de calor pulse rápidamente la zona vacía para agregar un producto

o cambiarlo. En la ventana emergente, seleccione el producto que desea agregar a la zona. También se pueden agregar grupos. La división de zona y las temperaturas de las zonas eliminarán ciertos productos. Los productos que no estén disponibles aparecerán atenuados. Seleccione la marca de verificación verde para guardar y volver.



Selección de un producto para el desayuno

PANTALLAS DE CONFIGURACIÓN

Si selecciona el ícono de configuración en la pantalla Inicio, aparecerá la pantalla Preferencias. Esta es la primera de once pantallas de configuración. Existen once puntos sólidos en la parte inferior de las pantallas de mantenimiento, el círculo vacío representa la página actual. Toque los puntos para abrir un menú. Seleccione y navegue a una pantalla específica desde el menú. O deslice la pantalla hacia la derecha o hacia la izquierda para navegar entre las pantallas.

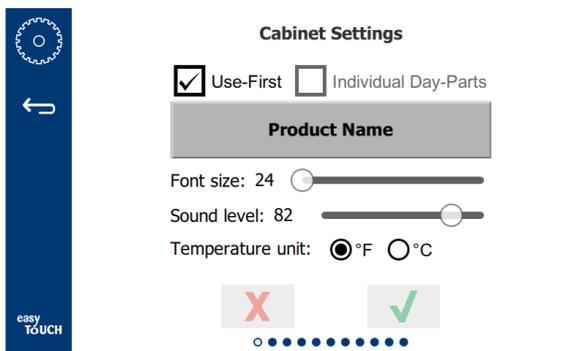


Ícono de configuración



Fila de puntos

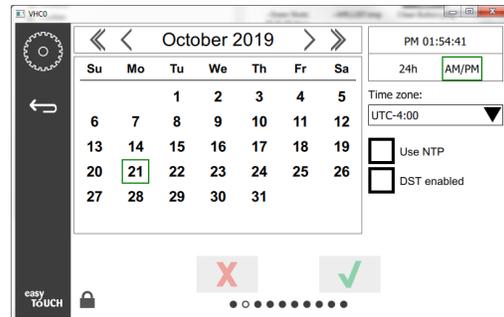
PANTALLA PREFERENCIAS



- Use First (Usar primero): Cuando se selecciona esta opción, la primera bandeja de productos comunes se resaltarán en verde, la segunda bandeja se pondrá gris hasta que se acabe la primera o hasta que se acabe el tiempo. No seleccionadas, ambas bandejas del producto común estarán verdes.
- Group Dots (Puntos de grupo): Cuando se selecciona, el número de puntos indica el número de productos en ese grupo. El círculo vacío indica la posición del producto actual. Deslice la pantalla hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar distintos productos.
- El tamaño de la fuente se puede ajustar entre 24 y 48.
- El volumen se puede ajustar entre 10 y 100.
- Unidad de temperatura: seleccione Fahrenheit o Celsius
- Seleccione la marca de verificación verde para implementar los cambios y la cruz roja para descartarlos.

PANTALLA FECHA Y HORA

Se debe ingresar un código de acceso para realizar cambios en esta pantalla. Seleccione ícono de bloqueo en la esquina inferior izquierda de la pantalla. Ingrese un código de acceso en el teclado numérico emergente. Si se acepta el código de acceso, habrá un anillo amarillo alrededor de la pantalla.



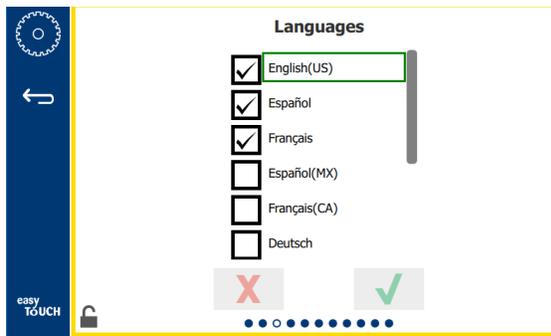
Pantalla Fecha y hora

- Si se selecciona la casilla NTP y el equipo UHCTHD está conectado a internet, la fecha y la hora se configurarán automáticamente. Asegúrese de ajustar el UTC en la configuración correcta (es decir, la hora estándar del este es UTC -5:00, la hora central es UTC -6:00). Si el equipo UHCTHD no está conectado a internet o si la casilla NTP no está seleccionada, la hora y fecha tendrán que configurarse manualmente.
- En la esquina superior derecha de la pantalla se puede elegir entre una pantalla de 24 horas/militar y una de hora normal AM/PM.
- Seleccione el mes y el año mediante las flechas y la fecha en el calendario.
- Si está seleccionada la casilla de horario de verano

habilitado, la hora del reloj se adelantará 1 hora. Si se selecciona la casilla y luego se deselecciona, la hora del reloj retrocederá una hora. El uso correcto de esta función es seleccionar la casilla el primer día del horario de verano y deseleccionarla el día después de que finalice el horario de verano.

- Time Zone (Zona horaria): Utilice el cuadro desplegable para seleccionar la zona horaria en la que se utilizará el equipo. Esto solo tiene efecto en la configuración de fecha y hora si la casilla Usar NTP está seleccionada.

PANTALLA IDIOMA

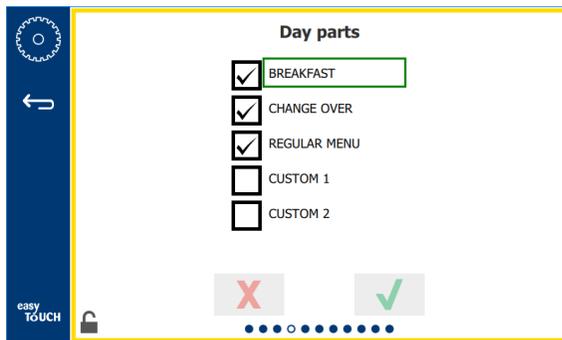


Pantalla Idioma

Se puede elegir entre los idiomas disponibles. Los elementos de menú creados por la tienda o empresa no cambiarán al nuevo idioma. Solo los encabezados y las descripciones cambiarán al nuevo idioma (es decir, los títulos de las páginas de mantenimiento, los nombres de los meses, los parámetros de los productos y los títulos de las páginas de los menús).

Marque los idiomas deseados de esta lista para permitir que varios idiomas se activen desde el icono de idioma.

PANTALLA DE LA PARTE DEL DÍA



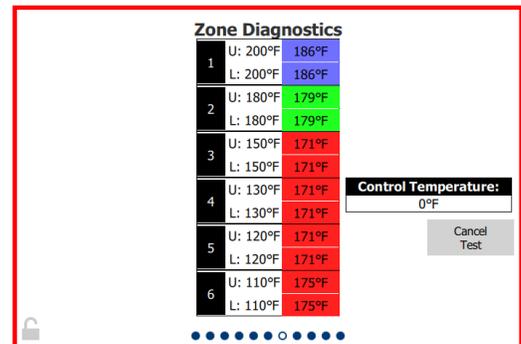
Pantalla de parte del día

Las partes del día disponibles se enumeran para elegir. Asegúrese de que las partes del día deseadas estén marcadas. Presione el cheque verde cuando haya terminado.

PANTALLAS DIAGNÓSTICO DE ZONAS

En esta pantalla se pueden monitorear las temperaturas del gabinete de mantenimiento, no se requiere contraseña para observar las temperaturas actuales de los elementos calefactores.

Para realizar pruebas de mantenimiento en esta pantalla se debe ingresar un código de acceso de mantenimiento. Seleccione ícono de bloqueo en la esquina inferior izquierda de la pantalla. Ingrese un código de acceso de mantenimiento en el teclado numérico emergente. Si se acepta el código de acceso, habrá un anillo amarillo alrededor de la pantalla.



Pantalla Diagnóstico de zonas

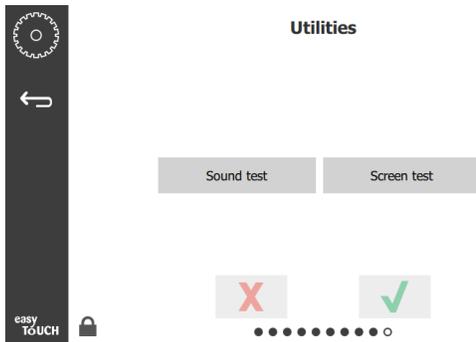
La pantalla Diagnóstico de zona muestra la temperatura establecida y la temperatura actual de la unidad de cada elemento calefactor. La temperatura actual se resaltará en verde si está a +/- 3 °C (5 °F) de la temperatura establecida. Las temperaturas actuales se resaltan en rojo si son más calientes y en azul si son más frías que las temperaturas establecidas.

1. Cambie las temperaturas establecidas para probar la máquina. La pantalla tendrá un borde rojo durante la prueba.
 - Seleccione Prueba de mantenimiento para cambiar las temperaturas establecidas a las temperaturas de prueba determinadas de fábrica.
 -
 - Toque la temperatura establecida en una zona, resaltada en blanco. En el teclado numérico que se muestra, ingrese la temperatura deseada y luego toque la marca de verificación verde.

Nota: Ingresar una temperatura de 182 °C (360 °F) o superior hará que el elemento calefactor esté ENCENDIDO todo el tiempo. Ingresar una temperatura de 0 °C (0 °F) APAGARÁ el elemento calefactor. La

temperatura establecida de ambos elementos calefactores en la zona se ajustará al mismo valor.

2. Seleccione Cancelar prueba cuando termine y el borde de la pantalla cambiará a amarillo.



PRUEBAS DE SONIDO Y PANTALLA

Esta pantalla no requiere código de acceso.

Pruebas de sonido y pantalla

La pantalla es para probar el sonido y el funcionamiento de la pantalla.

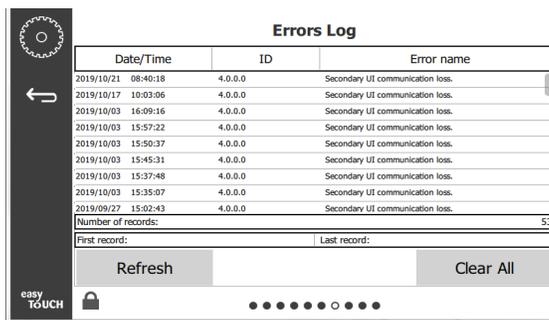
Cuando se seleccione el ícono del altavoz deben emitirse tres pitidos.

Cuando se seleccione el ícono de la pantalla, se alternarán tres pantallas para ayudar a diagnosticar el funcionamiento de la pantalla.

El botón Personalización de IU no está disponible para los usuarios.

PANTALLA REGISTRO DE ERRORES

Esta pantalla no requiere código de acceso.

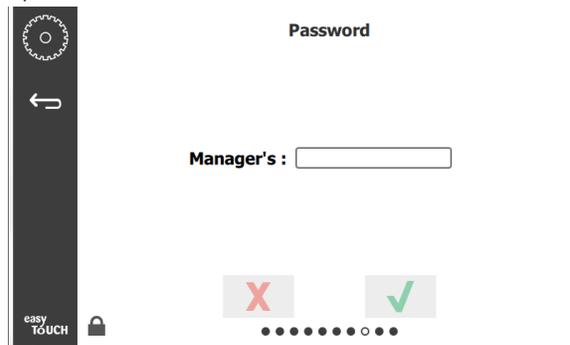


Pantalla Registro de errores

El botón Borrar todo elimina todas las entradas de la pantalla Registro de errores. Borrar el registro de errores requiere una contraseña de servicio.

Tocar el botón Actualizar actualizará la lista de errores. Desplazarse fuera de esta página y luego hacia atrás

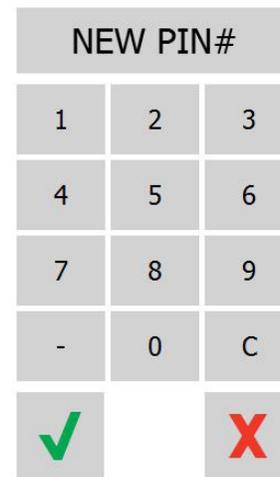
también actualizará la lista del registro de errores con cualquier error nuevo.



PANTALLA CONFIGURACIÓN DE CONTRASEÑA

Pantalla Configuración de contraseña

El código de acceso de gestor predeterminado de fábrica es 1955. Se puede cambiar en la pantalla Mantenimiento de contraseñas. Seleccione la casilla abierta después de la de gestor y aparecerá un nuevo teclado numérico con el nuevo número de pin. Ingrese el nuevo código de acceso del gestor y seleccione la marca de verificación verde para confirmar.



Teclado numérico de nuevo número de pin

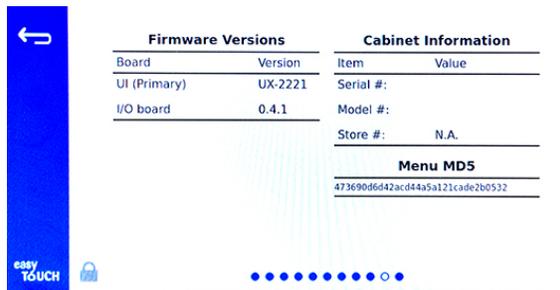
Para restablecer el código de acceso al valor predeterminado de fábrica, toque rápidamente el logo de Easy Touch 10 veces seguidas. Después de 5 toques, la barra de menú se volverá negra, siga tocando. Una pantalla emergente confirmará que se restableció el número de pin del gestor.



Logo de Easy Touch

PANTALLA INFORMACIÓN DEL SISTEMA

Esta pantalla no requiere código de acceso, no hay acciones disponibles en ella.



Pantalla Información del sistema

Esta pantalla muestra el número de serie del gabinete, el número de modelo y las versiones de firmware actuales.

PANTALLA SERVICIOS PÚBLICOS

Para ejecutar el modo de demostración en la pantalla Servicios públicos, debe introducir un código de acceso de mantenimiento. Seleccione ícono de bloqueo en la esquina inferior izquierda de la pantalla. Ingrese un código de acceso de mantenimiento en el teclado numérico emergente. Si se acepta el código de acceso, habrá un anillo amarillo alrededor de la pantalla.

El modo de demostración apagará todos los calentadores y simulará el funcionamiento con un consumo de amperios más bajo. La unidad seguirá en modo de demostración hasta que vuelva a funcionar de forma normal mediante esta pantalla, independientemente de que se apague y encienda.

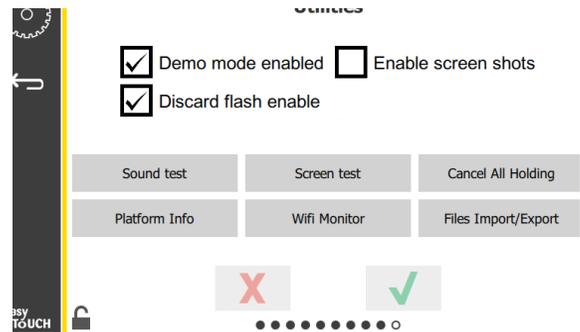
Export Menu Files (Exportar archivos de menú): Retire la cubierta del puerto USB. Conecte una unidad USB en el puerto maestro o externo. Pulse el botón Exportar archivos de menú. Reinicie la unidad.

Import Menu Files (Importar archivos de menú): Retire la cubierta del puerto USB. Conecte una unidad USB con archivos de menú exportados en el puerto maestro o externo. Pulse el botón Importar archivos de menú. La unidad solo buscará e importará un tipo de archivo que se haya exportado desde la pantalla Servicios públicos.

Cancel All Holding (Cancelar todo el mantenimiento): Si se retira una bandeja con un temporizador activo y no se devuelve a la unidad, la información del temporizador activo se almacenará en la memoria. El personal de mantenimiento puede pulsar el botón Cancelar todo el mantenimiento para borrar información innecesaria de la memoria.

Platform Info (Información de la plataforma): Una pantalla

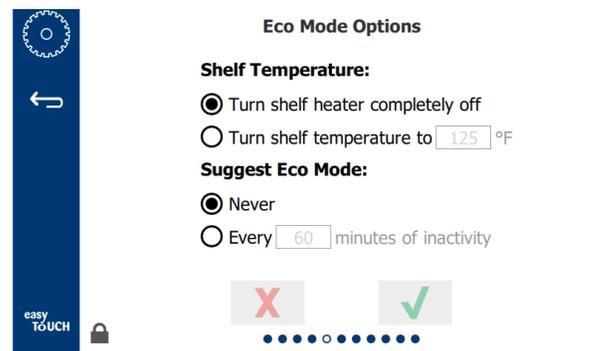
emergente muestra las especificaciones del firmware, incluido el paquete de soporte de la placa y el kernel de linux, etc.



Pantalla Servicios públicos

OPCIONES DE MODO ECO

Esta pantalla permite varias opciones para el modo ECO. Para realizar cambios en esta pantalla, use el código de acceso del administrador. Seleccione el bloqueo en la parte inferior izquierda de la pantalla. Ingrese una contraseña en el teclado numérico emergente.



Pantalla de opciones del modo Eco

Sección 4

Mantenimiento preventivo

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones y accesorios de los servicios públicos se deben mantener de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

⚠ PELIGRO

Es responsabilidad del propietario del equipo realizar una evaluación de peligros del equipo de protección personal para garantizar una protección adecuada durante los procedimientos de mantenimiento.

⚠ PELIGRO

No desconectar la alimentación en el dispositivo de desconexión del suministro de alimentación principal podría provocar lesiones graves o la muerte. El interruptor de encendido NO desconecta toda la alimentación entrante.

⚠ PELIGRO

Desconecte la alimentación eléctrica en el dispositivo de desconexión de alimentación principal para todos los equipos en mantenimiento. Respete la polaridad correcta del voltaje de línea entrante. La polaridad incorrecta puede provocar un funcionamiento errático.

⚠ Advertencia

Cuando se utilicen líquidos o productos químicos de limpieza, se deben usar guantes de goma y protección ocular (o careta de protección).

⚠ Precaución

Los trabajos de mantenimiento y reparación aparte de la limpieza descrita en este manual los debe realizar personal de mantenimiento autorizado.

Procedimientos de limpieza y mantenimiento preventivo

GENERAL

Usted es responsable de mantener el equipo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los procedimientos de mantenimiento no están cubiertos por la garantía.

Mantenimiento				
	Cada 4 horas	Diariamente	Después de un apagado prolongado	Arranque
Exterior	-	X	X	X
Interior	-	X	X	X
Estantes y bandejas plásticas	X	X	X	X

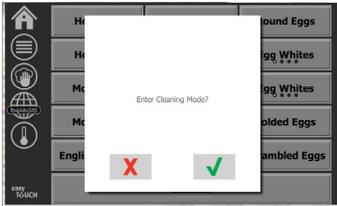
CADA CUATRO (4) HORAS: LIMPIE LAS BANDEJAS Y ESTANTES

1. Retire todas las bandejas metálicas y plásticas. Lleve las bandejas y los estantes al fregadero para limpiarlos.
2. La limpieza de las bandejas se realiza mediante lavado en una solución caliente superconcentrada multiuso (APSC) de McD que atraviesa el dosificador del fregadero o una mezcla de 8,9 ml (0,3 oz. liq.) de APSC de McD por cada 3,8 litros (1 galón) de solución. Enjuague completamente las bandejas y los estantes con agua caliente.
3. Desinfecte las bandejas y los estantes sumergiéndolos en una solución desinfectante para fregaderos (HCS) de McD (un paquete por cada 38 litros [10 galones] de agua) o en una solución desinfectante (HCS) de McD (cuatro paquetes por cada 38 litros [10 galones] de agua), durante al menos 1 minuto. Retírelos de la solución desinfectante y deje secar al aire.

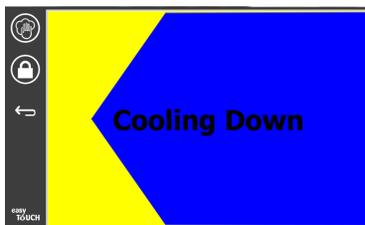
DIARIAMENTE: LIMPIE EL GABINETE

1. Al final del día de operación, asegúrese de que todos los tiempos de mantenimiento hayan finalizado o se hayan cancelado (consulte la página 3-3 para ver cómo cancelar los tiempos de mantenimiento).

2. Pulse el botón de modo de limpieza.
3. La unidad muestra Enter Cleaning Mode? (¿Entrar en modo de limpieza?) Pulse la marca de verificación para continuar.

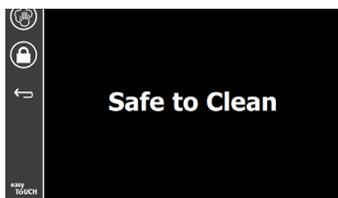


4. La unidad muestra COOLING DOWN (ENFRIANDO) mientras el gabinete se está enfriando.



Nota: No use *Desinfectante para fregaderos (HCS) de McD* para limpiar el exterior del gabinete de mantenimiento universal.

5. Deje que la unidad se enfríe hasta que aparezca Safe to Clean (Seguro para limpiar).



6. Utilice el cepillo de limpieza del gabinete para eliminar toda acumulación restante en la superficie de la ranura y empuje todas las partículas sueltas hacia el extremo opuesto del gabinete.

Nota: Utilice solo el cepillo de limpieza del gabinete para limpiar las ranuras del mismo. Los cepillos metálicos, las almohadillas abrasivas o los raspadores de metal dañarán permanentemente la superficie de la ranura del gabinete.

Nota: No utilice ningún otro limpiador que no sea la solución *Superconcentrada multiuso (APSC) de McD*. El uso de otros compuestos puede provocar daños en los componentes de control.

7. Use una toalla húmeda, limpia y desinfectada y el cepillo de limpieza del gabinete para limpiar cada ranura. Limpie la superficie inferior y superior de cada ranura.

8. Limpie todas las superficies exteriores del gabinete con una toalla limpia, desinfectada y empapada en solución *Superconcentrada multiuso (APSC) de McD*.

9. Pulse el botón de bloqueo para limpiar la pantalla.



10. La unidad muestra el contador de bloqueos. La pantalla se puede limpiar mientras esté bloqueada.

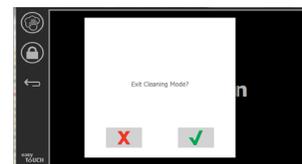


11. Pulse el botón de retorno.



12. La pantalla muestra Exit Clean? (¿Salir de limpieza?).

13. Pulse el botón de marca de verificación para salir.



14. Apague la unidad.

⚠ Advertencia

Nunca utilice un chorro de agua a alta presión para limpiar como tampoco limpie con manguera ni inunde con agua el interior o el exterior de las unidades. No utilice equipos de limpieza eléctricos, lana de acero, raspadores o cepillos metálicos en superficies de acero inoxidable o pintadas.

⚠ Precaución

Nunca utilice una solución de limpieza a base de ácido en los paneles exteriores! Muchos productos de alimentación tienen un contenido ácido, que puede deteriorar el acabado. Asegúrese de limpiar las superficies de acero inoxidable de TODOS los productos de alimentación.

⚠ Precaución

No utilice limpiadores cáusticos en ninguna parte del gabinete de mantenimiento o de la cavidad del mismo. Utilice jabones o detergentes suaves y no abrasivos, aplicados con una esponja o un paño suave. Nunca use implementos afilados o abrasivos fuertes en ninguna parte del gabinete de mantenimiento.

Sección 5

Solución de problemas

Tabla de solución de problemas

Problema	Causa	Corrección
El gabinete no funciona	El fusible está fundido o el disyuntor se disparó.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	El cable de alimentación está desenchufado.	Enchufe el cable de alimentación.
	El interruptor de encendido principal está apagado.	Encienda el interruptor de encendido principal.
La pantalla tiene sombreado con líneas cruzadas en la zona de calentamiento o del temporizador de desactivación	El conector de la almohadilla de calentamiento está suelto.	Reemplace la almohadilla del calentador.
	Falló la almohadilla de calentamiento.	Reemplace la almohadilla del calentador.
	La tarjeta de circuito de E/S de la almohadilla de calentamiento está defectuosa.	Reemplace la tarjeta de E/S.
	Las conexiones de los cables del termopar están defectuosas.	Reemplace la almohadilla del calentador.
	Hay un cortocircuito en el cable del termopar hacia el chasis.	Reemplace la almohadilla del calentador.
	El cable del termopar está abierto.	Reemplace la almohadilla del calentador.

Apéndice A

Importación y exportación de menús y configuraciones

Los menús y configuraciones se pueden exportar e importar a una unidad USB.

EXPORTACIÓN DE ARCHIVOS

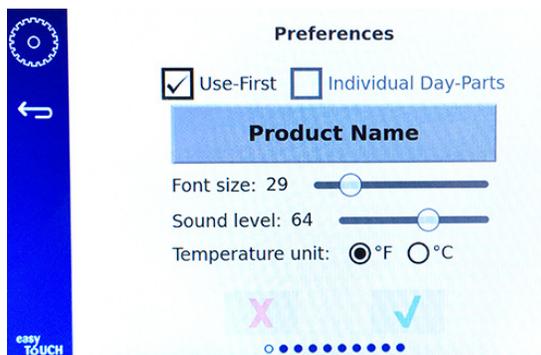
1. Seleccione el ícono de inicio para mostrar la pantalla Inicio.



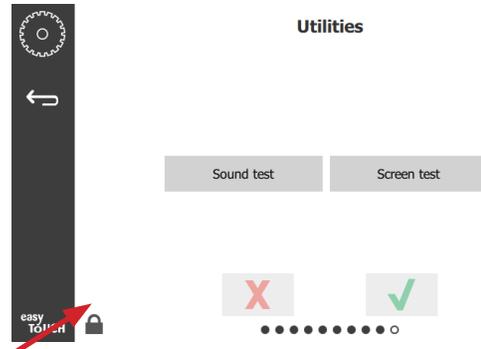
2. Desde el menú de inicio, seleccione el ícono de configuración.



Se muestra la pantalla Preferences (Preferencias).



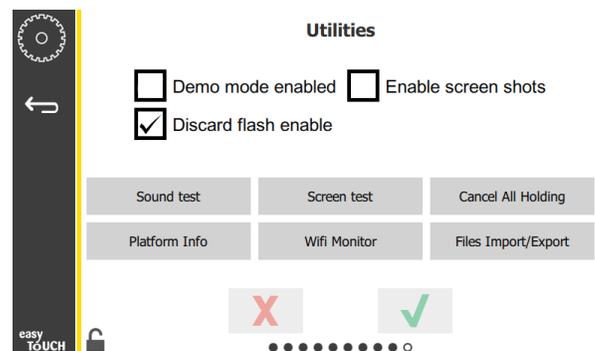
3. Deslice una vez hacia la derecha hasta la pantalla Utilities (Utilidades).



4. Presione el ícono de bloqueo en la esquina inferior izquierda.



5. Escriba **159357** en el teclado y presione el botón de marca de verificación.



Observe que el ícono cambió a desbloqueado.

6. Presione el botón Files Import/Export (Importar/Exportar archivos).



Files Import/Export

Export Menu Files	Import Menu Files
Export Screen-shots	Export Wifi Logs
Export Kernel Log	Export Error Log

Check Flash Drive

Close

- Deslice para abrir el puerto USB detrás del logotipo de Frymaster.
- Inserte una unidad USB vacía en el puerto USB.



- Presione el botón Check Flash Drive (Revisar unidad USB).

Check Flash Drive

- Presione el botón Export Menu Files (Exportar archivos de menú).

Export Menu Files

La pantalla muestra **Menu files exported!** (¡Archivos de menú exportados!).

- Presione el botón Close (Cerrar).

Close

Files Import/Export

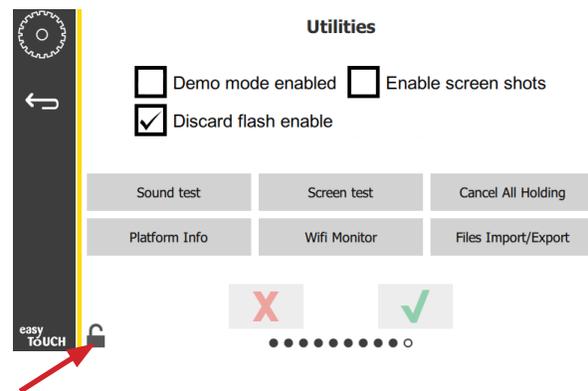
Export Menu Files	Import Menu Files
Export Screen-shots	Export Wifi Logs
Export Kernel Log	Export Error Log

Check Flash Drive

Close

- Presione el botón Close (Cerrar) nuevamente.

Close



- Presione el botón desbloqueado en la esquina inferior izquierda para bloquear la pantalla.



- Presione el botón Atrás.



- Presione el ícono Press & Go para volver a la pantalla de Press & Go.

Press
&Go

<p>easy TOUCH</p>	Hotcakes	Burrito	Round Eggs
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs
	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs
	Biscuits		

IMPORTACIÓN DE ARCHIVOS

1. Siga los pasos 1 al 7 en la sección anterior.
2. Inserte una unidad USB con los archivos exportados desde un gabinete UHCTHD en el puerto USB.



3. Presione el botón Check Flash Drive (Revisar unidad USB).

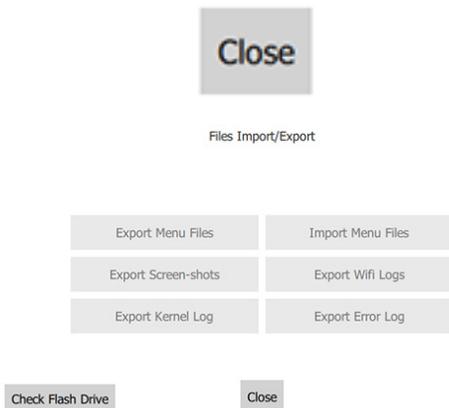


4. Presione el botón Import Menu Files (Importar archivos de menú).

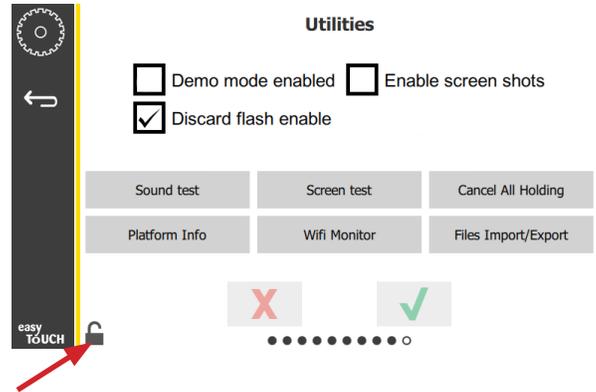


La pantalla muestra **Menu files imported!** (¡Archivos de menú importados!).

5. Presione el botón Close (Cerrar).



6. Presione el botón Close (Cerrar) nuevamente.



7. Presione el botón desbloqueado en la esquina inferior izquierda para bloquear la pantalla.



8. Presione el botón Atrás.



9. Presione el ícono Press & Go para volver a la pantalla de Press & Go.



**ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE
DEJADO DE LA PÁGINA**



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

Su crecimiento es nuestro objetivo

CORREO ELECTRÓNICO: FRYSERVICE@WELBILT.COM



WELBILT[®]
Bringing innovation to the table

WWW.WELBILT.COM

Welbilt proporciona a los mejores chefs del mundo y a los principales operadores de cadenas o a los independientes en crecimiento los equipos y soluciones líderes en la industria. Nuestros diseños de vanguardia y estrategias de fabricación ajustada funcionan gracias a nuestros profundos conocimientos, el entendimiento de los operadores y nuestra experiencia culinaria.

Todos nuestros productos están respaldados por KitchenCare[®], nuestro servicio de posventa, reparación y repuestos.

▶ CLEVELAND

▶ DELFIELD[®]

▶ FRYMASTER[®]

▶ KOLPAK[®]

▶ MANITOWOC[®]

▶ MERRYCHEF[®]

▶ CONVOTHERM[®]

▶ FITKITCHEN[™]

▶ GARLAND

▶ LINCOLN

▶ MERCO[®]

▶ MULTIPLEX[®]