

Тепловой шкаф с сенсорным экраном, модель UNSTHD

Первоначальная редакция руководства Руководство по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию

Данное руководство обновляется при появлении дополнительной информации и выпуске новых моделей. Обновленную редакцию данного руководства можно загрузить с веб-сайта изготовителя оборудования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С УКАЗАНИЯМИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ШКАФА.

Сохраните эти инструкции для последующих справок.



Артикул: FRY_IOM_8197847 05/2020

Оригинальные инструкции по переводу Russian / Русский язык

Предупреждения о безопасности

⚠ Осторожно

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством, прежде чем эксплуатировать, устанавливать или ремонтировать данное оборудование. Несоблюдение положений настоящего руководства может причинить ущерб имуществу, травму или смерть.

⚠ Внимание

Соблюдайте меры предосторожности при выполнении подъема шкафа для выдерживания готовых продуктов. Масса устройства составляет 88,7 кг (195,6 фунтов). Перемещение шкафов может производиться 3-4 рабочими, с соблюдением всех правил техники безопасности при подъемных работах.

⚠ Внимание

ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатация теплового шкафа UNSTND без соблюдения требований по надлежащим методам монтажа и проверок.

⚠ Осторожно

Соблюдайте осторожность при настройке, эксплуатации или очистке теплового шкафа UNSTND, избегая контакта с нагретыми поверхностями.

⚠ Внимание

Тепловой шкаф UNSTND не предназначен для использования снаружи помещений. Эксплуатация устройства производится при монтаже на горизонтальной поверхности.

УВЕДОМЛЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ОБОРУДОВАНИЯ FRYMASTER FOOD SERVICE БУДУТ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЛЮБЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРИОБРЕТЕННЫХ НЕПОСРЕДСТВЕННО У КОМПАНИИ FRYMASTER ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ НОВЫХ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ, И (ИЛИ) В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ. КРОМЕ ТОГО, КОМПАНИЯ FRYMASTER И ВСЕ АФФИЛИРОВАННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ ЛЮБОЙ МОДИФИЦИРОВАННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ НЕ ОТ УПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

⚠ Внимание

ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать тепловой шкаф UNSTND вблизи источников пара или тепла.

⚠ Внимание

ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатация теплового шкафа UNSTND со снятыми или незакрепленными сервисными и смотровыми панелями.

⚠ ОПАСНО

Неустанавливайте и не эксплуатируйте оборудование, которое эксплуатировалось ненадлежащим образом, использовалось не по назначению, к которому относились пренебрежительно, которое повреждено, или в которое вносились изменения, не соответствующие исходным спецификациям производителя.

⚠ ОПАСНО

Держите шнур питания ПОДАЛЬШЕ от НАГРЕТЫХ поверхностей. НЕ погружайте шнур питания или вилку в воду. НЕ допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или стойки.

⚠ Осторожно

Уполномоченные сервисные представители обязаны придерживаться отраслевых процедур безопасности, в том числе, без ограничения, местных/национальных норм по отключению/блокировке/опломбированию для всех коммунальных сетей, включая сети электроснабжения, газоснабжения, водоснабжения и пароснабжения.

⚠ Осторожно

ЗАПРЕЩАЕТСЯ хранить и использовать бензин или другие горючие газообразные или жидкие вещества рядом с данным или любым другим устройством. Запрещается использовать горючие промасленные тряпки или воспламеняющиеся чистящие средства для очистки.

⚠ Осторожно

При эксплуатации, монтаже и техобслуживании данного изделия вы можете подвергаться воздействию химикатов/продуктов, включая [бисфенол А (BPA), стекловолокно или керамическое волокно, а также кристаллическую двуокись кремния], которые, по данным штата Калифорния, [являются] причиной рака, врожденных дефектов или иных вредных воздействий на репродуктивную систему. См. дополнительную информацию по ссылке www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ Осторожно

Запрещается использовать электроприборы или аксессуары, кроме тех, что поставляются производителем.

⚠ Осторожно

Соблюдайте меры предосторожности при работе с краями металлических поверхностей всего оборудования.

⚠ Осторожно

Это устройство не предназначено для использования детьми до 16 лет или лицами со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями, или с недостаточным опытом или знаниями, если только за ними не следит или их не инструктирует в отношении этого прибора лицо, ответственное за их безопасность. Не позволяйте детям играть с этим устройством.

⚠ Осторожно

ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатация настоящего изделия вблизи источников воды – например, рядом с кухонной мойкой, в мокром подвале, у бассейна или в аналогичных местах.

⚠ Осторожно

ЗАПРЕЩАЕТСЯ проводить ремонт или замену любых компонентов теплового шкафа UNCTHD без отсоединения систем электропитания устройства.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Монтаж, техническое обслуживание и ремонт должны производиться только сервис-центром Frymaster (FAS) или другими уполномоченными специалистами. Монтаж, техническое обслуживание или ремонт, произведенные неквалифицированным персоналом, могут сделать гарантию изготовителя недействительной.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено для использования на предприятиях общественного питания, например, кухнях ресторанов или больниц, а также в коммерческих заведениях — пекарнях, мясных магазинах и пр., но не в непрерывном массовом производстве пищевых продуктов.

⚠ Осторожно

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать струи воды или паровой очиститель для очистки настоящего оборудования или устанавливать его на тех участках, где может использоваться струя воды

УВЕДОМЛЕНИЕ

Этот прибор только сохраняет пищу в тепле и не готовит / запекает пищу.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Максимальная рабочая температура этого устройства составляет 250 ° F (121 ° C).

Надлежащая установка, обслуживание и ремонт обеспечивают максимальную производительность и бесперебойную работу вашего оборудования. Посетите наш вебсайт www.frymaster.com, где размещаются новые версии руководств, переводы, а также размещена контактная информация по сервисным агентам в вашем районе.

Производитель:

Frymaster, LLC
8700 Line Avenue,
Shreveport, LA
71106-6800
USA

Содержание

Раздел 1

Общие сведения

Номера моделей.....	1-1
Сведения о серийном номере.....	1-1
Обслуживающий персонал.....	1-1
Нормативная сертификация.....	1-1
Гарантийная информация.....	1-1

Раздел 2

Монтаж

Место установки.....	2-1
Масса оборудования.....	2-2
Требования по зазорам.....	2-2
Размеры.....	2-2
Электротехнические работы.....	2-2
Напряжение.....	2-2
Номинальные Значения Напряжения, Циклы, Фазы, Мощность В Ваттах, Значения Силы Электрического Тока В Амперах И Схема Шнуров Питания.....	2-2
Установка подвесного кронштейна для шнура.....	2-3
Установка скобы для гриля.....	2-3

Раздел 3

Эксплуатация

Выключатель питания.....	3-1
Пользовательский интерфейс.....	3-2
Пароль.....	3-2
Экран Press & Go.....	3-2
Экран Press & Go.....	3-2
Технические Характеристики Лотков.....	3-3
Изменение Времени Суток.....	3-4
Изменение Языка.....	3-4
Экран Eco Mode («Эко-Режим»).....	3-4
Отключение Пазов.....	3-4
Экран Температуры.....	3-4
Экраны Меню.....	3-5
Экраны Настройки.....	3-8
Экран Предпочтений.....	3-8
Экран Даты И Времени.....	3-8
Экран Языка.....	3-9
Экраны Диагностики Зоны.....	3-9
Проверки Звука И Экрана.....	3-10
Экран Журнала Ошибок.....	3-10
Экран Настройки Пароля.....	3-10
Экран Системная Информация.....	3-11
Экран Утилиты.....	3-11

Раздел 4

Профилактическое техобслуживание

Процедуры очистки и профилактического технического обслуживания.....	4-1
--	-----

Содержание(продолжение)

Общие Сведения.....	4-1
Каждые 4 (Четыре) Часа – Очищайте Лотки/Поддоны.....	4-1
Ежедневно - Очистка Шкафа.....	4-1

Section 5

Поиск и устранение неисправностей

Таблица поиска и устранения неисправностей	5-1
--	-----

Раздел 1

Общие сведения

Номера моделей

Модели	Описание
УНСТНД6	6-пазовая
УНСТНД3	3-пазовая

Сведения о серийном номере

Серийный номер и номер модели теплового шкафа УНСТНД указаны на табличке с основными характеристиками.

Всегда имейте под рукой серийный номер вашего устройства при обращении за запасными частями или обслуживанием.

Обслуживающий персонал

Любые работы по обслуживанию оборудования Frymaster должны производиться квалифицированными, сертифицированными, лицензированными и/или уполномоченными сервисными техниками.

Квалифицированный обслуживающий персонал — это лица, знакомые с оборудованием Frymaster и аттестованные компанией Frymaster для проведения обслуживания этого оборудования. Все уполномоченные сервисные техники должны иметь полный комплект технических руководств и каталогов запасных частей, а также располагать минимально необходимым запасом деталей для обслуживаемого оборудования Frymaster. Список уполномоченных сервисных центров Frymaster см. на веб-сайте: <http://www.frymaster.com>. Несоблюдение требования об использовании квалифицированного обслуживающего персонала сделает недействительной гарантию Frymaster на ваше оборудование.

Нормативная сертификация

Модели сертифицированы:

-  UL, LLC (Санитарный надзор)
-  UL, LLC (США и Канада)
-  CE (Europe)
-  Eurasian Conformity Mark (Belarus/Russia)

Гарантийная информация

Посетите fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/swr290.pgm, чтобы зарегистрировать ваше

изделие для гарантии

1.1 Заявление о гарантии

A. Компания Frymaster L.L.C. предоставляет указанную ниже ограниченную гарантию только первоначальному покупателю данного оборудования и запасных частей.

1.1.1 Гарантийные обязательства – универсальный шкаф для выдерживания готовых продуктов

- A. Фраймастер Л.Л.С. гарантирует все компоненты от дефектов материала и изготовления сроком на три года.
- B. Все детали, кроме предохранителей, гарантия на три года после установки дата кабинета
- C. Если какие-либо части, кроме предохранителей, становятся дефектными в течение первых трех лет после установки дата, Frymaster также будет платить прямо трудозатраты на замену детали.

1.1.2 Возврат деталей

- A. Все дефектные гарантийные детали возвращаются в уполномоченный центр сервисного обслуживания Frymaster в течение 60 дней в обмен на компенсацию. По истечении 60 дней гарантийная замена деталей прекращается.

1.2.3 Исключения из гарантийных обязательств

Настоящие гарантийные обязательства не распространяются на оборудование, поврежденное вследствие некорректного использования, плохого обращения, модификации или несчастного случая, в частности:

- ненадлежащий или несанкционированный ремонт,
- невыполнение указаний по монтажу и/или регулярному техническому обслуживанию, см. карточку-заявку на ТО,
- неприемлемые методы технического обслуживания,
- повреждение при транспортировке,

- ненормальное применение,
- демонтаж, модификация или уничтожение идентификационной таблички.

Также, гарантийные обязательства не распространяются на следующие случаи:

- косвенный ущерб (стоимость ремонта или замены другого поврежденного имущества), потеря рабочего времени, упущенная прибыль, использование или другие побочные убытки любого рода.

Не представляются никакие не выраженные явно или гарантии товарного состояния или пригодности для использования в любых отдельных целях.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ЗАКАЗУ ДЕТАЛЕЙ И СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Заказы на запасные части могут размещаться непосредственно в местном заводском уполномоченном центре сервисного обслуживания (FAS)/торговом представительстве.

Ваш ближайший центр Frymaster FAS можно найти на сайте www.frymaster.com, или вы можете связаться с отделом сервисного обслуживания Frymaster по телефону 1-800-551-8633 или 1-318-865-1711. Адрес электронной почты - fryservice@welbilt.com.

Примечание: заказы на проволочные/пластмассовые лотки, укладочные комплекты, тележки и самоориентирующиеся колеса могут размещаться в офисе местного поставщика кухонного оборудования. Компания Frymaster не поставляет указанные выше вспомогательные позиции.

Для ускорения выполнения заказа, необходимо представить следующую информацию:

Номер модели _____
Серийный номер _____
Напряжение _____
Артикул _____

Требуемое количество _____

Заявку на обслуживание можно подать в местные уполномоченный центр сервисного обслуживания/торговое представительство Frymaster. Информацию касательно технического обслуживания можно получить в отделе сервисной поддержки компании Frymaster. Для быстрого и эффективного получения помощи, необходимо представить указанные ниже данные:

Номер модели _____

Серийный номер _____

Характер проблемы _____

Также, следует подготовить любую прочую информацию, которая может быть полезной в решении проблемы.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Раздел 2 Монтаж

⚠ ОПАСНО

Установка должна осуществляться в соответствии со всеми действующими нормами охраны труда и пожарной безопасности в вашей юрисдикции.

⚠ ОПАСНО

Используйте соответствующее оборудование безопасности во время установки и обслуживания.

⚠ Осторожно

Доступ к сервисным экранам разрешен только для обученного и уполномоченного сервисного персонала или администратора. Если изменения в данные настройки вносятся неправильно, это приведет к неисправности устройства.

⚠ Внимание

Соблюдайте меры предосторожности при выполнении подъема шкафа для выдерживания готовых продуктов. Масса устройства составляет 88,7 кг (195,6 фунтов). Перемещение шкафов может производиться 3-4 рабочими, с соблюдением всех правил техники безопасности при подъемных работах.

КРЕПЛЕНИЯ

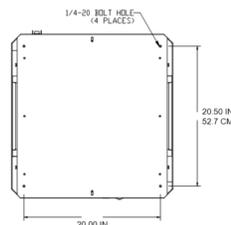
СКОБКИ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ KES.

Необходимые инструменты:

- 7/16 торцевой гаечный ключ или торцовый ключ.
- Используйте существующие болты.

Кронштейн скользит под каждой стороной шкафа и крепится болтами к нижней части с помощью болтов 1 / 4x20 1", используемых с существующим шкафом.

Кронштейны, показанные ниже, прикреплены к шкафу и упираются в подготовительный стол.



Место установки

⚠ Осторожно

Расположение данного оборудования должно обеспечивать доступ к вилке электрического кабеля при отсутствии других средств размыкания цепи (например, автоматического выключателя или разъединителя).

⚠ Осторожно

Следует предусмотреть надлежащие меры для ограничения перемещения данного устройства без зависимости от или передачи нагрузок на электрическую систему.

⚠ Осторожно

Во избежание появления неустойчивости место установки должно быть рассчитано на общую массу оборудования и изделия. Дополнительно оборудование должно быть выровнено по боковой и переднезадней оси.

⚠ Осторожно

Данное устройство предназначено только для эксплуатации внутри помещений. Запрещается производить монтаж или эксплуатацию данного оборудования на открытом воздухе.

Место, выбранное для установки оборудования, должно соответствовать следующим критериям. Если любые из этих критериев не выполняются, выберите другое место установки.

- Тепловые шкафы предназначены только для эксплуатации внутри помещений.
- Место установки ДОЛЖНО быть ровным, устойчивым и рассчитанным на массу оборудования.
- На месте установки ДОЛЖНЫ отсутствовать какие-либо горючие материалы.
- Оборудование ДОЛЖНО быть выровнено по боковой и переднезадней оси.
- Разместите оборудование без возможности его опрокидывания или скольжения.
- Рекомендуемые температуры окружающей среды: 5° - 30°C (41° - 86°F).
- Прикрепите к столу при помощи монтажны скоб.

Масса оборудования

Модель	Масса
УНСТНД6	88,7 кг (195,6 фунтов)
УНСТНД3	54 кг (120 фунтов)

Требования по зазорам

⚠ ОПАСНО

Минимальные требования по зазорам являются одинаковыми для неогнеопасных и огнеопасных участков. Напольные покрытия под устройством должны быть выполнены из негорючих материалов.

⚠ ОПАСНО

Риск пожара/удара током. Необходимо соблюдать все минимальные зазоры. Запрещается загораживать вентиляционные каналы или отверстия.

Стороны/Задняя часть 25 мм (1,0")

Размеры

Модель	Ширина	Глубина	Высота
УНСТНД6	56,3 см (22,2")	65,4 см (25,8")	66,0 см (26,0")
УНСТНД3	56,3 см (22,2")	65,4 см (25,8")	42,2 см (16,6")

Электротехнические работы

⚠ ОПАСНО

Проверьте все соединения проводов, включая заводские клеммы, перед эксплуатацией. Соединения могут разболтаться во время транспортировки и установки.

⚠ ОПАСНО

Для силовых соединений рекомендуется использовать медные провода, рассчитанные на не менее чем 75°C (167°F).

⚠ Осторожно

Все устройства подключаются к заземленной системе электропитания.

⚠ Осторожно

Настоящее устройство должно быть заземлено, и вся внешняя электропроводка должна соответствовать всем действующим местным и национальным правилам и нормам. См. табличку с паспортными данными на предмет надлежащего напряжения. Конечный пользователь обязан обеспечить средства отключения согласно требованиям обладающего юрисдикцией органа.

⚠ Осторожно

Все электрические приборы заземляются по местным действующим нормативным положениям или требованиям национальных правил установки и эксплуатации электрооборудования, ANSI/NFPA № 70-1990.

⚠ Осторожно

Данное устройство имеет трехконтактный заземленный вывод для защиты от поражения электрическим током при подключении к надлежащему разъему заземляющей системы. ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять заземляющий провод с данного вывода.

НАПРЯЖЕНИЕ

Все электротехнические работы, включая монтаж проводов и заземление, должны соответствовать местным, региональным и национальным электротехническим нормам и правилам. Необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Оборудование должно быть заземлено.
- Для каждого устройства необходимо предусмотреть отдельный плавкий предохранитель/автоматический выключатель.
- Квалифицированный электрик определяет надлежащий размер провода в зависимости от места установки, используемых материалов и длины провода (для выбора размера провода может использоваться минимальная допустимая токовая нагрузка цепи в амперах).
- Максимальное допустимое расхождение напряжения составляет $\pm 10\%$ от номинального напряжения при пуске оборудования (когда электрическая нагрузка самая высокая).
- Проверьте все зеленые заземляющие винты, кабели и соединения проводов на предмет затяжки непосредственно перед запуском.

НОМИНАЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ НАПРЯЖЕНИЯ, ЦИКЛЫ, ФАЗЫ, МОЩНОСТЬ В ВАТТАХ, ЗНАЧЕНИЯ СИЛЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА В АМПЕРАХ И СХЕМА ШНУРОВ ПИТАНИЯ

Устройства с вилками оснащены шнурами питания длиной от 1,8 до 3 метр (6 (шести) до 10 (десяти) футов).

Модель	Напряжение, цикл, фаза	Вт	А	Вилка
УНСТНД6	200-240 В, 50/60Н, 1 фаза	2400-2900	12,0	320P6W/316P6/31-38015
УНСТНД3	200-240 В, 50/60Н, 1 фаза	1670-2400	8,3-10,0	320P6W/316P6/31-38015

▲ Внимание

ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать тепловой шкаф УНСТНД вблизи источников пара или тепла.

Установка подвесного кронштейна для шнура

Установит подвесной кронштейн на устройства со шнуром питания с выходом сзади. См. инструкции с комплектом 8262717, который поставляется вместе со шкафом. На месте его удерживает кабельный хомут.

**Подключите устройство к источнику питания**

Подключите универсальный шкаф для выдерживания готовых продуктов с сенсорным экраном серии «HD» к источнику питания.

Лотки для размещения продуктов

Универсальный шкаф для выдерживания готовых продуктов с сенсорным экраном серии «HD» имеет три или шесть рядов для размещения трех лотков в каждом.

В данном шкафу используются лотки пяти разных размеров:

- A. Пластмассовый лоток размера 1/3
- B. Проволочный лоток размера 1/3
- C. Полноразмерный пластмассовый лоток
- D. Пластмассовый лоток размера 2/3
- E. Пластмассовый лоток размера 1/2

Используйте в соответствии с руководством по эксплуатации и обучению, действующим в вашей стране.

Важные указания по эксплуатации

При установке лотка в шкаф, убедитесь в соответствии линии ручек краю поддона.

Запрещается использование треснувших или поврежденных лотков.

При снятии порций, выдвигайте лоток только на необходимую длину, с быстрым возвратом лотка в паз.

Проверьте наличие схем для теплового шкафа УНСТНД у эксплуатационного персонала.

Установите пустые лотки для пиццы на все ряды**Установка скобы для гриля**

Скоба предназначена для гриль-сетки размера 1/3. Скоба крепится к решетке для ускорения переноса продукта из гриля в тепловой шкаф УНСТНД.

- Расположите переднюю часть скобы под краем решетки.
- Опустите нижнюю часть скобы до размещения канавок на гриле. Скоба должна быть плотно закреплена на передней части гриля. При отсутствии плотной посадки открутите четыре гайки под скобой и передвиньте по необходимости. По завершении регулирования скобы, закрутите гайки.



Раздел 3

Эксплуатация

⚠ ОПАСНО

Руководитель объекта обязан обеспечить осведомленность операторов о возможных рисках эксплуатации настоящего оборудования.

⚠ ОПАСНО

Запрещается эксплуатация любого устройства с поврежденным шнуром питания или вилкой. Любой ремонт должен выполняться силами квалифицированной сервисной компании.

⚠ ОПАСНО

Запрещается становиться на устройство! Устройство не рассчитано на вес взрослого человека и может сломаться или опрокинуться при использовании не по назначению.

⚠ Осторожно

Не прикасайтесь к движущимся частям.

⚠ Осторожно

Все крышки и смотровыми панели должны быть установлены и надлежащим образом закреплены перед началом эксплуатации данного оборудования.

⚠ Осторожно

Не помещайте герметично закрытые емкости или полиэтиленовые пакеты в шкаф для выдерживания готовых продуктов. Еда или жидкость могут быстро расширяться, из-за чего емкость или пакет треснут. Проткните или откройте емкость или пакет перед нагреванием.

⚠ Осторожно

Поддоны, принадлежности, направляющие для поддонов и поверхности шкафа для выдерживания готовых продуктов могут нагреваться во время или после использования. Используйте принадлежности или защитную одежду, например различные прихватки, при необходимости, во избежание ожогов.

⚠ Осторожно

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать полость для хранения. ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять в полости бумажную продукцию, посуду для приготовления пищи или еду, когда устройство не работает.

⚠ Внимание

ЗАПРЕЩАЕТСЯ накрывать поддоны или иную часть теплового шкафа металлической фольгой.

Тепловой шкаф Frymaster UHCTHD предназначен для предоставления возможности операторам общественного питания заготавливать компоненты меню заблаговременно и хранить их в надлежащих условиях в емкостях для хранения до момента получения заказа. После размещения заказа персонал может собрать его из горячих и свежих компонентов меню, находящихся в емкостях для хранения. Это позволяет операторам выдать заказ с высокой скоростью обслуживания и сохранением высоких стандартов качества продукции.

Тепловой шкаф UHCTHD готов к использованию сразу после поставки, а сенсорный экран настроен на обычную конфигурацию меню.

Выключатель питания

Выключатель питания расположен на лицевой панели шкафа. Поверните выключатель питания, чтобы включить или выключить устройство.



Выключатель питания на лицевой панели

Эксплуатация шкафа

1. Установите выключатель в положение ON («ВКЛ.»).
2. Дисплеи включаются и отображают желтые экраны предварительного нагрева, а при достижении температуры уставки шкафа названия продуктов становятся серыми.
3. Загрузите продукт в соответствующий ряд и нажмите кнопку таймера.

Пользовательский интерфейс

ПАРОЛЬ

- Пользователь может получать доступ ко всем необходимым для ежедневной эксплуатации экранам без пароля.
- По умолчанию заводской пароль менеджера - 1955.

Значки экрана Press & Go

На экране Press & Go находится пять значков:

- Домашняя страница
- Управление рядами
- Очистка
- Язык
- Температура

Пять значков экрана Press & Go



Выберите значок домашней страницы, чтобы попасть на экран домашней страницы.



Значок домашней страницы



Экран домашней страницы

Из меню домашней страницы выберите значок Press & Go, чтобы вернуться на экран Press and go.

Press & Go



Экран Press & Go

ЭКРАНЫ PRESS & GO

После включения устройства начнется предварительный подогрев зоны. Появится экран Press & Go.



Предварительный нагрев, экран Press & Go

Устройство будет издавать сигнал после достижения уставки в зонах выдерживания готовых продуктов и по готовности к использованию.



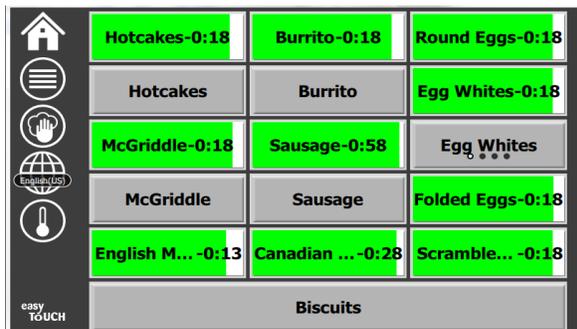
Экран Press & Go

По мере загрузки лотков нажмите на кнопку продукта согласно зоне. Если нажать на кнопку продукта еще раз в течение 2 (двух) секунд, пока она выделена черным, время будет уменьшаться на 5 (пять) минут при каждом нажатии кнопки. Это рекомендуется при переводе продукции в другую зону.

0:20

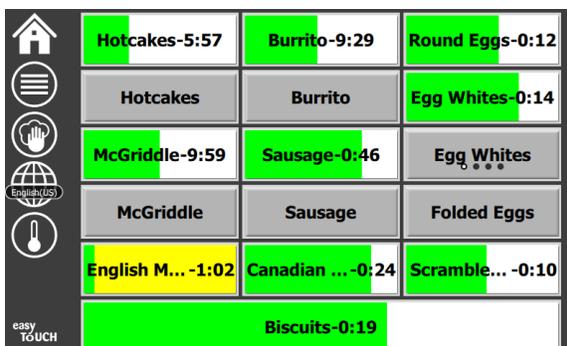
0:15

Цифры на экране связаны с зонами шкафа. Они будут выделены зеленым, и запустится таймер продукта.



Экран Press & Go с активными таймерами

Зеленая часть таймера лотка показывает оставшееся время. В каждом пункте меню установлено время предупреждения. По достижении времени предупреждения пройденное время становится желтым, и срабатывает сигнализация.



Таймер достигает времени предупреждения

В каждом пункте меню установлено время ожидания. После срабатывания таймера соответствующий таймер лотка загорается красным, срабатывает сигнализация, и появляется сообщение DISCARD! («УБРАТЬ!»).



Истекает таймер выдерживания продуктов

Сигнализация будет работать в течение 10 секунд. На таймере будет отображаться время, в течение которого

удерживается продукт после истечения заданного времени выдерживания. Лотки и еду следует убрать. Сбросьте истекший таймер лотка, выбрав его.

При необходимости отменить или сбросить таймер до истечения времени выдерживания выберите таймер лотка для сброса. Появится вопрос Reset? («Сбросить?»). Выберите зеленую галочку для сброса. Выберите красный X, чтобы возобновить процесс.

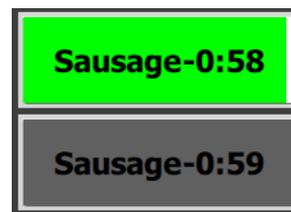


Всплывающее окно сброса

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЛОТКОВ

Используйте первый из идентичных продуктов

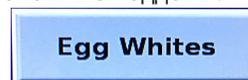
Если активны два идентичных продукта, тот, у которого остается меньше времени, будет обозначен зеленым, а другой - серым. Какие-либо изменения в обратном отсчете или поведении таймера. Если первое изделие аннулируется или сбрасывается, следующее становится зеленым.



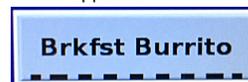
Используйте обозначенный цветом лоток первым

Требования касательно ложного дна

- Если под наименованием продукта отсутствует сплошная линия, в лотке не используется ложное дно или проволочные поддоны.



- Прерывистая линия под наименованием продукта означает, что в лотке используется проволочный поддон или ложное дно.



Группа в меню

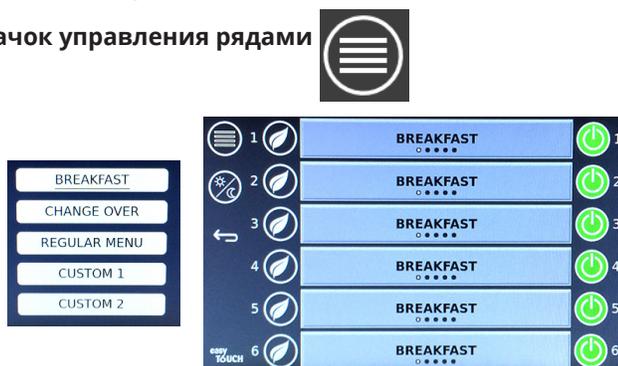
Продукт в меню является частью группы, если под ним указаны две точки. Смахните продукт с точками, чтобы выбрать другой пункт из группы.



ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

Коснитесь значка управления рядами и смахните влево или право по точкам, под выбором меню времени суток, чтобы выбрать меню времени суток по рядам. На выбор есть пять разновидностей времени суток: Breakfast («завтрак»), Change Over («смена»), Lunch («обед») и еще две. Нажатие на значок времени суток меняет все ряды на то же время суток. По завершении нажмите кнопку «Назад».

Значок управления рядами



Выбор времени суток

Активные таймеры переносятся в новое меню. После сброса пункта появляется новый продукт. Ожидание отображается при изменении меню и смене температуры зоны, но при этом сохраняется активный таймер в зоне при старой температуре. Полка ожидает подогрева до новой температуры, пока происходит сброс всех активных таймеров при старой температуре.

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

Новое меню с активными таймерами из последнего выделенного меню

ИЗМЕНЕНИЕ ЯЗЫКА

Коснитесь языка для изменения языка. Язык отображается на значке языка.

Значок языка



ЭКРАН ECO MODE («ЭКО-РЕЖИМ»)

Отдельные пазы можно перевести в «ЭКО-режим», который временно понижает температуру нагрева, когда пазы не используются

Коснитесь кнопки управления рядами и коснитесь кнопки ECO («ЭКО»), чтобы перевести паз в «ЭКО-режим». Снова нажмите кнопку ECO («ЭКО»), чтобы выйти из «ЭКО-режима». Нажмите кнопку «Назад», чтобы выйти.



ЭКО-режим

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПАЗОВ

Отдельные пазы можно отключить.

Коснитесь кнопки управления рядами и коснитесь кнопки справа от пазы, чтобы отключить паз. Снова нажмите кнопку, чтобы отключить паз. Нажмите кнопку «Назад», чтобы выйти.



Режим ряда OFF (ВЫКЛ.)

ЭКРАН ТЕМПЕРАТУРЫ

Коснитесь кнопки температуры для отображения верхних и нижних температур пазов.

Значок температуры



ЭКРАНЫ МЕНЮ

Если выбрать значок меню на экране домашней страницы, появится экран меню.



Значок меню

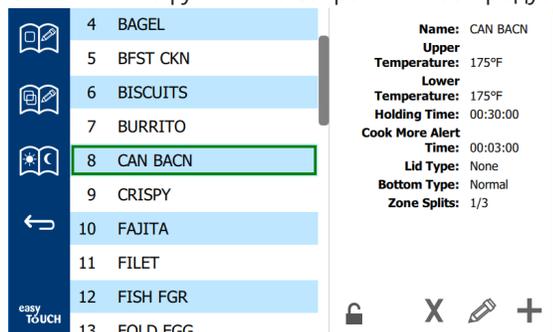
На экране меню расположены значки навигации.

- Первый значок возвращает в экран список продуктов.
- Второй значок обеспечивает доступ к экрану список групп.
- Третий значок обеспечивает доступ к экрану редактирование времени суток.
- Чтобы вернуться в экран домашней страницы, выберите стрелку «Назад».



Значки меню, группы, времени суток и навигации домашней страницы

Экран меню перечисляет продукты, которые находятся в тепловом шкафу. Можно сохранить 100 продуктов.



Экран меню

Чтобы внести изменения в три страницы меню, необходимо ввести пароль **1955**. Выберите замок в левой нижней части экрана. Введите пароль **1955** на появившейся цифровой клавиатуре. Если пароль принят, значок замка приобретет вид открытого замка. Чтобы вернуться в экран домашней страницы, выберите стрелку «Назад».

Если страницы разблокированы, на экране меню появятся значки «удалить», «редактировать» и «добавить».



Значки «разблокировать», «удалить», «редактировать» и «добавить»

Удалить продукт

Выберите нежелательный продукт, а затем значок «удалить» нажатием кнопки X. Появится всплывающее окно подтверждения. Выберите зеленую галочку, чтобы удалить продукт. Выберите красную галочку, чтобы вернуться в экран меню.



Окно подтверждения удаления продукта

Редактирование или добавление продукта

Чтобы добавить продукт, выберите неиспользуемую позицию продукта в списке и нажмите кнопку +.

Чтобы редактировать продукт, выберите продукт и нажмите значок карандаша.

При редактировании или добавлении продукта необходимые характеристики включают в себя следующее:

- Name (Название): Название продукта

Нажмите внутри поля имени, и появится клавиатура. Когда имя добавлено или отредактировано, нажмите клавишу возврата (внизу справа).

Если были установлены другие языки, проведите по клавише пробела влево или вправо, чтобы использовать клавиатуры других языков.



Всплывающая клавиатура

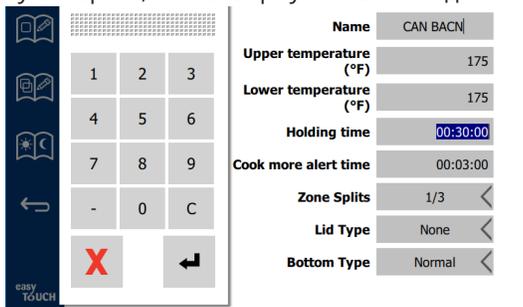
- Upper Temperature (Температура Верхняя): поддерживаемая температура лотка $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F)
- Lower Temperature (Температура Нижняя): поддерживаемая температура лотка $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F)
- Hold time (Время выдерживания): максимальное время, в течение которого продукт может выдерживаться и подаваться. Введите время в часах, минутах и секундах 00:00:00.
- Warning time (Время предупреждения): сигнализация сработает, когда у лотка останется такое время. Истекшее время на шкале таймера

изменит цвет с зеленого на желтый.

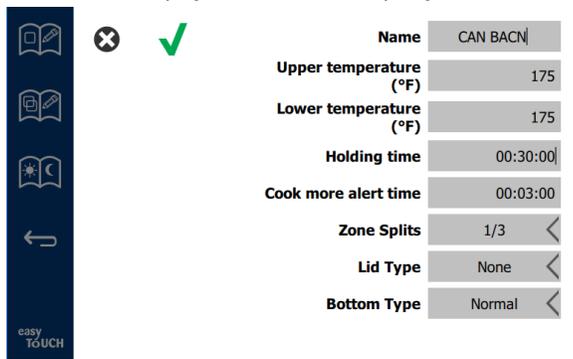
- Lid type (Тип крышки): Отсутствует, сплошная или вентилируемая
- Bottom type (Тип дна): Обычное или ложное (с лотком)
- Zone Splits (Разделение по зонам): 1/3 = размер противня 1/3, 1/2 = размер противня 1/2, 2/3 = размер противня 2/3 и 1- полный ряд или полноразмерный противень.

Чтобы редактировать поле, выберите поле.

Редактирование температур и времени осуществляется при помощи сенсорной панели. По окончании нажмите стрелку возврата, чтобы вернуться в последний экран.



Сохраните изменение или добавление продукта, выбрав галочку. Выберите X, чтобы аннулировать изменения и вернуться в список продуктов.



Экран редактирования или добавления продуктов

Редактирование или добавление групп

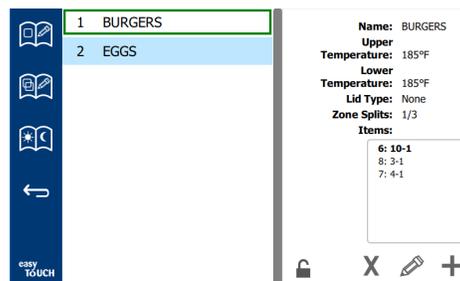
Группы продуктов могут быть заданы. Продукты должны иметь одинаковый тип крышки, разделение по зонам и температуру выдерживания. Время выдерживания, время предупреждения и температура продукта в группе могут быть различными.

На экране меню выберите значок группы. На странице группы указаны заданные группы. Для выбранной группы отображается идентификатор группы, название группы, температура выдерживания, разделение по

зонам, тип крышки и продукты, входящие в состав группы.



Значок группы



Экран группы

Если страница группы разблокирована, на экране группы появятся значки «удалить», «редактировать» и «добавить».



Значки «разблокировать», удалить», «редактировать» и «добавить»

Выберите ненужную группу и значок «удалить» (X). Появится всплывающее окно подтверждения. Выберите зеленую галочку, чтобы удалить группу. Выберите красный значок X, чтобы вернуться в экран группы.



Окно подтверждения удаления группы

Выберите группу для редактирования и значок редактирования «карандаш». В всплывающем окне появится группа. Название группы можно отредактировать, а продукты можно добавлять и удалять.

Нажмите на название, и появится клавиатура. После редактирования названия группы выберите клавишу возврата (внизу справа).

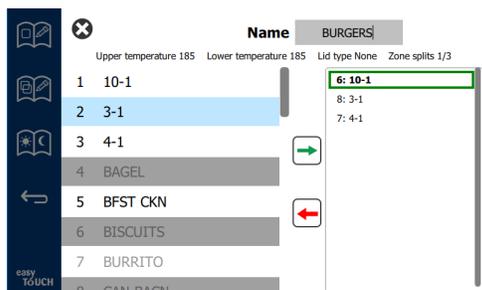


Всплывающая клавиатура

Под названием указаны характеристики группы. Только совпадающие продукты будут выделены и доступны для добавления.

- Выберите новый продукт для группы и зеленую стрелку, чтобы его добавить.
- Выберите существующий продукт в группе и красную стрелку, чтобы его удалить.
- Чтобы выбрать продукт по умолчанию для группы (продукт, который будет отображаться при выборе времени суток), нажмите и удерживайте кнопку этого продукта в течение трех секунд.
- Пока устройство находится в режиме Press & Go, названия можно прокручивать слева направо в том же порядке, в котором они указаны в группе сверху вниз. Удаляйте продукты и добавляйте их снова, чтобы создать желаемый порядок.

По завершении редактирования вернитесь в экран группы, выбрав X в верхнем левом углу.



Чтобы добавить группу, выберите значок «добавить» на странице группы, +. Появится всплывающее окно.

Нажмите на название и используйте клавиатуру для ввода названия группы. Выберите клавишу возврата (внизу справа), и клавиатура закроется.

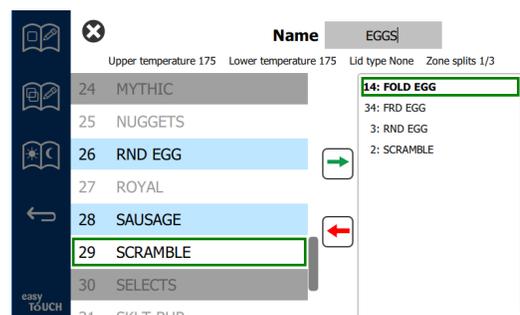
ПРИМЕЧАНИЕ. Дайте группам названия, чтобы можно было догадаться, что они относятся к группам, например названия, начинающиеся с буквы G или слова Group («Группа»). При редактировании времени суток для добавления группы в прокручиваемом списке будет отображаться только название. Если оно не выделено в качестве группы, оно будет отображаться как еще один продукт.



Всплывающая клавиатура

Выберите продукт для группы и зеленую стрелку, чтобы его добавить. Этот первый продукт определит характеристики группы, указанные под названием группы. В дальнейшем продукт с неподходящими характеристиками, который нельзя добавить в группу, будет выделен серым цветом. Продолжайте добавлять продукты в группу. Чтобы удалить продукт, выберите его и красную стрелку.

По завершении формирования группы сохраните ее и вернитесь в экран группы, выбрав X в верхнем левом углу.



Редактирование или добавление времени суток

На экране меню расположены значки навигации. Рядом со стрелкой «Назад» находится значок редактирования времени суток.

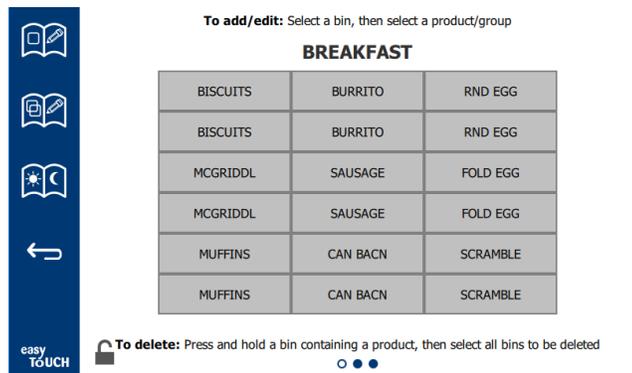


Значок редактирования времени суток

Выберите значок редактирования времени суток, и продукты для завтрака появятся первыми. Смахните экран, чтобы поменять время суток (например: от завтрака к обеду/ужину).



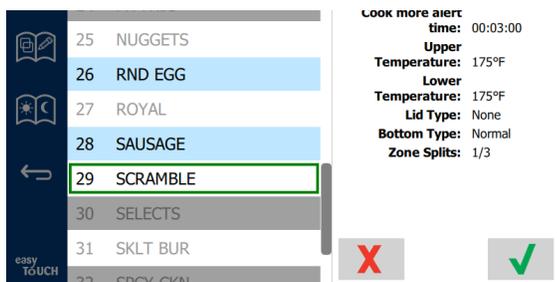
Значок настроек



Продукты для завтрака

Чтобы удалить продукт из зоны, нажмите и удерживайте кнопку продукта в течение трех секунд. Всплывающее окно подтверждает запрос на удаление. Удаление продуктов происходит справа налево.

Выберите горячую зону выдерживания быстрым нажатием на пустую зону, чтобы добавить или изменить продукт. В всплывающем окне выберите продукт для добавления в зону. Группы также можно добавить. Из-за разделения зон и температур зон определенные продукты устраняются. Недоступные продукты выделяются серым. Выберите зеленую галочку, чтобы сохранить и вернуться.



Выбор продукта для завтрака

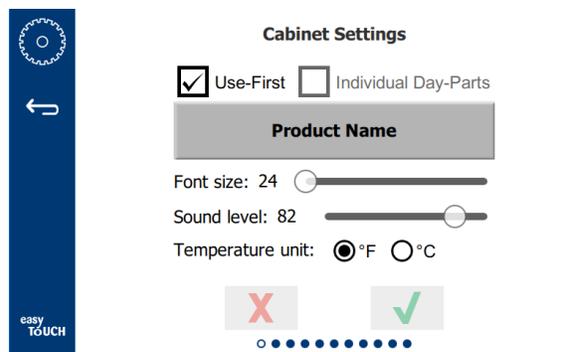
ЭКРАНЫ НАСТРОЙКИ

Если выбрать значок настроек на экране домашней страницы, появится экран предпочтений. Это первый из одиннадцати экранов настроек. В нижней части сервисных экранов расположены одиннадцать сплошных точек, пустой круг означает текущую страницу. Коснитесь точек, чтобы открыть меню. Выберите конкретный экран меню. Перемещайтесь между экранами, смахивая экран вправо или влево.



Ряд точек

ЭКРАН ПРЕДПОЧТЕНИЙ



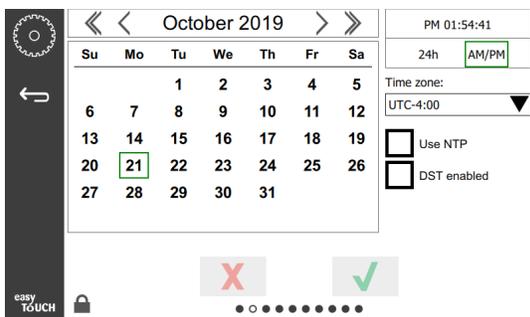
- Use First (Использовать первым) – При выборе первый лоток общего продукта будет выделен зеленым, второй лоток будет серым, пока не уйдет первый лоток, или пока не истечет время. При отсутствии выбора оба лотка одного и того же продукта будут выделены зеленым.
- Размер шрифта можно настраивать в диапазоне 24-48.
- Объем можно настраивать в диапазоне 10-100.
- Единица температуры - Выберите Фаренгейт или Цельсий
- Выберите зеленую галочку, чтобы внедрить изменения, красную - чтобы удалить.

ЭКРАН ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

Чтобы внести изменения в данный экран, необходимо ввести пароль. Выберите замок в левой нижней части экрана. Введите пароль на появившейся цифровой клавиатуре. Если пароль принят, вокруг экрана появится желтое кольцо.

Экран даты и времени

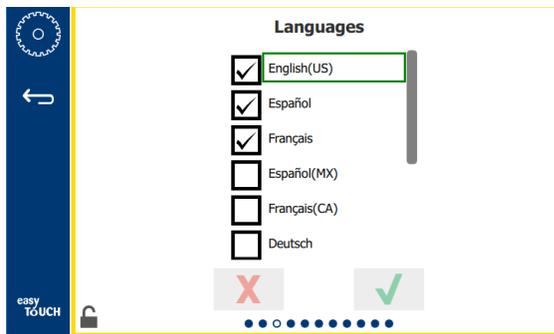
- Если выбрана ячейка NTP, и тепловой шкаф UNSTDH подключен к Интернету, дата и время будут настраиваться автоматически. Убедитесь в правильных настройках UTC (например, восточное стандартное время - UTC -5:00, центральное время - UTC-6:00).



Если тепловой шкаф UNSTHD не подключен к Интернету, или ячейка NTP не выбрана, необходимо будет вручную настроить время и дату.

- В верхней правой части экрана можно выбрать отображение времени в круглосуточном и обычном режиме (AM/PM).
- Выберите месяц и год по стрелкам-указателям и дату в календаре.
- Если отмечена ячейка выбора DST, время на часах будет переведено вперед на 1 час. Если снять отметку ячейки, время на часах будет переведено на 1 час назад. Надлежащее использование данной функции позволяет отметить ячейку в первый день летнего времени и снять отметку в день после окончания летнего времени.
- Time Zone (Часовой пояс) - Используйте выпадающее окно для выбора часового пояса, в котором будет использоваться оборудование. Это повлияет только на настройки даты и времени, если отмечена ячейка Use NTP («Использовать NTP»).

ЭКРАН ЯЗЫКА

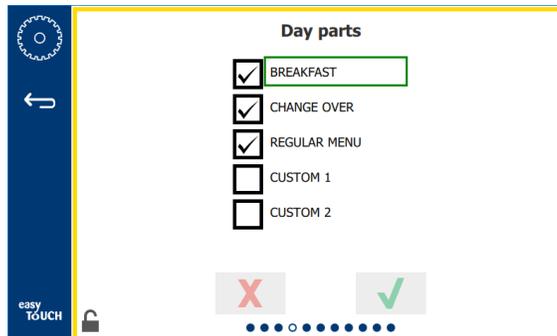


Экран языка

Указаны языки, доступные для выбора. Пункты меню, созданные магазином или компанией, останутся на прежнем языке. Язык поменяется только в заголовках и описаниях (т.е. наименования сервисных страниц, наименования календарных месяцев, параметры продуктов и наименования страниц меню).

Отметьте желаемые языки из списка, чтобы можно было переключать несколько языков на значке языка на основном экране.

ЭКРАН ВРЕМЕНИ СУТОК



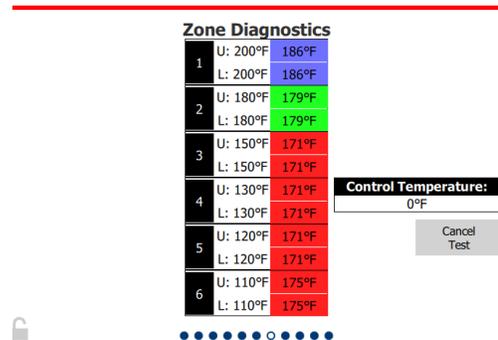
Экран времени суток

Указано время суток, доступное для выбора. Убедитесь, что отмечено желаемое время суток. Нажмите зеленую галочку по окончании выбора.

ЭКРАНЫ ДИАГНОСТИКИ ЗОНЫ

На данном экране можно контролировать значения температуры теплового шкафа, пароль для наблюдения за текущими температурами нагревательных элементов не требуется.

Для запуска сервисных испытаний на этом экране необходимо ввести пароль. Выберите замок в левой нижней части экрана. Введите сервисный пароль на появившейся цифровой клавиатуре. Если пароль принят, вокруг экрана появится желтое кольцо.



Экран диагностики зоны

Экран диагностики зоны показывает установленную температуру и текущую температуру устройства для каждого нагревательного элемента. Текущая температура будет выделена зеленым, если она находится в диапазоне +/- 3°C (+/- 5°F) от установленной температуры. Текущие температуры выделены красным, если они выше, и синим, если они ниже установленной температуры.

1. Проверьте устройство, меняя установленные температуры. Во время проверки на экране появится красная граница.
 - Выберите Service Test («Сервисная проверка») для сброса установленных температур до заводских значений.

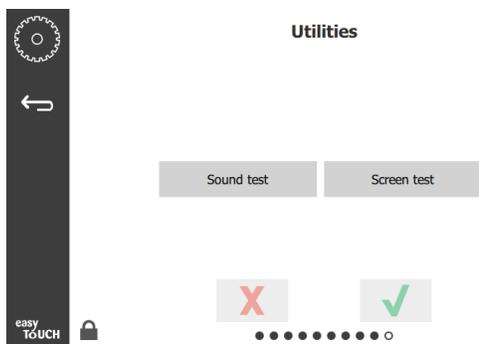
ИЛИ

 - Коснитесь установленной температуры зоны, выделенной белым. На отображаемой цифровой клавиатуре введите желаемую температуру, затем коснитесь зеленой галочки.

Примечание: Если ввести температуру 182 градуса Цельсия (360 градусов Фаренгейта) или выше, нагревательный элемент будет все время включен. Если ввести температуру, равную нулю градусов Фаренгейта, нагревательный элемент отключится. Установленная температура обоих нагревательных элементов в зоне настраивается на одно и то же значение.
2. Выберите Отменить проверку по окончании проверки, и граница экрана станет желтой.

ПРОВЕРКИ ЗВУКА И ЭКРАНА

Для данного экрана пароль не нужен.



Проверки звука и экрана

Экран предназначен для проверки звука и работы экрана.

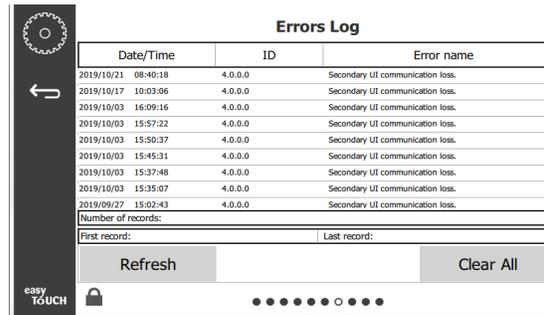
При выборе значка колонки прозвучат три звуковых сигнала.

При выборе значка экрана появятся три экрана, позволяющие диагностировать работу экрана, которые будут сменять друг друга.

Кнопка настройки пользовательского интерфейса пользователям не доступна.

Экран журнала ошибок

Для данного экрана пароль не нужен.

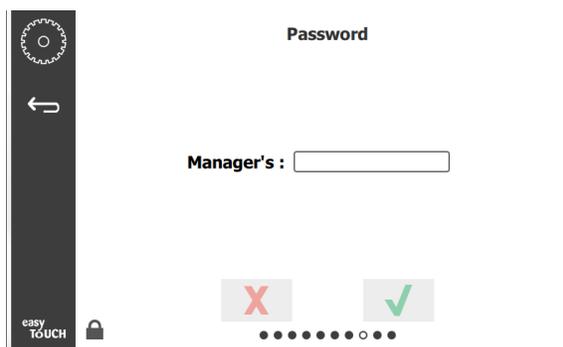


Экран журнала ошибок

Кнопка Clear all («Удалить все») удаляет все записи на экране журнала ошибок. Очистка журнала ошибок требует ввода сервисного пароля.

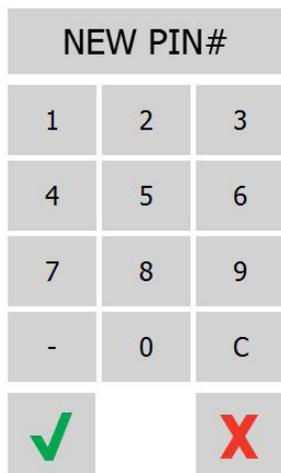
Если коснуться кнопки «Обновить», список ошибок обновится. Если смахнуть данную страницу, а потом вернуться к ней, в списке журнала ошибок также появятся новые ошибки.

ЭКРАН НАСТРОЙКИ ПАРОЛЯ



Экран Password Settings («Настройки пароля»)

По умолчанию заводской пароль менеджера - 1955. Его можно изменить на сервисном экране пароля. Выберите открытую ячейку после ячейки Менеджера, и появится цифровая клавиатура для ввода нового PIN-кода. Введите новый пароль менеджера и нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить его.



Цифровая клавиатура для ввода нового PIN-кода

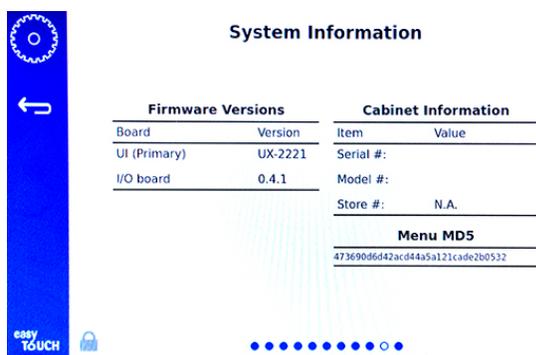
Чтобы сбросить пароль к заводским настройкам, быстро коснитесь логотипа easy touch 10 раз подряд. После 5 касаний панель меню станет черной, не останавливайтесь. Появится всплывающее окно с запросом подтверждения сброса PIN-кода менеджера.



Логотип Easy Touch

ЭКРАН СИСТЕМНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для данного экрана пароль не требуется, поскольку на данном экране отсутствуют какие-либо действия.



Экран System Information (Системная информация)

На данном экране указан серийный номер теплового шкафа, номер модели и текущие версии встроенного ПО.

ЭКРАН УТИЛИТЫ

Для запуска демонстрационного режима на экране утилит необходимо ввести сервисный пароль.

Выберите замок в левой нижней части экрана. Введите сервисный пароль на появившейся цифровой клавиатуре. Если пароль принят, вокруг экрана появится желтое кольцо.

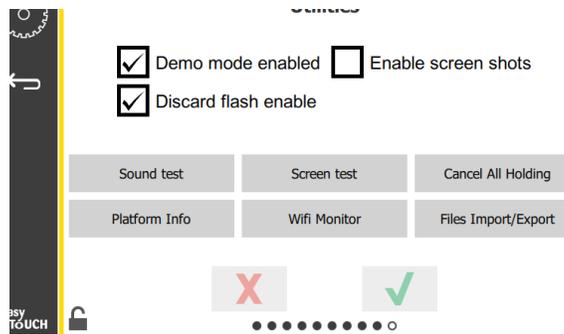
Демонстрационный режим отключает все нагреватели и имитирует работу с низким номинальным током при полной нагрузке. Устройство продолжит работать в демонстрационном режиме, пока нормальный режим работы не будет установлен на данном экране, независимо от выключения и включения.

Export Menu Files («Экспорт файлов меню») - Снимите крышку порта USB. Установите USB-накопитель в главный/внешний порт. Нажмите кнопку «Экспорт файлов меню». Перезапустите устройство.

Import Menu Files («Импорт файлов меню») - Снимите крышку порта USB. Установите USB-накопитель с экспортированными файлами меню в главный/внешний порт. Нажмите кнопку «Импорт файлов меню». Устройство осуществит поиск и импортирует тип файла, который был экспортирован из экрана утилит.

Cancel All Holding («Отменить все удерживание») - Если лоток с активным таймером убирается и не возвращается в устройство, информация активного таймера сохраняется в памяти. При обслуживании можно нажать кнопку «Отменить все удерживание», чтобы убрать лишнюю информацию из памяти.

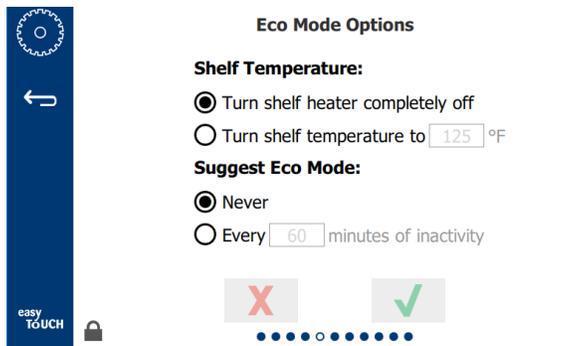
Platform Info («Информация о платформе») - На всплывающем экране указана информация о характеристиках встроенного ПО, включая ядро Linux и пакет поддержки плат и т. д.



Экран Utilities («Утилиты»)

ВАРИАНТЫ ЭКО РЕЖИМА

Этот экран позволяет различные варианты для режима ECO. Для внесения изменений на этом экране используйте пароль менеджера. Выберите замок в левом нижнем углу экрана. Введите пароль на всплывающей цифровой клавиатуре.



Экран настроек Эко режима

Раздел 4

Профилактическое техобслуживание

⚠ ОПАСНО

Все подключения к коммунальным сетям и крепления должны выполняться в соответствии с местными и национальными нормами и правилами.

⚠ ОПАСНО

Владелец оборудования обязан выполнить оценку рисков средств индивидуальной защиты, чтобы обеспечить достаточную защиту во время технического обслуживания.

⚠ ОПАСНО

Невыполнение требования отсоединения устройства от основного источника питания может привести к серьезным травмам или летальному исходу. Выключатель HE отключает подачу всего электропитания.

⚠ ОПАСНО

Отключите основной источник питания для всего обслуживаемого оборудования. Соблюдайте правильную полярность напряжения входной линии. Неправильная полярность может привести к ошибкам в работе.

⚠ Осторожно

При использовании чистящих средств или химических реагентов необходимо использовать резиновые перчатки и средства для защиты глаза (и/или защитный экран для лица).

⚠ Внимание

Работы по ремонту и обслуживанию, кроме очистки согласно настоящему руководству, должны выполняться уполномоченным обслуживающим персоналом.

Процедуры очистки и профилактического технического обслуживания

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Вы обязаны обслуживать оборудование в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве. Процедуры технического обслуживания не покрываются гарантией.

Техническое обслуживание				
	Каждые 4 часа	Ежедневно	После длительного останова	Пуск
Внешние	-	X	X	X
Внутренние	-	X	X	X
Пластмассовые лотки и поддоны	X	X	X	X

КАЖДЫЕ 4 (ЧЕТЫРЕ) ЧАСА – ОЧИЩАЙТЕ ЛОТКИ/ПОДДОНЫ

1. Снимите все пластмассовые и проволочные лотки. Разместите лотки/поддоны в мойку для очистки.
2. Очистите лотки мытьем в горячем растворе универсального суперконцентрата McD (APSC), подаваемого в дозатор моечной машины, или добавьте 9 мл (0,3 унции) реагента на каждый 4 литров (1 галлон) раствора. Тщательно промойте лотки/поддоны горячей водой.
3. Произведите обеззараживание лотков/поддонов погружением в дезинфицирующий раствор McD (HCS) для моек (одна упаковка на 40 литров (10 галлонов) воды) или дезинфицирующий раствор McD (HCS) (четыре упаковки на 40 литров (10 галлонов) воды) минимум на 1 минуту. Извлеките из дезинфицирующего раствора и высушите на воздухе.

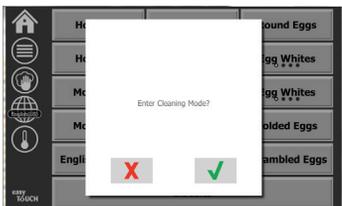
ЕЖЕДНЕВНО - ОЧИСТКА ШКАФА

1. По окончании рабочего дня убедитесь, что все сроки выдерживания готовых продуктов завершены или отменены (см. страницу 3-3, где описаны сроки выдерживания готовых продуктов).

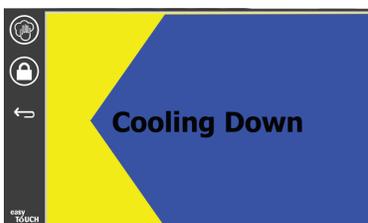
2. Нажмите кнопку Clean Mode («Режим очистки»).



3. На экране устройства появится сообщение Enter Cleaning Mode? («Войти в режим очистки?»). Поставьте галочку, чтобы продолжить.

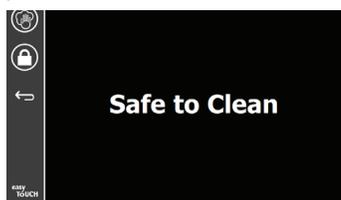


4. На экране устройства появляется сообщение COOLING DOWN («ОХЛАЖДЕНИЕ»), пока осуществляется охлаждение шкафа.



Примечание: ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать дезинфицирующий раствор McD (HCS) для моек для очистки наружной поверхности универсального теплового шкафа.

5. Подождите, пока устройство остынет, а на экране появится сообщение Safe to Clean («Безопасно для очистки»).



6. Используйте щетку для очистки шкафа, чтобы удалить любые оставшиеся отложения на поверхности пазов, посредством выталкивания всех свободных частиц с обратной стороны шкафа.

Примечание: Применяйте только специальную щетку для очистки пазов шкафа. Использование проволочных щеток, абразивных накладок или металлических скребков может привести к образованию невосстановимых повреждений поверхности пазов шкафа.

Примечание: Запрещается использовать любое другое чистящее средство, кроме универсального суперконцентрата McD

(APSC). Использование других чистящих составов может привести к повреждению управляющих компонентов.

7. Используйте влажное чистое/ продезинфицированное полотенце и специальную щетку каждого паза. Очистите нижнюю и верхнюю поверхности каждого паза.

8. Протрите дочиستا все наружные поверхности шкафа при помощи чистого продезинфицированного полотенца, вымоченного в универсальном суперконцентрате McD (ASPC).

9. Нажмите кнопку блокировки, чтобы очистить экран.



10. На устройстве появится счетчик блокировки. Очистка экрана возможна, пока он заблокирован.



11. Нажмите кнопку возврата.



12. На устройстве появится сообщение Exit Clean? («Завершить очистку?»).

13. Нажмите кнопку с галочкой, чтобы завершить очистку.



14. Выключите устройство.

⚠ Осторожно

Не используйте струю воды высокого давления для очистки и не заливайте водой из шланга внутренние или внешние части устройств. Не используйте силовое оборудование для очистки, металлические мочалки, скребки или проволочные щетки на поверхностях из нержавеющей стали или на окрашенных поверхностях.

⚠ Внимание

Не используйте кислотосодержащие чистящие растворы на внешних панелях! Многие пищевые продукты содержат кислоты, которые могут воздействовать на покрытие. Очищайте поверхности из нержавеющей стали от ВСЕХ пищевых продуктов.

⚠ Внимание

Не используйте едкие очистители на какой-либо части шкафа для выдерживания пищевых продуктов или в полости шкафа для выдерживания пищевых продуктов. Используйте мягкое неабразивное мыло или чистящие средства и наносите их губкой или мягкой тряпочкой. Не используйте острые инструменты или жесткие абразивные средства на любой части шкафа для выдерживания пищевых продуктов.

Раздел 5

Поиск и устранение неисправностей

Таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Устранение
Шкаф не работает	Сработал плавкий предохранитель или автоматический выключатель.	Замените плавкий предохранитель или автоматический выключатель.
	Отключился шнур питания.	Подключите шнур питания.
	Отключился основной источник питания.	Подключите основной источник питания.
На экране появился символ решетки в зоне нагрева/ на таймере отключения	Соединитель нагревательной плиты отсоединился.	Замените нагревательную плиту.
	Неисправность нагревательной плиты.	Замените нагревательную плиту.
	Неисправность монтажной платы ввода/ вывода нагревательной плиты.	Замените плату ввода/вывода.
	Неисправность соединений проводов термопары.	Замените нагревательную плиту.
	Замыкание провода термопары на шасси.	Замените нагревательную плиту.
	Разомкнутый провод термопары.	Замените нагревательную плиту.

Приложение А

Импорт/экспорт меню и конфигураций

Меню и конфигурации можно экспортировать и импортировать на накопитель USB.

ЭКСПОРТ ФАЙЛОВ

1. Выберите значок домашней страницы, чтобы открыть экран домашней страницы.



Значок домашней страницы

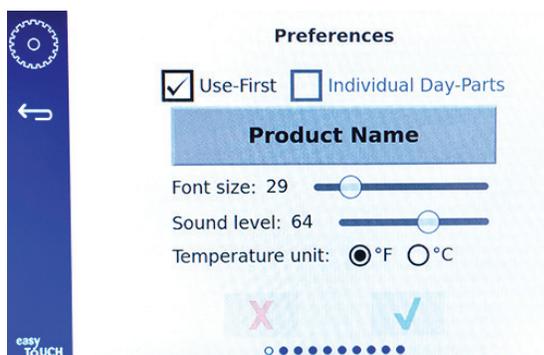
Экран домашней страницы

2. В меню домашней страницы выберите значок настроек.

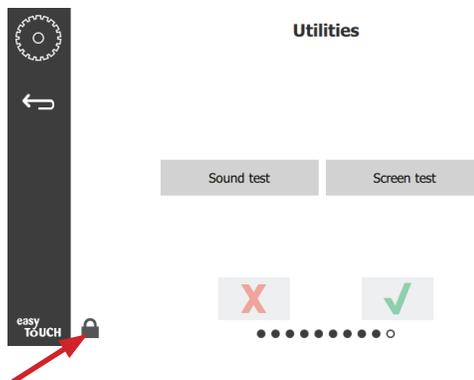


Значок настроек

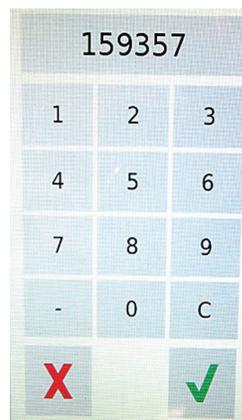
Откроется экран предпочтений.



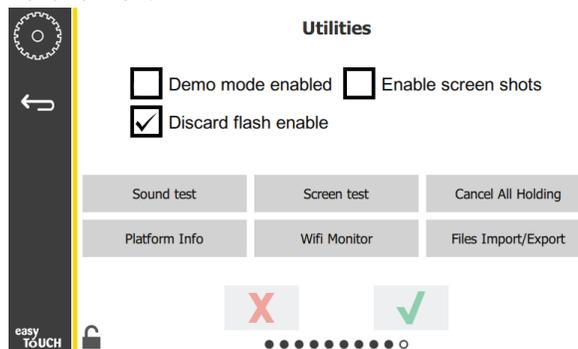
3. Смахните пальцем один раз вправо для перехода на экран Utilities (Утилиты).



4. Нажмите значок замка в нижнем левом углу.



5. Введите **159357** с клавиатуры и нажмите кнопку с галочкой.

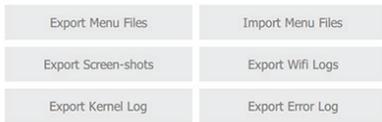


Обратите внимание, что значок сменится на открытый замок.

6. Нажмите кнопку Files Import/Export (Импорт/экспорт файлов).

Files Import/Export

Files Import/Export



Check Flash Drive

Close

- Сдвиньте крышку с порта USB за логотипом Frymaster.
- Вставьте пустой накопитель USB в порт USB.



- Нажмите кнопку Check Flash Drive (Проверить флэш-накопитель).

Check Flash Drive

- Нажмите кнопку Export Menu Files (Экспорт файлов меню).

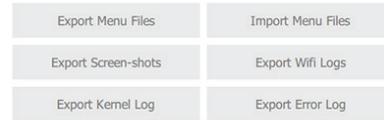
Export Menu Files

На экране появится надпись **Menu files exported!** (Файлы меню экспортированы!).

- Нажмите кнопку Close (Заккрыть).

Close

Files Import/Export

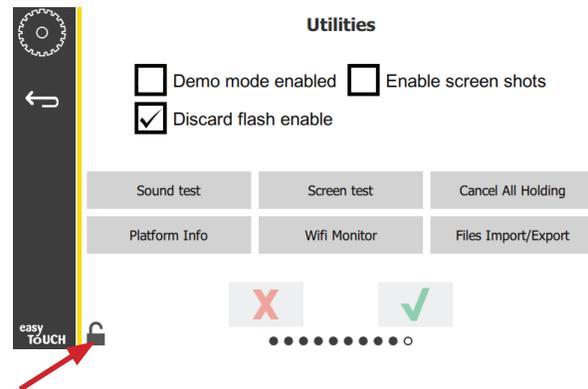


Check Flash Drive

Close

- Еще раз нажмите кнопку Close (Заккрыть).

Close



- Нажмите кнопку открытого замка в нижнем левом углу, чтобы заблокировать этот экран.



- Нажмите кнопку «Назад».



- Нажмите кнопку «Press & Go», чтобы вернуться на экран Press and Go.

Press
&Go



ИМПОРТ ФАЙЛОВ

1. Выполните шаги 1-7 из предыдущего раздела.
2. Вставьте в порт USB накопитель USB с файлами, экспортированными из шкафа УНСТНД.



3. Нажмите кнопку Check Flash Drive (Проверить флэш-накопитель).

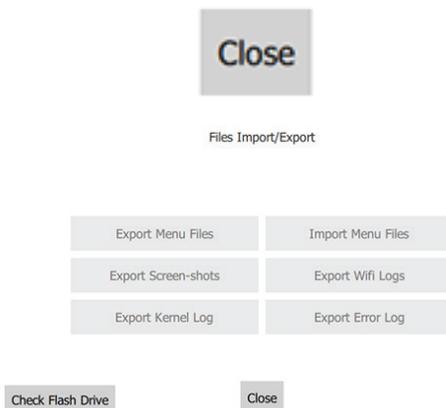


4. Нажмите кнопку Import Menu Files (Импорт файлов меню).

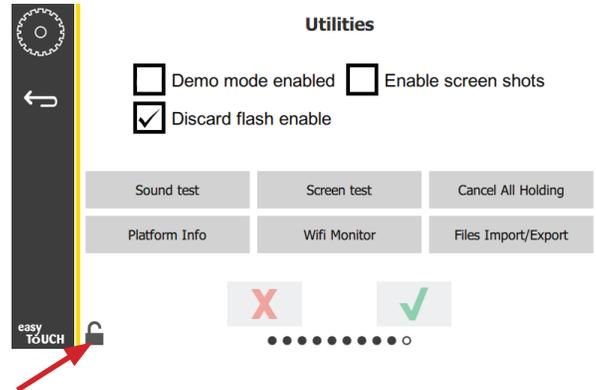


На экране появится надпись **Menu files imported!** (Файлы меню импортированы!).

5. Нажмите кнопку Close (Заккрыть).



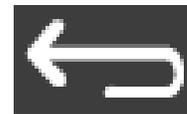
6. Еще раз нажмите кнопку Close (Заккрыть).



7. Нажмите кнопку открытого замка в нижнем левом углу, чтобы заблокировать этот экран.



8. Нажмите кнопку «Назад».



9. Нажмите кнопку «Press & Go», чтобы вернуться на экран Press and Go.

Press &Go



WWW.WELBILT.COM

Компания Welbilt поставляет лучшее в отрасли оборудование и решения самым известным шеф-поварам мира, ведущим сетевым предприятиям общественного питания и развивающимся независимым компаниям. Наши самые современные разработки и методы экономичного производства основаны на профессиональных знаниях, экспертном понимании бизнес-процессов и квалификации в кулинарном деле.

Вся наша продукция поставляется с программой технической поддержки, ремонта и обслуживания запасными частями KitchenCare®.

- | | | | | | |
|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|--------------|
| ▶ CLEVELAND | ▶ DELFIELD® | ▶ FRYMASTER® | ▶ KOLPAK® | ▶ MANITOWOC® | ▶ MERRYCHEF® |
| ▶ CONVOTHERM® | ▶ FITKITCHEN™ | ▶ GARLAND | ▶ LINCOLN | ▶ MERC0® | ▶ MULTIPLEX® |