

Armário-Estufa por Toque UHCTHD

Instruções originais Manual de Instalação, Operação e Manutenção

Este manual é atualizado conforme novas informações são divulgadas e novos modelos são lançados. Visite nosso site para obter o manual mais recente.

**CUIDADO**

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O ARMÁRIO.

Guarde essas instruções para consulta futura.



8 1 9 7 8 5 9

Número de peça: FRY_IOM_8197859 05/2020

Instruções da tradução originais Português / Português

Avisos de Segurança

⚠️ Advertência

Antes de tentar operar, instalar ou executar manutenção neste equipamento, leia todas as instruções deste manual. Não seguir as instruções neste manual pode provocar danos à propriedade, ferimentos ou morte.

⚠️ Cuidado

Tenha cautela ao erguer o UHCTHD. A unidade pesa 88,7 kg (195,6 lb.). Para mover os armários, é necessário ter de três a quatro pessoas usando práticas de elevação seguras padrão.

⚠️ Cuidado

NÃO opere o UHCTHD a menos que ele tenha sido devidamente instalado e verificado.

⚠️ Advertência

Tenha cuidado ao configurar, operar ou limpar o UHCTHD para evitar o contato com superfícies aquecidas.

⚠️ Cuidado

O UHCTHD não é adequado para uso externo. Ao operar esta unidade, posicione-a sobre uma superfície horizontal.

AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE USAR UMA PEÇA NESTE EQUIPAMENTO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NÃO SEJA UMA PEÇA NÃO MODIFICADA, NOVA OU REICLADA, COMPRADA DIRETAMENTE DA FRYMASTER OU DE QUALQUER DE SEUS CENTROS DE SERVIÇO AUTORIZADOS E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA EM RELAÇÃO À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ ANULADA. ALÉM DISSO, A FRYMASTER E SUAS AFILIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR NENHUMA REIVINDICAÇÃO, DANO OU DESPESA INCORRIDA PELO CLIENTE QUE SURJAM DIRETA OU INDIRETAMENTE, NO TODO OU EM PARTE, DEVIDO À INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA E/OU PEÇA MODIFICADA RECEBIDA DE UM CENTRO DE SERVIÇO NÃO AUTORIZADO.

⚠️ Cuidado

NÃO posicione o UHCTHD perto do vapor ou do escape de calor de outro aparelho.

⚠️ Cuidado

NÃO opere o UHCTHD, a menos que todos os painéis de acesso serviço estejam no local e devidamente fixados.

⚠️ PERIGO

Não instale ou opere equipamentos que tenham sido mal utilizados, usados de forma abusiva, negligenciados, danificados ou alterados/modificados em relação às especificações originais de fabricação.

⚠️ PERIGO

Mantenha o cabo de alimentação DISTANTE das superfícies AQUECIDAS. NÃO mergulhe o cabo ou o conector de força na água. NÃO deixe o cabo de força pendurado nas pontas da mesa ou bancada.

⚠️ Advertência

Os Representantes de Serviços Autorizados são obrigados a seguir os procedimentos de segurança padrão da indústria, incluindo, entre outros, regulamentos locais/nacionais para desconexão / bloqueio / etiquetagem para todos os serviços de eletricidade, gás, água e vapor.

⚠️ Advertência

NÃO guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho. Nunca utilize para a limpeza panos embebidos em óleo inflamável ou soluções de limpeza combustíveis.

⚠️ Advertência

A operação, instalação e manutenção deste produto pode expô-lo a substâncias químicas/produtos que incluem [bisfenol A (BPA), partículas de fibra de lã de vidro ou de cerâmica e sílica cristalina] que são considerados pelo Estado da Califórnia como causadores de câncer, defeitos congênitos ou outros danos reprodutivos. Para mais informações, acesse www.P65Warnings.ca.gov.

⚠️ Advertência

Não utilize aparelhos elétricos ou acessórios diferentes dos fornecidos pelo fabricante.

⚠️ Advertência

Tenha cuidado ao manusear as bordas de superfícies metálicas de todos os equipamentos.

▲ Advertência

Este equipamento não deve ser usado crianças com menos de 16 anos ou por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança. Não permita que crianças brinquem com este equipamento.

▲ Advertência

NÃO utilize este produto perto da água - por exemplo, perto de uma pia de cozinha, em um porão molhado, perto de uma piscina, ou locais semelhantes.

▲ Advertência

NÃO tente reparar ou substituir qualquer componente do UHCTHD, a menos que toda a energia da unidade tenha sido desligada.

AVISO

Este aparelho é destinado apenas para uso profissional e deve ser operado somente por pessoal qualificado. Um Técnico Autorizado de Fábrica (FAS) da Frymaster ou outro profissional qualificado deve realizar a instalação, manutenção e reparos. A instalação, manutenção ou reparos por pessoal não qualificado pode anular a garantia do fabricante.

AVISO

Este produto é projetado para uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

▲ Advertência

NÃO utilize jatos de água ou um limpador de vapor para limpar este equipamento ou instalar em uma área onde um jato de água possa ser utilizado

AVISO

Este aparelho apenas mantém os alimentos quentes e não cozinha / assa alimentos.

AVISO

A temperatura operacional máxima deste aparelho é de 121 ° C (250 ° F)..

Instalação, cuidados e manutenção adequados são essenciais para uma operação segura, eficiente e sem problemas deste aparelho. Visite nosso website www.frymaster.com para atualizações manuais, traduções ou informações de contato de agentes de serviços de manutenção na sua área.

Fabricado:

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

Índice

Seção 1

Informações gerais

Números de modelo.....	1-1
Informações de Número de Série.....	1-1
Equipe de Serviço.....	1-1
Certificações Regulatórias.....	1-1
Informações de Garantia	1-1

Seção 2

Instalação

Localização	2-1
Peso do equipamento	2-2
Requisitos de Folga	2-2
Dimensões	2-2
Serviço Elétrico.....	2-2
Tensão	2-2
Tensões Nominais, Ciclos, Fases, Voltagens, Amperagens E Gráfico de Cabo de Força	2-2
Instalar suporte para cabos.....	2-3
Instalar o Grampo da Grelha	2-3

Seção 3

Operação

Chave de força	3-1
Interface de usuário	3-2
Senha.....	3-2
Tela Press & Go.....	3-2
Telas Press & Go.....	3-2
Especificações De Bandeja.....	3-3
Troca de Horários do Dia	3-4
Alteração de Idioma	3-4
Tela Eco Mode.....	3-4
Desligamento de Slots	3-4
Tela de Temperatura.....	3-4
Telas de Menu.....	3-5
Configurar Telas	3-8
Tela de Preferências	3-8
Tela de Data E Hora.....	3-8
Tela de Idioma	3-9
Telas Diagnóstico Por Zona.....	3-9
Testes De Som E Tela	3-10
Tela de Registo de Erros	3-10
Tela de Configurações de Senha	3-10
Tela de Informações do Sistema	3-11
Tela Utilitários	3-11

Seção 4

Preventative Maintenance

Procedimentos de Limpeza e Manutenção Preventiva	4-1
--	-----

Índice (continua)

Geral.....	4-1
A Cada Quatro (4) Horas - Limpar Bandejas/Prateleiras.....	4-1
Diário - Limpar Armário.....	4-1

Seção 5

Resolução de Problemas

Tabela de Resolução de Problemas	5-1
---	------------

Seção 1

Informações gerais

Números de modelo

Modelos	Descrição
UHCTHD6	6 slots
UHCTHD3	3 slots

Informações de Número de Série

Os números de série e de modelo do armário-estufa UHCTHD estão localizados na placa de dados.

Tenha sempre o número de série da sua unidade disponível quando ligar para solicitar peças ou serviços.

Equipe de Serviço

Todos os serviços em equipamento Frymaster devem ser realizados por pessoal qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado ou de serviço.

Profissionais de serviço qualificados são aqueles familiarizados com equipamentos Frymaster e que foram autorizados pela Frymaster a executar serviços no equipamento. Todo profissional de serviço autorizado deve possuir um conjunto completo de manuais de peças e serviços e ter um estoque mínimo de peças para equipamentos Frymaster. Há uma lista de técnicos autorizados de fábrica (FAS) no site da Frymaster – <http://www.frymaster.com>. A não utilização de profissionais de serviço qualificados anulará a garantia da Frymaster para o seu equipamento.

Certificações Regulatórias

Os modelos são certificados por:

-  UL, LLC (Higienização)
-  UL, LLC (EUA e Canadá)

Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.

Para maiores informações, consulte o site da ANATEL – www.anatel.gov.br

Informações de Garantia

Visite fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/swr290.pgm para registrar seu produto na garantia

1.1 Declaração da Garantia

- A. A Frymaster L.L.C. oferece as seguintes garantias limitadas ao comprador original apenas para este equipamento e peças de troca:

1.1.1 Cláusulas de Garantia - Armário-Estufa Universal

- A. A garantia da Frymaster L.L.C. cobre todos os componentes contra defeitos de material e de fabricação por um período de três anos.
- B. Todas as peças, com exceção dos fusíveis, são cobertas por uma garantia de três anos a contar da data de instalação do armário
- C. Se qualquer peça, exceto os fusíveis, apresentar defeito durante os três primeiros anos após a data da instalação, a Frymaster também pagará os custos de mão-de-obra para trocar a peça.

1.1.2 Devolução de Peças

- A. Todas as peças defeituosas em garantia devem ser devolvidas a uma Assistência Autorizada Frymaster no prazo de 60 dias para crédito. Após 60 dias, não será concedido nenhum crédito.

1.2.3 Exclusões de Garantia

Esta garantia não cobre equipamentos que tenham sido danificados por uso indevido, abuso, alteração ou acidente, como por exemplo:

- Reparo inadequado ou não autorizado;
- Não seguir as instruções de instalação adequadas e/ou os procedimentos da manutenção programada, conforme indicado nos seus cartões MRC;
- Manutenção inadequada;
- Danos durante o transporte;
- Uso fora do normal;
- Remoção, alteração ou obliteração da placa de classificação;

Esta garantia também não cobre:

- Danos consequentes (o custo de reparar ou substituir outros bens danificados), perda de tempo, lucros, uso ou quaisquer outros danos acidentais de qualquer tipo.

Não são oferecidas garantias implícitas ou de comerciabilidade ou adequação a nenhum uso particular de finalidade.

INFORMAÇÕES DE PEDIDOS DE PEÇAS E SERVIÇOS

Pedidos de peças podem ser feitos diretamente com a Assistência Técnica da Fábrica (FAS) ou o distribuidor local.

Acesse www.frymaster.com para informações sobre o FAS mais próximo ou entre em contato com o Departamento de Assistência da Frymaster em 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711. Email para fryservice@welbilt.com.

Observe que encomendas de bandejas de arame/plástico, kits de empilhamento, carrinhos e rodízios devem ser efetuadas junto do seu Fornecedor de Equipamento de Cozinha (KES) local. A Frymaster não fornece estes itens acessórios.

As seguintes informações serão necessárias para que possamos acelerar o seu pedido:

Número do modelo _____

Número de série _____

Tensão _____

Número de peça do item _____

Quantidade necessária _____

Serviço pode ser obtido contatando seu Técnico/Distribuidor Autorizado Frymaster. Informações de serviço podem ser obtidas com o Departamento de Assistência da Frymaster. As seguintes informações serão necessárias para que possamos auxiliá-lo com rapidez e eficiência:

Número do modelo _____

Número de série _____

Natureza do problema _____

Também qualquer outra informação que possa ser útil na resolução do seu problema de serviço.

GUARDE ESTE MANUAL EM UM LOCAL SEGURO PARA USO FUTURO.

Seção 2 Instalação

⚠ PERIGO

A instalação deve estar em conformidade com todas as normas de incêndio e saúde da sua jurisdição.

⚠ PERIGO

Use o equipamento de segurança apropriado durante a instalação e manutenção.

⚠ Advertência

Somente pessoal devidamente treinado e autorizado ou o gerente da instalação deve acessar as telas de serviço. Se forem feitas alterações incorretas nestas configurações, elas causarão o mau funcionamento da unidade.

⚠ Cuidado

Tenha cautela ao erguer o UHCTHD. A unidade pesa 88,7 kg (195,6 lb.). Para mover os armários, é necessário ter de três a quatro pessoas usando práticas de elevação seguras padrão.

MONTAGEM

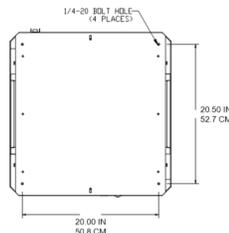
OS SUPORTES SÃO FORNECIDOS PELO KES.

Ferramentas necessárias:

- Chave de extremidade 7/16 ou soquete e catraca.
- Use parafusos existentes.



O suporte desliza sob cada lado do gabinete e aparafusa na parte inferior com os parafusos de 1 / 4x20 1" usados no gabinete existente.



Os suportes são mostrados abaixo anexados ao gabinete e apoiados contra a mesa de preparação.



Localização

⚠ Advertência

Este equipamento deve ser posicionado de modo que o plugue fique acessível, a menos que outra forma de desconexão da fonte de alimentação (ex. um disjuntor ou chave de desconexão) seja fornecida.

⚠ Advertência

Devem ser providenciados os meios necessários para limitar a movimentação deste aparelho sem comprometer ou transmitir estresse para o cabo elétrico.

⚠ Advertência

Para evitar instabilidade, a área de instalação deve ser capaz de suportar o peso combinado do equipamento e do produto. Além disso, o equipamento deve estar nivelado de um lado com o outro e da frente para trás.

⚠ Advertência

Este equipamento é para uso em áreas internas apenas. Não instale ou opere este equipamento em áreas externas.

A localização selecionada do equipamento deve atender aos critérios a seguir. Se qualquer um desses critérios não for cumprido, selecione outra localização.

- Estas estufas são para uso em áreas internas apenas.
- O local DEVE ser nivelado, estável e capaz de suportar o peso do equipamento.
- O local DEVE estar livre de materiais combustíveis.
- O equipamento DEVE estar nivelado de um lado com o outro e de frente para trás.
- Posicione o equipamento de modo que ele não se incline ou deslize.
- A temperatura do ar recomendada é de 5° - 30°C (41° - 86°F).
- Fixe na mesa usando suportes de montagem.

Peso do equipamento

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

Requisitos de Folga

⚠ PERIGO

Os requisitos mínimos de espaço livre são os mesmos para locais não combustíveis e combustíveis. O piso por baixo do aparelho deve ser de material não combustível.

⚠ PERIGO

Risco de incêndio/choque. Todos os espaços mínimos devem ser respeitados. Não obstrua aberturas ou ventilações.

Laterais/traseira 25 mm (1,0 pol.)

Dimensões

Modelo	Largura	Profundidade	Altura
UHCTHD6	56,3 cm (22,2 pol.)	65,4 cm (25,8 pol.)	66,0 cm (26,0 pol.)
UHCTHD3	56,3 cm (22,2 pol.)	65,4 cm (25,8 pol.)	42,2 cm (16,6 pol.)

Serviço Elétrico

⚠ PERIGO

Verifique todas as conexões elétricas, incluindo os terminais de fábrica, antes da operação. As conexões podem ficar frouxas durante o transporte e a instalação.

⚠ PERIGO

Deve ser utilizado um cabo de cobre adequado para no mínimo 75°C (167°F) para conexões de força.

⚠ Advertência

Todas as unidades devem ser conectadas a um sistema de fornecimento de energia aterrado.

⚠ Advertência

Este aparelho deve ser aterrado e todos os cabos de campo devem estar em conformidade com todos os códigos locais e nacionais aplicáveis. Consulte a placa de classificação quanto à tensão adequada. É responsabilidade do usuário final fornecer os meios de desconexão para satisfazer a autoridade da jurisdição.

⚠ Advertência

Todos os aparelhos elétricos devem ser aterrados eletricamente de acordo com as normas locais, ou na ausência de normas locais, com o código elétrico nacional, ANSI/NFPA NO. 70-1990.

⚠ Advertência

Este aparelho tem um conector terra de três pinos para sua proteção contra risco de choque e deve ser conectado a uma tomada de três pinos devidamente aterrada. NÃO corte ou remova o fio de aterramento deste plugue.

TENSÃO

Todos os trabalhos elétricos, incluindo a passagem do cabo e o aterramento, devem estar em conformidade com os códigos elétricos locais, estaduais e nacionais. As seguintes precauções devem ser observadas:

- O equipamento deve ser aterrado.
- Um fusível/disjuntor separado deve ser fornecido para cada unidade.
- Um eletricista qualificado deve determinar o tamanho adequado do fio, dependendo da localização, dos materiais utilizados e do comprimento (a ampacidade mínima do circuito pode ser usada para ajudar a selecionar o tamanho do fio).
- A variação máxima de tensão admissível é de $\pm 10\%$ da tensão nominal quando o equipamento é ligado (quando a carga elétrica é mais elevada).
- Verifique todos os parafusos, cabos e conexões de fios terra verdes para verificar se estão apertados antes de iniciar.

TENSÕES NOMINAIS, CICLOS, FASES, VOLTAGENS, AMPERAGENS E GRÁFICO DE CABO DE FORÇA

As unidades com conectores são fornecidas com cabos de aproximadamente 1,8 a 3 metros (6 a 10 pés).

Modelo	Tensão, ciclo, fase	Watts	Amps	Plugue
UHCTHD6	200-240V, 50/60H, monofásico	2400-2900	12,0	320P6W/316P6/31-38015
UHCTHD3	200-240V, 50/60H, monofásico	1670-2400	8,3-10,0	320P6W/316P6/31-38015

⚠ Cuidado

NÃO posicione o UHCTHD perto do vapor ou do escape de calor de outro aparelho.

Instalar suporte para cabos

Instale o suporte nas unidades com um cabo de alimentação na saída traseira. Veja as instruções com o kit 8262717, fornecido com o armário. Uma braçadeira plástica fixa no lugar.

**Conecte na energia**

Conecte o UHCTHD na fonte de alimentação.

Bandejas de produtos

O UHCTHD tem seis fileiras, que contêm até três bandejas de produto em cada uma, ou três fileiras, com três bandejas em cada.

Existem cinco tamanhos de bandeja de produto:

- A. Bandeja de plástico de 1/3 do tamanho
- B. Bandeja de fios de 1/3 do tamanho
- C. Bandeja de plástico de tamanho padrão
- D. Bandeja de plástico de 2/3 do tamanho
- E. Bandeja de plástico de 1/2 do tamanho

Use em conjunto com o manual de operação e treinamento do seu país.

Dicas Operacionais Importantes

Ao colocar uma bandeja no armário, certifique-se de que a fileira da alça da bandeja esteja alinhada com a borda da fileira.

Descarte bandejas rachadas ou danificadas.

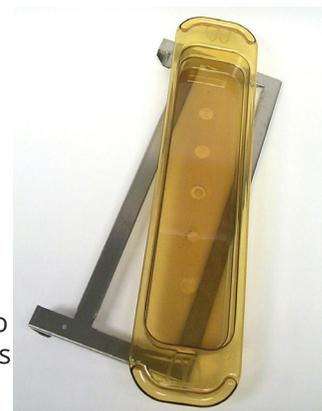
Ao remover porções de uma bandeja, deslize a bandeja apenas até o ponto necessário e, em seguida, retorne rapidamente a bandeja para a linha do slot.

Verifique as suas operações locais em relação aos gráficos de layout do UHCTHD.

Coloque bandejas de alimentos vazias em todas as posições da fileira**Instalar o Grampo da Grelha**

O grampo da grelha foi concebido para segurar a bandeja da grelha de 1/3 do tamanho. Ele é fixado à grelha para fazer a transferência da grelha para o UHCTHD de forma mais rápida e segura.

- Posicione a parte frontal do grampo da grelha embaixo da borda da grelha.
- Baixe a parte de trás do grampo até as ranhuras estarem apoiadas sobre a barra da grelha. O grampo da grelha deve ser posicionado firmemente na parte da frente da grelha. Se o clipe não encaixar bem, basta soltar as quatro porcas embaixo do grampo e deslizá-lo para dentro ou para fora, conforme necessário, para apertar contra a barra. Aperte as porcas após o grampo ter sido devidamente ajustado.



Seção 3 Operação

⚠ PERIGO

O supervisor do local é responsável por assegurar que os operadores sejam alertados para os perigos inerentes à operação deste equipamento.

⚠ PERIGO

Não utilize nenhum aparelho com um cabo ou conector danificados. Todos os reparos devem ser realizados por uma empresa de assistência técnica qualificada.

⚠ PERIGO

Nunca fique em pé na unidade! Elas não são projetadas para suportar o peso de um adulto, e podem desabar ou tombar se forem mal utilizadas desta forma.

⚠ Advertência

Não entre em contato com peças móveis.

⚠ Advertência

Todas as tampas e painéis de acesso devem estar no lugar e devidamente fixados antes de operar este equipamento.

⚠ Advertência

Não coloque recipientes ou sacos de plástico selados a quente no armário-estufa. Os alimentos ou líquidos podem expandir rapidamente e romper o recipiente ou o saco. Perfure ou abra o recipiente ou saco antes do aquecimento.

⚠ Advertência

Prateleiras, utensílios, guias de prateleiras e superfícies de armários-estufas podem ficar quentes durante ou após o uso. Use utensílios ou roupas de proteção, como alças de panela ou luvas de forno seco, quando necessário para evitar queimaduras.

⚠ Advertência

NÃO utilize a cavidade para armazenamento. NÃO deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando eles não estiverem em uso.

⚠ Cuidado

NÃO cubra prateleiras ou qualquer outra parte do armário-estufa com folha de metal.

O Armário-Estufa Frymaster UHCTHD foi concebido para proporcionar aos operadores do setor de alimentos a capacidade de cozinhar antecipadamente componentes do menu e, em seguida, armazenar esse produto em compartimentos de estufa até que uma encomenda seja recebida. Quando essa encomenda for recebida, a equipe pode montar a encomenda utilizando componentes quentes e frescos do menu nos compartimentos de estufa. Isso permite que os operadores atendam ao pedido, ajudando a aumentar a velocidade do serviço e mantendo os altos padrões de qualidade do produto.

O UHCTHD está pronto para funcionar fora da caixa, com a touchscreen configurada de acordo com o menu de rotina.

Chave de força

A chave de força está localizada na parte frontal do armário. Use a chave de força para ligar e desligar a unidade.



Chave de força na parte frontal

Operação do Armário

1. Ligue a chave de força.
2. Os displays acendem e mostram telas amarelas de pré-aquecimento, mudando para nomes de produtos cinzas quando o armário atinge a temperatura.
3. Carregue o produto na fileira apropriada e pressione o botão de timer associado.

Interface de usuário

SENHA

- Um usuário pode acessar todas as telas necessárias para a operação diária sem uma senha.
- A senha padrão de fábrica do gerente é 1955.

Ícones da tela de itens pré-configurados, Press & Go

Na tela Press & Go, nós temos cinco ícones:

- Início
- Gestão de fileiras
- Limpar
- Idioma
- Temperatura

Cinco Ícones Press & Go



Selecione o ícone Início para abrir a tela inicial.



Tela Início

A partir do menu inicial selecionando o ícone Press & Go para voltar à tela Press & Go.



Tela Press & Go

TELAS PRESS & GO

Quando a unidade é ligada, o pré-aquecimento por zona é iniciado. A tela Press & Go será exibida.



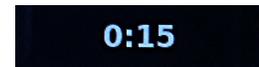
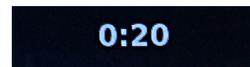
Pré-Aquecimento Press & Go

A unidade sinalizará que todas as zonas da estufa estão no ponto de ajuste e prontas para uso.



Tela Press & Go

À medida que as bandejas forem carregadas, pressione o botão do produto associado ao local. Pressionar o botão do produto novamente dentro de dois (2) segundos enquanto ele estiver destacado em preto reduzirá o tempo em 5 (cinco) minutos, a cada vez que o botão for pressionado. Isto é útil ao transferir produtos para outro local.

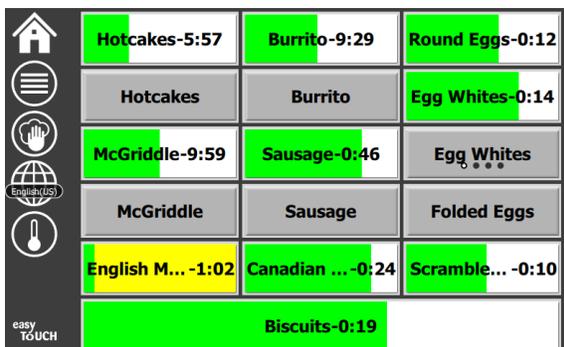


Os números no display estão associados com as localizações do armário. Eles serão destacados em verde e o timer do produto iniciará.



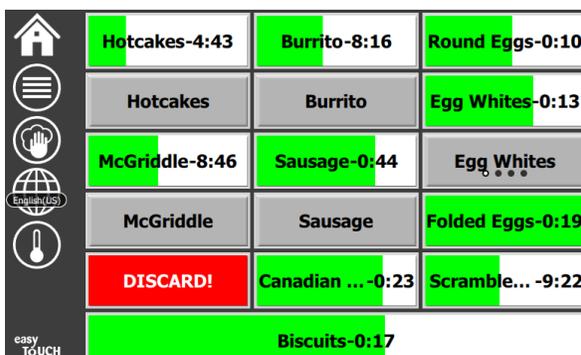
Tela Press & Go com Timers Ativos

A parte verde do timer da bandeja indica o tempo restante. Cada item do menu tem um tempo de aviso programado. Quando o tempo de advertência for atingido, o tempo decorrido será exibido em amarelo e o alarme disparará.



Timer Atinge o Tempo de Advertência

Cada item do menu tem um tempo de estufa programado. Quando o timer expira, o timer da bandeja correspondente fica vermelho, o alarme é emitido e DISCARD! (Descartar) é exibido.



Timer de Estufa do Produto Expira

O alarme soará durante 10 segundos. O timer mostra por quanto tempo o produto está sendo mantido após o tempo de manutenção programado. Bandeja e alimento devem ser removidos. Reinicie o timer da bandeja expirado selecionando-o.

Quando for necessário cancelar ou redefinir o timer antes do tempo de estufa ter expirado, selecione um timer de bandeja para redefinir. A pergunta Reset? (Reiniciar?) será exibida. Selecione a marca de seleção verde para reiniciar. Selecione o X vermelho para retomar.

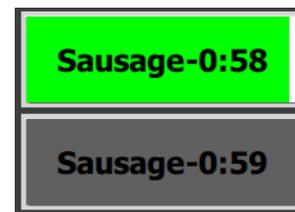


Pop-up Reset?

ESPECIFICAÇÕES DE BANDEJA

Use Primeiro para Produtos Idênticos

Quando dois produtos idênticos estiverem ativos, o que tiver menos tempo restante será destacado em verde, os outros em cinza. Não há mudança, é a contagem regressiva ou o comportamento do timer. Quando o primeiro item for cancelado ou reiniciado, o próximo na ordem ficará verde.



Use Primeiro a Bandeja em Destaque

Requisitos de Fundo Falso

- Nenhuma linha abaixo do nome do produto significa que não são usados fundos falsos ou grelhas na bandeja.



- Uma linha tracejada abaixo do nome do produto significa que, na bandeja, é utilizada uma grelha ou um fundo falso.



Um Grupo no Menu

Um produto do menu faz parte de um grupo se houver pontos embaixo dele. Deslize o dedo em um produto com pontos para escolher outro item do grupo.



TROCA DE HORÁRIOS DO DIA

Toque no ícone de gerenciamento de fileiras e deslize para a esquerda ou direita pelos pontos, embaixo da seleção de menu de horários do dia, para escolher um menu por horário para cada fileira. Temos cinco horários do dia disponíveis (Café da manhã, Transição, Almoço, e outros dois). Pressionar o ícone de horário do dia muda todas as fileiras para o mesmo horário. Pressione o botão Voltar depois de concluir.



Seleção de Horário do Dia

Os timers ativos são transportados para o novo menu. Quando o item for redefinido, o novo produto será exibido. Waiting (Aguardando) é exibido quando o menu muda e a temperatura da zona está mudando, mas ainda há um timer ativo na zona na temperatura antiga. A prateleira está esperando para aquecer até a nova temperatura até que todos os timers ativos na temperatura antiga sejam redefinidos.

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

Novo Menu com Timers Ativos do Último Menu em Destaque

ALTERAÇÃO DE IDIOMA

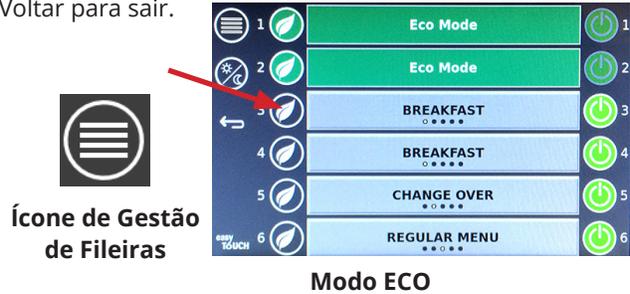
Toque no idioma para alterar o idioma. O idioma é exibido no ícone do idioma.



TELA ECO MODE

Os slots individuais podem ser colocados em um modo ECO (econômico), que reduz temporariamente a temperatura de aquecimento quando eles não estão em uso.

Pressione o botão de gerenciamento de fileiras e o botão ECO para colocar o slot no modo ECO. Pressione o botão ECO novamente para sair do modo ECO. Pressione o botão Voltar para sair.



DESLIGAMENTO DE SLOTS

Os slots individuais podem ser desligados.

Pressione o botão de gerenciamento de fileiras e o botão à direita do slot para desativar esse slot. Pressione o botão novamente para ativar o slot. Pressione o botão Voltar para sair.



TELA DE TEMPERATURA

Toque no botão de temperatura para exibir as temperaturas superior e inferior dos slots.



TELAS DE MENU

A partir da tela inicial, selecionar o ícone de menu exibe a tela do menu.



Ícone de menu

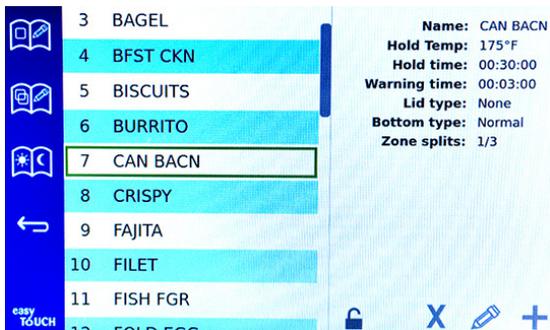
Na tela de menu, temos ícones de navegação.

- O primeiro ícone volta para a tela da lista de produtos.
- O segundo ícone acessa a tela da lista de grupos.
- O terceiro ícone acessa a tela de edição da parte do dia.
- Para voltar à tela inicial, selecione a seta para trás.



Ícones de navegação Menu, Grupo, Horário do Dia e Inicial

A tela do menu lista os produtos salvos na unidade de estufa quente. 100 produtos podem ser salvos.



de Menus

Tela

Para fazer alterações nas três páginas de menu, a senha **1955** deve ser inserida. Selecione a trava na base esquerda da tela. Insira a senha **1955** no teclado numérico exibido. Se a senha for aceita, o ícone de cadeado aparecerá desbloqueado. Para voltar à tela inicial, selecione a seta para trás.

Se as páginas estiverem desbloqueadas, os ícones de apagar, editar e adicionar serão exibidos na tela do menu.



Ícones Desbloquear, Excluir, Editar e Adicionar

Excluir um Produto

Selecione o produto indesejado e depois o ícone de exclusão pressionando o botão X. Uma janela de confirmação será exibida. Selecione a marca de seleção verde para excluir o produto. Para voltar à tela de menu, selecione o X vermelho.



Janela de Confirmação de Exclusão de Produtos

Editar ou Adicionar um Produto

Para adicionar um produto, selecione um local de produto não utilizado na lista e pressione o botão +.

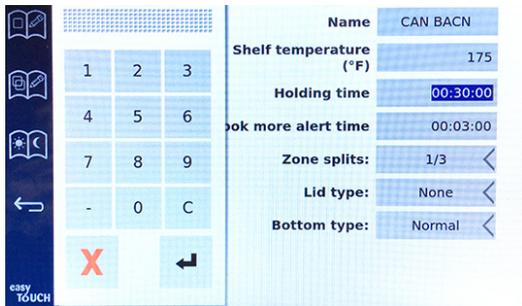
Para editar um produto, selecione o produto e pressione o ícone do lápis.

Quando um produto é editado ou adicionado, as especificações necessárias incluem:

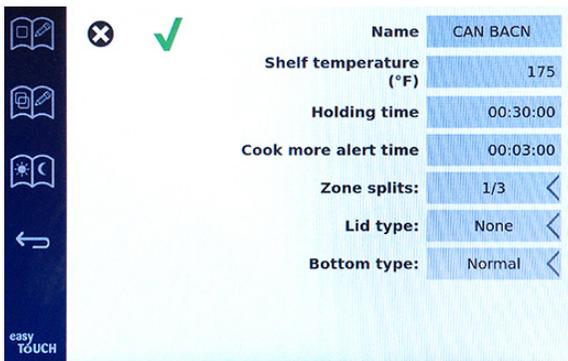
- Name (Nome): Nome do produto
- Hold Temp (Temp da estufa): temperatura da bandeja mantida a $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F)
- Hold time (Tempo em estufa): tempo máximo que o produto pode permanecer na estufa para ser servido. Insira o tempo em horas, minutos e segundos 00:00:00.
- Warning time (Tempo de advertência): o alarme soará quando a bandeja tiver esse tempo *restante*. O tempo decorrido na barra de timer muda de cor de verde para amarelo.
- Lid type (Tipo de tampa): Nenhum, Sólido ou Ventilado
- Bottom type (Tipo de fundo): Normal ou Falso (com bandeja)
- Zone Splits (Divisões de zona): 1/3 = 1/3 de bandeja, 1/2 = 1/2 de bandeja, 2/3 = 2/3 de bandeja e 1- uma fileira completa ou uma bandeja completa.

Para editar um campo, selecione-o.

A edição de temperaturas e tempos utiliza o touchpad. Quando terminar, pressione a seta de retorno para sair para a última tela.



Salve a edição ou adição de produto, selecionando a verificação. Selecione o X para cancelar as edições e retornar à lista de produtos.



Tela Editar ou Adicionar um Produto

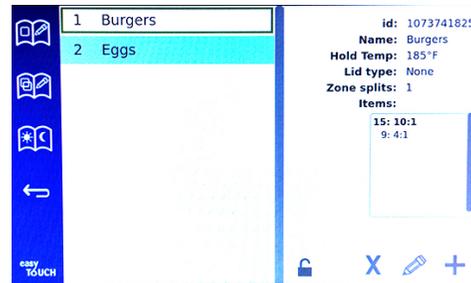
Editar ou Adicionar Grupos

Grupos de produtos podem ser definidos. Os produtos devem ter o mesmo tipo de tampa, divisão por zona e temperatura de estufa. Tempo de estufa, tempo de advertência e temperatura do produto podem variar dentro de um grupo.

Na tela de menu, selecione o ícone do grupo. A página do grupo lista os grupos programados. Para o grupo destacado, são listados ID do grupo, nome do grupo, temperatura de estufa, divisão por zona, tipo de tampa e produtos incluídos no grupo.



Ícone de Grupo



Tela de Grupo

Se a página de grupos estiver desbloqueada, os ícones de excluir, editar e adicionar serão exibidos na tela de grupos.



Ícones Desbloquear, Excluir, Editar e Adicionar

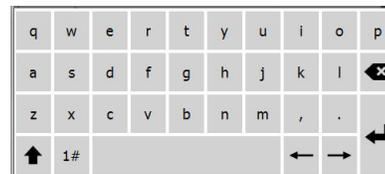
Selecione o grupo não desejado e depois o ícone de exclusão X. Uma janela de confirmação é exibida. Selecione a marca de seleção verde para excluir o grupo. Para voltar à tela de grupos, selecione o X vermelho.



Janela de Confirmação de Exclusão de Grupos

Selecione o grupo a ser editado e o ícone Editar, um lápis. Na janela pop-up, o grupo será exibido. O nome do grupo pode ser editado e os produtos podem ser adicionados ou removidos.

Clique dentro da caixa de nome e um teclado será exibido. Quando o nome do grupo for editado, selecione a tecla de retorno (canto inferior direito).



Teclado Pop-Up

Embaixo do nome, temos as especificações de grupo. Apenas os produtos que corresponderem serão destacados e disponíveis para serem adicionados.

- Selecione um novo produto para o grupo e a seta verde para adicioná-lo.
- Selecione um produto existente no grupo e a seta vermelha para o removê-lo.

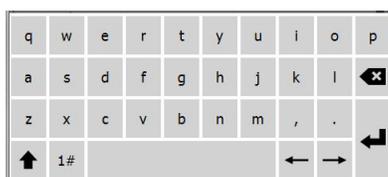
- Para selecionar o produto padrão para o grupo (produto a ser exibido quando o horário do dia for selecionado), mantenha o botão do produto pressionado por três segundos.
- Enquanto a unidade estiver no modo Press & Go, os nomes podem ser rolados da esquerda para a direita na mesma ordem em que estão listados no grupo de cima para baixo. Exclua os produtos e adicione-os de volta para criar a ordem desejada.

Quando as edições forem concluídas, volte à tela de grupos selecionando o X no canto superior esquerdo.



Para adicionar um grupo, selecione o ícone adicionar página de grupo, +. Uma janela pop-up será exibida. Clique dentro da caixa de nome e utilize o teclado para introduzir o nome do grupo. Selecione a tecla de retorno (canto inferior direito) e o teclado fechará.

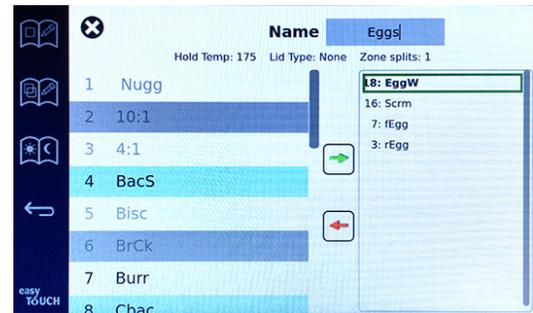
OBSERVAÇÃO: Nomeie grupos para que sejam reconhecíveis como grupos, talvez começando com G ou Group (Grupo). Ao editar as partes do dia para adicionar o grupo, somente o nome é exibido na lista de rolagem. Se ele não se destacar como um grupo, aparecerá como apenas mais um produto.



Teclado Pop-Up

Selecione um produto para o grupo e a seta verde para adicioná-lo. Esse primeiro produto vai determinar as especificações do grupo, listadas sob o nome do grupo. O produto com especificações erradas, não disponível para ser adicionado ao grupo, ficará acinzentado. Continuar para adicionar produtos ao grupo. Para remover um produto, selecione-o e clique na seta vermelha.

Quando o grupo estiver completo, salve-o e volte à tela de grupo selecionando o X no canto superior esquerdo.



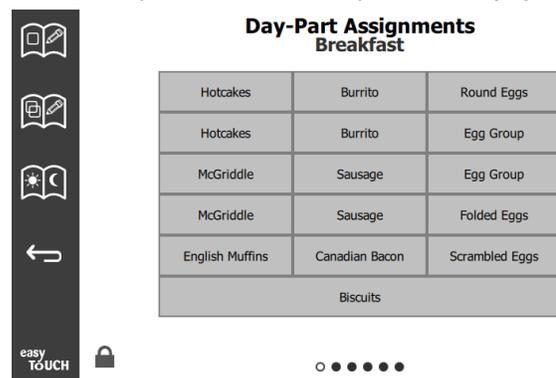
Editar e Adicionar Horários do Dia

Na tela de menu, temos ícones de navegação. Ao lado da seta para trás, temos o ícone de edição do horário do dia.



Ícone de Edição de Horário do Dia

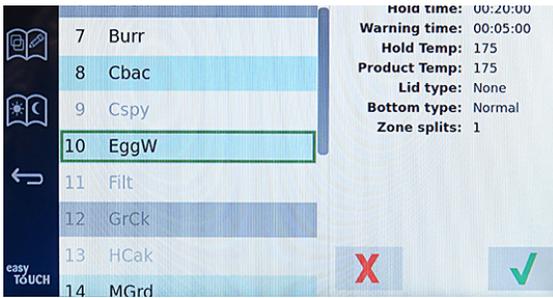
Selecione o ícone de edição do horário do dia e os produtos de café da manhã aparecem primeiro. Passe o dedo na tela para se deslocar entre os diferentes horários do dia (exemplo: café da manhã para o almoço/jantar).



Produtos de Café da Manhã

Para apagar um produto de uma zona, mantenha pressionado o botão do produto durante três segundos. Uma janela pop-up confirma a solicitação de exclusão. Produtos são apagados da direita para a esquerda.

Selecione uma zona de estufa quente pressionando rapidamente a zona vazia para adicionar ou alterar o produto. A partir da janela pop-up, selecione o produto a ser adicionado à zona. Os grupos também podem ser adicionados. A divisão por zonas e as temperaturas das zonas eliminarão certos produtos. Os produtos não disponíveis ficarão acinzentados. Selecione o cheque verde para salvar e retornar.



Selecionar um Produto para Café da Manhã

CONFIGURAR TELAS

A partir da tela inicial, selecionar o ícone de configurações, exibe a tela de preferências. Este é o primeiro de onze telas de ajuste. Há onze pontos sólidos na parte inferior das telas de serviço, o círculo vazio representa a página atual. Toque nos pontos para abrir um menu. Selecione e navegue para uma tela específica a partir do menu. Navegue entre as telas deslizando a tela para a direita ou para a esquerda.

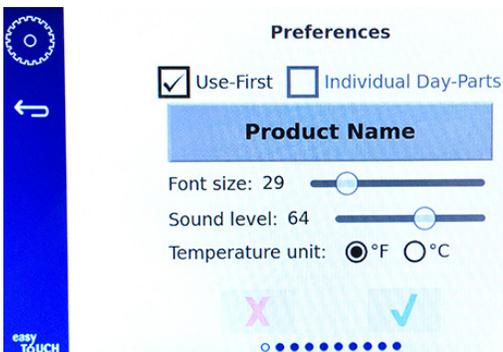


Ícones de Configurações



Fileira de Pontos

TELA DE PREFERÊNCIAS



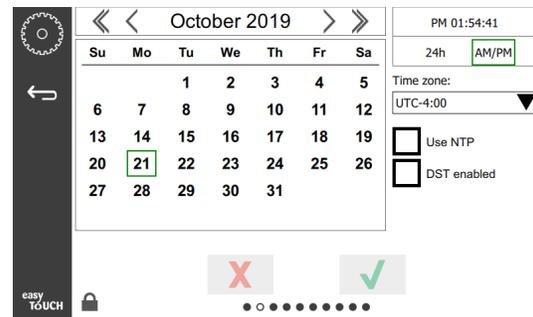
- Use First (Usar Primeiro) - Quando verificada a primeira bandeja do produto comum será destacada em verde, a segunda bandeja ficará acinzentada até que a primeira bandeja desapareça ou o tempo se esgote. Sem controle, as duas bandejas de produto comum ficarão verdes.
- O tamanho da fonte pode ser ajustado entre 24-48.
- O volume pode ser ajustado entre 10-100.
- Unidade de temperatura - Selecione Fahrenheit ou Celsius
- Selecione a marca verde para implementar as mudanças, cruz vermelha para descartar.

TELA DE DATA E HORA

Para fazer alterações nesta tela, uma senha deve ser inserida. Selecione a trava na base esquerda da tela. Insira uma senha no teclado numérico exibido. Se a senha for aceita, haverá um anel amarelo ao redor da tela.

Tela de Data e Hora

- Se a caixa NTP estiver marcada e a unidade UHCTHD estiver ligada à Internet, a data e a hora serão definidas automaticamente. Ajuste o UTC para a configuração



apropriada (ou seja, a hora padrão oriental é UTC -5h00, a hora central é UTC -6h00).

Se a unidade UHCTHD não estiver conectada à internet ou se a caixa NTP não estiver marcada, a hora e a data terão de ser definidas manualmente.

- A parte superior direita da tela permite a escolha entre uma visualização de 24 horas e outra visualização AM/PM.
- Selecione o mês e ano pelas setas e a data através do calendário.
- Se a caixa DST estiver marcada, a hora no relógio será adiantada em 1 hora. Se a caixa for marcada e depois desmarcada, a hora no relógio retrocede uma hora. O uso adequado deste recurso é marcar a caixa no primeiro dia de horário de verão e desmarcar no dia seguinte ao término do horário de verão.

- Time Zone (Fuso horário) - Use a caixa suspensa para selecionar o fuso horário em que o equipamento está sendo usado. Isso só funciona na definição da data e hora se a caixa Usar NTP estiver marcada.

TELA DE IDIOMA

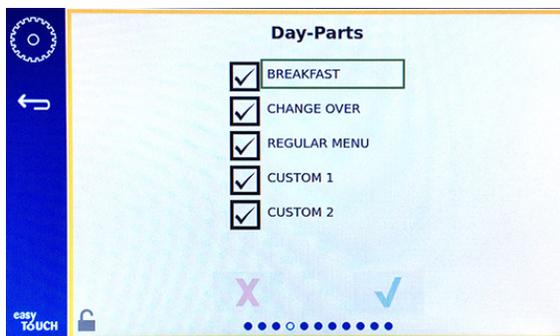


Tela de Idioma

Os idiomas disponíveis são listados para serem selecionados. Os itens de menu criados pela loja ou empresa não mudarão para o novo idioma. Apenas os títulos e descrições mudarão para o novo idioma (ou seja, títulos de páginas de serviço, nomes de meses de calendário, parâmetros de produtos e títulos de páginas de menu).

Verifique os idiomas desejados nesta lista para permitir que vários idiomas sejam alternados a partir do ícone de idioma na tela principal.

TELA DE HORÁRIO DO DIA



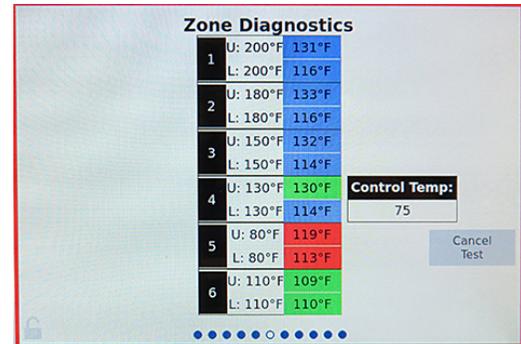
Tela de Horário do Dia

Horários do dia disponíveis estão listados para serem selecionados. Certifique-se de que os horários do dia desejados sejam verificados. Pressione a verificação verde para concluir.

TELAS DIAGNÓSTICO POR ZONA

As temperaturas do armário-estufa podem ser monitoradas nesta tela, não é preciso usar senha para observar as temperaturas dos itens que estão sendo aquecidos.

Para executar testes de manutenção nesta tela, é preciso inserir uma senha. Selecione a trava na base esquerda da tela. Insira uma senha de manutenção no teclado numérico pop-up. Se a senha for aceita, haverá um anel amarelo ao redor da tela.



Tela Diagnóstico por Zona

A tela de diagnóstico de zona mostra a temperatura definida e a temperatura atual da unidade para cada elemento em aquecimento. A temperatura atual será realçada em verde se estiver dentro de uma variação de +/- 3° C (+/- 5° F) da temperatura definida. As temperaturas atuais são destacadas em vermelho se mais quentes e em azul se mais frias do que a temperatura definida.

1. Teste a máquina, alterando as temperaturas definidas. A tela terá uma borda vermelha durante o teste.
 - Selecione Teste de Serviço para alterar as temperaturas definidas para as temperaturas de teste determinadas em fábrica.

OU

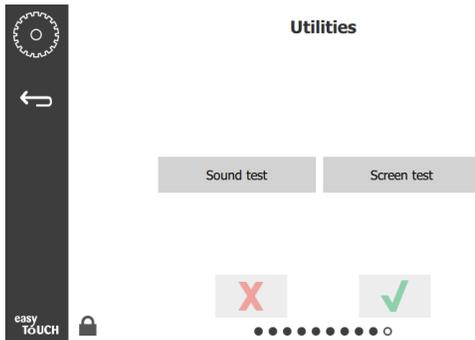
- Toque na temperatura de uma zona definida, realçada em branco. No teclado numérico apresentado, introduza a temperatura desejada e, em seguida, toque na tecla verde.

Observação: Inserir uma temperatura de 360 graus F ou superior fará com que o elemento de aquecimento permaneça sempre ligado. A entrada de uma temperatura de zero graus F desligará o elemento de aquecimento. A temperatura definida de ambos os elementos de aquecimento na zona será definida para a mesma temperatura.

2. Selecione Cancelar Teste quando concluído, a borda da tela vai mudar para amarelo.

TESTES DE SOM E TELA

Esta tela não requer senha de acesso.



Testes de Som e Tela

A tela tem como objetivo testar o som e o funcionamento da tela.

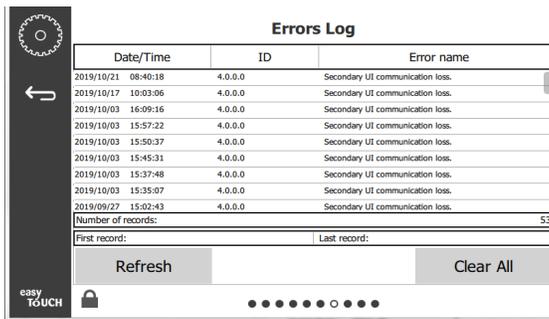
Três bipes devem ser emitidos quando o ícone do alto-falante estiver selecionado.

Quando o ícone da tela é selecionado, três telas vão se alternar para ajudar a diagnosticar o funcionamento da tela.

Botão de personalização da IU não está disponível para os usuários.

TELA DE REGISTO DE ERROS

Esta tela não requer senha de acesso.



Tela de Registro de Erros

O botão Clear all (Limpar tudo) remove todas as entradas da tela de registro de erros. Para limpar o log de erros é necessário ter uma senha de serviço.

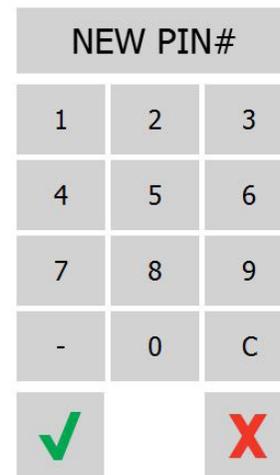
Tocar no botão Refresh (Atualizar) atualizará a lista de erros. Passar essa página e depois voltar também atualiza a lista de registro de erros com novos erros.

TELA DE CONFIGURAÇÕES DE SENHA



Tela de Configurações de Senha

A senha padrão de fábrica do gerente é 1955. Ela pode ser alterada na tela de serviço de senha. Selecione a caixa aberta após a senha do gerente: e um novo teclado numérico com o número do pin será exibido. Digite a senha do novo gerente e a marca verde para confirmar.



Teclado numérico para novo número de PIN

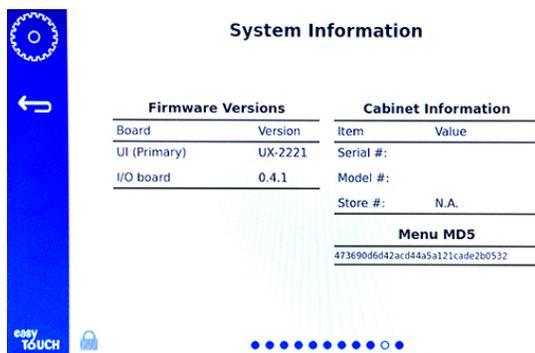
Para redefinir a senha no padrão de fábrica, toque rapidamente no logo Easy Touch 10 vezes seguidas. Após 5 toques, a barra de menu fica preta, continue a tocar. Um pop-up confirmará que o número do pin do gerente foi reiniciado.



Logotipo Easy Touch

TELA DE INFORMAÇÕES DO SISTEMA

Esta tela não requer senha de acesso, não há nenhuma ação disponível nesta tela.



Tela de Informações do Sistema

Esta tela lista o número de série do armário, o número do modelo e as versões atuais do firmware.

TELA UTILITÁRIOS

Para executar em modo Demo na tela de utilitários, é preciso inserir uma senha de serviço. Selecione a trava na base esquerda da tela. Insira uma senha de manutenção no teclado numérico pop-up. Se a senha for aceita, haverá um anel amarelo ao redor da tela.

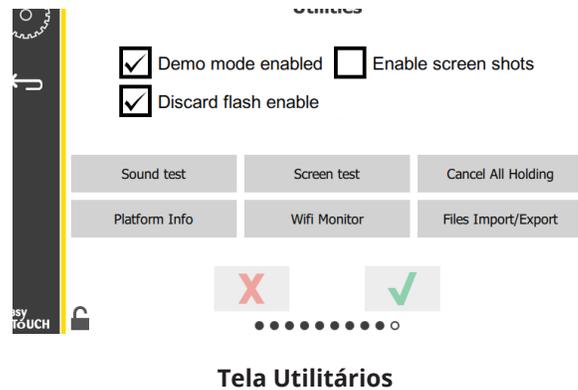
O modo de demonstração desliga todos os aquecedores e simula a operação em uma corrente de ampère inferior. A unidade continuará em modo Demonstração até voltar ao funcionamento normal através desta tela, mesmo que seja desligada e ligada.

Export Menu Files (Arquivos do Menu Exportar) - Remova a tampa da porta USB. Conecte uma unidade USB à porta principal/externa. Pressione o botão Exportar Arquivos do Menu. Reinicie a unidade.

Import Menu Files (Importar arquivos do menu) - Remova a tampa da porta USB. Conecte uma unidade USB em arquivos de menu exportados à porta principal/externa. Pressione o botão de menu Arquivos. A unidade só vai procurar e importar um tipo de arquivo que foi exportado da tela de utilidades.

Cancel All Holding (Cancelar todas as estufas) - Se uma bandeja com um timer ativo for removida e não for devolvida à unidade, a informação do timer ativo será armazenada na memória. O serviço pode pressionar o botão Cancel All Holding para limpar informações desnecessárias da memória.

Platform Info (Informações da Plataforma) - Uma tela pop-up lista especificações de firmware, incluindo kernel Linux e pacote de suporte a placas, etc.



Tela Utilitários

Seção 4

Manutenção Preventiva

⚠ PERIGO

Todas as ligações e conexões de eletricidade, água e gás devem ser mantidas de acordo com os códigos locais e nacionais.

⚠ PERIGO

É da responsabilidade do proprietário do equipamento realizar uma Avaliação dos Riscos do Equipamento de Proteção Individual para garantir proteção adequada durante os procedimentos de manutenção.

⚠ PERIGO

A não desconexão da energia da fonte de alimentação principal pode resultar em ferimentos graves ou morte. A chave de força NÃO desliga toda a alimentação de entrada.

⚠ PERIGO

Desconecte a energia elétrica na desconexão de energia principal para todos os equipamentos em manutenção. Observar a polaridade correta da tensão da linha de entrada. A polaridade incorreta pode provocar uma operação errática.

⚠ Advertência

Ao usar líquidos de limpeza ou produtos químicos, devem ser usadas luvas de borracha e proteção para os olhos (e/ou proteção facial).

⚠ Cuidado

Os serviços de manutenção e assistência técnica que não sejam os de limpeza descritos neste manual devem ser realizados por um técnico de assistência autorizado.

Procedimentos de Limpeza e Manutenção Preventiva

GERAL

Você é responsável pela manutenção do equipamento de acordo com as instruções deste manual. Os procedimentos de manutenção não estão cobertos pela garantia.

Manutenção				
	A cada 4 horas	Diário	Após o Encerramento Prolongado	Partida
Externo	-	X	X	X
Interno	-	X	X	X
Bandeja de plástico e prateleiras	X	X	X	X

A CADA QUATRO (4) HORAS - LIMPAR BANDEJAS/ PRATELEIRAS

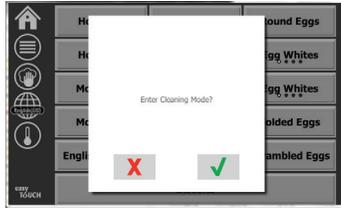
1. Remova todas as bandejas de fios e plásticas. Leve as bandejas/prateleiras para a pia para limpeza.
2. Limpe as bandejas lavando-as em uma solução quente de McD All-Purpose Super Concentrate (APSC) extraída do dosador de lavatório ou misture 9 ml (0,3 fl.) de McD APSC para 4 litros (cada galão) de solução. Enxágue bem as bandejas/prateleiras sob água quente.
3. Higienize bandejas/prateleiras mergulhando em solução McD Sink Sanitizer (HCS), (um pacote para 40 litros (10 galões) de água) ou solução McD Sanitizer (HCS) (quatro pacotes para 40 litros (10 galões) de água), durante pelo menos 1 minuto. Retire da solução de desinfetante e deixe secar ao ar livre.

DIÁRIO - LIMPAR ARMÁRIO

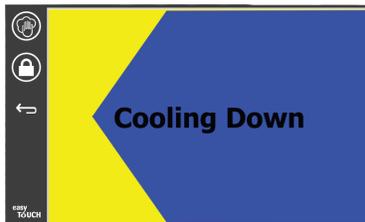
1. No final do dia de operação, certifique-se de que todos os tempos de espera tenham sido concluídos ou cancelados (ver página 3-3 para cancelar os tempos de espera).



2. Pressione o botão Modo Limpar.
3. A unidade exibe Enter Cleaning Mode? (Entrar no Modo Limpeza?). Pressione a marca de seleção para continuar.



4. A unidade exibe COOLING DOWN (resfriando) enquanto o armário estiver resfriando.



Observação: NÃO use McD Sink Sanitizer (HCS) para limpar a parte externa da estufa.

5. Deixe a unidade resfriar até ela exibir Safe to Clean (É seguro limpar).



6. Use a escova de limpeza do armário para remover o acúmulo restante na superfície do slot, empurrando todas as partículas soltas para fora pela extremidade oposta do armário.

Observação: Utilize apenas a escova de limpeza do armário para limpar os slots. Escovas de arame, placas abrasivas ou raspadores de metal vão danificar permanentemente a superfície de slots do armário.

Observação: Não utilize nenhum outro produto de limpeza além do McD All-Purpose Super Concentrate (APSC). Utilizar outros compostos pode resultar em danos aos componentes de controle.

7. Use uma toalha molhada, limpa/higienizada e a escova de limpeza do armário para limpar cada slot. Limpe a superfície inferior e superior de cada slot.

8. Limpe todas as superfícies externas do armário com uma toalha limpa e higienizada que tenha sido embebida em *McD All-Purpose Super Concentrate (APSC)*.



9. Pressione o botão de trava para limpar a tela.

10. A unidade exibe o contador de travamentos. Enquanto a tela estiver travada, ela pode ser limpa.



11. Pressione o botão Retornar.



12. A unidade exibe Exit Clean? (Sair de Limpeza?).



13. Pressione o botão de verificação para sair.

14. Desligue a unidade.

⚠ Advertência

Nunca utilize um jato de água de alta pressão para a limpeza ou mangueira para baixo ou inunde as partes interna ou externa das unidades com água. Não utilize equipamentos de limpeza elétrica, palha de aço, raspadores ou escovas de arame em superfícies de aço inoxidável ou pintadas.

⚠ Cuidado

Nunca use uma solução de limpeza à base de ácidos em painéis externos! Muitos produtos alimentares têm um conteúdo ácido, o que pode deteriorar o acabamento. Limpe as superfícies de aço inoxidável de TODOS os produtos alimentares.

⚠ Cuidado

Não utilize produtos de limpeza cáusticos em nenhuma parte da estufa ou da cavidade da estufa. Utilizar sabões ou detergentes suaves e não abrasivos, aplicados com esponja ou pano macio. Nunca utilize implementos afiados ou abrasivos agressivos em nenhuma parte do armário de suporte.

Seção 5

Resolução de Problemas

Tabela de Resolução de Problemas

Problema	Causa	Correção
Armário não está funcionando	Fusível queimado ou disjuntor desarmado.	Troque o fusível ou rearme o disjuntor.
	Cabo de força não conectado.	Conecte o cabo de força.
	Chave de força desligada.	Ligue a chave de força.
Visor tem escotilha cruzada na zona de aquecimento/tempo de desativação	O conector da placa de aquecimento está solto.	Troque a placa de aquecimento.
	A placa de aquecimento falhou.	Troque a placa de aquecimento.
	A placa de circuito de E/S da almofada de aquecimento está defeituosa.	Troque a placa de E/S.
	As conexões dos fios do termopar estão com defeito.	Troque a placa de aquecimento.
	Fio de termopar em curto para o chassi.	Troque a placa de aquecimento.
	Abra o fio de termopar.	Troque a placa de aquecimento.

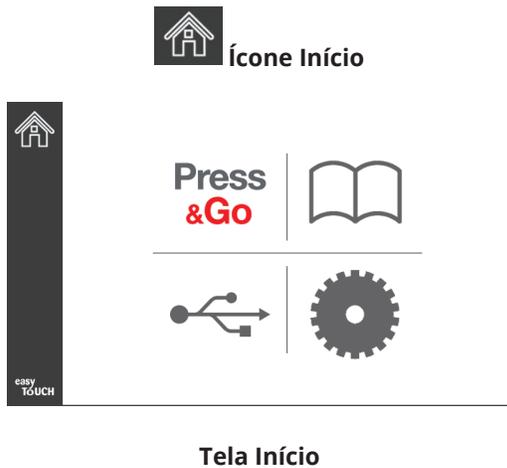
Apêndice A

Importar/Exportar Menus e Configurações

Os menus e configurações podem ser exportados e importantes para uma chave USB.

EXPORTAÇÃO DE ARQUIVOS

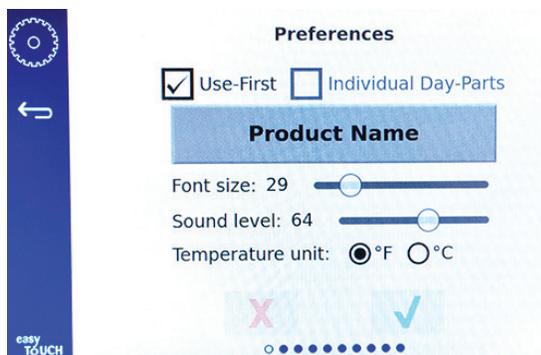
1. Selecione o ícone Início para abrir a tela inicial.



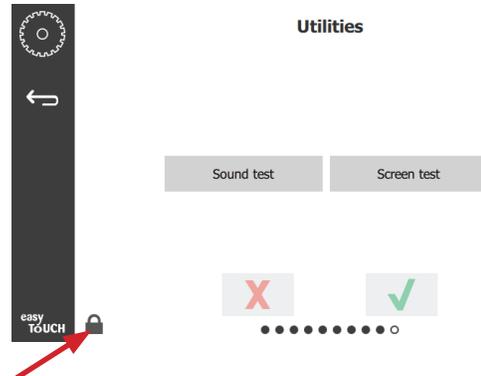
2. No menu inicial, selecione o ícone de configurações.



A tela de Preferências é exibida.



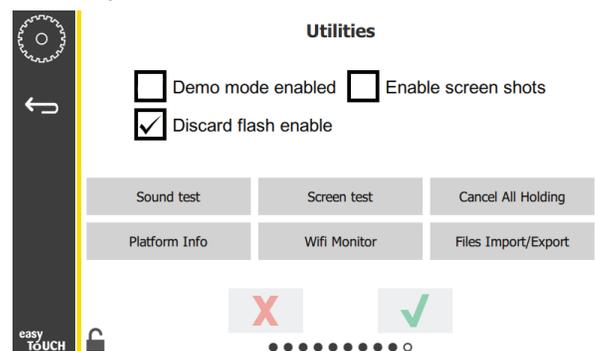
3. Deslize o dedo para a direita para ir para a tela Utilities (Utilitários).



4. Pressione o ícone de cadeado no canto inferior esquerdo.



5. Insira **159357** no teclado e pressione o botão de marca de seleção.



Observe que o ícone do cadeado agora está aberto.

6. Pressione o botão Files Import/Export (Importação/Exportação de Arquivos).



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

- Deslize para abrir a porta USB atrás do logotipo Frymaster.
- Conecte uma unidade USB na porta USB.



- Pressione o botão Check Flash Drive (Verificar Unidade Flash).

Check Flash Drive

- Pressione o botão Export Menu Files (Exportar Arquivos do Menu).

Export Menu Files

A tela exibe **Menu files exported!** (Arquivos de menu exportados!).

- Pressione o botão Close (Fechar).

Close

Files Import/Export

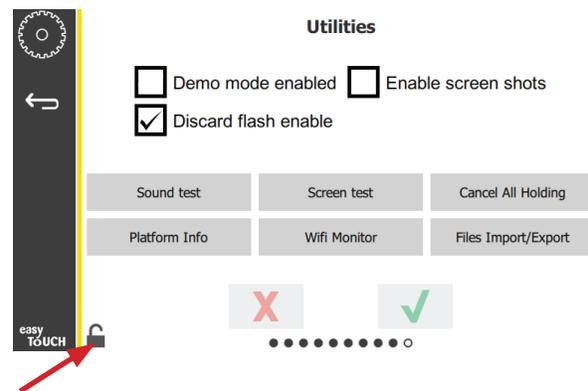
Export Menu Files	Import Menu Files
Export Screen-shots	Export Wifi Logs
Export Kernel Log	Export Error Log

Check Flash Drive

Close

- Pressione mais uma vez o botão Close (Fechar).

Close



- Pressione o botão de desbloqueio no canto esquerdo inferior da tela para bloquear a tela.



- Pressione o botão Voltar.



- Pressione o ícone Press & Go para pressionar e ir para próxima tela.

Press & Go

	Hotcakes	Burrito	Round Eggs
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs
	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs
	Biscuits		

IMPORTAÇÃO DE ARQUIVOS

1. Siga as etapas de 1 a 7 na seção anterior.
2. Insira a unidade USB com arquivos exportados de um gabinete UHCTHD na porta USB.



3. Pressione o botão Check Flash Drive (Verificar Unidade Flash).

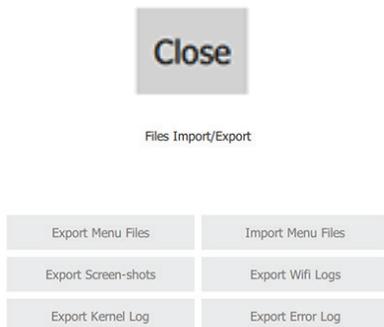


4. Pressione o botão Import Menu Files (Importar Arquivos do Menu).

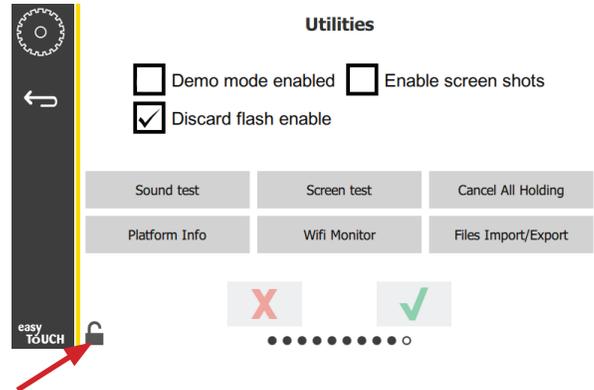
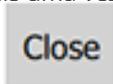


A tela exibe **Menu files imported!** (Arquivos de menu importados!).

5. Pressione o botão Close (Fechar).



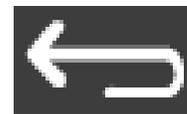
6. Pressione mais uma vez o botão Close (Fechar).



7. Pressione o botão de desbloqueio no canto esquerdo inferior da tela para bloquear a tela.



8. Pressione o botão Voltar.



9. Pressione o ícone Press & Go para pressionar e ir para próxima tela.



WWW.WELBILT.COM

A Welbilt fornece equipamentos e soluções líderes do mercado aos grandes chefes, às operadoras de grandes cadeias ou aos estabelecimentos independentes em expansão em todo o mundo. Nossos designs avançados e táticas de manufatura enxuta baseiam-se em conhecimento profundo, insights de operador e especialização culinária.

Todos os nossos produtos contam com o suporte da KitchenCare® – nosso serviço pós-vendas, de reparos e peças.

▶ CLEVELAND ▶ DELFIELD® ▶ FRYMASTER® ▶ KOLPAK® ▶ MANITOWOC® ▶ MERRYCHEF®
▶ CONVOTHERM® ▶ FITKITCHEN™ ▶ GARLAND ▶ LINCOLN ▶ MERCÓ® ▶ MULTIPLEX®