

UHCTHD-opbevaringsskab

Original vejledning Installations-, betjenings- og vedligeholdelsesvejledning

Denne vejledning er blevet opdateret, da der er kommet nye informationer og modeller. Besøg vores websted for den seneste vejledning.



FORSIGTIG LÆS VEJLEDNINGEN INDEN DU TAGER SKABET I BRUG.

Gem vejledningen til fremtidig reference.



Varenummer: FRY_IOM_8197884 05/2020



Sikkerhedsmeddelelser

Advarsel

Læs denne vejledning grundigt igennem før betjening, installation og vedligeholdelse af udstyret. Manglende overholdelse af anvisningerne i denne vejledning kan medføre materielle skader, personskader eller dødsfald.

A Forsigtig

Vær forsigtig ved løft af UHCTHD'en. Enheden vejer 88,7 kg (195,6 lbs). Der skal bruges 3-4 personer, der udøver god og sikker løfteteknik, til at håndtere disse skabe.

AForsigtig

UHCTHD'en MÅ IKKE betjenes, medmindre den er blevet korrekt monteret og efterset.

Advarsel

Vær forsigtig, når UHCTHD'en monteres, betjenes eller rengøres for at undgå kontakt med opvarmede overflader.

A Forsigtig

UHCTHD'en er ikke velegnet til udendørs brug. Når enheden betjenes, skal den anbringes på en vandret overflade.

MEDDELELSE

DENNE GARANTI BORTFALDER, HVIS KUNDEN I LØBET AF GARANTIPERIODEN BRUGER EN DEL TIL DETTE FRYMASTER-UDSTYR ANDET END EN UMODIFICERET NY ELLER GENBRUGT DEL, SOM ER KØBT DIREKTE FRA FRYMASTER ELLER ETHVERT AF DE AUTORISEREDE SERVICECENTRE, OG/ELLER DELEN, SOM ANVENDES, ER MODIFICERET FRA DENS ORIGINALE KONFIGURATION. DESUDEN ER FRYMASTER OG DENNES TILKNYTTEDE SELSKABER IKKE ANSVARLIG FOR NOGEN KRAV, ERSTATNINGER ELLER UDGIFTER, SOM KUNDEN PÅDRAGER SIG, OG SOM OPSTÅR DIREKTE ELLER INDIREKTE, HELT ELLER DELVIST, PÅ GRUND AF INSTALLATIONEN AF ENHVER MODIFICERET DEL OG/ ELLER DEL, SOM ER MODTAGET FRA ET UAUTORISERET SERVICECENTER.

AForsigtig

Anbring IKKE UHCTHD'en i nærheden af andre apparaters varme- eller dampudsugningsventilatorer.

A Forsigtig

UHCTHD'en må ikke betjenes, medmindre alle serviceog adgangspaneler er på plads og sidder forsvarligt fast.

🛦 FARE

Installer eller brug ikke udstyr, der er forkert brugt, misbrugt, forsømt, beskadiget eller ændret/modificeret i forhold til originalt fremstillede specifikationer.

🛕 FARE

Hold elledningen VÆK fra VARME overflader. Hold elledningen og stikket VÆK fra vand. Lad IKKE elledningen hænge over bordkanter eller lign.

Advarsel

Autoriserede servicerepræsentanter er forpligtet til at følge sikkerhedsprocedurer inden for branchen, herunder, men ikke begrænset til, lokale/ nationale forskrifter for forsyningsafbrydelse samt aflåsnings-/afmærkningsprocedurer for alle forsyninger, herunder elektricitet, gas, vand og damp.

AAdvarsel

Opbevar IKKE og brug IKKE benzin, andre brændbare dampe eller væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat. Brug aldrig antændelige, olievædede klude eller brændbare rengøringsopløsninger til rengøring.

Advarsel A

Betjening, installation og servicering af dette produkt kan udsætte personer for kemikalier/produkter, herunder [bisfenol A (BPA), glasuld eller keramiske fibre og krystallinsk silikatstøv], som i Californien er klassificeret til at være årsag til kræft, fosterskader eller anden reproduktiv skade. Besøg <u>www.P65Warnings.</u> <u>ca.gov</u> for at få nærmere oplysninger.

Advarsel

Brug ikke andre el-apparater eller tilbehør end dem, der er leveret af producenten.

Advarsel

Vær forsigtig ved håndtering af metaloverfladekanter på alt udstyr.

Advarsel

Dette apparat er ikke beregnet til brug for børn under 16 år eller personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, medmindre de har fået tilsyn med brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed. Børn må ikke lege med dette apparat.

Advarsel

Brug IKKE dette produkt i nærheden af vand - f.eks. i nærheden af en køkkenvask, i en våd kælder, i nærheden af en swimmingpool eller lignende steder.

AAdvarsel

Forsøg IKKE at reparere eller udskifte nogen komponent på UHCTHD'en, medmindre al strøm til enheden er blevet afbrudt.

MEDDELELSE

Dette apparat er kun beregnet til professionel brug og må kun anvendes af kvalificeret personale. En autoriseret Frymaster-servicetekniker (FAS) eller anden kvalificeret tekniker skal udføre installation, vedligeholdelse og reparation. Installation, vedligeholdelse eller reparationer af ukvalificeret personale kan annullere fabrikantens garanti.

MEDDELELSE

Dette apparat er beregnet til brug til erhvervsmæssige anvendelser for eksempel i restaurationskøkkener, kantiner, hospitaler og i virksomheder såsom bagerier, slagtere osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

AAdvarsel

Brug IKKE vandstråler eller en damprenser til at rengøre dette udstyr, og installer ikke dette apparat i et område, hvor der anvendes vandstråler.

MEDDELELSE

Dette apparat holder kun fødevarer varme og koger ikke / bager mad.

MEDDELELSE

Dette apparats maksimale driftstemperatur er 121°C.

Korrekt installation, pleje og vedligeholdelse af dit udstyr er afgørende for at opnå maksimal ydeevne og problemfri drift. Besøg vores websted <u>www.frymaster.com</u> for manuelle opdateringer, oversættelser eller kontaktoplysninger på servicecentre i dit lokalområde.

Producent:

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

Afsnit 1 Generel information

Information om serienummer1-1 Servicepersonale
Servicepersonale 1-1
Lovpligtige certificeringer1-1
Garantioplysninger

Afsnit 2 Installation

	Placering	2-1
	Udstvrets væqt	2-2
	Krav til frirum	2-2
	Mål	2-2
	Elservice	2-2
	Spænding	2-2
	Nominelle spændinger, cyklusser, faser, watt, strømstyrke	
	og diagram over strømledning	2-2
	Installation af ophæng til ledning	2-3
	Montering af grillklips	2-3
Afsnit 3		
Betjening		
	Strømkontakt	3-2
	Brugergrænseflade	3-2
	Adgangskode	3-2
	Ikoner for Press & Go-skærm	3-2
	Press & Go-skærme	3-2
	Bakkespecifikationer	3-3
	Ændring af døgninddeling	3-4
	Ændring af sprog	3-4
	Eco mode-skærm	3-4
	Slukke for hyldeåbninger	3-4
	Temperaturskærm	3-4
	Menuskærme	3-5
	Indstilling af skærme	3-8
	Skærmen for præferencer	3-8
	Skærm for dato og klokkeslæt	3-8
	Skærm for sprog	3-9
	Skærme for zonediagnostik	3-9
	Test af lyd og skærm	
	Skærm for fejllog	
	Skærm til adgangskodeindstillinger	

Afsnit 4 Forebyggende vedligeholdelse

Procedurer for rengøring og forebyggende vedligeholdelse4-1

	Generelt
Afsnit 5 Fejlfinding	
	Fejlfindingsskema5-1
Bilag A	
	Import/eksport af menuer og konfigurationerA-1

Modelnumre

Model	Beskrivelse	
UHCTHD6	6 hyldeåbninger	
UHCTHD3	3 hyldeåbninger	

Information om serienummer

UHCTHD-varmeskabets serie- og modelnumre findes på mærkepladen.

Sørg for at have serienummeret på din enhed ved hånden, når du bestiller reservedele eller service.

Servicepersonale

Al service på Frymaster-udstyr skal foretages af kvalificeret, certificeret, licenseret og/eller autoriseret servicepersonale.

Kvalificeret servicepersonale er de personer, som er bekendte med Frymaster-udstyr, og som er blevet autoriseret af Frymaster til at foretage service på udstyret. Al autoriseret servicepersonale skal være udstyret med et komplet sæt servicevejledninger og reservedelshåndbøger og de skal have en minimum antal dele til Frymaster-udstyr på lager. Der findes en liste over Frymasters fabriksautoriserede servicecentre (FAS) på hjemmesiden <u>www.frymaster.com</u>. Frymaster-garantien på udstyret vil blive annulleret, hvis der ikke benyttes kvalificeret servicepersonale.

Lovpligtige certificeringer

Modellerne er certificeret af:

- ٩
- Just UL, LLC (hygiejne)
- Cenada)
- **(** CE (Europe)

Garantioplysninger

Besøg <u>fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/swr290.</u> pgm for at registrere dit produkt i forbindelse med garanti.

1.1 Garantierklæring

 Frymaster L.L.C. giver kun de følgende begrænsede garantier på dette udstyr og udskiftningsdele til den oprindelige køber:

1.1.1 Garantibetingelser – Universelt varmeskab

A. Frymaster L.L.C. garanterer alle komponenter

mod defekter i materiale og arbejdsudførsel i en periode på tre år.

- B. Alle dele, undtagen sikringer, er garanteret i tre år efter skabets installationsdato.
- C Hvis nogle dele, undtagen sikringer, bliver defekte i løbet af de første tre år efter installationsdatoen, vil Frymaster også betale lønomkostninger inden for normal arbejdstid til at udskifte delen.

1.1.2 Returnering af dele

A. Alle defekte dele, som er dækket af garantien, skal returneres til et autoriseret Frymasterservicecenter indenfor 60 dage for at blive krediteret. Efter 60 dage blive disse dele ikke krediteret.

1.2.3 Garantiundtagelser

Denne garanti dækker ikke udstyr, som er blevet beskadiget på grund af misbrug, vold, modifikation eller uheld som f.eks.:

- Forkert eller uautoriseret reparation ;
- Manglende overholdelse af korrekte installationsinstruktioner og/eller planlagte vedligeholdelsesprocedurer som beskrevet på MRC-kortene ;
- Forkert vedligeholdelse ;
- Skade under forsendelse ;
- Unormalt brug ;
- Fjernelse, modifikation eller tilintetgørelse af mærkepladen.

Denne garanti dækker heller ikke:

Følgeskader (prisen på reparation eller udskiftning af anden ejendom, som er beskadiget), tab af tid, fortjeneste, brug eller andre former for utilsigtede skader.

Der er ingen underforstået garanti på salgbarhed eller egnethed til noget bestemt brug eller formål.

INFORMATION OM BESTILLING AF RESERVEDELE OG SERVICE

Reservedele kan bestilles direkte hos det lokale Frymasters fabriksautoriserede servicecenter (FAS)/ distributør.

Din nærmeste Frymaster FAS kan findes på <u>www.</u> <u>frymaster.com</u>eller du kan kontakte Frymasters serviceafdeling på 1-800-551-8633 eller 1-318-865-1711. Send e-mail til <u>fryservice@welbilt.com</u>.

Bemærk venligst, at bestillinger på tråd-/ plastikbakker, stablesæt, rullevogne og hjul skal afgives til den lokale Kitchen Equipment Supplier (KES). Frymaster fører ikke disse tilbehørsdele.

De følgende oplysninger er nødvendige for at gøre din bestilling hurtigere:

Modelnummer_____

Serienummer _____

Spænding _____

Varenummer_____

Ønsket antal _____

Service kan opnås ved at kontakte det lokale Frymaster-autoriserede servicecenter/distributør. Serviceoplysninger kan indhentes ved at kontakte Frymasters serviceafdeling. De følgende oplysninger er nødvendige for at hjælpe dig så hurtigt og effektivt som muligt:

Modelnummer ______ Serienummer ______

Problem_____

Samt enhver anden information, som kan være nyttig til at løse dit serviceproblem.

GEM OG OPBEVAR DENNE VEJLEDNING ET FORSVARLIGT STED TIL FREMTIDIG BRUG.

Afsnit 2 Installation

A FARE

Installationen skal overholde alle gældende brand- og sundhedsregulativer i dit land.

A FARE

Brug passende sikkerhedsudstyr under installation og servicerina.

A Advarsel

Kun uddannet og autoriseret servicepersonale eller restaurantchef skal have adgang til serviceskærmene. Hvis der foretages forkerte ændringer af disse indstillinger, vil enheden ikke fungere korrekt.

AForsigtig

Vær forsigtig ved løft af UHCTHD'en. Enheden vejer 88,7 kg (195,6 lbs). Der skal bruges 3-4 personer, der udøver god og sikker løfteteknik, til at håndtere disse skabe.

MONTERING

Beslagene leveres af KES.



Nødvendige værktøjer:

7/16 skruenøgle eller sokkel og skralde. Brug eksisterende bolte.



1/4-20 BOLT HOLE-(4 PLACES)

20.00 IN 50.8 CM

20.50 IN 52.7 CM

Beslaget glider under hver side af skabet og bolte til undersiden med 1 / 4x20 1 "boltene, der bruges med det eksisterende skab.

Beslagene er vist nedenfor fastgjort til skabet og hviler mod forberedelsesbordet.



Placering

Advarsel

Dette udstyr skal placeres, så der er adgang til stikket, medmindre der findes andre metoder til at afbryde strømmen fra strømforsvningen (f.eks. et relæ).

A Advarsel

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste elledningen.

Advarsel

For at undgå ustabilitet skal installationsområdet kunne understøtte den samlede vægt af udstyret og produktet. Derudover skal udstyret være plan fra side til side og front til bagside.

A Advarsel

Dette udstyr er udelukkende beregnet til indendørs brug. Du må ikke installere eller benytte udstyret udendørs.

Den udvalgte placering til udstyret skal opfylde følgende kriterier. Vælg en anden placering, hvis disse kriterier ikke opfyldes.

- Varmeskabe er udelukkende beregnet til indendørs brug.
- Placeringen SKAL være i plan, stabil og i stand til at understøtte udstyrets vægt.
- Der må IKKE være brændbare materialer på eller i nærheden af placeringen.
- Udstyret SKAL være i plan både front til bagside og fra side til side.
- Anbring udstyret, så det ikke vipper eller glider.
- Anbefalet lufttemperatur er 5- 30 °C (41- 86 °F).
- Fastgøres til bordet ved hjælp af monteringsbeslag.

Udstyrets vægt

Model	Vægt
UHCTHD6	88,7 kg (195,6 lbs)
UHCTHD3	54 kg (120 lbs)

Krav til frirum

FARE

Minimumskrav til frirum er de samme for ikkebrændbare placeringer som for brændbare placeringer. Gulvet under apparatet skal være fremstillet af et ikkebrændbart materiale.

🛦 FARE

Risiko for brand/stød. Alle krav til frirum skal overholdes. Blokér ikke ventilatorer eller åbninger.

Sider/bagside 2,5 cm (1")

Mål

Model	Bredde	Dybde	Højde
UHCTHD6	56,3 cm	65,4 cm	66,0 cm
	(22,2")	(25,8")	(26,0")
UHCTHD3	56,3 cm	65,4 cm	42,2 cm
	(22,2")	(25,8")	(16,6")

Elservice

🔺 FARE

Kontroller alle ledningsforbindelser, herunder tilslutningsklemmer, før betjening. Ledningsforbindelser kan løsne sig under forsendelse og installation.

🛦 FARE

Kobbertråd, der er egnet til mindst 75 °C (167 °F), skal bruges til strømforbindelser.

Advarsel

 $\label{eq:linear} Alleenhederskalt ils luttes et jordet strøm for synings system.$

Advarsel

Dette apparat skal være jordet, og alle ledningsforbindelser skal være i overensstemmelse med alle gældende lokale og nationale regler. Se typeskiltet for korrekt spænding. Det er slutbrugerens ansvar at tilvejebringe strømafbrydere til opfyldelse af den kompetente myndigheds krav.

Advarsel A

Alle eldrevne apparater skal jordes i overensstemmelse med lokale regler, eller i fravær af lokale regler, i overensstemmelse med national electric code, ANSI/ NFPA nr. 70-1990.

Advarsel

Dette apparat er udstyret med et trebenet stik til at beskytte dig mod stødfare og skal sættes i en korrekt jordet trebenet stikkontakt. Jordforbindelsesbenet MÅ IKKE skæres af eller fjernes fra dette stik.

SPÆNDING

Alt elarbejde, herunder kabelføring og jordforbindelse, skal være i overensstemmelse med lokale og nationale el-regler. Følgende forholdsregler skal overholdes:

- Udstyret skal jordes.
- Hver enhed skal have en separat sikring/ strømafbryder.
- En autoriseret elektriker skal bestemme den korrekte ledningsstørrelse afhængig af placering, anvendte materialer og ledningslængde (minimum kredsløbsampacitet kan bruges til at hjælpe med at vælge ledningsstørrelse).
- Den maksimalt tilladte spændingsvariation er ± 10% af den nominelle spænding ved opstart af udstyr (når den elektriske belastning er højest).
- Kontroller alle grønne jordskruer, kabler og ledningsforbindelser for at kontrollere, at de er stramme før opstart.

NOMINELLE SPÆNDINGER, CYKLUSSER, FASER, WATT, STRØMSTYRKE OG DIAGRAM OVER STRØMLEDNING

Enheder med stik leveres med ledninger på ca. 1,8-3 m (6-10 fod).

Model	Spænding, cyklus, fase	Watt	Ampere	Stik
UHCTHD6	200-240V, 50/60H, 1 fase	2400-2900	12,0	320P6W/316P6/31-38015
UHCTHD3	200-240V, 50/60H, 1 fase	1670-2400	8,3-10,0	320P6W/316P6/31-38015

AForsigtig

Anbring IKKE UHCTHD'en i nærheden af andre apparaters varme- eller dampudsugningsventilatorer.

Installation af ophæng til ledning

Installer ophæng til ledning på enheder med ledning på bagsiden. Se instruktioner med sæt 8262717, der leveres med varmeskabet. En kabelbinder holder den på plads.



Tilslut til strømforsyningen

Tilslut UHCTHD'en til strømforsyningen.

Produktbakker

UHCTHD'en har 6 rækker, der kan rumme op til 3 bakker med produkter, eller 3 rækker, der kan rumme op til 3 bakker hver.

Produktbakkerne fås i 5 forskellige størrelser:

- A. Plastikbakke i 1/3-størrelse
- B. Trådbakke i 1/3-størrelse
- C. Plastikbakke i fuld størrelse
- D. Plastikbakke i 2/3-størrelse
- E. Plastikbakke i 1/2-størrelse

Bruges sammen med dit lands betjenings- og undervisningsvejledning.

Vigtige tips om anvendelse

Når der sættes en bakke i skabet, skal det sikres, at rækkens linje på bakkens håndtag flugter med rækkens kant.

Revnede eller beskadigede bakker skal kasseres.

Når der fjernes portioner fra en bakke, skal bakken kun glides ud så langt som det er nødvendigt, og derefter returneres bakken hurtigt til hyldeåbningens linje.

Se din lokale forhandler for diagramlayouts til UHCTHD.

Anbring tomme madbakker i alle rækkepositioner

Montering af grillklips

Grillklipsen er udformet til at holde en grillbakke på en 1/3-størrelse. Det kan sættes fast på grillen for at

gøre overførsel fra grillen til UHCTHD'en hurtigere og mere sikkert.

- Anbring grillklipsens forende under grillens krave.
- Sænk klipsens bagende, til rillerne hviler over grillstangen. Grillklipsen skal sidde forsvarligt fast foran på grillen. Hvis klipsen ikke passer



tæt, skal de fire møtrikker under klipsen blot løsnes, og den glides ind eller ud efter behov, så den er stram mod stangen. Stram møtrikkerne, når klipsen er justeret forsvarligt.

Afsnit 3 Betjening

A FARE

Supervisoren på stedet er ansvarlig for at sikre, at operatørerne gøres opmærksomme på de farer, der er forbundet med betjeningen af dette udstyr.

🛕 FARE

Brug ikke et apparat, hvor ledningen eller stikket er beskadiget. Alle reparationer skal udføres af en kvalificeret servicevirksomhed.

A FARE

Stå aldrig på enheden! De er ikke bygget til at kunne bære vægten af en voksen og kan falde sammen eller vælte, hvis de misbruges på denne måde.

Advarsel

Rør ikke ved bevægelige dele.

Advarsel

Dette udstyr må ikke betjenes, før alle afskærmninger og adgangspaneler er på plads og sidder forsvarligt fast.

Advarsel

Læg ikke varmeforseglede beholdere eller plastikposer i varmeskabet. Mad eller væske kan ekspandere hurtigt og få beholderen eller posen til at gå i stykker. Lav hul i eller åbn beholderen eller posen før opvarmning.

Advarsel

Stativer, køkkenredskaber, skinner til stativer og varmeskabets overflader kan blive varme under eller efter brug. Brug køkkenredskaber eller beskyttelsesbeklædning, f.eks. greb eller ovnhandsker for at undgå forbrændinger.

Advarsel

Brug IKKE hulrummet til opbevaring. Efterlad IKKE papirprodukter, køkkenredskaber eller mad i hulrummet, når skabet ikke er i brug.

∴Forsigtig

Dæk IKKE stativer eller andre dele af varmeskabets kabinet med metalfolie.

Frymaster UHCTHD-varmeskab er designet til at give fødevarevirksomheder mulighed for at tilberede menukomponenter på forhånd og derefter forsigtigt opbevare dette produkt i opbevaringsbokse, indtil en bestilling modtages. Når denne bestilling er afgivet, kan personalet tilberede bestillingen ved hjælp af varme og friske menukomponenter fra opbevaringsboksene. Dette giver operatører mulighed for at servere til bestilling, hvilket øger servicehastigheden og samtidig opretholder høje standarder for produktkvalitet.

UHCTHD'en er klar til brug, når den er pakket ud, hvor touchskærmen er konfigureret til rutinemæssige menukonfigurationer.

Strømkontakt

Strømkontakten er placeret foran på skabet. Tryk på strømkontakten for at tænde eller slukke enheden.

Strømkontakt på fronten

Betjening af skabet

- 1. Tænd for strømkontakten (ON).
- 2. Displayet lyser og viser gule forvarmeskærme og skifter til grå produktnavne, når skabet har nået den indstillede temperatur.
- 3. Læg produktet i den relevante række, og tryk på den tilhørende timerknap.

Brugergrænseflade

ADGANGSKODE

- En bruger kan få adgang til alle nødvendige skærme til daglig drift uden brug af adgangskode.
- Den fabriksindstillede administratoradgangskode er 1955.

Press & Go-

skærmens 5

ikoner

easy TOUCH

Ikoner for Press & Go-skærm

På Press & Go-skærmen findes fem ikoner:

- Start
- Rækkestyring
- Rengøring
 - Sprog
- Temperatur

Vælg startikonet for at få vist startskærmen.



Startskærm

Press

På startmenuen vælges ikonet Press & Go for at vende tilbage til Press & Go-skærmen.

&GO					
	Hotcakes	Burrito	Round Eggs		
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites		
	McGriddle	Sausage	Egg Whites		
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs		
	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs		
easy TOUCH	Biscuits				

Press & Go-skærm

PRESS & GO-SKÆRME

Når der tændes for enheden, begynder forvarmning af zonen. Press & Go-skærmen vises.

	Hotcakes	Grøn Burrito	Round Eggs
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Egg Whites
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs
ullet	English Muffins	Canadian Bacon	Scrambled Eggs
easy TOUCH	Biscuits		

Press & Go-skærm - Forvarmning

Enheden bipper for at signalere, at alle varmezoner er på indstillingsværdi og klar til brug.

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

Press & Go-skærm

Når bakkerne er sat ind, trykkes der på den produktknap, der er knyttet til placeringen. Ved at trykke på produktknappen igen inden for to (2) sekunder, mens den er fremhævet med sort, reduceres tiden med 5 (fem) minutter, hver gang der trykkes på knappen. Dette er praktisk, når produkter skal overføres til en anden placering.



Tallene på displayet er knyttet til placeringerne i skabet. De bliver fremhævet med grønt, og produkttimeren starter.

	Hotcakes-0:18	Burrito-0:18	Round Eggs-0:18			
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites-0:18			
	McGriddle-0:18	Sausage-0:58	Egg Whites			
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs-0:18			
	English M0:13	Canadian0:28	Scramble0:18			
easy TOUCH	Biscuits					

Press & Go-skærm med aktive timere

Den grønne del af bakketimeren udgør den tilbageværende tid. Hvert menuprodukt har en programmeret advarselstid. Når advarselstiden er nået, udfyldes den forløbne tid med gult, og alarmen bipper.

	Hotcakes-5:57	Burrito-9:29	Round Eggs-0:12	
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites- <mark>0:14</mark>	
	McGriddle-9:59	Sausage-0:46	Egg Whites	
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs	
	English M1:02	Canadian0:24	Scramble0:10	
easy TOUCH		Biscuits-0:19		

Timeren når advarselstiden

Hvert menuprodukt har en programmeret varmetid. Når timeren udløber, bliver den tilsvarende bakketimer rød, alarmen bipper, og DISCARD! (BORTSKAF!) vises.

	Hotcakes-4:43	Burrito-8:16	Round Eggs-0:10		
	Hotcakes	Burrito	Egg Whites-0:13		
	McGriddle-8:46	Sausage-0:44	Egg Whites		
	McGriddle	Sausage	Folded Eggs-0:19		
	DISCARD!	Canadian0:23	Scramble9:22		
easy TOUCH	Biscuits-0:17				

Produktets varmetimer udløber

Alarmen bipper i 10 sekunder. Timeren viser, hvor lang tid produktet har været i varmeskabet efter den programmerede varmetids udløb. Bakke og mad skal fjernes. Nulstil den udløbne bakketimer ved at vælge den.

Hvis det er nødvendigt at annullere eller nulstille en timer, før varmetiden udløber, vælges den bakketimer, der skal nulstilles. Spørgsmålet Reset? (Nulstil?) vises. Vælg det grønne flueben for at nulstille. Vælg det røde X for at fortsætte.



Pop-op-vindue for nulstilling

BAKKESPECIFIKATIONER

Brug først for identiske produkter

Når to identiske produkter er aktive, fremhæves det produkt med kortest tid tilbage med grønt, de andre med gråt. Der sker ingen ændring i nedtælling eller timer. Når det første produkt annulleres eller nulstilles, bliver det næste i rækkefølgen grøn.



Brug først fremhævet bakke

Krav til falsk bund

• Manglende linje under produktnavnet betyder, at der ikke bruges nogen falsk bund eller trådstativ i bakken.



En stiplet linje under produktnavnet betyder, at der bruges et trådstativ eller en falsk bund i bakken.



En gruppe i menuen

Et produkt i menuen er en del af en gruppe, hvis der er prikker under det. Swipe et produkt med prikker for at vælge et andet produkt fra gruppen.

Round Eggs	Folded Egg	Scrambled Eggs
------------	------------	----------------

ÆNDRING AF DØGNINDDELING

Tryk på ikonet for rækkestyring, og skub til venstre eller højre hen over prikkerne, under valg af døgninddelingsmenu for at vælge en døgninddelingsmenu efter række. Der er fem døgninddelinger til rådighed (Breakfast [Morgenmad], Change Over, Lunch [Frokost og] og to andre). Ved at trykke på ikonet for døgninddeling ændres alle rækker til den samme døgninddeling. Tryk på knappen tilbage, når du er færdig.

Ikon for rækkestyring

Valg af døgninddeling

Aktive timere overføres til den nye menu. Når et produkt er nulstillet, vises det nye produkt. Ventetid vises, når menuen ændres, og zonetemperaturen ændres, men der er stadig en aktiv timer i zonen ved den gamle temperatur. Hylden venter på at varme op til den nye temperatur, indtil alle aktive timere ved den gamle temperatur er slettet.

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

Ny menu med aktive timere fra den sidste menu fremhævet

ÆNDRING AF SPROG

Tryk på sproget for at ændre sprog. Sproget vises på sprogikonet.

Sprogikon



ECO MODE-SKÆRM

De enkelte hyldeåbninger kan sættes i ECO-tilstand, som midlertidigt sænker opvarmningstemperaturen, når den ikke er i brug.

Tryk på knappen rækkestyring, og tryk på ECO-knappen for at sætte hyldeåbningen i ECO-tilstand. Tryk på ECO-knappen igen for at afslut ECO-tilstand. Tryk på knappen tilbage for at



SLUKKE FOR HYLDEÅBNINGER

De enkelte hyldeåbninger kan slukkes.

Tryk på knappen rækkestyring, og tryk på knappen til højre for hyldeåbningen for at slukke den. Tryk på knappen igen for at tænde for hyldeåbningen. Tryk på knappen tilbage for at afslutte.



Række OFF-tilstand

TEMPERATURSKÆRM

Tryk på temperaturknappen for at få vist hyldeåbningens nederste og øverste temperatur.



Â	↑ 175°F	175°F 🗸
	↑ 174°F	174°F 🗸
	↑ 174°F	174°F 🗸
	174°F	174°F 🗸
	↑ 174°F	174°F 🗸
еазу толсн	↑ 178°F	178°F 🗸

MENUSKÆRME

Hvis menuikonet vælges på startskærmen, vises menuskærmen.



Menuikon

På menuskærmen er der ikoner til navigering.

- Det første ikon vender tilbage til produktlisteskærmen.
- Det andet ikon åbner gruppelisteskærmen.
- Det tredje ikon åbner skærmen til redigering af døgninddeling.
- Vælg pil-tilbage for at vende tilbage til startskærmen.

Ikoner til navigering til menu, gruppe, døgninddeling og start

∦(

Menuskærmen viser de produkter, der er gemt i den varmeskabet. Der kan gemmes 100 produkter.



Menuskærm

For at foretage ændringer på de 3 menusider skal adgangskoden **1955** indtastes. Vælg låsen nederst til venstre på skærmen. Indtast adgangskoden **1955** på pop-op-tastaturet. Hvis adgangskoden godkendes, vises låseikonet ulåst. Vælg pil-tilbage for at vende tilbage til startskærmen.

Hvis siderne er ulåst, vises ikoner for sletning, redigering og tilføjelse på menuskærmen.



Ikonerne for ulåst, slet, rediger og tilføj

Sletning af et produkt

Vælg det uønskede produkt og derefter ikonet for slet ved at trykke på X-knappen. Et bekræftelsesvindue vises. Vælg det grønne flueben for at slette produktet. Vælg den røde X for at vende tilbage til menuskærmen.

Delete product "Prod s1"?	

Bekræftelsesvindue for sletning af produkt

Redigering eller tilføjelse af et produkt

For at tilføje et produkt vælges en ubrugt produktplacering på listen, og tryk derefter på + knappen.

For at redigere et produkt skal du vælge produktet og trykke på blyantikonet.

Når et produkt redigeres eller tilføjes, skal specifikationerne omfatte:

• Name (Navn): Produktnavn

Klik inde i navnefeltet, og et tastatur vises. Når navnet tilføjes eller redigeres, skal du vælge returtasten (nederst til højre).

Hvis der er indstillet andre sprog, kan man ved at skubbe mellemrumstasten til venstre eller højre bruge andre sprogtastaturer.

- Upper Temp (øvre temperatur): bakketemperatur opretholdt ±3°C (5°F)
- Lower Temp (lavere temperatur): bakketemperatur opretholdt ±3°C (5°F)
- Hold time (Varmetid): maks. tid produktet kan varmes og serveres. Indtast tiden i timer, minutter og sekunder 00:00:00.
- Cook More Alert time (Tilbered mere varslingstid): alarmen går i gang, når bakken har denne tid *tilbage.* Den forløbne tid på tidslinjen ændrer farve fra grøn til gul.
- Lid type (Lågtype): Ingen, fast eller ventileret
- Bottom type (Bundtype): Normal eller falsk (med en bakke)
- Zone Splits (Zoneopdelinger): 1/3 = pande i 1/3 størrelse, 1/2 = pande i 1/2 størrelse, 2/3 = pande i 2/3 størrelse og 1 - en fuld række eller en pande i fuld størrelse.

For at redigere et felt vælges feltet.

Til at redigere temperaturer og tider bruges touchpaden. Når du er færdig, skal du trykke på returpilen for at vende tilbage til forrige skærm.



Gem ændringen eller produkttilføjelsen ved at vælge fluebenet. Vælg X for at annullere ændringen og vende tilbage til produktlisten.



Redigering af produkt eller tilføjelse af skærm

Redigering eller tilføjelse af grupper

Grupper af produkter kan defineres. Produkterne skal have samme lågtype, zoneopdeling og varmetemperatur. Varmetid, advarselstid og produkttemperatur og kan variere inden for en gruppe.

Vælg gruppeikonet på menuskærmen. Gruppesiden viser programmerede grupper. For den fremhævede gruppe vises gruppe-ID, gruppenavn, varmetemperatur, zoneopdeling, lågtype og produkter i gruppen.



Gruppeikon



Gruppeskærm

Hvis gruppesiden er ulåst, vises ikoner for sletning, redigering og tilføjelse på gruppeskærmen.



Ikonerne for ulåst, slet, rediger og tilføj

Vælg den uønskede gruppe og derefter ikonet til at slette, X. Et bekræftelsesvindue vises. Vælg det grønne flueben for at slette gruppen. Vælg det røde X for at vende tilbage til gruppeskærmen.

Delete group "GroupA"?
X

Bekræftelsesvindue for sletning af gruppe

Vælg den gruppe, der skal redigeres, og redigeringsikonet, en blyant. Gruppen vises i pop-op-vinduet. Gruppenavnet kan redigeres, og produkter kan tilføjes eller fjernes.

Klik inde i navnefeltet, og et tastatur vises. Når gruppenavnet er redigeret, skal du vælge returtasten (nederst til højre).

q	w	е	r	t	у	u	-i	0	р
а	s	d	f	g	h	j	k	1	×
z	×	с	v	b	n	m	,		
♠	1#	٠	English(US)			٠	+	→	-

Pop-op-tastatur

Under navnet er gruppespecifikationerne. Kun produkter, der matcher, vil blive fremhævet og er tilgængelige for tilføjelse.

- Vælg et nyt produkt til gruppen og den grønne pil for at tilføje det.
- Vælg et eksisterende produkt i gruppen og den røde pil for at fjerne det.

- For at vælge standardproduktet for gruppen (produkt, der skal vises, når døgninddelingen er valgt), skal du trykke på og holde den pågældende produktknap inde i tre sekunder.
- Når enheden er i Press & Go-tilstand, kan navnene rulles fra venstre mod højre i samme rækkefølge som de er anført i gruppen top til bund. Slet produkter, og tilføj dem igen for at oprette den ønskede rækkefølge.

Når du er færdig med at redigere, kan du vende tilbage til gruppeskærmen ved vælg X i øverste venstre hjørne.



For at tilføje en gruppe vælges ikonet for tilføjelse af gruppeside, +. Et pop-op-vindue vises. Klik inde i navnefeltet, og brug tastaturet til at indtaste gruppenavnet. Vælg returtasten (nederst til højre), og tastaturet lukkes. BEMÆRK: Navngiv grupper, så de kan genkendes som grupper, f.eks. starte med G eller Gruppe. Når du redigerer døgninddelingerne for at tilføje gruppen, er det kun navnet, der vises i

rullelisten. Hvis navnet ikke skiller sig ud som en gruppe, vises det blot som et andet produkt.



Pop-op-tastatur

Vælg et produkt til gruppen, og den grønne pil for at tilføje det. Det første produkt angiver gruppespecifikationerne, der er anført under gruppenavnet. Fremadrettet vil et produkt med de forkerte specifikationer, der ikke er tilgængelig til at blive føjet til gruppen, bliver nedtonet (inaktivt). Fortsæt med at tilføje produkter til gruppen. For at fjerne et produkt skal du vælge det og den røde pil.

Når gruppen er færdig, skal du gemme den og vende tilbage til gruppeskærmen ved at vælge X i øverste venstre hjørne.

	8		Name	EGGS
		Upper temperature 175	Lower temperature 175	Lid type None Zone splits 1/3
60	24	MYTHIC		14: FOLD EGG
Ž	25	NUGGETS		34: FRD EGG 3: RND EGG
×C	26	RND EGG		2: SCRAMBLE
	27	ROYAL		
¢	28	SAUSAGE	. (
	29	SCRAMBLE		
easy	30	SELECTS		
то́исн	31	SKI T RI IR		

Redigering eller tilføjelse af døgninddelinger

På menuskærmen er der ikoner til navigering. Ved siden af pil-tilbage er ikonet for redigering af døgninddelinger.



Ikon for redigering af døgninddelinger

Vælg ikonet for redigering af døgninddelinger, og morgenmadsprodukter vises først. Swipe skærmen, der skal flyttes mellem forskellige døgninddelinger (eksempel: morgenmad til frokost/aftensmad).



Morgenmadsprodukter

For at slette et produkt fra en zone skal du holde produktknappen inde i tre sekunder. Et pop-op-vindue bekræfter anmodningen om at slette. Produkter slettes fra højre mod venstre. Vælg en varmezone ved hurtigt at trykke på den tomme zone for at tilføje et produkt eller ændre produktet. Vælg det produkt, der skal føjes til zonen, fra pop-opvinduet. Grupper kan også tilføjes. Zoneopdeling og zonetemperaturer vil udelukke visse produkter. Produkter, der ikke er tilgængelige, bliver nedtonet (inaktive). Vælg det grønne flueben for at gemme og vende tilbage.



Valg af produkt til morgenmad

INDSTILLING AF SKÆRME

Hvis ikonet for indstillinger vælges på startskærmen, vises skærmen med præferencer. Dette er den første af elleve indstillingsskærme. Der er elleve prikker hen over bunden af serviceskærme, den tomme cirkel repræsenterer den aktuelle side. Tryk på prikkerne for at hente en menu frem. Vælg og naviger til en bestemt skærm fra menuen. Naviger mellem skærmene ved at swipe skærmen til højre eller venstre.



Række af prikker

SKÆRMEN FOR PRÆFERENCER

AN 0 33	Cabinet Settings
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	Use-First Individual Day-Parts
¢	Product Name
	Font size: 24
	Sound level: 82
	Temperature unit: ④°F 〇°C
еазу Тоисн	

- Use First (Brug først) Når der er sat flueben i denne boks, vises den første bakke med fælles produkt i grønt, den anden bakke er grå, indtil den første bakke er væk, eller tiden løber ud. Uden flueben vil begge bakker med det fælles produkt være grønne.
- Skriftstørrelsen kan justeres til mellem 24-48.
- Lyden kan justeres til mellem 10-100.
- Temperaturenhed Vælg Fahrenheit eller Celsius
- Vælg det grønne flueben for at bekræfte ændringerne, rødt kryds for at kassere ændringer.

#### SKÆRM FOR DATO OG KLOKKESLÆT

For at foretage ændringer på denne skærm skal der indtastes en adgangskode. Vælg låsen nederst til venstre på skærmen. Indtast adgangskoden på pop-up-tastaturet. Hvis adgangskoden godkendes, vises en gul ring rundt om skærmen.

#### Skærm for dato og klokkeslæt

 Hvis der er sat flueben i NTP-boksen, og UHCTHDenheden er tilsluttet internettet, indstilles dato og tid automatisk. Sørg for at indstille UTC til den korrekte



indstilling (dvs. Eastern Standard Time er UTC -5:00, Central Time er UTC -6:00).

Hvis UHCTHD-enheden ikke er tilsluttet internettet, eller hvis NTP-boksen ikke markeres med et flueben, skal klokkeslæt og dato indstilles manuelt.

- Øverst til højre på skærmen kan du vælge mellem 24-timers-/militær- og AM/PM-tidsvisning.
- Vælg måned og år ved hjælp af pilehovederne og dato via kalenderen.
- Hvis boksen DST-enabled markeres med flueben, stilles uret 1 time frem. Hvis boksen markeres med flueben og fluebenet derefter fjernes, stilles uret 1 time tilbage. Korrekt brug af denne funktion er at markere boksen med flueben på den første dag med sommertid og fjerne markeringen med flueben i boksen på den første dag med vintertid.

• Time Zone (Tidszone) - Brug rullemenuen til at vælge den tidszone, udstyret bruges i. Dette påvirker kun indstillingen af dato og klokkeslæt, hvis boksen Use NTP er markeret med flueben.

#### SKÆRM FOR SPROG

#### Skærm for sprog

Tilgængelige sprog, som der kan vælges imellem, er anført.



Menuprodukter oprettet af restaurant eller virksomheden ændres ikke til det nye sprog. Kun overskrifter og beskrivelser ændres til det nye sprog (dvs. titel på servicesider, kalendermånedens navne, produktparametre og titel på menusider).

Marker de ønskede sprog fra denne liste for at give mulighed for, at der kan skiftes mellem flere sprog ved hjælp af sprogikonet på hovedskærmen.

#### SKÆRMEN FOR DØGNINDDELINGER



#### Skærmen for døgninddelinger

Tilgængelige døgninddelinger, som der kan vælges imellem, er anført. Sørg for at de ønskede døgninddelinger er markeret. Tryk på det grønne flueben, når du er færdig.

#### SKÆRME FOR ZONEDIAGNOSTIK

Varmeskabstemperaturer kan overvåges på denne skærm. Der kræves ingen adgangskode til at overvåge aktuelle varmeelementstemperaturer.

For at køre servicetest på denne skærm skal der indtastes en serviceadgangskode. Vælg låsen nederst til venstre på skærmen. Indtast serviceadgangskoden på pop-optastaturet. Hvis adgangskoden godkendes, vises en gul ring rundt om skærmen.



#### Skærm for zonediagnostik

Skærm for zonediagnostik viser den indstillede temperatur og den aktuelle enhedstemperatur for hvert varmeelement. Aktuel temperatur fremhæves med grønt, hvis temperaturen højst er +/- 3 °C (+/- 5 °F) fra den indstillede temperatur. Aktuelle temperaturer fremhæves med rødt, hvis de er varmere end den indstillede temperatur og blå, hvis de er koldere end den indstillede temperatur.

- 1. Test maskinen ved at ændre indstillede temperaturer. Skærmen har en rød kant under testningen.
  - Vælg Servicetest for at ændre de indstillede temperaturer til fabriksbestemte testtemperaturer

#### ELLER

 Tryk på den indstillede zonetemperatur, fremhævet med hvidt. Indtast den ønskede temperatur på det viste numeriske tastatur, og tryk derefter på det grønne flueben.

Bemærk: Indtastning af en temperatur på 182 °C (360 °F) eller højere får varmeelementet til at være TÆNDT (ON) hele tiden. Indtastning af en temperatur på -18 °C (0 °F) SLUKKER (OFF) for varmeelementet. Den indstillede temperatur på begge varmeelementer i zonen indstilles til den samme temperatur.

2. Vælg Annuller test, når den er færdig, skærmkanten ændres til gul.

#### TEST AF LYD OG SKÆRM

Denne skærm kræver ikke en adgangskode.



Test af lyd og skærm

Skærmen er til test af lyd- og skærmfunktion.

Der høres tre bip, når højttalerikonet vælges.

Når skærmikonet vælges, udføres en cyklus på 3 skærme for at hjælpe med at diagnosticere skærmfunktionen.

Knappen til tilpasning af brugergrænseflade er ikke tilgængelig for brugere.

#### SKÆRM FOR FEJLLOG

Denne skærm kræver ikke en adgangskode.

\$ 0 }	Errors Log					
25 Carres	Date/Time		ID	E	Error name	
	2019/10/21	08:40:18	4.0.0.0	Secondary UI communic	ation loss.	
$\leftarrow$	2019/10/17	10:03:06	4.0.0.0	Secondary UI communic	ation loss.	
	2019/10/03	2019/10/03 16:09:16 4.0.0.0 Secondary UI communication loss.			ation loss.	
	2019/10/03 15:57:22 4.0.0.0 Secondary UI communication loss.			cation loss.		
	2019/10/03	15:50:37	4.0.0.0 Secondary UI communication loss.			
	2019/10/03	15:45:31	4.0.0.0 Secondary UI communication loss.			
	2019/10/03	15:37:48	4.0.0.0 Secondary UI communication loss.			
	2019/10/03	15:35:07	4.0.0.0 Secondary UI communication loss.			
	2019/09/27	15:02:43	4.0.0.0	Secondary UI communic	ation loss.	
	Number of	records:			53	
	First record	:		Last record:		
	R	lefresh			Clear All	
easy TOUCH						

#### Skærm for fejllog

Knappen Ryd alt fjerner alle poster på skærmen for fejllog. Det er nødvendigt med en serviceadgangskode for at rydde fejlloggen.

Hvis der trykkes på knappen Opdater, opdateres fejllisten. Hvis der swipes væk fra denne side og derefter swipes tilbage, opdateres også fejlloglisten med eventuelle nye fejl.

#### SKÆRM TIL ADGANGSKODEINDSTILLINGER

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	Password
÷	
	Manager's :
	X
еазу ТОИСН	••••••

Skærm til adgangskodeindstillinger

Der er en fabriksindstillet administratoradgangskode: 1955. Den kan ændres på skærmen for adgangskodeservice. Vælg det åbne felt efter administrators: og et nyt tastatur til pinkode-nummer vises. Indtast den nye administrators adgangskode og det grønne flueben for at bekræfte.

NE	NEW PIN#							
1	2	3						
4	5	6						
7	8	9						
-	0	С						
\checkmark		X						

Tastatur til nyt pinkode-nummer

For at nulstille adgangskoden tilbage til fabriksindstilling skal du hurtigt trykke på Easy Touch-logoet 10 gange i træk. Efter 5 tryk bliver menulinjen sort, fortsæt med at trykke. En pop-op-skærm vil bekræfte, at administrators pinkodenummer blev nulstillet.



Easy Touch-logo

SKÆRM FOR SYSTEMINFORMATION

Denne skærm kræver ikke en adgangskode, der kan ikke foretage nogen handlinger på denne skærm.

Firmware	Versions	Cabine	et Information
Board	Version	ltem	Value
UI (Primary)	UX-2221	Serial #:	
I/O board	0.4.1	Model #:	
	THE REAL	Store #:	N.A.
		м	enu MD5
		473690d6d42acd	44a5a121cade2b0532

Skærm for systeminformation

Denne skærm viser varmeskabets serienummer, modelnummer og aktuelle firmwareversioner.

SKÆRM FOR HJÆLPEPROGRAMMER

For at køre demotilstand på skærmen for hjælpeprogrammer skal der indtastes en serviceadgangskode. Vælg låsen nederst til venstre på skærmen. Indtast serviceadgangskoden på pop-optastaturet. Hvis adgangskoden godkendes, vises en gul ring rundt om skærmen.

Demotilstanden slukker for alle varmeovne og simulerer drift ved en lavere ampere. Enheden fortsætter i demotilstand, indtil den vender tilbage til normal drift via denne skærm, uanset om den slukkes og tændes.

Eport Menu Files (Eksporter menufiler) - Fjern dækslet til USB-porten. Sæt et USB-stik i master-/ekstern port. Tryk på knappen Eksporter menufiler. Genstart enhed.

Import Menu Files (Importer menufiler) - Fjern dækslet til USB-porten. Sæt et USB-stik med eksporterede menufiler i master-/ekstern port. Tryk på knappen Importer menufiler. Enheden søger kun efter og importerer en filtype, der blev eksporteret fra skærmen for hjælpeprogrammer.

Cancel All Holding (Annuller al opvarmning) - Hvis en bakke med en aktiv timer fjernes og ikke returneres til enheden, gemmes de aktive timeroplysninger i hukommelsen. Service kan trykke på knappen Annuller al opvarmning for at rydde unødvendige oplysninger fra hukommelsen.

Platorm Info (Platformsoplysninger) - En pop-up-skærm viser firmwarespecifikationer, herunder Linux-kerne og kortets supportpakke osv.



ØKO-MODE-VALG

Denne skærm giver forskellige muligheder for ECO-tilstand. For at foretage ændringer på dette skærmbillede skal du bruge administrator-adgangskoden. Vælg låsen nederst til venstre på skærmen. Indtast en adgangskode på pop opnummertastaturet.

22 O 23	Eco Mode Options
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	Shelf Temperature:
÷	Turn shelf heater completely off
	O Turn shelf temperature to 125 of
	Suggest Eco Mode:
	Never
	O Every 60 minutes of inactivity
easy	X
TÓUCH	



# Afsnit 4 Forebyggende vedligeholdelse

### 🔒 FARE

Alle forsyningsnettilslutninger og installationer skal vedligeholdes i overensstemmelse med lokal og national lovgivning.

#### 🛕 FARE

Det er udstyrsejerens ansvar at udføre en risikovurdering af personlige værnemidler for at sikre tilstrækkelig beskyttelse under vedligeholdelsesprocedurer.

#### 🛦 FARE

Hvis strømmen ikke afbrydes ved hovedafbryderen, kan det resultere i alvorlig tilskadekomst eller dødsfald. Strømkontakten afbryder IKKE al indgående strøm.

#### 🛕 FARE

Afbryd strømmen ved hovedafbryderen for alt udstyr, der serviceres. Overhold den korrekte polaritet for den indgående ledningsspænding. Forkert polaritet kan føre til uregelmæssig drift.

#### Advarsel

Ved brug af rengøringsvæsker eller kemikalier skal gummihandsker og øjenbeskyttelse (og/eller ansigtsbeskyttelse) bæres.

#### **A** Forsigtig

Alt andet vedligeholdelses- og servicearbejde end rengøring, som beskrevet i denne vejledning, skal udføres af et autoriseret servicepersonale.

#### Procedurer for rengøring og forebyggende vedligeholdelse

#### GENERELT

Du er ansvarlig for at vedligeholde udstyret i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning. Vedligeholdelsesprocedurer er ikke omfattet af garantien.

Vedligeholdelse						
	Hver 4.	Hver dag	Efter længere driftsston	Opstart		
Udvendiat	-	Х	X	Х		
Indvendigt	-	X	X	X		
Plastikbakker	Х	Х	Х	Х		
og -stativer						

#### HVER 4. (FJERDE) TIME – RENGØR BAKKER/STATIVER

- 1. Fjern alle plastik- og trådbakker. Bær bakkerne/ stativerne til vasken for at gøre dem rent.
- 2. Gør bakkerne rene ved at vaske dem i en varm McD All-Purpose Super Concentrate (APSC)opløsningsmiddel, tilberedt gennem vaskens måleenheder eller bland 0,3 fl. McD APSC for hver 38 l (1 gallon) opløsningsmiddel. Skyl bakker/stativer grundigt i varmt vand.
- Bakkerne/stativerne steriliseres ved at dyppe dem i McD Sink Sanitizer (HCS)-opløsning, (en pakke pr. 38 l (1 gallon) vand) eller McD Sanitizer (HCS)-opløsning (fire pakker pr. 38 l (1 gallon) vand), i mindst 1 minut. Fjern dem fra steriliseringsopløsningen, og lad dem lufttørre.

#### DAGLIGT – RENGØR SKAB

- 1. Ved arbejdsdagens afslutning skal du sikre dig, at alle holdetider er gennemført eller annulleret (se side 3-3 for at annullere holdetider).
- 2. Tryk på knappen Rengøringstilstand.



 Enheden viser Enter Cleaning Mode? (Gå til Rengøringstilstand?). Tryk på fluebenet for at fortsætte.



4. Enheden viser COOLING DOWN (AFKØLER), mens skabet afkøler.



# Bemærk: <u>Brug IKKE</u> *McD Sink Sanitizer (HCS)* til at rengøre varmeskabet udvendigt.

5. Lad enheden køle af, indtil displayet viser Safe to Clean (Sikkert at rengøre).



 Brug varmeskabets børste til at fjerne evt. resterende skidt på hyldeåbningens overflade ved at skubbe partiklerne ud af skabets modsatte ende.

Bemærk: Brug kun skabets rengøringsbørste til at rengøre skabets hyldeåbninger med. Stålbørster, skurepuder eller metalskrabere vil beskadige overfladen på varmeskabets hyldeåbning permanent.

#### Bemærk: Brug ikke andre rengøringsmidler end *McD All-Purpose Super Concentrate (APSC).* Brug af andre midler kan medføre skade på kontrolkomponenterne.

- 7. Brug en våd, ren/steriliseret klud og skabets rengøringsbørste til at rengøre hver hyldeåbning med. Rengør hver hyldeåbning ovenpå og nedenunder.
- 8. Tør alle udvendige overflader på skabet rene med en rent, sterilt klud, som er blevet vædet med *McD All-Purpose Super Concentrate* (ASPC).
- 9. Tryk på låseknappen for at rengøre skærmen.
- Enhedens viser låsetælleren. Når skærmen er låst, kan den rengøres.



11. Tryk på returknappen.

- 12. Enheden viser Exit Clean? (Afslut rengøring?).
- 13. Tryk på fluebensknappen for at afslutte.



14. Sluk for enheden.

#### Advarsel Advarsel

Brug aldrig en højtryksvandstråle til rengøring eller afskylning eller til at gøre enhedens indvendige eller udvendige overflader våde. Brug ikke eldrevet rengøringsudstyr, ståluld, skrabere eller stålbørster på rustfrit stål eller malede overflader.

#### **A** Forsigtig

Brug aldrig en syrebaseret rengøringsopløsning på udvendige paneler! Mange fødevareprodukter har et syreindhold,hvilketkanforringeoverfladebehandlingen. Sørg for at rengøre de rustfri ståloverflader efter ALLE fødevareprodukter.

# $\triangle \mathbf{Forsigtig}$

Brug ikke ætsende rengøringsmidler på nogen del af varmeskabet eller varmeskabets hulrum. Brug milde, ikke-slibende sæber eller rengøringsmidler, der påføres varmeskabet med en svamp eller en blød klud. Brug aldrig skarpe redskaber eller hårde slibemidler på nogen del af varmeskabet.



# Afsnit 5 Fejlfinding

# Fejlfindingsskema

Problem	Årsag	Korrektion
Skabet virker ikke	Sikring sprunget eller strømafbryder udløst.	Udskift sikring eller slå strømafbryder til igen.
	Elledning ikke tilsluttet.	Sæt elledningens stik i stikkontakten.
	Strømkontakt slukket.	Tænd for strømkontakten.
Displayet har krydsskravering i	Stik til varmepude sidder løst.	Udskift varmepuden.
varmezone/deaktiveringstimer	Varmepuden er defekt.	Udskift varmepuden.
	Varmepudens I/O-kort er defekt.	Udskift I/O-kort.
	Termoelementets ledningsforbindelser er defekte.	Udskift varmepuden.
	Kortsluttet termoelementledning til kabinettet.	Udskift varmepuden.
	Åbn termoelementledning.	Udskift varmepuden.

# Bilag A Import/eksport af menuer og konfigurationer

Menuerne og konfigurationerne kan eksporteres og importeres til et USB-stik.

#### **EKSPORT AF FILER**

1. Vælg startikonet for at få vist startskærmen.



#### Startskærm

2. Vælg ikonet Indstillinger fra startmenuen.



Skærmen foretrukne vises.

C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	Preferences Use-First Individual Day-Parts Product Name
easy TouCH	Font size: 29 Sound level: 64 Temperature unit: O°F O°C

3. Swipe én gang til højre for at komme til skærmen Utilities (hjælpeværktøjer).



4. Tryk på hængelåsikonet i nederste venstre hjørne.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
-	0	C

5. Indtast **159357** på tastaturet, og tryk på fluebensknappen.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~				Utilities		
Ļ		Demo mo	ode en lash er	abled	Enable	e screen shots
		Sound test		Screen test		Cancel All Holding
		Platform Info		Wifi Monitor		Files Import/Export
еаѕу	C		X			

Bemærk, at ikonet skiftede til en ulåst hængelås.

6. Tryk på knappen Files Import/Export (Importer/ Eksporter filer).

Files Import/Export

	Files Import/Export					
	Export Menu Files		Import Menu Files			
	Export Screen-shots		Export Wifi Logs			
	Export Kernel Log		Export Error Log			
Check Flash Drive	2	Close				

- 7. Åbn USB-porten bag Frymaster-logoet.
- 8. Indsæt et tomt USB-stik i USB-porten.



9. Tryk på knappen Check Flash Drive (Kontroller Flashdrev).



10. Tryk på knappen Export Menu Files (Eksporter menufiler).

Export Menu Files

Skærmen viser **Menu files exported!** (Menufiler eksporteret!).

11. Tryk på knappen Close (Luk).

Close

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

Files Import/Export

12. Tryk på knappen Close (Luk) igen.



- 13. Tryk på knappen lås op i nederste venstre hjørne for at låse skærmen.
- 14. Tryk på knappen Tilbage.



15. Tryk på ikonet Press & Go til for at vende tilbage til skærmen Press and Go til.



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

IMPORT AF FILER

- 1. Følg trin 1-7 i det foregående afsnit.
- 2. Isæt et USB-stik med filer eksporteret fra et UHCTHD-kabinet i USB-porten.



3. Tryk på knappen Check Flash Drive (Kontroller Flashdrev).



4. Tryk på knappen Import Menu Files (Importer menufiler).

Import Menu Files

Skærmen viser **Menu files imported!** (Menufiler importeret!).

5. Tryk på knappen Close (Luk).





7. Tryk på knappen lås op i nederste venstre hjørne for at låse skærmen.



8. Tryk på knappen Tilbage.



9. Tryk på ikonet Press & Go til for at vende tilbage til skærmen Press and Go til.

Press &Go

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

6. Tryk på knappen Close (Luk) igen.



FRYMASTER 8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

FRYMASTER

Din vækst er vores mål

800-551-8633 318-865-1711 WWW.FRYMASTER.COM E-MAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



WWW.WELBILT.COM

Welbilt tilbyder verdens bedste kokke, kvalitetsbevidste restaurantkæder og voksende selvstændige operatører branchens førende udstyr og løsninger. Vores banebrydende design og trimmede produktionsmetoder er drevet af grundigt kendskab, faglig indsigt og kulinarisk ekspertise. Alle vores produkter understøttes af KitchenCare[®] – vores eftermarkeds-, reparations- og reservedelsservice.

CLEVELAND
 CONVOTHERM[®]

DELFIELD[®]
 FITKITCHEN[™]

FRYMASTER[®]
 GARLAND

KOLPAK[®]
 LINCOLN

MANITOWOC[®]
 MERCO[®]

MERRYCHEF[®]
 MULTIPLEX[®]

©2020 Welbilt Inc. medmindre andet er udtrykkeligt angivet. Alle rettigheder forbeholdes. Løbende produktforbedringer kan nødvendiggøre ændring af specifikationerne uden varsel. Part Number: FRY_IOM_8197884 05/2020 Danish / Dansk