

UHCTHD - Armadio per conservazione touch

Istruzioni originali Manuale di installazione, uso e manutenzione

Questo manuale viene aggiornato con il rilascio di nuove informazioni e modelli. Visitate il nostro sito web per scaricare il manuale più aggiornato.



ATTENZIONE
LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'ARMADIO.

Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.



Numero di catalogo: FRY_IOM_8197896 05/2020

Italian / Italiano



Avvisi sulla sicurezza

A Avvertenza

Leggere interamente il presente manuale prima di utilizzare, installare o effettuare una manutenzione sull'apparecchiatura. Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale può causare danno alle cose, lesioni o morte.

A Attenzione

Prestare attenzione durante il sollevamento dell'UHCTHD. L'unità pesa 88,7 kg (195,6 libbre). Per spostare l'armadio utilizzando metodi standard di sollevamento sicuri, saranno necessarie tre o quattro persone.

A Attenzione

NON utilizzare l'UHCTHD a meno che esso non sia stato correttamente installato e controllato.

▲ Avvertenza

Prestare attenzione durante l'installazione, il funzionamento e la pulizia dell'UHCTHD per evitare il contatto con le superfici calde.

AAttenzione

L'UHCTHD non è idoneo per uso esterno. Durante il funzionamento, l'unità deve essere collocata su una superficie orizzontale.

AVVISO

SE, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZA UN COMPONENTE PER QUESTA APPARECCHIATURA FRYMASTER FOOD SERVICE DIVERSO DA UN COMPONENTE NON MODIFICATO, NUOVO O RICICLATO ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA FRYMASTER O DA QUALSIASI SUO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO E/O NEL CASO IN CUI LA CONFIGURAZIONE ORIGINALE DEL COMPONENTE VENGA MODIFICATA, QUESTA GARANZIA SARÀ NULLA. INOLTRE, FRYMASTER E LE SOCIETÀ AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O SPESE SOSTENUTE DAL CLIENTE DERIVANTI DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, INTERAMENTE O PARZIALMENTE, DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O FORNITO DA UN CENTRO DI ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

Attenzione

NON collocare l'UHCTHD vicino a scarichi di vapore o di calore di un'altra apparecchiatura.

AAttenzione

NON utilizzare l'UHCTHD a meno che tutti i pannelli di servizio e di accesso non siano collocati in posizione e adeguatamente fissati.

A PERICOLO

Non installare né utilizzare un'apparecchiatura che sia stata utilizzata in modo improprio, illecito o negligente, che sia stata danneggiata o alterata/modificata rispetto alle specifiche originali di costruzione.

A PERICOLO

Tenere il cavo di alimentazione LONTANO da superfici CALDE. NON immergere in acqua il cavo di alimentazione né la spina. NON lasciare il cavo di alimentazione sospeso su bordi di tavoli o banchi da lavoro.

A Avvertenza

Gli addetti di assistenza autorizzati sono obbligati a rispettare le procedure standard di sicurezza del settore, fra cui, in modo non esaustivo, le normative locali/nazionali per le procedure di sconnessione/lockout/tagout per tutte le utilità, fra cui elettricità, gas, acqua e vapore.

A Avvertenza

NON conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili vicino a questa o a qualunque altra apparecchiatura. Per la pulizia, non utilizzare mai panni imbevuti di olio infiammabile o soluzioni detergenti combustibili.

AAvvertenza

L'uso, l'installazione e l'assistenza di questo prodotto può esporre al contatto con agenti chimici, come [bisfenolo A (BPA), fibre di lana di vetro o ceramiche e silice cristallina], che sono note allo Stato della California essere causa di cancro, difetti di nascita e altri rischi riproduttivi. Per maggiori informazioni, visitare www.P65Warnings.ca.gov.

AAvvertenza

Non utilizzare apparecchiature o accessori elettrici diversi da quelli forniti dal produttore.

A Avvertenza

Prestare attenzione nella manipolazione dei bordi di superfici metalliche di tutte le apparecchiature.

A Avvertenza

Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da ragazzi di età inferiore ai 16 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure che non abbiano le necessarie competenze e conoscenze, a meno che tali persone siano sorvegliate durante l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile per la loro sicurezza. Non permettere ai bambini di giocare con questa apparecchiatura.

AAvvertenza

NON utilizzare questo prodotto in vicinanza di acqua, per esempio un lavabo di cucina, in un seminterrato umido, nei pressi di una piscina o in simili posizioni.

A Avvertenza

NON tentare di riparare o sostituire qualsiasi componente dell'UHCTHD se non sono stati scollegati tutti i cavi di alimentazione.

AVVISO

Questa apparecchiatura è destinata unicamente ad un uso professionale e deve essere utilizzata esclusivamente da personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato potrebbero annullare la garanzia del produttore.

AVVISO

Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, per esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali quali pasticcerie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e all'ingrosso di cibo.

A Avvertenza

NON utilizzare getti d'acqua o pulitrici a vapore per pulire questa apparecchiatura, né installarla in una posizione in cui possa essere raggiunta da getti d'acqua

AVVISO

Questo apparecchio mantiene solo gli alimenti caldi e non cuociono / cuociono alimenti.

AVVISO

La temperatura operativa massima di questo apparecchio è di 121°C (250°F).

Installazione, cura e manutenzione adeguate sono essenziali per ottenere le massime prestazioni e un funzionamento senza problemi di questa apparecchiatura. Visitare il nostro sito web www.frymaster.com per avere aggiornamenti dei manuali, traduzioni o informazioni per contattare gli addetti all'assistenza nella propria area.

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

Sommario

Sezione 1 Informazioni generali		
	Numeri di modello	1-1
	Informazioni sui numeri di serie	
	Personale di assistenza	
	Certificazioni normative	
	Informazioni sulla garanzia	
Sezione 2 Installazione		
	Posizionamento	2-1
	Peso dell'apparecchiatura	2-2
	Requisiti di spaziatura	2-2
	Dimensioni	2-2
	Assistenza elettrica	2-2
	Tensione	2-2
	Tabella dei valori nominali di tensioni, cicli, fasi, potenza, corrente e cavo di	
	alimentazione	
	Installare il supporto per il cavo di alimentazione	
	Installazione del telaio della griglia	2-3
Sezione 3 Funzionamento		
	Interruttore di alimentazione	
	Interfaccia utente	
	Password	
	Icone della schermata Press & Go	
	Videate Press & Go	
	Specifiche dei vassoi	
	Modifica del periodo del giorno	
	Cambio della lingua Videata modalità ECO	
	Spegnimento degli scomparti	
	Videata temperatura	
	Videata temperatura	
	Videate de menu	
	Videata delle Preferenze	
	Videata data e ora	
	Videata Lingua	
	Videate di diagnostica di zona	
	Test audio e schermo	
	Videata Log degli errori	
	Videata delle impostazioni della password	
	Videata Informazioni di sistema	
	Videata Utilità	
Sezione 4 Manutenzione preven	tiva Procedure di pulizia e manutenzione preventiva	4-1
	•	

Sommario (segue)

	Generalità4-1
	Ogni quattro (4) ore - Pulire i vassoi/cestelli4-1
	Giornalmente – Pulizia dell'armadio4-1
Sezione 5	
Identificazione e risolu	ızione dei problemi
	Schema per la identificazione e risoluzione dei problemi5-1
Appendice A	
	Importazione/espostazione di menu e configurazioniA-1

Sezione 1 Informazioni generali

Numeri di modello

Modelli	Descrizione
UHCTHD6	6 vani
UHCTHD3	3 vani

Informazioni sui numeri di serie

I numeri di serie e di modello degli armadi per conservazione UHCTHD si trovano sulla targhetta di identificazione.

Quando si richiedono parti di ricambio o assistenza occorre avere sempre a portata di mano il numero di serie della propria unità.

Personale di assistenza

Tutte le operazioni di assistenza sulle apparecchiature Frymaster devono essere effettuate da personale qualificato, certificato, dotato di licenza e/o autorizzato.

Il personale di assistenza qualificato è costituito da persone che hanno familiarità con le apparecchiature Frymaster e sono state autorizzate da Frymaster a effettuare interventi di assistenza su tali apparecchiature. Tutto il personale di assistenza autorizzato deve disporre di una serie completa di manuali dei componenti e di assistenza e possedere una minima scorta di parti di ricambio delle apparecchiature Frymaster. Un elenco dei Centri assistenza autorizzati Frymaster (FAS) si trova nel sito web di Frymaster, all'indirizzo http://www.frymaster.com. Il mancato utilizzo di personale di assistenza qualificato invaliderà la garanzia Frymaster per l'apparecchiatura.

Certificazioni normative

I modelli sono certificati da:



UL, LLC (igienizzazione)

CUSA e Canada)

CE (Europa)

Informazioni sulla garanzia

Visitare fm-hal.frymaster.com/gsys.lib/cgi.lib/swr290.pgm per registrare il prodotto ai fini della garanzia

1.1 Dichiarazione di garanzia

Α. Frymaster L.L.C. esprime le seguenti garanzie limitate unicamente all'acquirente diretto per questa apparecchiatura e le parti di ricambio.

1.1.1 Disposizioni di garanzia - Armadio per conservazione universale

A. Frymaster L.L.C. garantisce tutti i componenti contro difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di tre anni.

- В. Tutte le parti, ad eccezione dei fusibili, sono garantite per tre anni dalla data di installazione dell'armadio
- C Nel caso una qualunque parte, ad eccezione dei fusibili, presenti dei difetti nel corso dei primi tre anni successivi alla data di installazione, Frymaster pagherà i costi lavorativi corrispondenti all'orario normale per la sostituzione della parte.

1.1.2 Resi delle parti

Tutte le parti difettose in garanzia devono essere Α. restituite per l'accredito a un centro di assistenza autorizzato Frymaster entro 60 giorni. Trascorsi 60 giorni, nessun accredito sarà autorizzato.

1.2.3 Esclusioni dalla garanzia

La presente garanzia non copre apparecchiature che siano state danneggiate a causa di uso improprio o illecito, modifiche o incidenti quali:

- Riparazioni improprie o non autorizzate.
- Mancato rispetto delle corrette istruzioni di installazione e/o delle procedure di manutenzione programmata come riportato nelle schede di manutenzione.
- Manutenzione impropria.
- Danno durante il trasporto.
- Uso anomalo.
- Rimozione, modifica o cancellazione della targhetta di identificazione.

La presente garanzia non copre inoltre:

Danni conseguenti (cioè costi per riparazione o sostituzione di altri beni danneggiati), perdita di tempo, profitti, uso o qualsiasi altro danno fortuito di qualsiasi tipo.

Sono escluse le garanzie implicite e di commerciabilità o idoneità per qualsiasi scopo particolare.

INFORMAZIONI SU RICHIESTA DI PARTI E ASSISTENZA

È possibile ordinare le parti direttamente presso il distributore locale o Centro di assistenza Frymaster autorizzato (FAS).

Informazioni generali Sezione 1

È possibile trovare il più vicino FAS Frymaster su www.frymaster.com. In alternativa, contattare il Servizio assistenza Frymaster al numero 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711. Inviare una e-mail a fryservice@welbilt.com.

Gli ordini per vassoi in plastica o in filo di metallo, kit impilabili, carrelli e rotelle devono essere presentati al proprio fornitore locale di attrezzature per cucina. Frymaster non fornisce questi accessori.

Per accelerare l'evasione di un ordine, sono necessari i seguenti dati:

Numero di modello
Numero di serie
Tensione
Numero di catalogo dell'articolo
Quantità desiderata
Per l'assistenza rivolgersi al distributore locale o al Centro di assistenza Frymaster autorizzato. Per informazioni sull'assistenza, contattare l'ufficio assistenza Frymaster. Per fornire assistenza efficiente e tempestiva sono necessarie le seguenti informazioni:
Numero di modello
Numero di serie
Natura del problema

Questo oltre a qualsiasi altra informazione che potrebbe essere utile per la risoluzione del problema.

CUSTODIRE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE IN UN LUOGO SICURO PER UTILIZZO FUTURO.

Sezione 2 Installazione

A PERICOLO

L'installazione deve rispettare ogni normativa locale vigente antincendio e sanitaria.

A PERICOLO

Utilizzare l'appropriato equipaggiamento di sicurezza durante l'installazione e l'assistenza.

A Avvertenza

Solo personale di assistenza competente e autorizzato o il responsabile dell'esercizio devono potere accedere alle schermate relative all'assistenza. Eventuali modifiche non corrette a queste impostazioni possono comportare il malfunzionamento dell'unità.

A Attenzione

Prestare attenzione durante il sollevamento dell'UHCTHD. L'unità pesa 88,7 kg (195,6 libbre). Per spostare l'armadio utilizzando metodi standard di sollevamento sicuri, saranno necessarie tre o quattro persone.

MONTAGGIO

Le parentesi sono fornite dal KES.



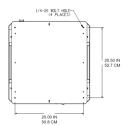
Chiave inglese 7/16 o chiave a bussola e cricchetto.

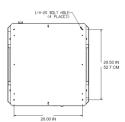
Utilizzare bulloni esistenti.

La staffa scivola sotto ciascun lato dell'armadio e si fissa alla parte inferiore con i bulloni . 1 / 4x20 da 1 "utilizzati con l'armadio esistente.

Le staffe sono mostrate sotto attaccate al mobile

e appoggiate al tavolo di preparazione.







Posizionamento

▲ Avvertenza

Questa apparecchiatura deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile, a meno che non siano previsti altri mezzi di sconnessione dall'alimentazione (ad esempio, un interruttore di circuito).

A Avvertenza

È necessario prevedere mezzi adeguati per limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico.

A Avvertenza

Per evitare instabilità, l'area di installazione deve essere in grado di sostenere il peso combinato dell'apparecchiatura e dei prodotti. Inoltre, l'apparecchiatura deve essere livellata da lato a lato e dal fronte al retro.

▲ Avvertenza

Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata solo all'interno. Non installare né utilizzare questa apparecchiatura in aree esterne.

La posizione prescelta per l'apparecchiatura deve soddisfare i seguenti criteri. Qualora qualunque di questi criteri non fosse soddisfatto, scegliere un'altra posizione.

- Gli armadi di conservazione sono destinati ad essere utilizzati esclusivamente all'interno.
- La posizione DEVE essere livellata, stabile e in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura.
- La posizione DEVE essere libera da materiali combustibili.
- L'apparecchiatura DEVE essere livellata da fianco a fianco e da fronte a retro.
- Collocare l'apparecchiatura in modo che non si rovesci e che non scivoli.
- La temperatura ambiente raccomandata è di 5-30 °C (41-86 °F).
- Fissare al tavolo mediante staffe di montaggio.

Installazione Sezione 2

Peso dell'apparecchiatura

Modello	Peso
UHCTHD6	88,7 kg (195,6 libbre)
UHCTHD3	54 kg (120 libbre)

Requisiti di spaziatura

A PERICOLO

I requisiti minimi di spaziatura sono gli stessi per posizioni combustibili o non combustibili. Il pavimento sotto l'apparecchiatura deve essere di materiale non combustibile.

A PERICOLO

Rischio di incendio/scossa elettrica. Tutte le spaziature minime devono essere rispettate. Non ostruire le aperture di aerazione.

Lati/Retro 25 mm (1,0 pollici)

Dimensioni

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza
UHCTHD6	56,3 cm	65,4 cm	66,0 cm
	(22,2 pollici)	(25,8 pollici)	(26,0 pollici)
UHCTHD3	56,3 cm	65,4 cm	42,2 cm
	(22,2 pollici)	(25,8 pollici)	(16,6 pollici)

Assistenza elettrica

A PERICOLO

Prima della messa in funzione, controllare tutte le connessioni elettriche, compresi i terminali installati in fabbrica. Le connessioni possono allentarsi durante il trasporto e l'installazione.

A PERICOLO

Per le connessioni di alimentazione occorre utilizzare cavi in rame resistenti ad almeno 75 $^{\circ}$ C (167 $^{\circ}$ F).

▲ Avvertenza

Tutte le unita' devono essere collegate a un sistema di alimentazione con messa a terra.

▲ Avvertenza

Questa apparecchiatura deve essere collegata a terra e tutto il cablaggio deve rispettare tutte le normative vigenti, locali e nazionali. Fare riferimento alla targhetta identificativa per la corretta tensione. È responsabilità dell'utilizzatore finale fornire i mezzi di sconnessione tali da soddisfare le specifiche dell'autorità avente giurisdizione.

▲ Avvertenza

Tutte le apparecchiature alimentate con corrente elettrica devono disporre della messa a terra in conformità con le normative locali o, in assenza di queste, con la norma nazionale ANSI/NFPA N. 70-1990.

A Avvertenza

Questa apparecchiatura è dotata di una spina di messa a terra tripolare per la protezione da scossa elettrica e deve essere inserita correttamente in una presa tripolare dotata di adeguata messa a terra. NON recidere né rimuovere il polo di messa a terra dalla spina.

TENSIONE

Tutto l'impianto elettrico, compresi il convogliamento dei cavi e la messa a terra, deve rispettare le normative locali, statali e nazionali in tema di impianti elettrici. Devono essere osservate le seguenti precauzioni:

- Questa apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Per ogni unità occorre prevedere un fusibile/ interruttore di circuito separato.
- Un elettricista qualificato deve determinare l'appropriata dimensione dei cavi in base alla posizione, ai materiali utilizzati e alla lunghezza del cavo (la massima intensità di corrente nominale può essere utilizzata per contribuire a determinare la dimensione dei cavi).
- La massima variazione di tensione consentita è di ±10% della tensione nominale all'avvio dell'apparecchiatura (con il massimo carico elettrico).
- Controllare tutte le viti verdi di terra, i cavi e le loro connessioni per verificare che siano correttamente serrati prima dell'avvio.

TABELLA DEI VALORI NOMINALI DI TENSIONI, CICLI, FASI, POTENZA, CORRENTE E CAVO DI ALIMENTAZIONE

Le unità con spina sono fornite con cavi di alimentazione della lunghezza approssimata da 1,8 metri (6 piedi) a 3 metri (10 piedi).

Modello	Tensione, frequenza, fasi	Watt	Ampere	Spina
UHCTHD6	200-240 V, 50/60 Hz, 1 fase	2400-2900	12,0	320P6W/316P6/31-38015
UHCTHD3	200-240 V, 50/60 Hz, 1 fase	1670-2400	8,3-10,0	320P6W/316P6/31-38015

Sezione 2 Installazione

A Attenzione

NON collocare l'UHCTHD vicino a scarichi di vapore o di calore di un'altra apparecchiatura.

Installare il supporto per il cavo di alimentazione

Installare il supporto per il cavo di alimentazione sulle unità in cui il cavo fuoriesce dal retro. Fare riferimento alle istruzioni allegate al kit 8262717, fornito insieme all'armadio. Il cavo è fissato da una fascetta.



Collegamento all'alimentazione

Collegare l'UHCTHD alla fonte di alimentazione.

Vassoi di prodotto

L'UHCTHD dispone di sei scomparti, ciascuno in grado di contenere fino a tre vassoi di prodotto, oppure di tre scomparti, ciascuno in grado di contenere tre vassoi.

Per i vassoi sono disponibili 5 dimensioni:

- A. Vassoio in plastica di dimensione 1/3
- B. Vassoio in rete metallica di dimensione 1/3
- C. Vassoio in plastica di dimensione intera
- D. Vassoio in plastica di dimensione 2/3
- E. Vassoio in plastica di dimensione 1/2

Utilizzare insieme al manuale operativo e didattico del proprio paese.

Importanti suggerimenti operativi

Quando si inserisce un vassoio nell'armadio, assicurarsi che la guida dello scomparto sull'impugnatura del vassoio sia allineata con il bordo dello scomparto.

Non utilizzare vassoi incrinati o danneggiati.

Per prelevare delle porzioni da un vassoio, estrarre il vassoio quanto basta, poi reinserirlo rapidamente nella guida dello scomparto.

Richiedere alle operazioni locali i layout dell'UHCTHD.

Disporre i vassoi vuoti in tutte le posizioni negli scomparti

Installazione del telaio della griglia

Il telaio è progettato per reggere un vassoio per griglia da 1/3. Si fissa alla griglia per consentire un rapido e sicuro trasferimento dalla griglia all'UHCTHD.

- Posizionare la parte frontale del telaio sotto il bordo della griglia.
- Abbassare la parte posteriore del telaio finché le scanalature non appoggino sulla barra della griglia. Sistemare saldamente il telaio sulla parte anteriore della griglia. Se il telaio non si innesta correttamente, allentare i quattro dadi



sotto di esso e farlo scorrere in avanti o indietro secondo necessità per fissarlo alla barra. Dopo aver regolato correttamente il telaio, serrare i dadi.

Sezione 3 Funzionamento

A PERICOLO

Il supervisore in loco ha la responsabilità di garantire che gli operatori siano messi a conoscenza dei pericoli inerenti all'utilizzo di questa apparecchiatura.

A PERICOLO

Non utilizzare alcuna apparecchiatura il cui cavo di alimentazione o la cui spina siano danneggiati. Tutte le riparazioni devono essere effettuate da un'azienda di assistenza qualificata.

A PERICOLO

Non salire mai sull'unità! Le unità non sono progettate per sostenere il peso di un adulto e potrebbero crollare o capovolgersi a seguito di un tale uso improprio.

A Avvertenza

Non toccare le parti in movimento.

A Avvertenza

Prima di utilizzare questa apparecchiatura, tutte le coperture e i pannelli di accesso devono essere installati e adeguatamente fissati.

▲ Avvertenza

Non inserire contenitori o borse di plastica sigillati nell'armadio per conservazione. Gli alimenti o i liquidi potrebbero espandersi rapidamente e causare la rottura del contenitore o della borsa. Forare o aprire contenitori e borse prima di riscaldare.

A Avvertenza

Cestelli, utensili, guide dei cestelli e le superfici dell'armadio possono diventare molto caldi durante o dopo l'utilizzo. Quando necessario, utilizzare utensili o indumenti protettivi, come pinze per teglie o guanti da forno asciutti per evitare scottature.

A Avvertenza

NON utilizzare la cavità come magazzino. NON lasciare prodotti in carta, utensili da cucina o alimenti nella cavità quando non viene utilizzata.

! Attenzione

NON coprire i cestelli o qualunque altra parte dell'armadio per conservazione con fogli metallici.

L'armadio per conservazione Frymaster UHCTHD è stato progettato per offrire agli operatori della ristorazione la possibilità di cucinare in anticipo i componenti di un menù per poi conservare delicatamente i prodotti nell'armadio fino al momento di servirli. Una volta ricevuta un'ordinazione, il personale la può assemblare utilizzando componenti del menù caldi e fragranti prelevati dall'armadio di conservazione. Questo permette agli operatori di servire immediatamente, contribuendo a migliorare la rapidità del servizio mantenendo insieme elevati standard di qualità del prodotto.

L'UHCTHD può essere messo in funzione non appena tolto dall'imballaggio, con il touch screen impostato per le configurazioni di menu di routine.

Interruttore di alimentazione

L'interruttore di alimentazione è collocato sulla parte frontale dell'armadio. Azionare l'interruttore di alimentazione per accendere e spegnere l'unità.



Pulsante di alimentazione sulla parte frontale

Funzionamento dell'armadio

- 1. Ruotare l'interruttore di alimentazione su ON.
- Il display si illuminerà e mostrerà schermate gialle di preriscaldamento coni nomi dei prodotti, che diventeranno grigie quando l'armadio raggiungerà la temperatura prestabilita.
- Caricare il prodotto nello scomparto appropriato e premere il corrispondente pulsante del timer.

Funzionamento Sezione 3

Interfaccia utente

PASSWORD

 Un utente può accedere a tutte le videate necessarie per il lavoro di tutti i giorni senza necessità di una password.

La password del manager preconfigurata in fabbrica è 1955.

ICONE DELLA SCHERMATA PRESS & GO

Sulla videata Press & Go sono presenti cinque icone:

- Home
- · Gestione scomparti
- Pulizia
- Lingua
- Temperatura

Cinque icone della schermata Press & Go English (US)

eassyuch

Selezionare l'icona Home per visualizzare la videata iniziale.





Videata iniziale

Dal menu principale, selezionare l'icona Press & Go per tornare alla videata Press & Go.



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

Videata Press & Go

VIDEATE PRESS & GO

Quando l'unità viene accesa, viene avviato il pre-riscaldamento. Viene visualizzata la videata Press & Go.



Videata Press & Go durante il pre-riscaldamento

L'unità emetterà un segnale acustico per segnalare che tutte le zone di conservazione sono alla temperatura prestabilita e pronte per l'uso.

	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	

Videata Press & Go

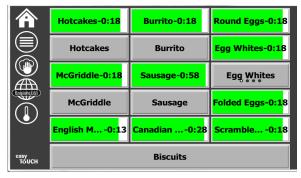
Quando i vassoi sono stati caricati, premere il pulsante del prodotto associato a quella posizione. Premendo di nuovo il pulsante entro due (2) secondi, mentre è ancora evidenziato in nero, si ridurrà il tempo di cinque (5) minuti. Questo ogni volta che viene premuto il pulsante. Questo è utile quando si trasferiscano i prodotti a un'altra posizione.

0:20

0:15

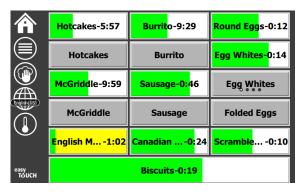
Sezione 3 Funzionamento

I numeri sul display sono associati alle posizioni nell'armadio. Saranno evidenziati in verde e verrà avviato il timer per quel prodotto.



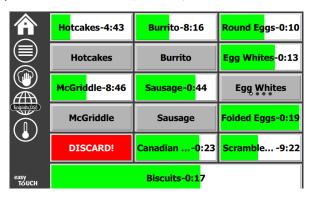
Videata Press & Go con timer attivi

La parte verde del timer per ogni vassoio rappresenta il tempo rimanente. Ogni elemento del menu ha un tempo di avvertimento programmato. Al raggiungimento del momento dell'avvertimento, il tempo trascorso verrà evidenziato in giallo e verrà emesso un segnale acustico.



Il timer raggiunge il momento dell'avvertimento

Ogni elemento del menu ha un tempo di conservazione programmato. Allo scadere del timer, il display del corrispondente vassoio diventerà rosso, verrà emesso un segnale acustico e comparirà la scritta DISCARD! (RIMUOVI!).



Scadenza del timer di conservazione del prodotto

Il segnale acustico verrà emesso per 10 secondi. Il timer visualizza il tempo per cui il prodotto rimane presente oltre il tempo di conservazione. Vassoio e prodotto devono essere rimossi. Reimpostare il timer scaduto selezionandolo.

Selezionare un timer qualora sia necessario annullarlo o reimpostarlo prima del momento di scadenza. Comparirà la domanda Reset? (Reimpostare?). Selezionare il segno di spunta verde per reimpostare. Selezionato la X rossa per riprendere.



Pop-up per la reimpostazione

SPECIFICHE DEI VASSOI

Utilizzare il primo per prodotti identici

Quando siano attivi due prodotti identici, quello con il minor tempo rimanente verrà evidenziato in verde, gli altri in grigio. Non ci sono modifiche nel conto alla rovescia o nel comportamento del timer. Quando il primo prodotto venga annullato o reimpostato, quello successivo nell'ordine diventerà verde.



Usare per primo il vassoio evidenziato

Requisiti di falso fondo

 Quando sotto il nome del prodotto non è presente alcuna linea, questo significa che nel vassoio non vengono utilizzati finti fondi né cestelli in rete metallica.



 Una linea tratteggiata sotto il nome del prodotto significa che nel vassoio viene utilizzato un falso fondo o un cestello in rete metallica.



Un gruppo nel menu

Un prodotto nel menu fa parte di un gruppo quando sotto di esso vi sono dei punti. Scorrendo un prodotto con punti si sceglie un altro elemento dello stesso gruppo.

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

Funzionamento Sezione 3

MODIFICA DEL PERIODO DEL GIORNO

Toccare l'icona della gestione degli scomparti e scorrere a sinistra o a destra lungo i punti, sotto la selezione del periodo del giorno, per scegliere il menu di un periodo del giorno in base allo scomparto. Sono disponibili cinque periodi del giorno: Breakfast (Colazione), Change Over (Pausa), Lunch (Pranzo) e altri due. Premendo l'icona del periodo del giorno, tutti gli scomparti diventeranno parte dello stesso periodo. Al termine, premere il pulsante indietro.

lcona di gestione degli scomparti







Selezione del periodo del giorno

I timer attivi sono trasportati nel nuovo menu. Una volta che il sistema sarà stato reimpostato, verrà visualizzato il nuovo prodotto. Waiting (In attesa) viene visualizzato quando il menu cambia e la temperatura della zona sta cambiando ma esiste ancora un timer attivo nella zona alla vecchia temperatura. Il ripiano rimane in attesa di riscaldarsi alla nuova temperatura fino a che tutti i timer attivi alla vecchia temperatura verranno azzerati.

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

Nuovo menu con i timer attivi dall'ultimo menu evidenziati

CAMBIO DELLA LINGUA

Toccare la lingua per cambiarla. La lingua è visualizzata sull'icona della lingua.

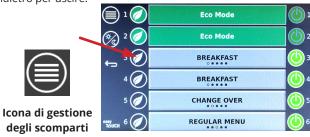
Icona della lingua



VIDEATA ECO MODE (MODALITÀ ECO)

I singoli scomparti possono essere messi in modalità ECO, che ne riducono temporaneamente il riscaldamento quando non sono utilizzati

Toccare il pulsante di gestione degli scomparti e toccare il pulsante ECO per mettere lo scomparto in modalità ECO. Premere di nuovo il pulsante ECO per uscire dalla modalità ECO. Premere il pulsante indietro per uscire.



Modalità ECO

SPEGNIMENTO DEGLI SCOMPARTI

È possibile spegnere i singoli scomparti.

Toccare il pulsante di gestione degli scomparti e toccare il pulsante a destra dello scomparto per spegnere quello scomparto. Premere di nuovo il pulsante per riaccendere lo scomparto. Premere il pulsante indietro per uscire.





Modalità scomparto SPENTO

VIDEATA TEMPERATURA

Toccare il pulsante temperatura per visualizzare le temperature massima e minima degli scomparti.



lcona della temperatura



Sezione 3 Funzionamento

VIDEATE DEI MENU

Dalla videata iniziale, selezionare l'icona del menu per visualizzare la videata dei menu.



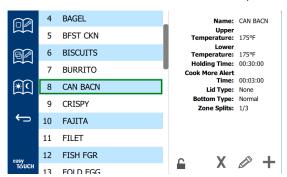
Icona del menu

Sulla videata dei menu compaiono delle icone di navigazione.

- La prima icona riporta alla videata dell'elenco dei prodotti.
- La seconda icona visualizza la videata dell'elenco dei gruppi.
- La terza icona visualizza la videata di modifica dei periodi del giorno.
- Selezionare la freccia a sinistra per tornare alla videata principale.

Icone Menu, Gruppo, Periodi del giorno e Home

La videata dei menu elenca i prodotti posti nell'unità di conservazione. Possono essere conservati fino a 100 prodotti.



Videata dei menu

Per apportare modifiche alle tre pagine di menu occorre inserire la password **1955**. Selezionare l'icona del lucchetto in basso a sinistra della videata. Inserire la password **1955** mediante il tastierino visualizzato. Se la password viene accettata, il lucchetto apparirà aperto. Selezionare la freccia a sinistra per tornare alla videata principale.

Se le pagine sono sbloccate, appariranno le icone di cancellazione, modifica e aggiunta.



Lucchetto aperto, icone di cancellazione, modifica e aggiunta

Cancellazione di un prodotto

Selezionare il prodotto che si desidera cancellare, poi premere il pulsante X. Compare una finestra di conferma. Selezionare il segno di spunta verde per cancellare il prodotto. Selezionare la X rossa per tornare alla videata dei menu.



Finestra di conferma della cancellazione di un prodotto

Modifica o aggiunta di un prodotto

Per aggiungere un prodotto, selezionare nell'elenco una posizione non utilizzata e premere il pulsante "+".

Per modificare un prodotto, selezionare il prodotto e premere l'icona della matita.

Nel modificare o aggiungere un prodotto sono richieste le seguenti informazioni:

Name (Nome): nome del prodotto

Fai clic all'interno della casella del nome e apparirà una tastiera. Quando il nome viene aggiunto o modificato, selezionare il tasto Invio (in basso a destra).

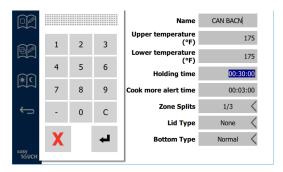
Se sono state impostate altre lingue, scorrere il tasto spazio a sinistra o a destra consentirà l'uso di tastiere in altre lingue

- Upper Temp (Temperatura superiore): temperatura da mantenere nel vassoio ±3 °C (±5 °F)
- Lower Temp (Temperatura inferiore): temperatura da mantenere nel vassoio ±3 °C (±5 °F)
- Hold time (Tempo di mantenimento): tempo massimo per cui il prodotto può essere conservato e servito. Inserire il tempo in ore, minuti e secondi 00:00:00.
- Cook More Alert time (Cucina più tempo di allerta): l'allarme suonerà quando al vassoio rimarrà questo intervallo di tempo. Il tempo trascorso sulla barra del timer cambia colore da verde a giallo.
- Lid type (Tipo coperchio): Nessuno, Chiuso o Aerato
- Bottom type (Tipo fondo): Normale o Falso (con un vassoio)
- Zone Splits (Suddvisione a zone): 1/3 = teglia di dim. 1/3, 1/2 = teglia di dim. 1/2, 2/3 = teglia di dim. 2/3 e 1- uno scomparto completo o una teglia di dimensione intera.

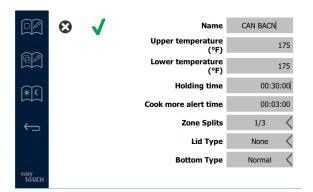
Funzionamento Sezione 3

Selezionare un campo per modificarlo.

Modificare temperature e tempi utilizzando il tastierino. Al termine, premere la freccia di ritorno per uscire all'ultima videata.



Salvare la modifica o l'aggiunta del prodotto selezionando il segno di spunta. Selezionare la X per annullare le modifiche e tornare all'elenco dei prodotti.



Videata di modifica o aggiunta prodotti

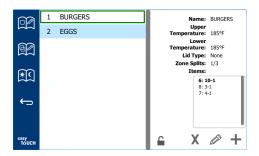
Modifica o aggiunta di gruppi

È possibile definire dei gruppi di prodotti. I prodotti devono avere lo stesso tipo di coperchio, la stessa suddivisione in zone e la stessa temperatura di conservazione. Il tempo di conservazione, il tempo di allarme e la temperatura del prodotto possono variare all'interno di un gruppo.

Dalla videata dei menu, selezionare l'icona del gruppo. La pagina dei gruppi elenca i gruppi programmati. Per il gruppo evidenziato vengono visualizzati ID del gruppo, nome del gruppo, temperatura di conservazione, divisione in zone, tipo di coperchio e i prodotti inclusi nel gruppo.



Icona di gruppo



Videata gruppi

Se la pagina del gruppo è sbloccata, sulla videata del gruppo compariranno le icone di cancellazione, modifica e aggiunta.



Lucchetto aperto, icone di cancellazione, modifica e aggiunta

Selezionare i gruppi che si desidera cancellare e poi l'icona della cancellazione, la X. Compare una finestra di conferma. Selezionare il segno di spunta verde per cancellare il gruppo. Selezionare la X rossa per tornare alla videata dei gruppi.



Finestra di conferma della cancellazione di un gruppo

Selezionare il gruppo da modificare e l'icona della modifica, una matita. Il gruppo apparirà in una finestra a comparsa. È possibile modificare il nome del gruppo e aggiungere o rimuovere prodotti.

Cliccando all'interno della casella del nome apparirà una tastiera. Una volta modificato il nome del gruppo, premere il tasto di Invio (in basso a destra).



Tastiera a comparsa

Sotto il nome compaiono le specifiche del gruppo. Solo i prodotti corrispondenti saranno evidenziati e potranno essere aggiunti.

- Selezionare un nuovo prodotto per il gruppo e la freccia verde per aggiungerlo.
- Selezionare un prodotto compreso nel gruppo e la freccia rossa per rimuoverlo.

Sezione 3 Funzionamento

 Per selezionare il prodotto predefinito per il gruppo (il prodotto da visualizzare quando viene selezionato il periodo del giorno) premere e tenere premuto il pulsante del prodotto per tre secondi.

 Mentre l'unità si trova in modalità Press & Go, è possibile scorrere i nomi da sinistra a destra nello stesso ordine in cui sono elencati nel gruppo dall'alto in basso. Cancellare i prodotti e inserirli nuovamente per creare l'ordine desiderato.

Al termine delle modifiche, tornare alla videata dei gruppi selezionando la X nell'angolo in alto a sinistra.



Per aggiungere un gruppo, selezionare l'icona di aggiunta della pagina di un gruppo, "+". Apparirà una finestra a comparsa. Cliccare all'interno della casella del nome e utilizzare la tastiera per inserire il nome del gruppo. Premere il tasto di Invio (in basso a destra) per chiudere la tastiera.

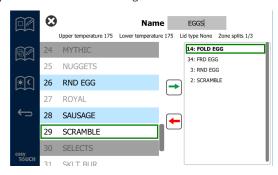
NOTA: Si consiglia di assegnare ai gruppi dei nomi che permettano di riconoscerli come gruppi, per esempio che inizino con "G" o con "Gruppo". Quando si modificano i periodo del giorno, nell'elenco a scorrimento vengono visualizzati solo i nomi. Quando non sia chiaro che si tratta di un gruppo, potrebbe essere confuso con un prodotto.



Tastiera a comparsa

Selezionare un prodotto per il gruppo e la freccia verde per aggiungerlo. Quel primo prodotto determinerà le specifiche del gruppo, elencate sotto il nome del gruppo. A fronte di ciò i prodotti con specifiche diverse, che non possono essere aggiunti al gruppo, verranno disattivati ed evidenziati in grigio. Continuare ad aggiungere prodotti al gruppo. Per rimuovere un prodotto, selezionare il prodotto e poi la freccia rossa.

Quando il gruppo è completo, salvarlo e tornare alla videata dei gruppi selezionando la X nell'angolo in alto a sinistra.



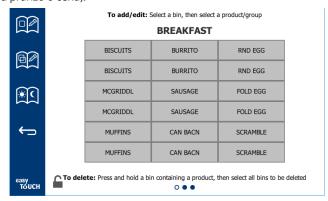
Modifica o aggiunta di periodi del giorno

Sulla videata dei menu compaiono delle icone di navigazione. L'icona per la modifica dei periodi del giorno si trova vicino alla freccia di ritorno.



Icona per la modifica dei periodi del giorno

Selezionando l'icona per la modifica dei periodi del giorno, appariranno prima di tutto i prodotti per la colazione. Scorrere la videata per passare a periodi del giorno diversi (come da colazione a pranzo o cena).



Prodotti per la colazione

Per cancellare un prodotto da una zona, premere e tenere premuto il pulsante del prodotto per tre secondi. Comparirà una finestra di richiesta di conferma della cancellazione. Cancellare i prodotti da destra verso sinistra. Selezionare una zona di conservazione premendo rapidamente la zona vuota per aggiungere o cambiare un prodotto. Dalla finestra a comparsa, selezionare il prodotto da aggiungere alla zona. È anche possibile aggiungere gruppi. Suddivisioni e temperature di zone elimineranno alcuni prodotti. I prodotti non disponibili verranno evidenziati in grigio. Selezionare il segno di spunta verde per salvare e tornare.



Selezione di un prodotto per la colazione

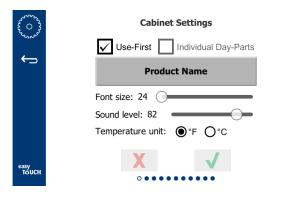
VIDEATE DI CONFIGURAZIONE

Dalla videata iniziale, selezionare l'icona delle impostazioni per visualizzare la videata delle preferenze. Questa è la prima di undici videate di impostazioni. Al fondo delle videate dell'assistenza vi sono undici punti: quello vuoto rappresenta la pagina corrente. Toccare i punti per visualizzare un menu. Dal menu è possibile selezionare e navigare a una specifica videata. Scorrendo a destra o a sinistra è possibile passare fra le diverse videate.



Riga di punti

VIDEATA DELLE PREFERENZE



- Use First (Usare per primo) Quando selezionato, il primo vassoio di prodotti comuni sarà evidenziato in verde, mentre il secondo vassoio rimarrà grigio fino a che il primo sarà completato o si raggiungerà la fine del tempo prestabilito. Se non selezionati, entrambi i vassoi dei prodotti comuni saranno di colore verde.
- La dimensione dei caratteri può essere selezionata fra 24 e 48.
- Il volume può essere selezionato fra 10 e 100.
- L'unità di temperatura può essere Fahrenheit o Celsius
- Selezionare il segno di spunta verde per confermare le modifiche, la X rossa per scartarle.

VIDEATA DATA E ORA

Per apportare modifiche in questa videata è necessario inserire una password. Selezionare l'icona del lucchetto in basso a sinistra della videata. Inserire una password mediante il tastierino visualizzato. Se la password viene accettata, attorno alla videata comparirà un cerchio giallo.

Videata data e ora

 Se la casella NTP è selezionata e l'unità UHCTHD è connessa a internet, data e ora verranno impostate automaticamente.
 Assicurarsi di configurare correttamente l'UTC (per es. il fuso Eastern Standard corrisponde a UTC -5:00, il fuso Central Time corrisponde a UTC -6:00).



Se l'unità UHCTHD non è connessa a internet o la casella NTP non è selezionata, ora e data dovranno essere impostate manualmente.

- In alto a destra sulla videata è possibile scegliere fra il formato dell'ora a 24 ore (militare) o AM/PM (civile).
- Selezionare mese e giorno mediante le frecce e la data mediante il calendario.
- Se la casella DST enabled (ora legale abilitata) è selezionata, l'ora dell'orologio sarà spostata in avanti di un'ora. Se la casella è selezionata e viene deselezionata, l'ora dell'orologio verrà spostata in indietro di un'ora. L'utilizzo corretto di questa casella consiste nel selezionarla il primo giorno dell'ora legale e di deselezionarla il giorno successivo al termine dell'ora legale.

Sezione 3 Funzionamento

 Time Zone (Fuso orario) - Utilizzare questo elenco a discesa per selezionare il fuso orario in cui viene utilizzata l'apparecchiatura. Questo influisce sull'impostazione di ora e data solo se la casella NTP è selezionata.

VIDEATA LINGUA

Videata Lingua

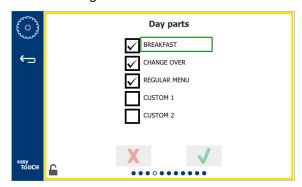
È disponibile un elenco di lingue fra cui scegliere. Le voci di menu



create dall'esercizio o dall'azienda non saranno visualizzati nella nuova lingua. Solo intestazioni e descrizioni cambieranno nella nuova lingua (cioè titoli delle pagine di assistenza, nomi dei mesi nel calendario, parametri dei prodotti, titoli delle pagine dei menu).

Selezionare le lingue desiderate da questo elenco per permettere di scegliere fra lingue diverse dall'icona delle lingue sulla videata principale.

Videata Periodi del giorno



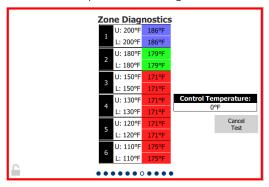
Schermata periodi del giorno

È disponibile un elenco di periodi del giorno fra cui scegliere. Accertarsi che i periodi del giorno desiderati siano stati selezionati. Al termine, premere il segno di spunta verde.

VIDEATE DI DIAGNOSTICA DI ZONA

Su questa videata è possibile monitorare le temperature dell'armadio di conservazione: per osservare le temperature correnti degli elementi di riscaldamento non è necessaria alcuna password.

Per effettuare test di assistenza da questa videata è richiesta una password di assistenza. Selezionare l'icona del lucchetto in basso a sinistra della videata. Inserire una password di assistenza mediante il tastierino visualizzato. Se la password viene accettata, attorno alla videata comparirà un cerchio giallo.



Videata di diagnostica di zona

La videata di diagnostica di zona mostra la temperatura preimpostata e quella attuale per ogni elemento riscaldante. La temperatura corrente verrà evidenziata in verde qualora sia all'interno dell'intervallo +/- 3 °C (+/- 5 °F) rispetto alla temperatura preimpostata. Le temperature correnti vengono evidenziate in rosso se sono superiori a quelle preimpostate, in blu se sono inferiori.

- Testare la macchina cambiando le temperature preimpostate. Durante il test, la schermata avrà un bordo rosso.
 - Selezionare Service Test (Test di assistenza) per riportare le temperature prestabilite a quelle impostate in fabbrica.

OPPURE

 Toccare la temperatura preimpostata di una zona, evidenziata in bianco. Sul tastierino numerico che verrà visualizzato, inserire la temperatura desiderata, poi toccare il segno di spunta verde.

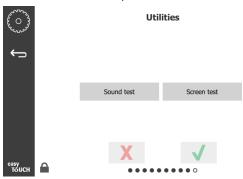
Nota: inserendo una temperatura di 182 °C (360 °F) o superiore, l'elemento riscaldante rimarrà costantemente acceso. Inserendo la temperatura di -17 °C (0 °F), l'elemento riscaldante rimarrà costantemente spento. La temperatura di entrambi gli elementi riscaldanti della zona verrà impostata allo stesso valore.

2. Al termine selezionare Cancel Test (Annulla test): il bordo rosso diventerà di colore giallo.

Funzionamento Sezione 3

TEST AUDIO E SCHERMO

Questa videata non richiede password.



Test audio e schermo

La videata permette di testare le funzioni audio e dello schermo.

Selezionando l'icona dell'altoparlante dovrebbero essere emessi tre segnali acustici.

Selezionando l'icona dello schermo verranno visualizzate ciclicamente tre videate, che permettono di diagnosticare le funzioni dello schermo.

Pulsante di personalizzazione dell'interfaccia utente, non disponibile per gli utenti.

VIDEATA LOG DEGLI ERRORI

Questa videata non richiede password.

Date/Time	ID	Error name
2019/10/21 08:40:18	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2019/10/17 10:03:06	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2019/10/03 16:09:16	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2019/10/03 15:57:22	4.0.0.0	Secondary UI communication 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 communication loss.
Number of records:		
First record:		Last record:
Refresh		Clear Al

Videata Log degli errori

Il pulsante Clear All (Azzera tutto) rimuove tutte le righe della videata. Per azzerare il log degli errori è richiesta una password di assistenza.

Toccando il pulsante Refresh (Aggiorna) si aggiorna l'elenco degli errori. L'elenco degli errori viene aggiornato con eventuali nuovi errori anche scorrendo a un'altra videata e poi tornando a questa.

VIDEATA DELLE IMPOSTAZIONI DELLA PASSWORD



Videata delle impostazioni della password

La password del manager preconfigurata è 1955. Può essere cambiata dalla videata di assistenza per la password. Selezionando la casella aperta dopo "Manager's" comparirà un tastierino numerico. Inserire la nuova password del manager, poi toccare il segno di spunta verde per confermare.



Tastierino numerico Nuovo numero Pin

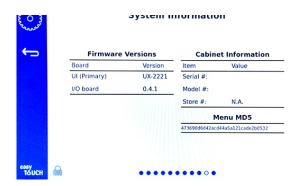
Per riportare la password al valore impostato in fabbrica, toccare rapidamente il logo "easy Touch" per 10 volte di fila. Dopo averlo toccato per 5 volte, la barra del menu diventerà nera: continuare a toccare. Apparirà una finestra a comparsa per informare che il numero pin del manager è stato reimpostato.



Sezione 3 Funzionamento

VIDEATA INFORMAZIONI DI SISTEMA

Questa videata non richiede alcuna password e su di essa non è possibile effettuare alcuna azione.



Videata Informazioni di sistema

Questa videata riporta il numero di serie, il numero di modello e le versioni del firmware attuali dell'armadio.

VIDEATA UTILITÀ

Per passare in modalità demo su questa videata è necessaria una password di assistenza. Selezionare l'icona del lucchetto in basso a sinistra della videata. Inserire una password di assistenza mediante il tastierino visualizzato. Se la password viene accettata, attorno alla videata comparirà un cerchio giallo.

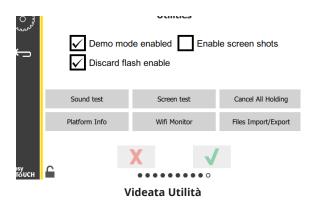
In modalità demo tutti gli elementi riscaldanti vengono spenti e viene simulato il funzionamento con una minore potenza assorbita. L'unità rimane in modalità demo fino a quando verrà ripristinato il funzionamento normale tramite questa videata, anche qualora venga spenta e riaccesa.

Export Menu Files (Esporta file di menu) - Rimuovere il coperchio della porta USB. Inserire una unità USB nella porta master/ esterna. Premere il pulsante Esporta file di menu. Riavviare l'unità.

Import Menu Files (Importa file di menu) - Rimuovere il coperchio della porta USB. Inserire una unità USB con i file di menu esportati nella porta master/esterna. Premere il pulsante Importa file di menu. L'unità cercherà e importerà unicamente un tipo di file che sia stato esportato dalla videata Utilità.

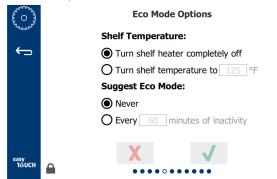
Cancel All Holding (Annulla tutto ciò che è conservato) - Se un vassoio con un timer attivo viene rimosso e non reinserito nell'unità, le informazioni del timer attivo saranno conservate in memoria. L'assistenza può premere il pulsante Annulla tutto ciò che è conservato per eliminare dalla memoria le informazioni non necessarie.

Platform Info (Informazioni sulla piattaforma) - Una finestra a comparsa elenca le specifiche del firmware, come il kernel Linux, il pacchetto di supporto della scheda, ecc.



OPZIONI MODALITÀ ECO

Questa schermata consente varie opzioni per la modalità ECO. Per apportare modifiche in questa schermata, utilizzare il codice di accesso gestore. Seleziona il lucchetto nella parte inferiore sinistra dello schermo. Immettere un codice di accesso sul tastierino numerico a comparsa.



Schermata Opzioni modalità Eco

Sezione 4 Manutenzione preventiva

A PERICOLO

Tutte le connessioni con le utility e i relativi accessori devono essere manutenuti nel rispetto delle normative locali e nazionali.

A PERICOLO

È responsabilità del proprietario dell'apparecchiatura effettuare una valutazione dei rischi in relazione ai Dispositivi di protezione individuali in modo da garantire una adeguata protezione durante le procedure di manutenzione.

A PERICOLO

Il mancato scollegamento dell'alimentazione dalla presa di corrente potrebbe causare lesioni gravi o morte. L'interruttore di alimentazione NON scollega tutta l'alimentazione in ingresso.

A PERICOLO

Scollegare l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore di circuito principale prima degli interventi di assistenza sull'apparecchiatura. Rispettare la corretta polarità della tensione di linea in ingresso. Una polarità errata può comportare un funzionamento imprevisto.

A Avvertenza

Indossare guanti di gomma e protezioni oculari (e/o una maschera facciale) durante l'utilizzo di liquidi detergenti o sostanze chimiche.

! Attenzione

Gli interventi di manutenzione e di assistenza descritti nel presente manuale, diversi dalla pulizia, devono essere svolti da personale di assistenza autorizzato.

Procedure di pulizia e manutenzione preventiva

GENERALITÀ

L'utilizzatore ha la responsabilità di effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura secondo le istruzioni riportate nel presente manuale. Le procedure di manutenzione non sono coperte dalla garanzia.

Manutenzione							
	Ogni 4 ore	Ogni giorno	Dopo uno spegnimento prolungato	All'avvio			
Esterno	-	Χ	X	Х			
Interno	-	Χ	Х	Х			
Vassoi di plastica e	Х	Х	X	Х			
cestelli							

OGNI QUATTRO (4) ORE - PULIRE I VASSOI/CESTELLI

- Rimuovere tutti i vassoi in plastica o in filo di metallo. Mettere i vassoi/cestelli nel lavandino.
- Pulire i vassoi lavandoli nella soluzione calda McD All-Purpose Super Concentrate (APSC) versandola dal miscelatore del lavabo o mescolando circa 9 ml (0,3 fl.) di McD APSC per circa 4,0 litri (1 gallone) di soluzione. Risciacquare i vassoi/cestelli con acqua calda.
- 3. Disinfettare i vassoi/cestelli immergendoli nella soluzione McD Sink Sanitizer (HCS) (una confezione per circa 40 litri di acqua 10 galloni) o nella soluzione McD Sanitizer (HCS) (4 confezioni per circa 40 litri di acqua 10 galloni) per almeno 1 minuto. Rimuovere la soluzione disinfettante e lasciare asciugare.

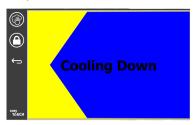
GIORNALMENTE - PULIZIA DELL'ARMADIO

- 1. Al termine della giornata di lavoro, verificare che tutti i tempi di conservazione siano stati completati o annullati (si veda a pagina 3-3 per l'annullamento dei tempi di conservazione).
- 2. Premere il pulsante Modalità pulizia.
- 3. L'unità visualizza Enter Cleaning Mode? (Passare in modalità pulizia?). Premere il segno di spunta per continuare.



Manutenzione preventiva Sezione 4

4. L'unità visualizza COOLING DOWN (RAFFREDDAMENTO IN CORSO) mentre l'armadio si sta raffreddando.



Nota: <u>NON</u> utilizzare *McD Sink Sanitizer (HCS)* per pulire le pareti esterne dell'armadio per conservazione universale.

5. Lasciare raffreddare l'unità fino a che compaia il messaggio Safe to Clean (Pulizia possibile).



 Utilizzare una spazzola per la pulizia dell'armadio per rimuovere qualsiasi residuo sulla superficie dello scomparto, eliminando le particelle dalla parte posteriore dell'armadio.

Nota: utilizzare soltanto la spazzola per la pulizia dell'armadio per pulire gli scomparti. Spazzole di metallo, tamponi abrasivi o raschietti in metallo danneggerebbero in modo permanente la superficie degli scomparti dell'armadio.

Nota: non utilizzare detergenti diversi da *McD All-Purpose Super Concentrate (APSC).* L'uso di altri composti potrebbe danneggiare i componenti di comando.

- Utilizzare un panno umido, pulito/disinfettato e la spazzola dell'armadio per pulire gli scomparti. Pulire la superficie superiore e inferiore di ogni scomparto.
- Pulire tutte le superfici esterne dell'armadio con un panno disinfettato pulito imbevuto di McD All-Purpose Super Concentrate (ASPC).
- Premere il pulsante con il lucchetto per ripulire lo schermo.
- L'unità visualizza il contatore sul lucchetto. Mentre lo schermo è bloccato, può comunque essere ripulito.



11. Premere il pulsante di ritorno.



- L'unità visualizza il messaggio Exit Clean? (Abbandonare la pulizia?).
- 13. Premere il pulsante con il segno di spunta per uscire.



14. Spegnere l'unità.

A Avvertenza

Non utilizzare mai un getto d'acqua ad alta pressione per pulire, né bagnare mai l'interno o l'esterno delle unità con acqua. Non utilizzare apparecchiature di pulizia elettriche, pagliette d'acciaio, raschietti o spazzole di metallo su superfici di acciaio inossidabile o verniciate.

/ Attenzione

Non utilizzare mai soluzioni detergenti a base di acido sui pannelli esterni. Molti prodotti alimentari hanno contenuti acidi, che possono deteriorare le finiture. Accertarsi di pulire le superfici in acciaio inossidabile di TUTTI i prodotti alimentari.

! Attenzione

Non utilizzare detergenti caustici su alcuna parte dell'armadio di conservazione o dei suoi vani. Utilizzare saponi o detergenti neutri, non abrasivi, applicati con una spugna o con un panno morbido. Non utilizzare mai strumenti affilati o abrasivi aggressivi su alcuna parte dell'armadio di conservazione.

Sezione 5 Identificazione e risoluzione dei problemi

Schema per la identificazione e risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Correzione	
L'armadio non si avvia	Fusibile fuso o interruttore di circuito aperto.	Sostituire il fusibile o reimpostare l'interruttore di circuito.	
	Cavo di alimentazione non collegato.	Collegare il cavo di alimentazione.	
	Interruttore di alimentazione spento.	Portare l'interruttore di alimentazione sulla posizione on.	
Il display visualizza un reticolo nella	Il connettore dell'elemento riscaldante è allentato.	Sostituire l'elemento riscaldante.	
zona di riscaldamento o nel timer di	L'elemento riscaldante è guasto.	Sostituire l'elemento riscaldante.	
disabilitazione	La scheda di I/O dell'elemento riscaldante è guasta.	Sostituire la scheda di I/O.	
	Le connessioni dei fili della termocoppia sono difettosi.	Sostituire l'elemento riscaldante.	
	Il filo della termocoppia è cortocircuitato con il telaio.	Sostituire l'elemento riscaldante.	
	Il filo della termocoppia è aperto.	Sostituire l'elemento riscaldante.	

Appendice A Importazione/espostazione di menu e configurazioni

I menu e le configurazioni possono essere esportati e importati tramite un'unità USB.

ESPORTAZIONE DI FILE

1. Selezionare l'icona home per visualizzare la videata iniziale.

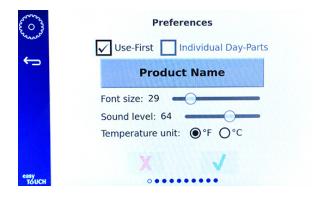


Videata iniziale

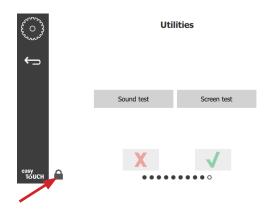
2. Nella videata iniziale, selezionare l'icona Impostazioni.



Viene visualizzata la videata delle preferenze.



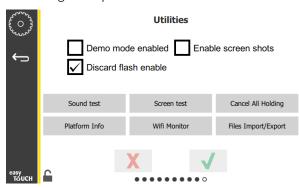
3. Scorrere una volta verso destra per visualizzare la videata Utilities (Utilità).



4. Premere l'icona del lucchetto, nell'angolo in basso a sinistra.



5. Digitare **159357** sul tastierino e premere il pulsante con il segno di spunta.



Si osservi che l'icona mostra adesso un lucchetto aperto.

 Premere il pulsante Files Import/Export (Importazione/ esportazione di file).

Files Import/Export

Funzionamento Appendice A



- 7. Aprire, scorrendo, la porta USB dietro il logo Frymaster.
- 8. Inserire un'unità USB vuota nella porta USB.



9. Premere il pulsante Check Flash Drive (Controlla unità flash).



10. Premere il pulsante Export Menu Files (Esporta file di menu).

Export Menu Files

Lo schermo visualizza il messaggio **Menu files exported!** (File di menu esportati!).

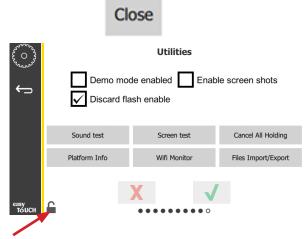
11. Premere il pulsante Close (Chiudi).







12. Premere di nuovo il pulsante Close (Chiudi).



13. Premere l'icona del lucchetto aperto, nell'angolo in basso a sinistra.

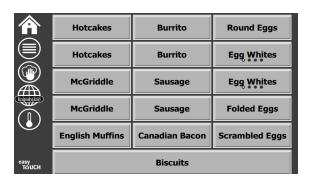


14. Premere il pulsante Indietro.



15. Premere l'icona Press & Go per tornare alla videata Press & Go.





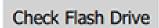
Appendice A Funzionamento

IMPORTAZIONE DI FILE

- 1. Seguire i passi 1-7 della sezione precedente.
- 2. Inserire nella porta USB un'unità USB contenente i file esportati da un armadio UHCTHD.



3. Premere il pulsante Check Flash Drive (Controlla unità flash).

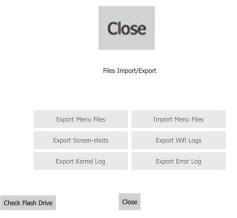


4. Premere il pulsante Import Menu Files (Importa file di menu).

Import Menu Files

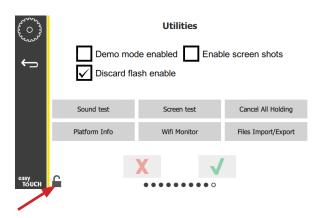
Lo schermo visualizza il messaggio **Menu files imported!** (File di menu importati!).

5. Premere il pulsante Close (Chiudi).



6. Premere di nuovo il pulsante Close (Chiudi).





7. Premere l'icona del lucchetto aperto, nell'angolo in basso a sinistra.



8. Premere il pulsante Indietro.



9. Premere l'icona Press & Go per tornare alla videata 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				



La vostra crescita è il nostro obiettivo

800-551-8633

318-865-1711 WWW.FRYMASTER.COM

E-MAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



WWW.WELBILT.COM

Welbilt fornisce ai più noti chef, agli operatori delle principali catene mondiali e agli operatori indipendenti in crescita apparecchiature e soluzioni leader del settore. I nostri design di avanguardia e le tattiche di produzione lean sono sostenute da una profonda conoscenza, dai contributi degli operatori e dall'esperienza culinaria. Tutti i nostri prodotti sono supportati da KitchenCare®, il nostro servizio di post-vendita, riparazioni e parti di ricambio.

► CLEVELAND
► CONVOTHERM®

DELFIELD®► FITKITCHEN™

▶ FRYMASTER®▶ GARLAND

► KOLPAK®
► LINCOLN

► MANITOWOC®

► MERCO®

► MERRYCHEF®
► MULTIPLEX®