GUÍA DE PREINSTALACIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR LA MÁQUINA

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Estos artefactos están diseñados para su uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y en empresas como pastelerías, carnicerías, etc., pero no para la producción de alimentos en masa de manera continua. El artefacto no se debe limpiar con sistemas de inyección de agua ni de vapor. Aleje la unidad del agua corriente. Siga las instrucciones cuando realice limpieza o mantenimiento.

Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia ni conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan sido capacitados para utilizarlo de una manera segura, y que entiendan los peligros a los que se exponen.

Esta unidad no debe ser utilizada por niños.

Los niños no deben jugar con el artefacto.

Niños sin supervisión no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario.

Enchufe la unidad en un tomacorriente conectado a tierra con una configuración de enchufe que coincida.

Símbolo de terminal a tierra

Todas las conexiones eléctricas deben cumplir los códigos eléctricos locales y de otro tipo que correspondan.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su representante de servicio o una persona con calificación similar, a fin de evitar cualquier peligro.

Para prevenir una descarga eléctrica, este dispositivo debe estar unido al equipo en proximidad estrecha con un conductor de conexión a tierra equipotencial. El dispositivo está equipado con un terminal a tierra para este propósito, y está marcado con el símbolo indicado anteriormente.

Se requieren dos personas para levantar la unidad, que tiene un peso de 90.72 kg (200 lb). Artefacto diseñado para ser ubicado en una mesa especificada por McDonald's. Es posible que el piso esté resbaloso alrededor del artefacto.

ADVERTENCIA/PRECAUCIÓN

- No lo instale cerca ni sobre un material combustible.
- En la versión NA, no conecte a un circuito que opere a más de 150 voltios a tierra.
- Para contar con protección continua contra el riesgo de incendio, reemplace el fusible de la unidad principal por uno del mismo tipo y clasificación: **3 A 250 V**.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no retire la cubierta superior. No hay piezas reparables en el interior. Solo personal de servicio autorizado puede realizar reparaciones.
- Peligro de descarga eléctrica. Desconecte de la corriente antes de reparar.

AVISO

- No levante la unidad tomándola por la cubierta superior ni por los capacetes. Levántela por la parte central de la placa calefactora.
- No ubique en la parte superior de la unidad objetos que pesen más de 13.61 kg (30 lb).

IMPORTANTE

Indica información importante para la operación adecuada de la unidad. De no cumplirse, se pueden producir daños en el equipo, lesiones corporales graves o la muerte.

Prince Castle se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y el diseño del producto sin aviso previo. Estas revisiones no otorgan al comprador el derecho de exigir los cambios, mejoras, adiciones o reemplazos correspondientes para equipo comprado con anterioridad.

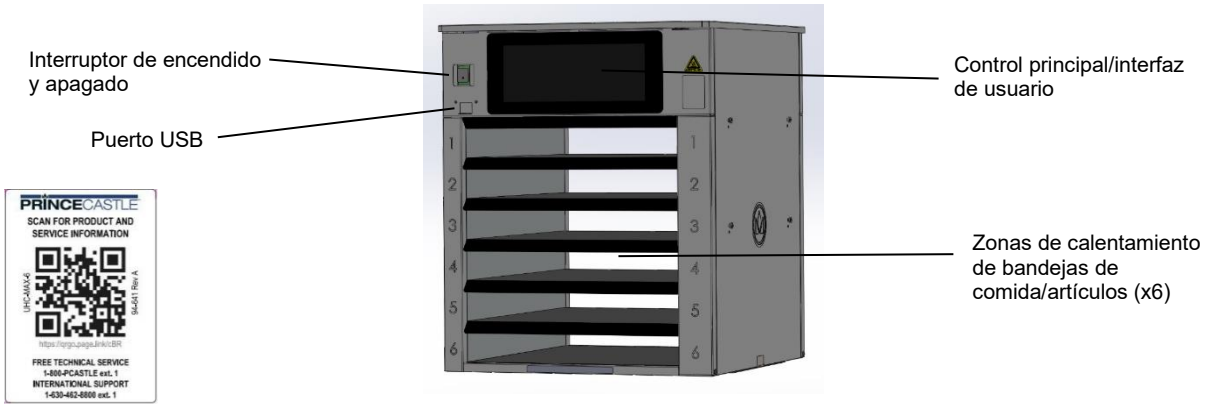
Clasificación: 208-240 V, 2600-3450 W, 50/60 Hz.
Distancia desde la pared posterior de al menos 15.24 cm (6 pulg.).

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Clasificación: 208-240 V, 2600-3450 W, 50/60 Hz.
Distancia desde la pared posterior de al menos 15.24 cm (6 pulg.).

MANUAL DEL USUARIO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



CONTENIDO

MANUAL DEL USUARIO 2
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3
INSTALACIÓN 3
OPERACIÓN 4
OPERACIÓN (CONTINUACIÓN) 5
OPERACIÓN (CONTINUACIÓN) 6
OPERACIÓN (CONTINUACIÓN) 7
DIMENSIONES 8
LISTA DE PIEZAS 9
DIAGRAMA DE CABLEADO 10
VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA 11

La información en este documento es solo para el uso del equipo de servicio de comida señalado y está bajo el control directo de Prince Castle.
GARANTÍA LIMITADA: Se garantiza que este producto no tiene defectos de materiales ni de fabricación por un período de tres (3) años a partir de la fecha de instalación original, sin que este período supere los 42 meses desde la fecha de envío desde la fábrica. El uso de cualquier pieza que no sea genuina de Prince Castle anulará esta garantía. Cualquier trabajo en la unidad debe ser realizado por un representante de servicio autorizado por Prince Castle, con las excepciones que se estipulan en el presente. • Todo trabajo se debe realizar en el horario laboral normal. No incluye pago por horas extra. • Los cargos por viaje se limitan a 200 km (100 millas) ida y vuelta, 2 horas de viaje, un viaje por reparación. • El daño provocado por descuido, negligencia o uso indebido (por ejemplo, usar la corriente equivocada, dejarlo caer, falsificar o alterar los componentes eléctricos o limpiar de manera incorrecta) no está cubierto por la garantía. • El equipo dañado durante el envío, por fuego, inundación o desastre natural, no tiene cobertura. • El daño a las superficies con revestimiento no está cubierto por esta garantía limitada. **PRINCE CASTLE NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS SECUNDARIOS O EMERGENTES, PÉRDIDAS NI GASTOS. ESTA ES LA ÚNICA GARANTÍA DE PRINCE CASTLE. PRINCE CASTLE NO OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA, SEA EXPRESA O IMPLÍCITA. EN EL PRESENTE SE DENIEGAN Y EXCLUYEN TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO.**

355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 EE. UU.• Teléfono: 1-630-462-8800 • Número gratuito: 1-800-PCASTLE

Para obtener soporte técnico inicial a nivel internacional, comuníquese con el KES o distribuidor que proporcionó el equipo.

NP: 547-514_ES (Rev B)
Actualizado: 12/21

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

IMPORTANTE	ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS
Indica información importante para la operación adecuada de la unidad. De no cumplirse, se pueden producir daños en el equipo, lesiones corporales graves o la muerte.	Clasificación: 208-240 V, 2600-3450 W, 50/60 Hz. Distancia desde la pared posterior de al menos 15.24 cm (6 pulg.).

INSTALACIÓN

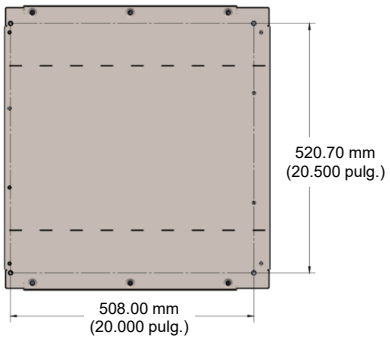
1 **Desempaque e inspeccione.** Saque la unidad de la caja y verifique que no haya señales de daño. Si la unidad está dañada:

- Notifique al transportista en un plazo de 24 horas desde la entrega.
- Guarde la caja y el material de embalaje con fines de inspección.
- Comuníquese con su distribuidor local o, si compró el equipo directamente, a la unidad de reemplazo del Departamento de Ventas de Prince Castle.

Para obtener soporte técnico inicial a nivel nacional en EE. UU., llame a: 1-800-PCASTLE.

Para obtener soporte técnico inicial a nivel internacional, comuníquese con el KES o distribuidor que proporcionó el equipo.

Nota: Si el UHC no tiene abrazaderas de alta densidad, se requiere el siguiente patrón de orificios para asegurar el UHC a la superficie de montaje.

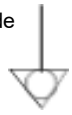


2 Coloque el Gabinete de almacenamiento universal en una superficie plana. Retire la cubierta protectora azul o blanca.

El artefacto solo se debe instalar en una superficie plana y no combustible. Se requieren dos personas para levantar la unidad, que tiene un peso superior a 22.68 kg (50 lb).
Cuando la instale, la temperatura ambiente en el lugar de montaje no debe superar los 37.78 °C (100 °F).

3 Enchufe la unidad en un tomacorriente conectado a tierra con una configuración de enchufe que coincida.

Símbolo de

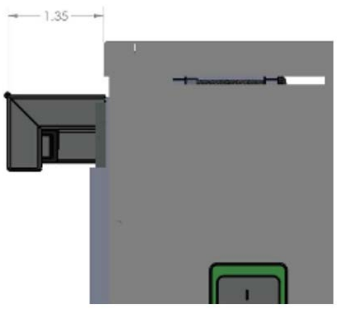


Todas las conexiones eléctricas deben cumplir los códigos eléctricos locales y de otro tipo que correspondan.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su representante de servicio o una persona con calificación similar, a fin de evitar cualquier peligro.

Para prevenir una descarga eléctrica, este dispositivo debe estar unido al equipo en proximidad estrecha con un conductor de conexión a tierra equipotencial. El dispositivo está equipado con un terminal a tierra para este propósito, y está marcado con el símbolo indicado anteriormente.

4 Asegúrese de que el cable eléctrico no quede aplastado contra una pared u otra superficie. Mantenga una separación de al menos 1,35 pulgadas [34,29 mm] del costado de la unidad. Este espacio se aplica a la protección recta y en 90 grados.



OPERACIÓN

Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia ni conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan sido capacitados para utilizarlo de una manera segura, y que entiendan los peligros a los que se exponen.

Esta unidad no debe ser utilizada por niños.

Revise la guía incluida para conocer todas las características del sistema y su operación.

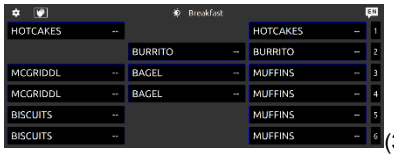
1 Encienda la unidad.

Ponga en la posición ENCENDIDO el interruptor de encendido que se ubica en la parte superior izquierda del UHC.

2 Calentamiento:

Durante el calentamiento, aparece la temperatura actual y la temperatura de punto de referencia (2). Los valores de la pantalla aumentan a medida que la temperatura más baja llega a la temperatura de punto de referencia. Cuando finaliza el calentamiento, aparece la pantalla de inicio con los depósitos desactivados (3).

(2)



(3)

3 Recuperación del temporizador:

Cuando hay temporizadores activos y se produce un corte de energía o se apaga el UHC, el sistema se iniciará con los valores de tiempo anteriores, menos el período en que la máquina estuvo apagada.

Estos temporizadores recuperados se pueden cancelar si presiona **X**.

En número de la cuenta regresiva se encuentra destacado a continuación. Los usuarios tienen 10 segundos para cancelar antes de que la pantalla desaparezca.

4 Tiempo de funcionamiento: activar, borrar y reiniciar temporizadores

Cuando se toca una vez un elemento se inicia el temporizador de ese elemento. Un borde grueso de color verde intenso indica el que ingresó primero y el primero en salir (FIFO por sus siglas en inglés), los elementos principales que se utilizarán primero. Los bordes cian están numerados con indicadores de secuencia que muestran el orden en el que se deben utilizar los elementos siguientes.

Cuando se acerca el término del tiempo de almacenamiento, aparecerá la alerta Cook More (Cocinar más).

Para borrar un temporizador activo, toque el elemento una vez y luego toque la **X**.

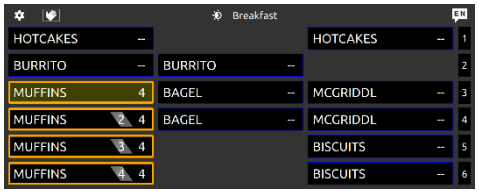
Para reducir un temporizador en 5 minutos, toque el elemento del menú y luego el icono -5 situado a la derecha del nombre del elemento.

OPERACIÓN (CONTINUACIÓN)

5 Tiempo de almacenamiento restante:

El número del borde derecho de la pantalla indica el tiempo que queda en minutos. Cuando el temporizador de un depósito finaliza antes que la acción, este cambiará a rojo para indicar su término.

Se emite un sonido cuando finaliza un temporizador. Para apagarlo, se debe tocar una vez el elemento finalizado.



6 Estado de la temperatura:

Presione cualquier número de fila para revisar las temperaturas actuales de los platos superiores e inferiores de todas las filas. En el modo de temperatura, aparecerán las temperaturas actuales. El número debajo de SP representa la temperatura del punto de referencia. Las temperaturas que hayan alcanzado su punto de referencia se atenuarán. Vuelva a presionar para ocultar el estado de la temperatura.

Si el número de fila está en AMARILLO, indica que la temperatura está ± 6.5 °C (10 °F) más allá del punto de referencia. También aparece cuando la unidad se está calentando.

7 Alerta de Cook More (Cocinar más):

Cuando un elemento se acerca al final del tiempo de almacenamiento, aparece una notificación. Puede desactivar estas notificaciones en la configuración. La alerta desaparecerá después de un tiempo predefinido.

Si hay más alertas de Cook More, se mostrará la siguiente. Si no hay más, presione “Cancel Alert” (Cancelar alerta) para volver a la pantalla de inicio.

8 Alerta de Cook More (continuación):

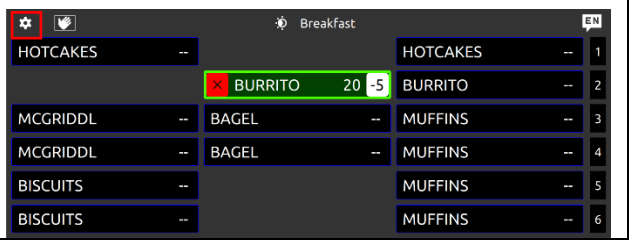
Preste atención al número que se encuentra en la parte inferior de la pantalla Cook More, que representa el número de elementos en esta condición.

9 Limpieza de la pantalla:

Para bloquear la pantalla antes de limpiarla, presione el botón de limpieza de pantalla. Todos los botones táctiles se desactivarán y la pantalla de bloqueo aparecerá durante 10 segundos. El temporizador contará 10 segundos y activará la pantalla una vez que termine. Presionar el botón también bloquea el panel táctil lateral para realizar la limpieza sin problemas.

10 Menús/partes del día:

Para acceder a los menús/partes del día, toque el ícono de ajustes que se encuentra en la esquina superior izquierda de la pantalla de inicio.

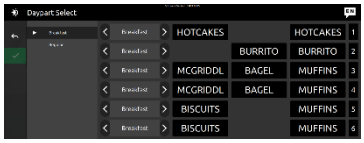


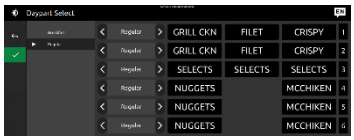
OPERACIÓN (CONTINUACIÓN)

11 Cambio de la parte del día:

Para cambiar los menús/partes del día, toque el nombre que está activo en el centro de la parte superior de la pantalla. Ahora seleccione la parte del día a la que desea cambiar. Cuando marca la parte del día, aparece una vista preliminar de los elementos. Presione el botón de marca de verificación en la parte izquierda para activar el menú.

La cuadrícula y las etiquetas cambiarán a las que corresponden a la parte del día seleccionada en la lista. Puede activar un modo mixto si asigna distintas partes del día a las filas.





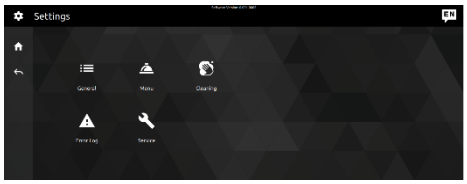
12 Menú de ajustes:

Para ingresar al menú de ajustes, toque el ícono de ajustes que se encuentra en la parte superior izquierda de la pantalla.

Toque la opción General para acceder a la configuración general. La opción Language (Idioma) le permite seleccionar una variedad de idiomas para la pantalla. Formats (Formatos) permite la selección de las unidades de temperatura. Sounds + Alerts (Sonidos y alertas) permiten controlar el volumen del sonido y las opciones de alerta sonora.

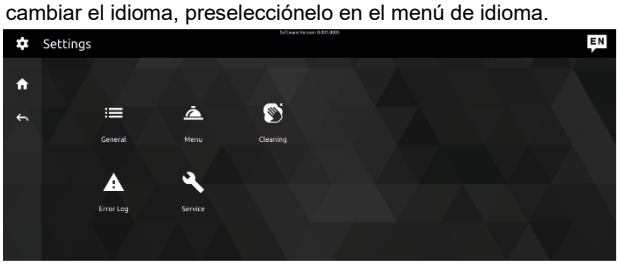
Acceda a los ajustes de Menu (Menú) para editar, eliminar y copiar partes del día. Configure lo elementos de las partes del día.

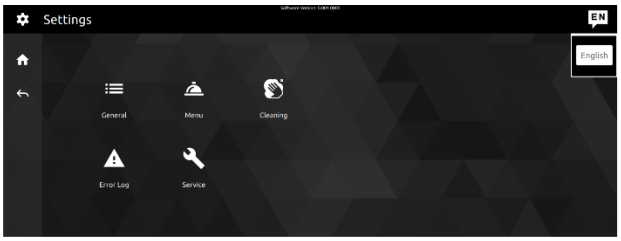
Acceda a los ajustes de Item (Elemento) para crear nuevos elementos de menú con sus propiedades: tiempo de almacenamiento, tiempo de cocinar más, temperatura de mantenimiento y tamaño de bandeja correspondiente.



13 Cambio de idioma:

Seleccione el ícono de idioma en la esquina superior derecha de la pantalla de inicio y aparecerá un cuadro de configuración rápida para cambiar el idioma. NOTA: Para cambiar el idioma, preselecciónelo en el menú de idioma.

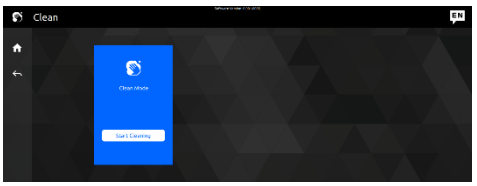


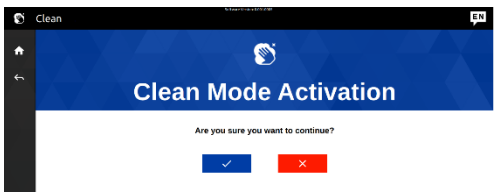


14 Limpieza: recomendada una vez al día

Se accede al modo de limpieza a través de los ajustes.

Cuando se presiona el botón del modo de limpieza, una alerta pregunta al usuario si desea cancelar o continuar. Aparecerá un mensaje para recordar a los usuarios que saquen todas las bandejas. Presione el botón “OK” (Aceptar) cuando las haya retirado. Durante el enfriamiento, se indica la temperatura del punto de referencia y la temperatura de la platina superior. Los valores de la pantalla disminuyen a medida que la temperatura más alta va bajando.





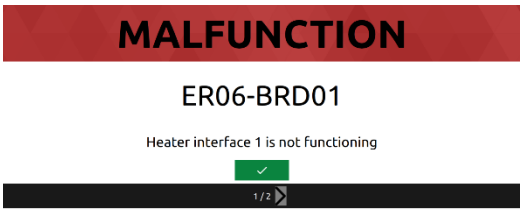
OPERACIÓN (CONTINUACIÓN)

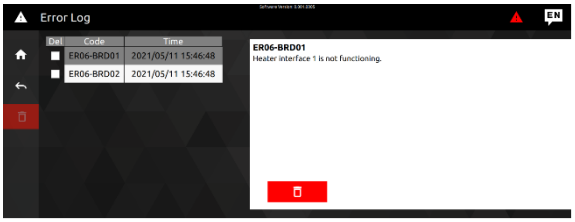
15 Errores y notificaciones:

Para acceder al registro de errores, seleccione el ícono de error en el menú de ajustes. No intente resolver un error sin la ayuda de personal de servicio calificado.

Cuando existe un error, notificación o alerta de limpieza, el menú de ajustes mostrará estos íconos resaltados.

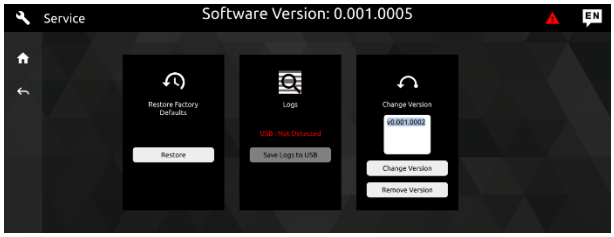
La entrada más reciente se encuentra en la parte superior de la lista, con una marca de hora y fecha.



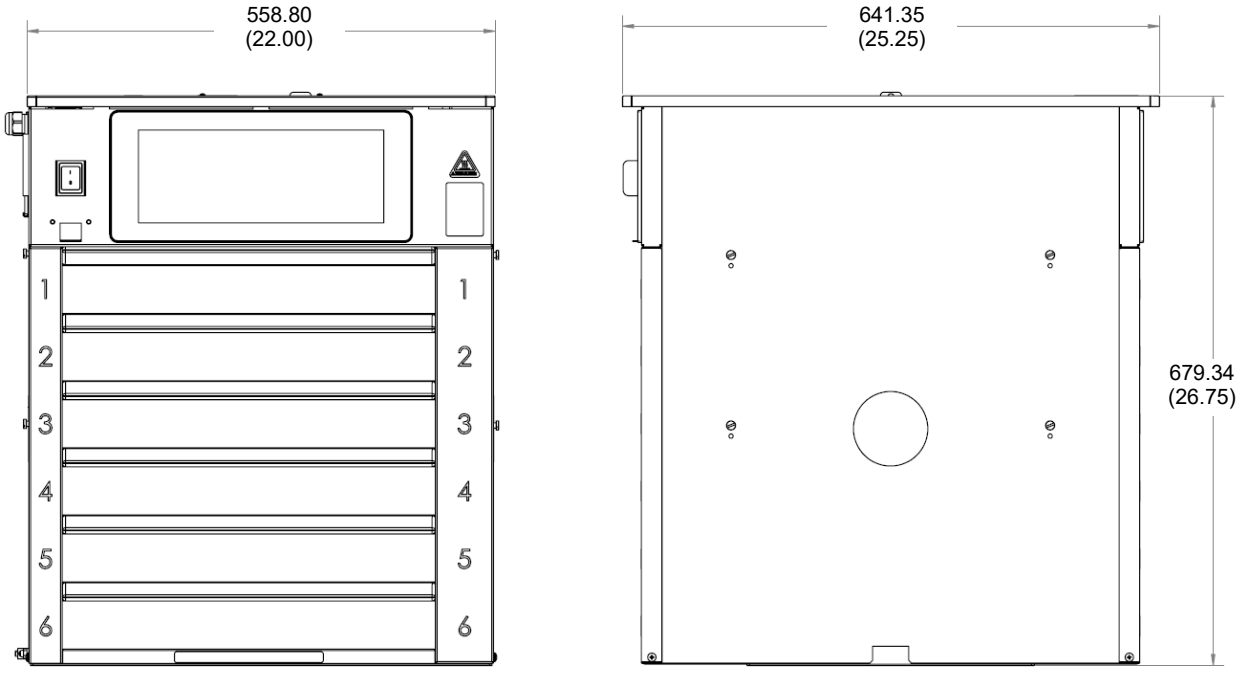


16 Menú Service (Servicio):

Haga clic en el botón de servicio del menú de ajustes para acceder al menú de servicio. Puede acceder aquí para restaurar la unidad a los valores predeterminados de fábrica y para respaldar los registros en un pendrive.

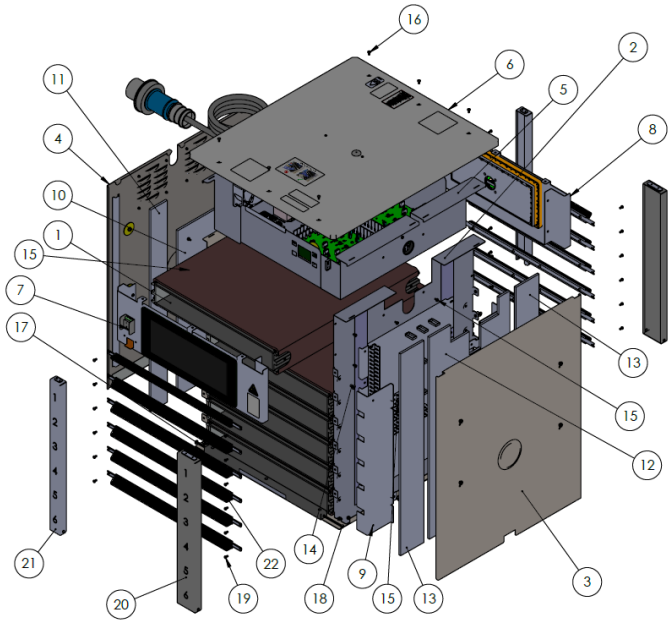


DIMENSIONES



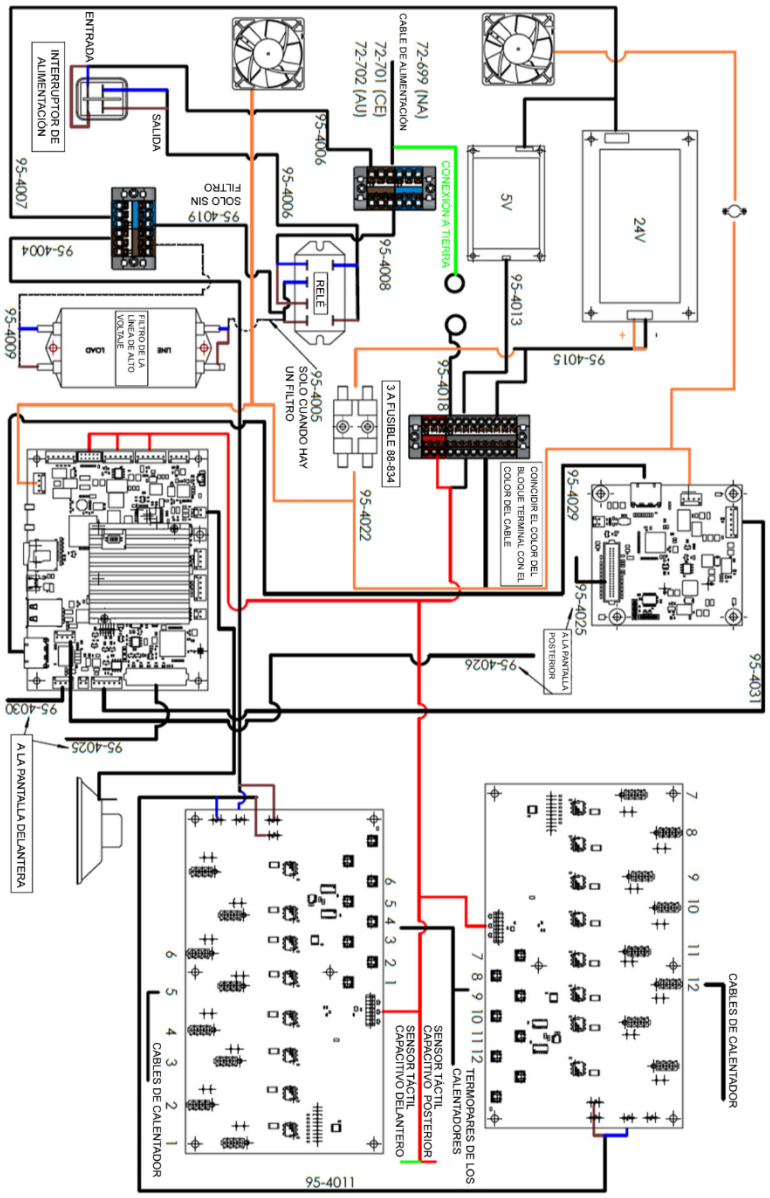
Dimensiones en mm (pulgadas)

LISTA DE PIEZAS



N.º DE ELEMENTO	N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	547-733	CONJUNTO, CALENTADOR	6
2	547-734	CONJUNTO DEL CHASIS	1
3	547-738	CONJUNTO, PANEL DE CUBIERTA, DERECHO	1
4	547-737	CONJUNTO, PANEL DE CUBIERTA, IZQUIERDO	1
5	547-681	CONJUNTO, BANDEJA COMP. ELECTRÓNICOS	1
6	547-736	CONJUNTO, CUBIERTA SUPERIOR	1
7	547-730	VT-TOP-12.3 DISP-DELANTERA	1
8	547-731	VT-TOP-12.3 DISP-POSTERIOR	1
9	547-718	SM, PROTECCIÓN PARA CABLES	2
10	547-723	AISLAMIENTO CENTRAL IZQUIERDO	1
11	547-724	AISLAMIENTO DE LA ESQUINA IZQUIERDA	2
12	547-726	AISLAMIENTO CENTRAL DERECHO	1
13	547-727	AISLAMIENTO DE LA ESQUINA DERECHA	2
14	76-1265	TORNILLO, TORX DE CABEZA PLANA, M6 X 12 MM L, 18-8	24
15	76-1256	TORNILLO, PLPH, M4 X 8 MM L, ACERO CON BLOQUEO	20
16	76-1254	TORNILLO, PLPH, M4 X 8 MM L, 18-8 SS	6
17	76-1271	TORNILLO, PLPH, M5 X 0.8, 45 MM L, 18-8 SS, MÉTRICO, CABEZA TRONCOCÓNICA	2
18	76-1272	TORNILLO, PLPH, M5 X 0.8, 80 MM L, 18-8 SS, CABEZA TRONCOCÓNICA	2
19	76-1343	TORNILLO, PLPH, M4 X 0.7 X 8 MML SS, CABEZA CILÍNDRICA PLANA ESTRECHA	24
20	547-757	SM, PANEL DE ESQUINA, ANCHO	2
21	547-756	SM, PANEL DE ESQUINA, ANGOSTO	2
22	547-773	CONJUNTO, CAPACETE MOLDEADO POR INYECCIÓN	12
23	547-761	CONJUNTO, PLACA DE CABLEADO	1

DIAGRAMA DE CABLEADO



VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA

Elemento principal	Temp. platina superior/inferior (°C)	Temp. platina superior/inferior (°F)	Tiempo de almacenamiento (min)	Tiempo de cocción (min)
3-1	85.00	185	15	3
4-1	85.00	185	15	5
10-1	85.00	185	15	3
BAGEL	79.44	175	20	3
BISCUITS	79.44	175	30	5
BFST CKN	85.00	185	60	7
BURRITO	79.44	175	20	4
CAN BACN	79.44	175	30	3
CRISPY	85.00	185	60	7
FAJITA	85.00	185	30	7
FILET	85.00	185	30	7
FISH FGR	93.33	200	20	7
FOLD EGG	79.44	175	20	3
FRD EGG	79.44	175	15	7
GRIL CKN	85.00	185	60	10
HAM	79.44	175	30	5
HOTCAKES	79.44	175	20	2
JR CKN	93.33	200	30	7
MCCHIKEN	93.33	200	30	7
MCGRIDDL	79.44	175	20	2
MCRIB	85.00	185	120	7
MUFFINS	79.44	175	15	4
MUSHROOM	93.33	200	30	5
MYTHIC	93.33	200	20	8
NUGGETS	93.33	200	20	8
RND EGG	79.44	175	20	6
ROYAL	85.00	185	15	5
SAUSAGE	79.44	175	60	4
SCRAMBLE	79.44	175	20	3
SELECTS	85.00	185	60	10
SKLT BUR	85.00	185	30	4
SPCY CKN	93.33	200	30	8
STEAK	79.44	175	30	5
VALU CKN	93.33	200	30	5
VEGI PTY	79.44	175	20	8