

## GUIA DE PRÉ-INSTALAÇÃO



LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E USAR A MÁQUINA

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA	AVISO / CUIDADO
<p style="text-align: center;"></p> <p>Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos. O aparelho não deve ser limpo com jato de água ou limpador a vapor. Mantenha a unidade longe de água corrente. Siga as instruções ao realizar qualquer limpeza ou manutenção.</p> <p>Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.</p> <p>Este aparelho não deve ser usado por crianças.</p> <p>As crianças não devem brincar com o aparelho.</p> <p>A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Não instale sobre ou próximo a um material combustível.</li> <li>• Para a versão NA, não conecte a um circuito operando a mais de 150 volts de aterramento.</li> <li>• Para proteção contínua contra o risco de incêndio, substitua o fusível da unidade principal pelo fusível do mesmo tipo e classificação: <b>3A 250V</b></li> <li>• Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, não remova a tampa superior. Sem peças internas que possam ser reparadas pelo usuário. O reparo deve ser feito apenas por pessoal de serviço autorizado.</li> <li>• Risco de choque elétrico. Desconecte da alimentação antes de realizar a manutenção.</li> </ul>
<p>Conexão elétrica. Conecte a unidade a uma tomada de parede, que possua um pino apropriado.</p> <div style="text-align: center;"> <p>Símbolo do talão de solo</p> </div> <p>Todas as conexões elétricas devem estar de acordo com os códigos elétricos locais e quaisquer outros códigos aplicáveis.</p> <p>Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.</p> <p>Para evitar o risco de choque elétrico, este dispositivo deve ser ligado a um equipamento próximo a um condutor de ligação equipotencial. Este dispositivo está equipado com terminal de aterramento para essa finalidade e está marcado com o símbolo acima.</p>	<p style="text-align: center;"><b>AVISO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Não levante a unidade pela tampa superior ou pelas tampas das extremidades. Levante a unidade no centro da placa de aquecimento.</li> <li>• Não coloque objetos com peso superior a 13,61 kg (30 lbs) na parte superior desta unidade.</li> <li>• Este produto não se destina à conexão com o sistema residencial público de fornecimento de baixa tensão.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"></p> <p>Elevador para duas pessoas, peso unitário 90,72 kg (200 lbs). Aparelho projetado para ser colocado em uma mesa específica do McDonald's. Possível piso escorregadio adjacente ao aparelho.</p>	<p style="text-align: center;"><b>IMPORTANTE</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Indica informação importante para a operação correta da unidade. A não observação pode resultar em danos ao equipamento e/ou lesões corporais graves ou morte.</p> <p>A Prince Castle reserva-se o direito de alterar as especificações e o design do produto sem aviso prévio. Essas revisões não conferem ao comprador o direito às alterações, melhorias, acréscimos ou substituições correspondentes para equipamentos adquiridos anteriormente.</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS</b></p> <p>Avaliações: 8-240V, 2600 - 3450W, 50/60Hz. Distância da parede posterior de pelo menos 15,24 cm (6 polegadas).</p>

## MANUAL DO USUÁRIO

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO



### ÍNDICE

MANUAL DO USUÁRIO .....	2
INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA .....	3
INSTALAÇÃO .....	3
OPERAÇÃO .....	4
OPERAÇÃO (CONTINUAÇÃO) .....	5
OPERAÇÃO (CONTINUAÇÃO) .....	6
OPERAÇÃO (CONTINUAÇÃO) .....	7
DIMENSÕES .....	8
LISTA DE PEÇAS .....	9
DIAGRAMA DE FIAÇÃO .....	10
PREDEFINIÇÕES DE FÁBRICA .....	11

As informações neste documento se destinam exclusivamente ao uso do equipamento de serviço de alimentação pretendido e são controladas diretamente pela Prince Castle. **GARANTIA LIMITADA:** Este produto tem garantia contra defeitos de materiais e mão de obra, por um período de dois (2) anos a partir da data de instalação original. O uso de peças não genuínas da Prince Castle anula esta garantia. Todo o trabalho deve ser executado por um agente de serviço autorizado da Prince Castle, exceto conforme estabelecido neste documento. • Todo o trabalho deve ser realizado durante o horário normal de trabalho. O prêmio de hora extra não será coberto. • As despesas de viagem são limitadas a 100 milhas (200 quilômetros) de ida e volta, 2 horas de viagem, uma viagem por reparo. • Danos causados por descuido, negligência e/ou abuso (por exemplo, uso de corrente errada, queda, adulteração ou alteração de componentes elétricos ou limpeza inadequada) não são cobertos. • Equipamentos danificados no transporte, por incêndio, inundação ou caso fortuito não estão cobertos. • Danos em superfícies revestidas não são cobertos por esta garantia limitada. **A PRINCE CASTLE NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR DANOS, PERDAS OU DESPESAS ACIDENTAIS OU CONSEQUENTES. ESTA É A ÚNICA GARANTIA DO PRINCE CASTLE. A PRINCE CASTLE NÃO OFERECE OUTRA GARANTIA, EXPRESSA OU IMPLÍCITA. TODAS AS GARANTIAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZAÇÃO E/OU ADEQUAÇÃO PARA QUALQUER PROPÓSITO ESPECÍFICO SÃO AQUI RENUNCIADAS E EXCLUÍDAS.**

**355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 EUA • Telefone: 630-462-8800 • Ligação gratuita: 1-800-PCASTLE**  
**Para obter suporte técnico inicial internacional, entre em contato com o KES ou distribuidor que forneceu o equipamento.**

## INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

### IMPORTANTE



Indica informações importantes para o bom funcionamento da unidade. A não observação pode resultar em danos ao equipamento e/ou lesões corporais graves ou morte.

### ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Avaliações: 208-240 V, 2600 - 3450 W, 50/60 Hz.  
Distância da parede posterior de pelo menos 15,24 cm (6 polegadas).

## INSTALAÇÃO

**1**

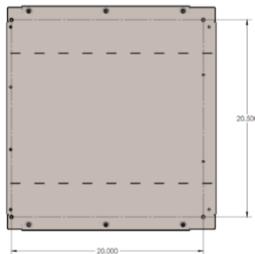
**Desembale e inspecione.** Remova a unidade da caixa e verifique se há sinais de danos. Se houver danos à unidade:

- Notifique a transportadora dentro de 24 horas após a entrega.
- Guarde a caixa e os materiais de embalagem para fins de inspeção.
- Entre em contato com o revendedor local ou, se adquirido diretamente, com a unidade de reposição do Departamento de Vendas da Prince Castle.

**Para obter suporte técnico inicial nos Estados Unidos, entre em contato com: 1-800-PCASTLE**

**Para obter suporte técnico inicial internacional, entre em contato com o KES ou distribuidor que forneceu o equipamento.**

*Observação: Se o UHC não for colocado em Suportes De Alta Densidade, o padrão de furo abaixo é necessário para prender o UHC na superfície de montagem.*



**2**

Coloque o Gabinete de Retenção Universal na superfície plana. Remova a cobertura protetora azul e / ou branca.

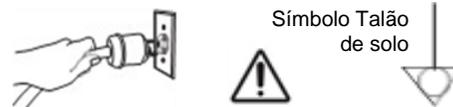


Aparelho para instalação apenas em superfície plana e não combustível. Levantamento para duas pessoas, o peso unitário é superior a 22,68 kg (50 lbs).

Ao instalar esta unidade, a temperatura ambiente no local de montagem não deve exceder 37,78°C (100°F).

**3**

Conecte a unidade. Conecte a unidade em um receptáculo aterrado com uma configuração de plugue correspondente.



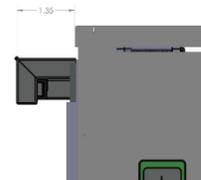
Todas as conexões elétricas devem estar de acordo com os códigos elétricos locais e quaisquer outros códigos aplicáveis.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.

Para evitar o risco de choque elétrico, este dispositivo deve ser ligado a um equipamento próximo a um condutor de ligação equipotencial. Este dispositivo está equipado com terminal de aterramento para essa finalidade e está marcado com o símbolo acima.

**4**

Certifique-se de que o cabo de alimentação não está sendo esmagado contra uma parede ou qualquer outra superfície. Mantenha uma folga de pelo menos 1,35 polegadas do lado da unidade. Esta folga se aplica tanto ao alívio de deformação reta quanto de 90 graus.



## OPERAÇÃO



Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.

Este aparelho não deve ser usado por crianças.

Revise o storyboard incluído para recursos e operação completos do sistema.

### 1 Ligue a unidade.

Gire a chave LIGA/DESLIGA localizada na parte superior esquerda do UHC para a posição LIGADA.



### 2 Aquecimento:

Durante o aquecimento, a temperatura atual e a temperatura do ponto de ajuste do aquecedor mais baixo são exibidas (2). O visor aumenta conforme a temperatura mais baixa do aquecedor atinge sua temperatura nominal. Quando o aquecimento estiver concluído, a tela inicial será exibida com os compartimentos desativados (3).



### 3 Recuperação do cronômetro:

No caso de uma queda de energia de curto prazo ou quando a UHC estiver desligada quando os temporizadores ativos estiverem presentes, o sistema começará com os valores de tempo anteriores, menos o período durante o qual a máquina estava desligada.

Estes temporizadores recuperados podem ser cancelados pressionando o **X**.

O número da contagem regressiva está destacado abaixo. Os usuários terão 10 segundos para cancelar antes que a tela desapareça.



### 4 Tempo de execução: Ativar, limpar, redefinir temporizadores

Touchar em um item uma vez inicia o temporizador para esse item. Uma borda verde grossa e em negrito indica FIFO, itens primários a serem usados primeiro. As bordas ciano são numeradas com indicadores de sequência que exibem a ordem em que os itens subsequentes devem ser usados.

Assim que o tempo de espera se aproximar da expiração, um alerta de Cozinhar Mais aparecerá.

Para limpar um temporizador ativo, toque no item uma vez e, em seguida, toque no **X**.

Para reduzir um temporizador em 5 minutos, toque no item do menu e toque no ícone -5 no lado direito do nome do item.



## OPERAÇÃO (CONTINUAÇÃO)

### 5 Tempo de espera restante:

O número na borda direita da tela indica a quantidade de tempo restante em minutos. Quando o cronômetro da lixeira se esgota antes que uma ação seja tomada, a lixeira ficará vermelha para indicar que expirou.

Um som audível é emitido sempre que um cronômetro expira. O som pode ser dispensado com um único toque no item expirado.

Breakfast			
HOTCAKES --		HOTCAKES --	1
BURRITO --	BURRITO --		2
MUFFINS 4	BAGEL --	MCGRIDL --	3
MUFFINS 4	BAGEL --	MCGRIDL --	4
MUFFINS 4		BISCUITS --	5
MUFFINS 4		BISCUITS --	6

### 6 Status da temperatura:

Toque em qualquer número de linha para revisar as temperaturas atuais superior e inferior do cilindro para todas as linhas. No modo de temperatura, as temperaturas atuais serão exibidas. O número abaixo de SP representa a temperatura do ponto de ajuste. As temperaturas que atingiram seu ponto de ajuste serão diminuídas. Toque novamente para ocultar o status da temperatura.

Se o número da linha for AMARELO, ele representa que a temperatura é de  $\pm 10^{\circ}\text{F}$  além do ponto de ajuste. Também aparece quando a unidade está aquecendo.

1	174 SP	172 174
2	174 SP	172 174
3	174 SP	172 174
4	176 SP	174 174
5	174 SP	172 174
6	174 SP	169 174

### 7 Alerta Cozinhar Mais:

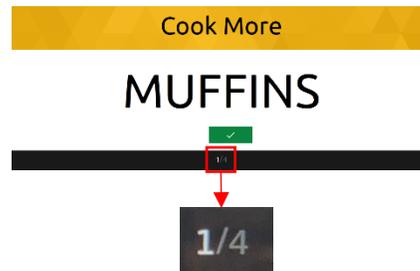
Quando um item se aproxima do final de seu tempo de espera, uma notificação será exibida. Essas notificações podem ser desabilitadas nas configurações. O alerta desaparecerá após um tempo predefinido.

Se houver outros alertas de cozinheiro mais, o próximo alerta de cozinheiro mais será mostrado. Se não houver mais alertas, pressione o botão "Cancelar alerta" para retornar à tela inicial.



### 8 Alerta Cozinhar Mais (Continuação):

Anote o número na parte inferior da tela Cook More que apresenta o número de itens Cook More.



### 9 Limpeza da tela:

Para bloquear a tela para limpeza, pressione o botão de limpeza da tela. Todos os botões de toque serão desativados e a tela bloqueada aparecerá por 10 segundos. O cronômetro fará uma contagem regressiva de 10 segundos e voltará à tela de execução quando a contagem regressiva for concluída. Pressionar o botão também bloqueia o painel de toque lateral para permitir a limpeza sem acionar eventos de toque.



### 10

**Menus/Períodos do dia:** Para acessar menus/períodos do dia, toque no ícone de configurações no canto superior esquerdo da tela inicial.

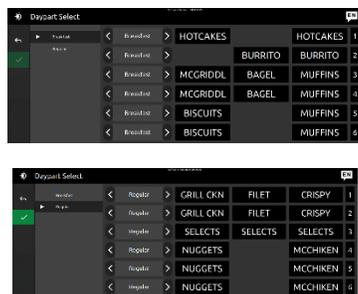
Breakfast			
HOTCAKES --		HOTCAKES --	1
	BURRITO 20 5	BURRITO --	2
MCGRIDL --	BAGEL --	MUFFINS --	3
MCGRIDL --	BAGEL --	MUFFINS --	4
BISCUITS --		MUFFINS --	5
BISCUITS --		MUFFINS --	6

## OPERAÇÃO (CONTINUAÇÃO)

### 11 Mudar período do dia:

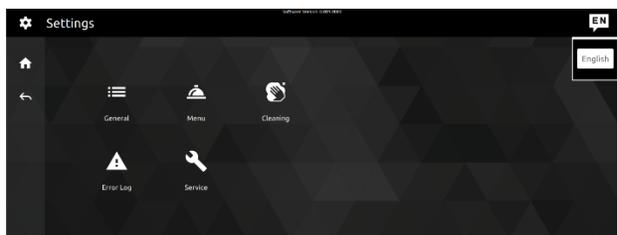
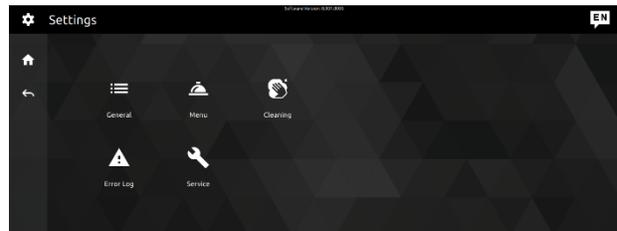
Para alterar os menus/períodos do dia, toque no nome da parte do dia ativa atual localizado na parte superior da tela no meio. Agora, selecione a períodos do dia para a qual você gostaria de mudar. Ao verificar a parte do dia, ela mostrará uma visualização dos itens. Pressione o botão de marca de seleção verde no lado esquerdo para ativar o menu.

A grade e os rótulos correspondentes serão alterados para refletir o período do dia destacado na lista. Você pode ativar o modo misto rolando para diferentes partes do dia em diferentes linhas.



### 13 Alterar Idioma:

Selecionar o ícone de idioma no canto superior direito da tela inicial exibirá uma caixa de configurações rápidas para alterar o idioma. NOTA: Para alterar o idioma, pré-selecione no menu de idioma.



### 12 Menu de configurações:

Toque no ícone de configurações no canto superior esquerdo do visor para entrar no menu de configurações.

Toque na opção Geral para acessar as Configurações Gerais. A opção Idioma permite que você selecione uma variedade de idiomas para a exibição. Os formatos permitem a seleção de unidades de temperatura. Sons + Alertas permite controlar o volume do som e as opções de alerta sonoro.

Acesse as Configurações do Menu para editar, excluir e copiar partes do dia. Configure os itens nos períodos do dia.

Acesse as configurações de itens para poder criar novos itens de menu com suas propriedades: Mantenha o tempo, cozinhe mais tempo, mantenha a temperatura e o tamanho da bandeja correspondente.



### 14 Limpeza: Recomendado uma vez por dia

O modo de limpeza é acessado por meio das configurações.

Quando o botão do modo de limpeza é pressionado, um prompt alertará o usuário para cancelar ou continuar. Um prompt aparecerá para lembrar os usuários de remover todas as bandejas. Pressione o botão 'ok' quando removido. Durante o resfriamento, a temperatura do ponto de ajuste e a temperatura mais alta do cilindro são indicadas. O visor diminui à medida que a temperatura mais alta é reduzida.



## OPERAÇÃO (CONTINUAÇÃO)

15

### Erros e notificações:

Para acessar o registro de erros, selecione o ícone de erro no menu de configurações. Não tente resolver um erro sem a ajuda de pessoal de serviço treinado.



Quando um erro, notificação ou alerta de limpeza está presente, o menu de configurações mostra os ícones destacados.

A entrada mais recente está listada no topo da lista, com um carimbo de hora e data

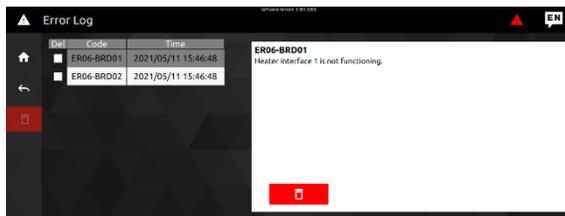
**MALFUNCTION**

ER06-BRD01

Heater interface 1 is not functioning



1 / 2



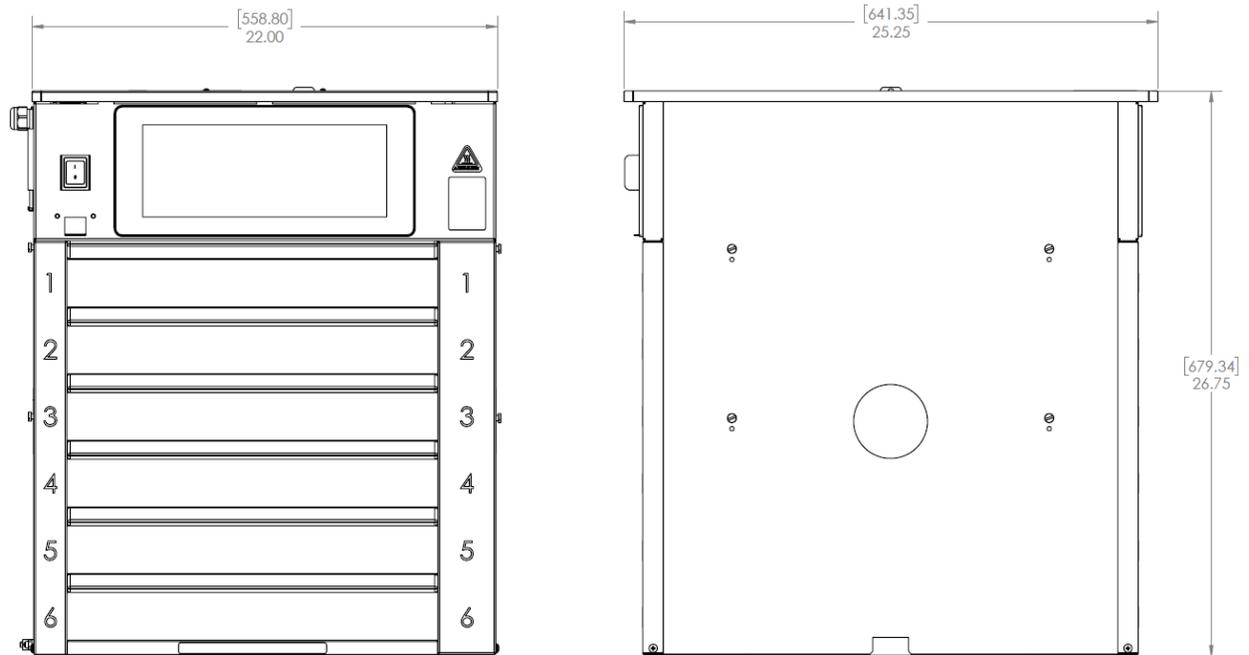
16

### Menu de Serviço:

Clique no botão de serviço no menu de configurações para acessar o menu de serviço. Neste menu, você terá acesso para restaurar a unidade para o padrão de fábrica e para fazer backup dos logs em um pen drive.

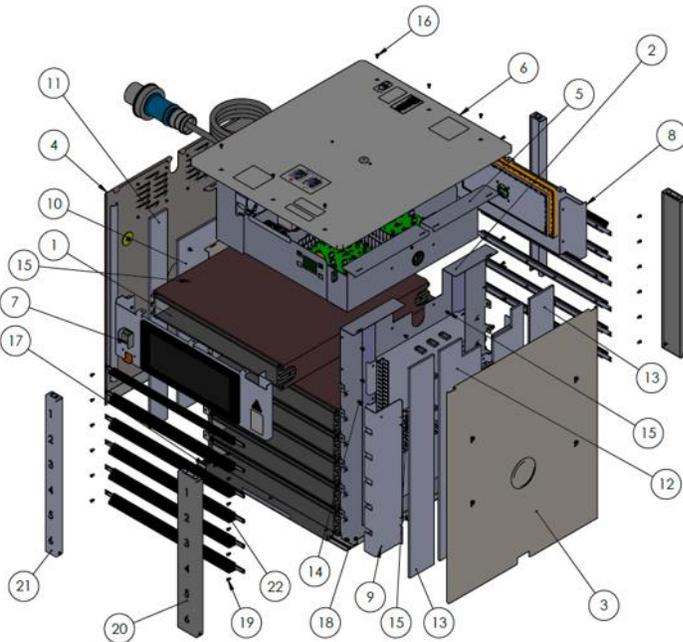


## DIMENSÕES



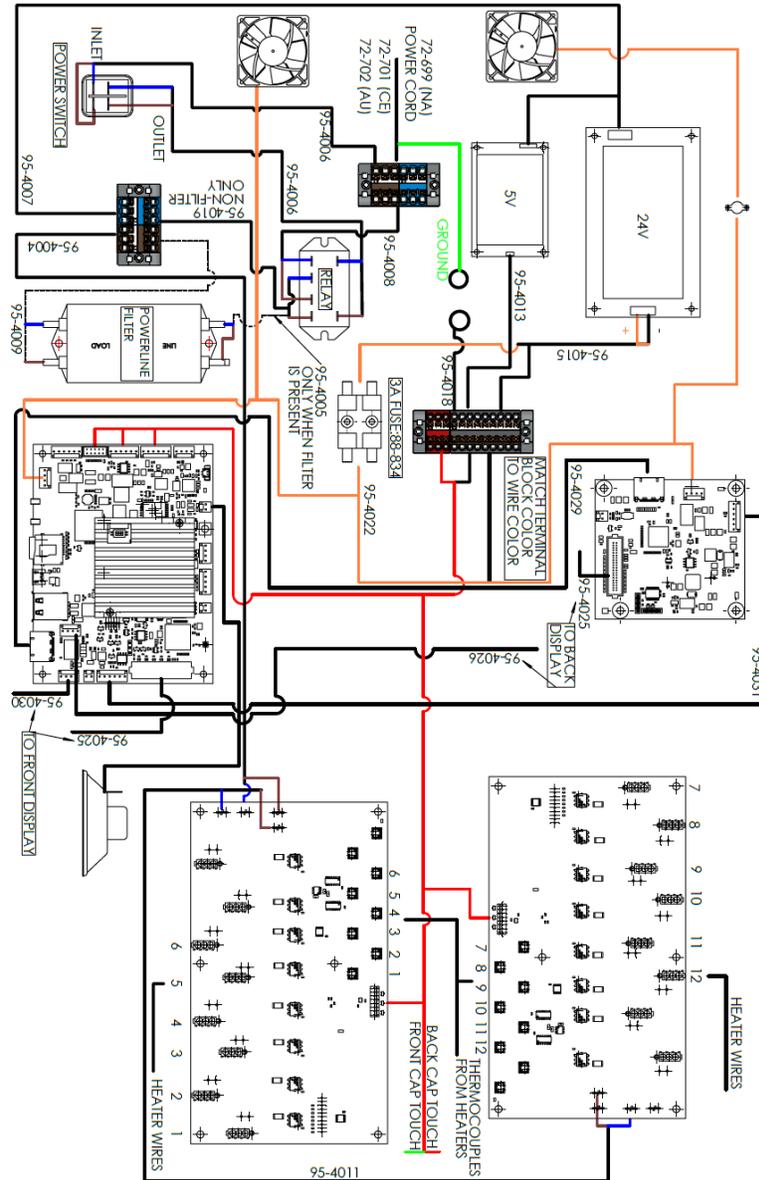
Dimensões em [mm] e polegadas

## LISTA DE PEÇAS



ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QT. Y.
1	547-633	CONJUNTO, AQUECEDOR	6
2	547-734	MONTAGEM DO CHASSI	1
3	547-638	CONJUNTO, PAINEL DE CAPA, DIREITA	1
4	547-737	CONJUNTO, PAINEL DE CAPA, ESQUERDO	1
5	547-681	CONJUNTO, BANDEJA ELETRONICA	1
6	547-736	CONJUNTO, TAMPA SUPERIOR	1
7	547-730	VT-TOP-12.3DISP-FRENTE	1
8	547-731	VT-TOP-12.3DISP-COSTAS	1
9	547-718	FOLHA DE METAL, GUARDA DE ARAME	2
10	547-723	ISOLAMENTO CENTRAL ESQUERDO	1
11	547-724	ISOLAMENTO DO CANTO DO LADO ESQUERDO	2
12	547-726	ISOLAMENTO CENTRAL DO LADO DIREITO	1
13	547-727	ISOLAMENTO DO CANTO DO LADO DIREITO	2
14	76-1265	PARAFUSO, CHAVE DE FENDA TORX, M6 X 12 MM L, 18-8	24
15	76-1256	PARAFUSO, PLPH, M4 X 8 MM L, ACO COM FECHO	20
16	76-1254	PARAFUSO, PLPH, M4 X 8 MM L, 18-8 SS	6
17	76-1271	PARAFUSO, PLPH, M5 X 0,8, 45 MM L, 18-8 SS METRICO, PONTA DO PAO	2
18	76-1272	PARAFUSO, PLPH, M5 X 0,8, 80 MM L, 18-8 SS, PONTA DO PAO	2
19	76-1343	PARAFUSO, PLPH, M4 X 0,7 X 8 MML SS, CABECA ESTREITA DE QUELJO	24
20	547-757	FOLHA DE METAL, PAINEL DE CANTO, LARGO	2
21	547-756	FOLHA DE METAL, PAINEL DE CANTO ESTREITO	2
22	547-773	CONJUNTO, TAMPAO FINAL POR INJECAO MOLDADA	12
23	547-761	CONJUNTO, PLACA DE ROTEAMENTO DE FIO	1

## DIAGRAMA DE FIAÇÃO



## PREDEFINIÇÕES DE FÁBRICA

Mestre de Item	Temperatura da Placa Superior / Inferior Principal do Item (°C)	Temperatura do vidro de exposição superior / inferior (°F)	Tempo de espera (mins)	Tempo de cozimento (mins)
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
BISCOITOS	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
CROCANTE	85,00	185	60	7
FAJITA	85,00	185	30	7
FILÉ	85,00	185	30	7
PEIXE FGR	93,33	200	20	7
DOBRE O OVO	79,44	175	20	3
OVO FRD	79,44	175	15	7
GRIL CKN	85,00	185	60	10
PRESUNTO	79,44	175	30	5
BOLOS QUENTES	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
BOLOS	79,44	175	15	4
MUSHROOM	93,33	200	30	5
MYTHIC	93,33	200	20	8
NUGGETS	93,33	200	20	8
OVO RND	79,44	175	20	6
ROYAL	85,00	185	15	5
SALSICHA	79,44	175	60	4
PASSEIO	79,44	175	20	3
SELECIONE	85,00	185	60	10
SKLT BUR	85,00	185	30	4
SPCY CKN	93,33	200	30	8
BIFE	79,44	175	30	5
VALU CKN	93,33	200	30	5
VEGI PTY	79,44	175	20	8