



## 萬用保溫櫃 (UHC)

## UNIVERSAL HOLDING CABINET (UHC)



## 操作說明書

## OPERATION MANUAL

10-2000

\* 8195939 \*

Description 內容	Page 頁數
1. Universal Holding Cabinet 萬用保溫櫃	3
2. Power Up 開機	7
3. Operational Overview 操作前檢視	7
4. Operator Mode 操作者模式	9
5. Timer Operation 計時器操作	10
5.4 Buffer Timer 緩衝計時器	12
6. Cook More Prompts 提醒迅速再烹煮產品	13
7. Switch Between Breakfast Lunch, Clean Mode and Slot Off 早午餐菜單切換, 清潔模式及關機	14
8. Displaying Slot Temperature Information 槽位溫度顯示訊息	19
9. Temperature Alarms 溫度警告鈴	20
10. Product Selection 產品菜單選擇	22
10.1 Program Mode 程式設定模式	23
10.2 Page Selection 產品槽位選擇	23
10.3 Meal Selection and Tray Position 餐別選擇	24
10.5 Exiting Program Mode 退出程式設定模式	25
10.6 Example of Production Selection Change 舉例說明改變菜單產品選擇	26
11. Entering and Editing Product Information 輸入及編輯產品訊息	28
11.1 Entering Password 輸入通關密碼	28
11.2 Entering Product Name 輸入產品名稱	29
11.3 Entering Product Holding Time 輸入產品保溫時間	30
11.5 Enter Meal Usage 輸入餐別產品方法	31
12. Display Adjustments 顯示幕顯示調整	32
12.1 Change Display Time 改變顯示幕顯示時間	32
12.2 Change Display Intensity 改變顯示幕明暗度	32
12.3 Change °F to °C 改變顯示為華氏或攝氏	32
13. Trouble shooting Guide 故障排除指引	33
14. Components Test Procedure 元件測試程序	34
15. Service Procedure 維修拆解程序	37
16. UHC Illustrated Parts Breakdown 零件分解圖	40
17. Wiring Diagram 設備控制線路圖	44
Appendix A: Food Item Default Setting 附錄 A : 保溫產品項目原廠設定值	45
Appendix B: Cleaning and Preventive Maintenance 附錄 B : 清潔與保養	46

Appendix C: RTD Resistance Chart 溫度感測棒電阻執一覽表	49
Appendix D: SOC for Universal Holding Cabinet 附錄 D: SOC 操作	50
Appendix E: Production Charts 附錄 C : 產品保溫內容表	51
Appendix F: Quick Reference Guide 附錄 E : 快速設定參閱指南	52
Appendix G: Typical Setups 基本產品保溫組合存放架構	55
Typical Stacks 基本堆疊方式	56
McD Maintenance Requirement Card (MRC)維護要求卡 (MRC)	57

## **FOR YOUR SAFETY 安全需知**

**不准使用或儲藏汽油或其他易燃揮發性以及酒精類在本機周圍或任何其他設施。**

**未閱讀本說明書之前請勿操作或維修本 UHC**

**在還未妥善完成安裝及檢查之前請勿操作本 UHC**

**在所有測試及圍板未裝置完全及確認安全無虞之前請勿操作本 UHC**

**在電源未拔掉之前請勿嘗試修理及更換本 UHC 任何套件。**

**在做組立, 操作, 或清潔本 UHC 時請小心使用並避免碰觸到加熱器表面。**

**在電源未拔掉之前請勿嘗試修理及更換本U.H.C任何套件。**

**危險通報標準 (HCS) –在本說明書裏作業程序包括使用化學藥劑程序.這些藥劑作業程序依照原文部份之作業程序簡稱 (HCS) 以黑粗體印刷標示呈現. 參閱危險通報標準 (HCS) 說明書之適用的材料安全資料頁 (MSDS)**

## **1. UNIVERSAL HOLDING CABINET 萬用保溫櫃**

The Universal Holding Cabinet (UHC), 是開發專為麥當勞多樣化的食品，設計、研發、製造出短暫性期限保溫及延長新鮮度的抽屜式保溫櫃。一切合乎麥當勞的標準：安全、效率、清潔。

### **1.1 保證聲明書：**

The Frymaster Corporation 所製造的設備，針對原初次購買者提供，設備、零件期限保固：

#### **1.1.1 保固條款：**

- A. The Frymaster Corporation 設備上所有構成的成份，若有瑕疵、缺陷品一律提供一年保固期限。
- B. 設備安裝後，所有零件一律提供一年保固期限。但保險絲除外。
- C. 設備安裝後，第一年所有零件若有瑕疵、缺陷品去進行更換零件(但保險絲除外) The Frymaster Corporation 提供工時費用及超過 100 miles/160 km 以上車程費用。

#### **1.1.2 零件回收：**

- A. 所有零件有瑕疵、缺陷品更換之零件必須在六十天內送回 Frymaster Authorized Factory Service Center以賒帳方式。若超過六十天者，不認可賒帳方式。

### 1.1.3 保證除外 (無法保固) :

保固期限不適用於：因設備誤用、濫用、改造或事故災禍而產生設備損害：

- 錯誤或未經許可的維修。
- 在保養必要條件說明卡 ( MRC ) 未遵照標準安裝通告或目錄保養程序之規定者。
- 錯誤的保養。
- 卸貨的損害。
- 異常的使用。
- 移動、變更或刪除核定等級計畫書。

下列亦不適用於保固期限：

- 輸工具或車程超過 100 mile/160 km, 或車程超過二小時。
- 加班或例假日之收費。
- 間接的損害，時間的損失，任何種類、其他偶發性損害、等等。

以上作業程序亦適用國際保固模式，除外客戶需負擔關稅及運費等費用。

### 零件採購與服務諮詢：

**請注意訂購 wire/plastic trays , stacking kits , carts 及 casters 時請直接向你的當地 Kitchen Equipment Supplier (KES) 訂購。Frymaster 並不直接供應這些附件項目。**

零件採購可直接在當地 FRYMASTER 原廠認可服務中心採購。  
請於採購時，填寫必須之諮詢：

型號： \_\_\_\_\_

系號： \_\_\_\_\_

電壓： \_\_\_\_\_

零件號碼： \_\_\_\_\_

需求數量： \_\_\_\_\_

售後服務的獲得請接洽當地 FRYMASTER 原廠認可服務中心。  
服務諮詢請直接打電話接洽 FRYMASTER 服務部門。  
為了協助你快速有效率的售後服務，請提供必須之服務信訊息。

型號： \_\_\_\_\_

系號： \_\_\_\_\_

問題的性質： \_\_\_\_\_

任何其他訊息均有益於你問題的解決方案。

## 保存及安全存放本說明書以備將來使用

### 1.2 Product Trays 裝產品盤子：

盤子有三種尺寸。特別產品容積與推薦尺寸和時間，請參考附錄A及C。  
特別產品設計之使用的盤子，描述於下：

- A. **1/3 SIZE 塑膠盤子** – 保溫肉類及蛋產品,放置煎的產品，(漢堡肉餅, 培根,蛋及香腸,等)。當儲存煎的產品時請注意有二個重要的程序：
- 當產品從煎爐鏟起時，產品上附著的油不要排放掉。
  - 產品放置於合適盤子，並且產品可以堆疊放置的。10-1 及香腸肉餅是可以堆疊至 6 層高，蛋類 (炒蛋除外)，烤雞及4-1 肉餅可以堆疊至 3 層高。
- B. **1/2 SIZE 內置網架盤子** – 放置裹粉油炸的產品，(麥克雞塊,麥香雞, 麥香魚,等).當儲存油炸產品時請注意這個重要的程序：
- 油炸的產品是放置在網架上，網架放置在麵包屑盤子上.不需要用到其他襯墊在盤內。

C. Full SIZE 全尺寸大塑膠盤子 – 放置烘，烤的產品 (餅乾，滿福，等)  
當儲存烘、烤產品時請依循下列的程序：

- 從餅乾烤箱取出餅乾時，需將餅乾外的包裝物去除並打開紙盒。
- 在盤子內放置襯墊並將餅乾滑入襯墊上。

### Important Operation Tip 操作上重要建議

當保溫盤子放進保溫櫃時，需確定保溫盤把手緣線與槽口線對齊。

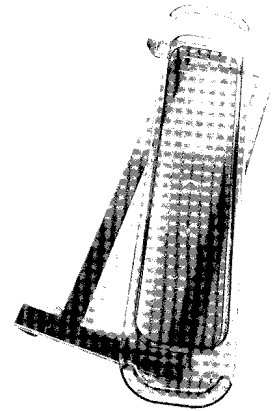
拋棄龜裂或已損壞之盤子。

當從保溫盤取出部份食物時，需盡快拖出盤子然後快速將盤子推回槽口線位置。

### 1.3 Install Grill Clip 安裝煎爐拖架

此煎爐拖架為隨機附帶以及設計專為存放保溫1/3尺寸之保溫盤。其掛在煎爐上作為快速傳遞盤子從煎爐至UHC時以維護安全用。

- 將此拖架掛定位於煎爐前緣把手下方。
- 拖架後面需降低於直到凹槽拖架在煎爐把手的上面。此煎爐拖架必須穩固坐落於煎爐前面。如果此拖架無法安置妥當，只要將拖架下面及旁邊四顆帽放鬆將拖架桿依調整需要鎖進或退出即可。直到拖架已適當調整妥當後再鎖緊螺帽。



### 1.4 Installation of 4" Legs 安裝4" 腳座

**注意：**使用者請注意：在地面安裝腳座時，要搬移或傾斜保溫櫃時，最大的技巧是至少由二人以上來完成之。

A. 小心定位主機，在面對UHC主機的右手邊請預留一些空間。

- B. 請使用UHC隨機預備16組1/4”-20×1/2 長的螺絲與墊片來固定主機底部的腳座。
- C. 固定主機底部的腳座，螺絲必須鎖緊。
- D. 請小心垂直旋轉UHC主機直到坐落於腳坐上。

**如果 UHC 係安裝於桌面上, 需確認桌面面積足夠主機放置. 其接續縫必須正確使用食品級密封膠填縫。**

## 2. Power Up 開機啟用

**所有電氣設備操作必須根據當地法規之規定做設備接地線連接. 或當地無法規規定, 則依國家電氣規則規定, ANSI/NFPA NO.70-1990**

**本機器附帶裝配一只三支插腳附接地極之插頭, 為了保護您避免遭觸電, 此插頭必須插上適當之含有三孔附接地極之插座. 請勿將插頭接地極插腳剪斷.**

### A. 電源電力要求：

- 電壓—208/240 VAC
- 功率—2620 Watts @ 208 V ， 3420 Watts @ 240 V
- 頻率—50/60 HERTZ
- 單相，20AMPS

### B. 將UHC插頭插入電源。

### C. 將電源開關放在ON的位置。電源開關動作後，大約二秒鐘所有控制綠色顯示器即將顯示之。



- D. 保溫櫃溫度顯示。由週圍(室內)溫度加熱至設定點155°F(68°C)溫度，大約需要15分鐘。加熱至設定點200°F(93°C)溫度，大約需要25分鐘。假如設定點溫度未能在期限內完成時，請接洽當地 FRYMASTER 原廠認可服務中心處理之。

### 3. Operational Overview 操作檢視

UHC有四個槽。每槽可放入三個盤子的產品。每槽均可控制與顯示選擇每盤的產品和保存時間。

#### Universal Holding Cabinet (UHC) 環球保溫櫃

使用者可從顯示幕及鍵盤來操作電腦控制器。

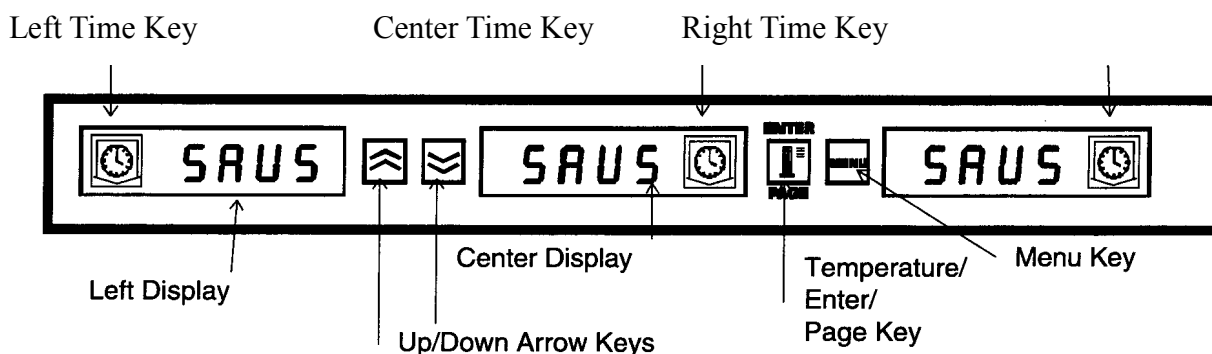
每個產品選擇皆可設定溫度與保存時間。所有產品保存時間皆可獨立運作。

槽位溫度控制是由保溫櫃前方每槽視窗最左邊產品輸入每槽的溫度控制設定溫度點。不同的保存溫度，選擇不同的槽位。最左邊產品選擇不能作為進入槽位設定組合結構。

大多數 UHC

保溫櫃每個槽位前後均有顯示器。所有操作模式選擇均能由前後兩面來顯示。但程式的改變僅能由前方顯示器來操作輸入。特殊商品(SPOD)保溫櫃只有在每槽前方有控制器。

#### UHC Controller (Front Display and Keypad) 控制器前顯示幕及按鍵



#### Timer Key 時間鍵 (左、中、右)

→ 每槽位之每一盤子位置均能操作時間計時器之啟動與停止，計時器時間鍵亦可作為關閉時間警告噐鳴器。

#### Displays 顯示器 (左、中、右)

- 顯示每一槽位保溫盤位置的產品選擇與保溫時間，在程式設定模式中顯示器亦能提供顯示程式設定訊息。

## Menu Key 菜單鍵

- 選擇轉換餐點 (如早餐轉換為午餐) 在清潔模式操作中操作單獨槽位之 ON 或 OFF。此 Menu Key 菜單鍵亦同時作為進入程式設定模式之按鍵。

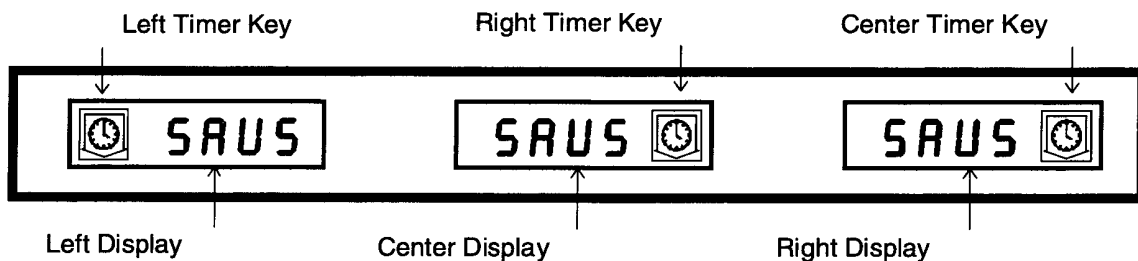
## Temperature/ENTER/PAGE Key 溫度/輸入 / 翻頁 鍵 有三種功能.

- 1) 顯示該槽位溫度值。  
2) 輸入已改變之設定值。  
3) 在程式設定模式中選擇翻頁參數。

## Up and Down ARROW Key 上下箭頭按鍵

- 改變數值增加/減少，或改變選擇項目。

## UHC Controller (Rear Display and Keypad, Traditional UHC Only) UHC 控制器 ( 後顯示幕及按鍵盤，適用傳統式 UHC )



## 4. Operator Mode 操作模式

操作模式是指在正常控制操作狀態下，當所有槽位在正確溫度以及無警告鈴顯現下，顯示幕所顯示之產品訊息及保溫時間。

### 4.1 Display of Product Information 產品訊息顯示

在操作模式中槽位顯示幕所顯示之訊息如下：

1. 產品所選擇之存放槽位。
2. 顯示正在計時中所剩餘之保溫時間 (以分鐘計)。

正在計時當中之槽位顯示幕將交替顯示產品名稱及剩餘時間，沒有計時之槽位顯示幕將只顯示產品名稱。

### 4.2 Product Information and the Use First Display 產品訊息及最早優先放入保溫之產品計時顯示值

由顯示幕字幕之明暗度區別產品選項及保溫計時時間進度。

“最早優先保溫產品顯示”顯示最優先產品正在進行保溫計時之剩餘時間，有明暗兩種亮度供顯示區別產品時間進度。

**1 顯示幕亮度較明亮槽位以及顯示移動式逗點。**

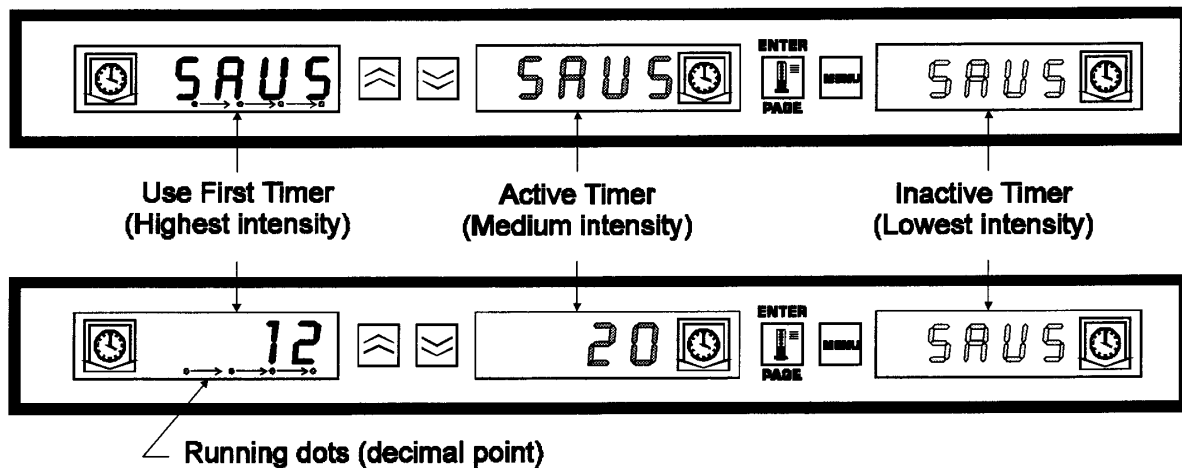
指示選擇最優先產品正在保進行溫計時。當最優先產品保溫時間計時完成後或關掉保溫計時時間後，此較亮之優先顯示槽位位置將轉換至下一項最優先產品及尚在保溫計時之產品槽位。沒有必要將同樣產品放置於接近最優先產品之槽位。

**2 顯示幕顯示亮度較暗指示。**

a. 正在進行已選擇之產品計時中之剩餘時間。

b. 沒有進行產品計時只顯示產品名稱。

## Timer Status Indicators 計時器時間進度指示

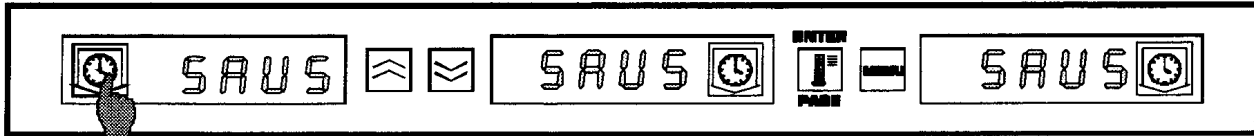


## 5. Timer Operation 計時器操作

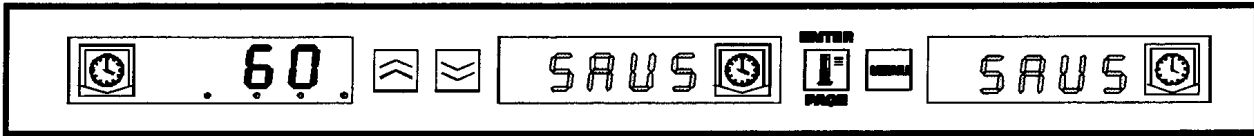
### 5.1 Starting A Timer 啟動計時器

所選擇之槽位產品位置按計時器鍵啟動計時器。計時器將依所設定之保溫時間開始倒數計時，顯示幕並依產品名稱及剩餘時間交替顯示。如有另外一項產品被選定並開始計時，則先前之槽位產品計時將轉為“最優先使用計時”之時間進度顯示。

## Starting A Timer 啟動計時器



Press TIMER key to start a timer



↑ ↓ Display alternately indicates holding time and product selection for active timers.

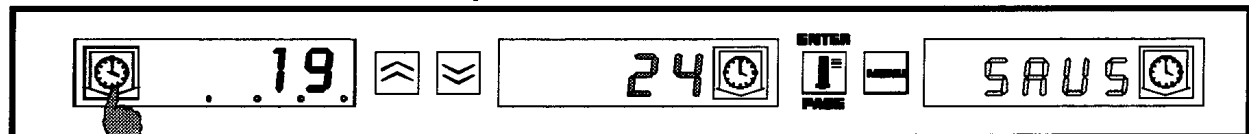


## 5.2 Stopping A Timer 停止計時器

依所選擇之槽位產品位置按計時器鍵即可停止計時，停止計時後自動回復靜止產品名稱狀態同時顯示幕變暗。如有另外一項槽位產品也正在保溫計時，則此槽位產品位置顯示幕會自動轉跳為”最優先使用計時”狀態，同時顯示幕會轉為較明亮。



↑ ↓ Display alternately indicates holding time and product selection for active timers



Press TIMER key to stop a timer



Use First indication changes to next active timer

## Stopping A Timer 停止計時器

### 5.3 Timing Out 時間計時完成

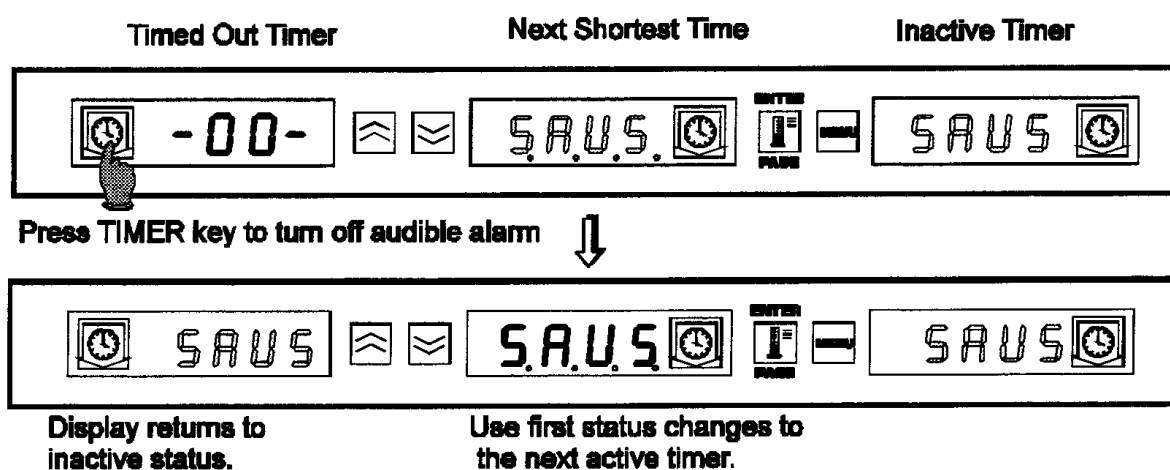
計時完成指示警報提醒操作者保溫時間已經終止。當保質溫時間已倒數至

“0”時，警報聲響起同時顯示幕顯示 -00-。同時所有其它還正在計時之各槽位產品位置顯示幕將轉換為較灰暗之顯示直到按關閉警報聲響為止。

按已完成計時槽位產品位置計時器鍵以清除計時器及關閉警報聲。

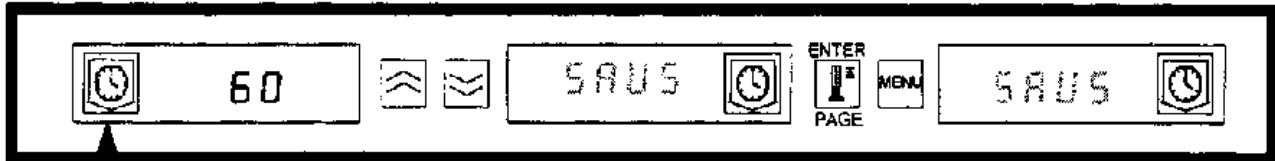
如果還有別槽計時已完成則警報聲將持續響聲直到清除掉警報聲為止。當清除掉所有已完成之計時器後，還正在進行之計時器將回復正常之計時時間進度。“最優先使用計時”將轉換至下一個還正在進行計時之最接近時間之槽位產品位置顯示幕。

## Timed Out Timer Display 計時完成計時器顯示

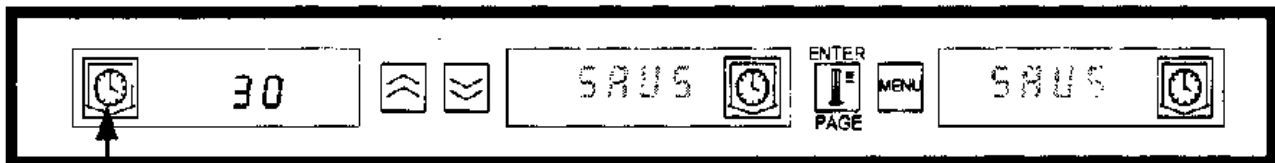


## 5.4 Buffer Timer 緩衝計時器

本功能提供操作者針對某項特定產品在按下計時器後可以再調整保溫時間。意即產品從一台移動式保溫櫃之剩餘保溫時間轉換輸入至另一台 UHC 保溫櫃，時間調整增益每按一次減少5分鐘。



**Initial Timer Display:** Shown when timer is pressed after placing product in slot.



**Buffer Timer:** Pressing the timer button a second time within three seconds allows 5-minute decrease in holding time.

當“最優先保溫”產品存放盤放入保溫櫃，按下對應於該產品位置之時間計時器鍵。此顯示幕迅速指示該產品之最大保溫時間以及顯示幕顯示明暗度3級(亮度最亮)。如果在3秒鐘內按下正在計時之產品位置時間鍵，此保溫時間在每按一次時將減少5分鐘。如果在3秒鐘內未按下計時器鍵，則此顯示幕將交替顯示保溫時間及產品名稱之記憶法。此計時器顯示時間 (TIME TIME) 及產品顯示時間 (PROD TIME) 多久 (反應秒數) 決定於每一訊息狀況之顯示。原廠分別設定為5秒鐘及1秒鐘。

欲減少每一產品已預先設定之保溫時間，在每按一次時間計時器鍵將減少5分鐘。但必須在啟動計時器後3秒鐘內再按計時器才有效。如稍等未按超過3秒鐘，則計時器將復歸。預設時間專為每一既定之產品保溫時間而設。此緩衝計時器功能是非常好用當產品從另一台保溫櫃轉換時。

## 6. Cook More Prompts 提醒迅速再烹煮產品

本功能提供操作者視覺及聽覺提醒注意最後一盤特定食物產品時間保溫計時即將完成前必須迅速再準備烹煮產品。本功能是可被設定的，在餐廳標準裡以1分鐘為每次增加時間。



此彈性保溫時間對於一項產品相等於是一種預設之“COOK MORE”時間。每次聲響警告鈴為3秒鐘以及顯示幕會交替顯示剩餘保溫時間及產品名稱之記憶法“COOK MORE”。

- 並不是作為通知聲響警告之需要, 僅作為給予操作者提醒注意之需要。



### Cook More :

進入此Cook More功能之後，使用向上及向下箭頭鍵以改變此Cook More時間。

### 如何改變這“COOKMORE”時間：

- 按住菜單鍵 (MENU) 5 秒鐘。
- 按翻頁鍵 (PAGE) 轉動翻頁至展示頁 (VIEW PAGE)。
- 按菜單鍵 (MENU) 轉動翻頁至安全鎖定頁 (Security Lock)。
- 按向上及向下箭頭鍵以輸入經理安全密碼 (123)。
- 按翻頁鍵 (PAGE) 轉動翻頁至烹煮頁 (Cook Page)。
- 按菜單鍵 (MENU) 轉動翻頁以選擇產品名稱 (Product Selection)。
- 按向上及向下箭頭鍵以改變該產品之cook more 時間。
- 按住菜單鍵 (MENU) 5 秒鐘以回到正常操作模式。

## 7. Switching Between Breakfast , Lunch , Clean Mode and Slot On/Off 轉換餐點(早餐/午餐) , 清潔模式以及槽位 On/Off

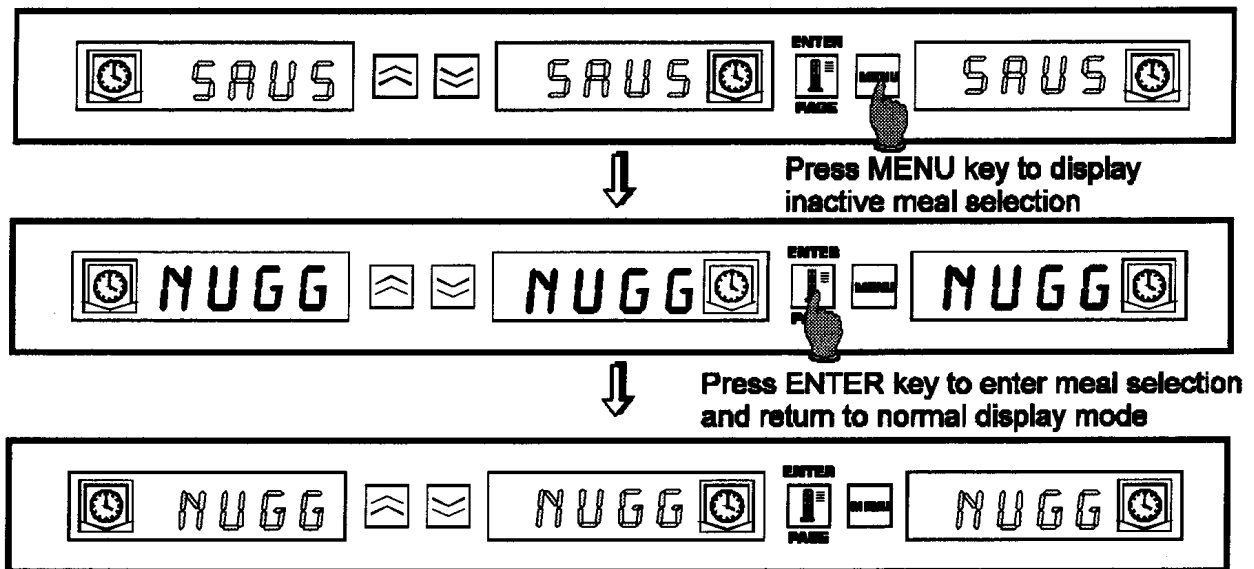
按菜單鍵 (MENU) 轉動每一槽位之下列訊息：

1. 沒有計時之餐點選擇轉換(早餐或午餐)。
2. 清潔模式。
3. 槽位開啟/關閉 (on/off) 進度。

再按一次按菜單鍵 (Menu) 以回復顯示幕於操作模式。

欲改變槽位內產品菜單由早餐轉換為午餐菜單，按一下菜單鍵(MENU)以顯示改變為午餐產品菜單。再按輸入鍵 (ENTER) 以輸入選定午餐產品菜單。如果在5秒鐘內未按輸入鍵 (ENTER) 輸入選定午餐產品菜單，則顯示幕將自動回復原早餐餐點菜單產品。

### Changing Meal Selection 轉換餐點選擇



**注意：**正在進行之計時器是無法被更改為新的餐點產品菜單，除非直到計時器停止計時以及回復操作模式，欲停止進行之計時器，只要按下計時器鍵即可原廠預設之產品菜單在一開機時即為早餐餐點菜單。



## 7.1 Selecting Breakfast and Lunch 選擇早餐及午餐

先制定早餐或午餐菜單，再決定使用何種存放餐盤型式及數量，以下為制定存放餐盤及產品之組合架構：

1/3 塑膠餐盤 - 保溫肉類及蛋產品,放置煎的產品，(漢堡肉餅，培根，蛋及香腸,等)。每一槽位能存放3盤此種型式之餐盤。

1/2 塑膠餐盤內置金屬網架 - 放置裹粉油炸的產品，(麥克雞塊，麥香雞，麥香魚，等)。每一槽位能存放2盤此種型式之餐盤。

1/1 全尺寸塑膠餐盤 - 放置烘，烤的產品，(餅乾，滿福，等)。每一槽位只能存放1盤此種型式之餐盤。

欲選擇產品由早餐轉換為午餐。按 Menu 鍵即可轉換顯示為午餐產品菜單再按 Enter 鍵以鎖定為午餐菜單。如在5秒鐘內未按Enter 鍵則會自動跳回早餐菜單。

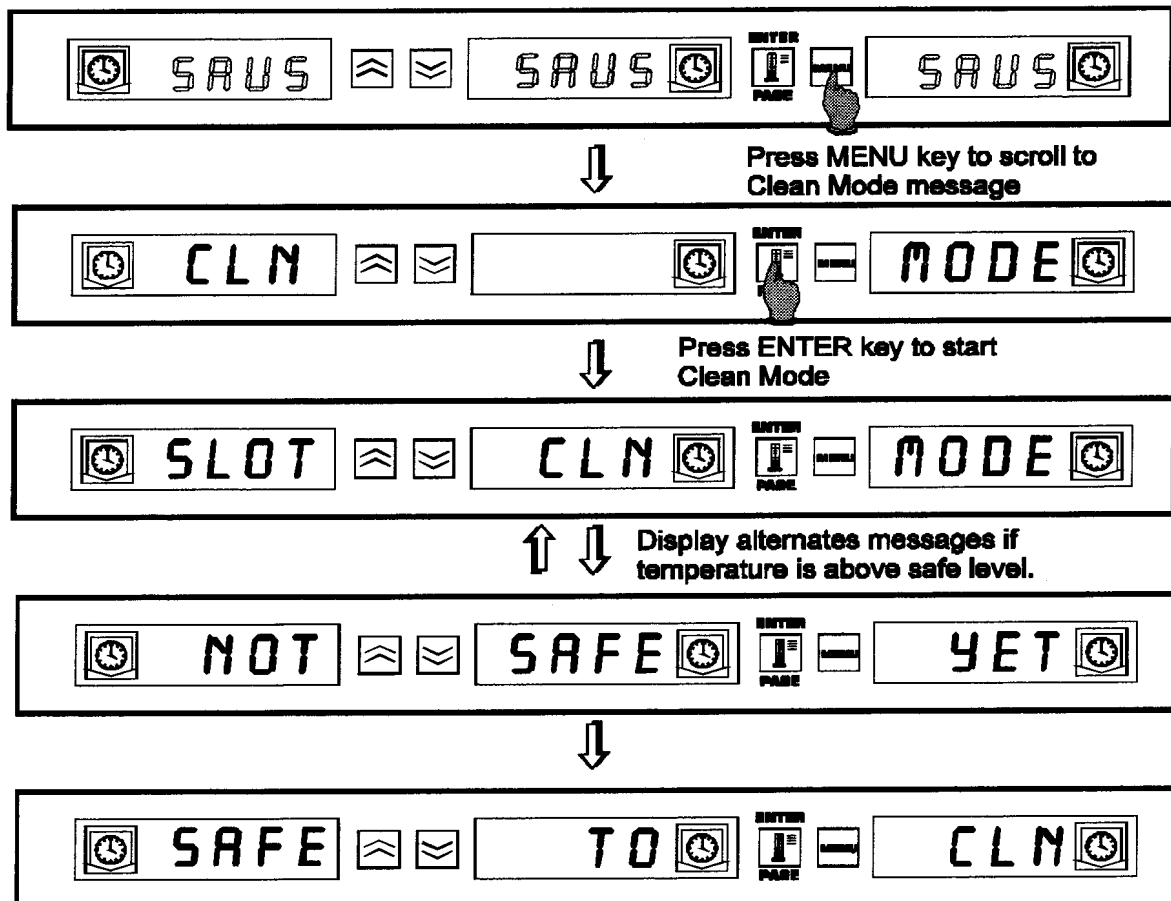
如選擇的產品食物保質溫度與槽內溫度有差異時，此高溫或低溫警示訊息顯示及警報聲響提醒操作者保質溫度已經改變需注意。欲消除警報聲響按任一項計時器鍵(Timer Key)即可。此時顯示幕將交替顯示產品名稱及警報訊息直到槽內溫度達到產品溫度設定值為止。當槽內溫度達到產品溫度設定值警報訊息亦會自動復歸。

## 7.2 Clean Mode 清潔模式

在清潔模式下所有槽位溫度將自動轉變為125°F (52°C)。欲啟動清潔模式按菜單鍵(Menu)轉動翻頁至清潔模式訊息(CLN MODE)。再按輸入(Enter)鍵以輸入鎖定為清潔模式Clean Mode。此時所有槽位將全部轉為清潔模式Clean Mode。如在5秒鐘內未按下輸入Enter鍵，則產品選擇將會自動跳回原先之食物菜單。

如槽內溫度高於125°F(52°C)，則顯示幕將交替顯示SLOT CLN MODE and NOT SAFE YET (槽位清潔模式和不安全狀態)。當槽內溫度降至125°F (52°C)顯示幕將交替顯示SAFE TO CLN (可安全清潔狀態)。

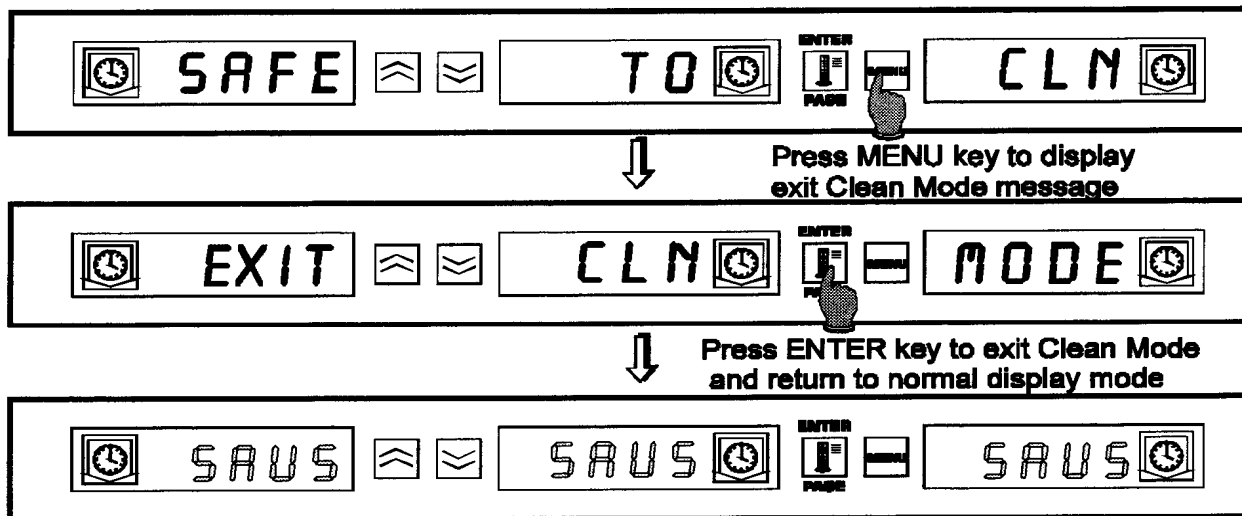
### Starting Clean Mode 啟動清潔模式



欲跳離清潔模式按菜單(Menu)鍵轉動翻頁至顯示清潔模式訊息。續按輸入鍵(ENTE

R)以跳離清潔模式並回復正常操作模式。此時顯示幕將交替顯示SLOT TEMP LOW(低溫)以及產品名稱直到溫度達於正常設定操作溫度為止。如在5秒鐘內未按輸入(ENTER)鍵則會自動跳回清潔模式(Clean Mode)。

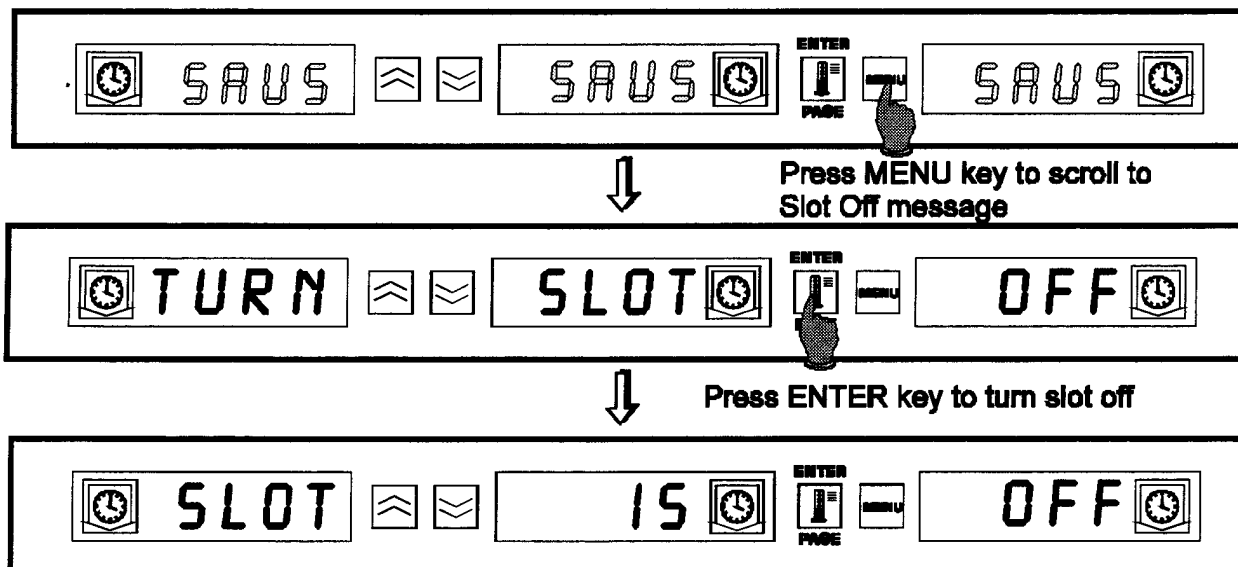
### Exit Clean Mode 退出清潔模式



### 7.3 Slot On/Off 保溫槽位 開/關

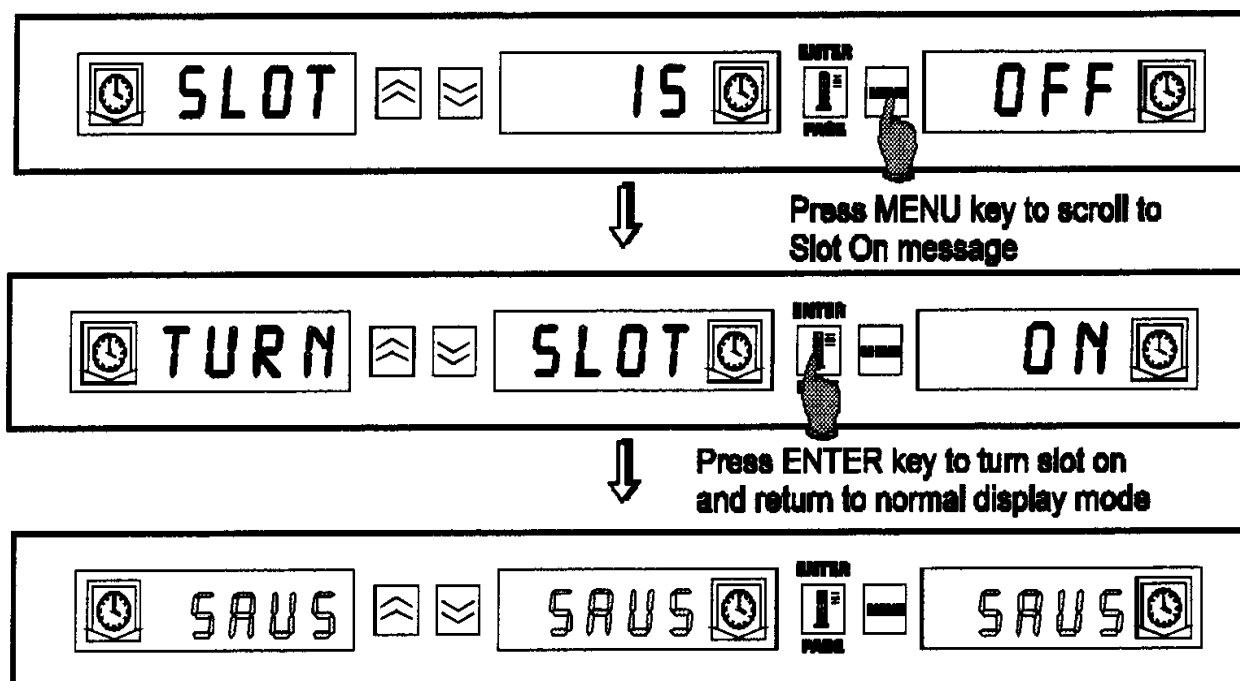
欲關閉槽位操作，按菜單(MENU)鍵轉動翻頁至槽位關閉訊息(TURN SLOT OFF)。再按輸入(ENTER)鍵以輸入確認選擇。顯示幕將讀出“SLOT IS OFF”。如果未在5秒鐘內按輸入(ENTER)鍵則會自動復歸操作模式(Operator Mode)。

## Turning Slot Off 關閉保溫槽位



欲開啟槽位操作，按菜單(Menu)鍵轉動翻頁至至槽位開啟訊息(TURN SLOT ON)。再按輸入(ENTER)鍵以輸入確認選擇並回復操作模式(Operator Mode)。此時槽位顯示幕將交替顯示SLOT TEMP LOW(低溫)以及產品名稱直到溫度達於正常設定操作溫度為止。如在5秒鐘內未按輸入ENTER鍵則會自動跳回槽位關閉(SLOT OFF)模式。

## Turning Slot On 開啟保溫槽位



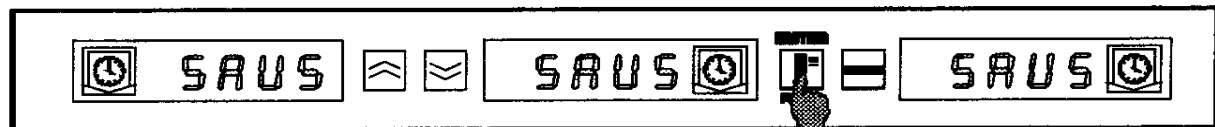
## **8. Displaying Slot Temperature Information (Temperature Key) 槽位溫度顯示訊息(溫度按鍵)**

按Temperature/ENTER/PAGE(溫度/輸入/翻頁，按鍵)，以轉動翻頁顯示每一槽位之溫度訊息。

1. 槽內上層板溫度
2. 槽內下底板溫度
3. 上層板溫度設定值
4. 下底板溫度設定值

再一次按輸入(ENTER)鍵將回復操作模式顯示幕。如在5秒鐘內並未按其它鍵則顯示幕亦會自動回復操作模式顯示幕。

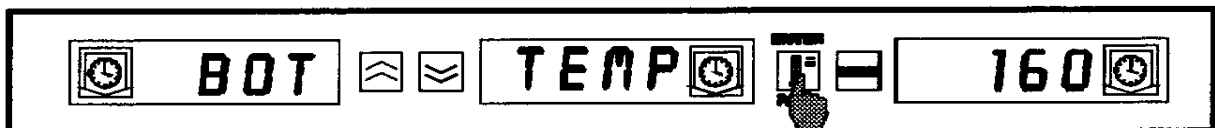
# Shelf Temperature Display 檢視溫度顯示幕



↓  
Press Temperature key to display top plate temperature



↓  
Press Temperature key to display bottom plate temperature



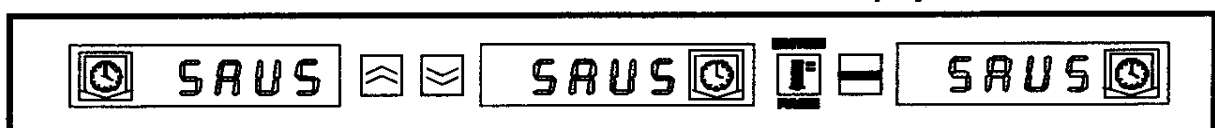
↓  
Press Temperature key to display top plate setpoint temperature



↓  
Press Temperature key to display bottom plate setpoint temperature



↓  
Press Temperature key to return to normal display mode



## 9. Temperature Alarm 溫度警報

含有五種溫度警報功能：

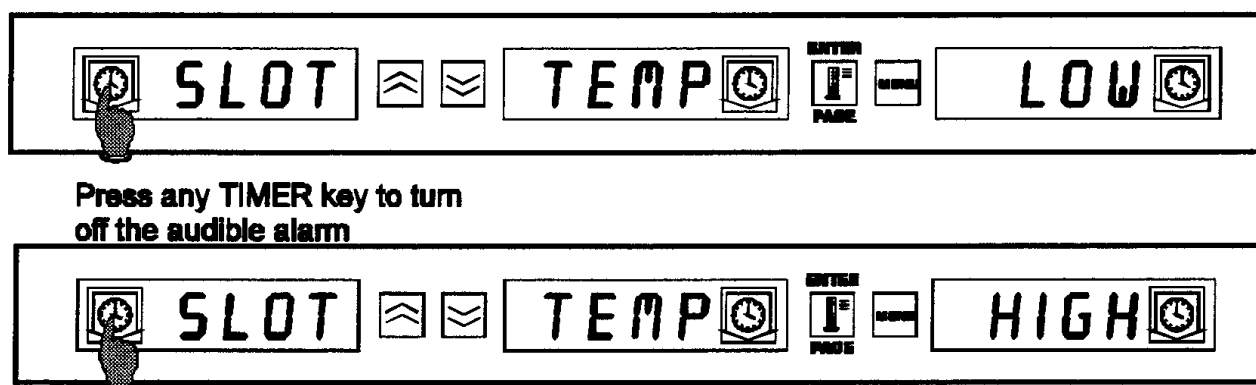
1. 高溫警示響鈴
2. 低溫警示響鈴
3. FDA 警示響鈴
4. 溫度感測器警示響鈴
5. 時間延長警示響鈴

如在警報功能發生時警報鈴聲將發出響聲，顯示幕將交替顯示產品名稱及警報訊息，當警報功能發生時計時器將無法啟動。

### 9.1 High and Low Temperature Alarm 高溫及低溫警報

如保溫槽內溫度高於或低於菜單產品之溫度設定值時，控制器將驅動高溫或低溫警報功能，警鈴將發出響聲以及警報訊息將讀出顯示SLOT TEMP HIGH (槽內溫度過高)或SLOT TEMP LOW(槽內溫度過低)。

欲關掉警報響鈴按任何一個計時器(Timer)鍵。顯示幕將交替顯示產品名稱及警報訊息直到槽內溫度達到產品溫度設定值為止。同樣警報訊息將繼續顯示直到槽內溫度達到產品溫度設定值。



### Alarm Display Messages 警報顯示訊息

Press any TIMER Key to turn Off the audible alarm  
按任何一個計時器(TIMER)鍵即可關掉警報響鈴

注意：低溫警報響鈴在初期電源啟動時並不會動作。The SLOT TEMP LOW 低溫訊息會顯示直到槽內溫度達到產品溫度設定值。

## 9.2 Food and Drug Administration (FDA) Alarm 食品及藥物管理(FDA)警報

此FDA警報為警示提醒槽內溫度低於產品保質所需之溫度值。此警報鈴將發出響聲以及警報訊息將讀出顯示 TEMP UNDER FDA。正在計時進行之計時器將自動復歸。

欲關掉警報響鈴按任何一個計時器(Timer)鍵，此警報訊息將持續保持顯示直到槽內溫度達於設定值。如果不按Timer 消除則警鈴聲響及警報訊息將持續保持。



**必須按計時器(Timer)鍵才能消除FDA警鈴聲響。**

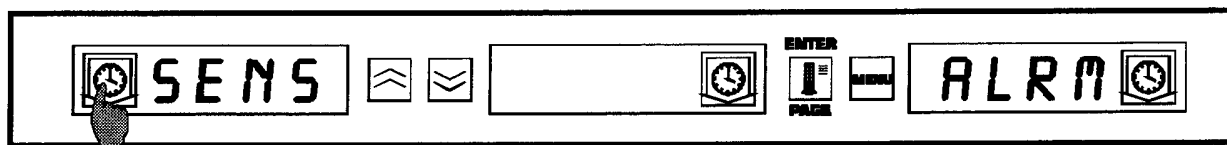
Press any TIMER Key to turn Off the audible alarm

按任何一個計時器(Timer)鍵以關掉警鈴聲響

## 9.3 Sensor Range Alarm 溫度探頭感測範圍警報

溫度感測探頭故障警報指示探頭感測溫度值高於或低於該槽內溫度操作極限範圍限制 90°F(32°C) 至250°F(121°C) 時。此警報訊息為感測警報聲響。

按任何一槽計時器(Timer)鍵即可關閉警報聲響。警報訊息將持續顯示於顯示幕直到槽內溫度達到操作溫度值為止。此時需關閉槽內加熱電熱器電源，直到感測探頭修復為止。必要的維修以回復正確之探頭感測警報。



Press any TIMER key to turn  
off the audible alarm

按任何一個計時器(Timer)鍵以關掉警鈴聲響

## 9.4 Rise Time Alarm 加熱時，時間過長警報

加熱時間過長警報指示，於當啟動電源後槽內電熱器加熱故障，加熱時間超過原廠預設所能容許之加熱時間。



按任何一槽計時器(Timer)鍵即可關閉警報聲響。必要的修理以回復正確之加熱時間警報。



Press any TIMER key to turn off the audible alarm and clear alarm message

按任何一槽計時器(Timer)鍵即可關閉警報聲響及清除警報訊息

## 9.5 Additional Out of Tolerance Displays 附加極限外失控功能顯示

### 9.5.1 “ HHHH ”

“HHHH”出現於顯示幕，指示溫度感測探頭故障，必須更換以恢復其感測功能。

### 9.5.2 “ LLLL ”

“LLLL”

出現於顯示幕，指示可能為溫度感測探頭故障或者為槽內溫度低於50°F(10°C)。持續觀察操作30分鐘，如“ LLLL ”持續顯示未消除，則需進行維修。

## 10. Product Selection For Each Slot 產品槽位選擇

### 10.1 Program Mode 程式設定模式

以下為根據餐盤及產品之組合設定控制正確之產品存放槽位:

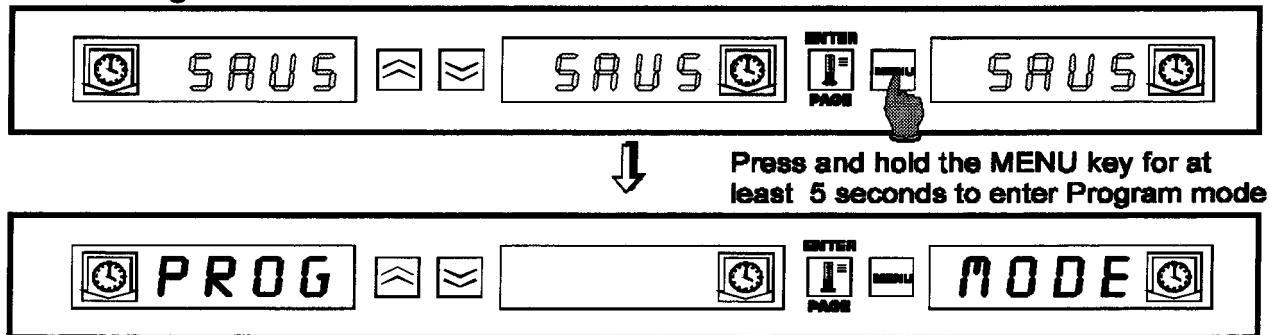
- **1/3 大小塑膠餐盤** - 每一槽位可放置3盤，所有顯示幕可透過程式設定產品名稱。記住，整個槽位溫度值設定係根據左槽位置產品顯示器來設定，以維整個槽位一致性擴及整個槽內溫度相同。而產品保質時間設定為獨立分開每一顯示器皆可單獨設定。
- **1/2 大小附金屬網架塑膠餐盤** - 每一槽位只能放置2個餐盤，左邊及右邊顯示器供使用顯示及控制產品用，中間顯示器為空置不需選用並選擇NONE，左邊及右邊顯示器可作為產品之選擇使用。同樣的，整個槽位溫度值設定係根據左槽位置產品顯示器來設定，並擴及右邊槽位之溫度。而產品保質時間設定為獨立分開左右邊顯示器可單獨設定。
- **全(1/1)全尺寸塑膠餐盤** - 每一槽位只能放置1個餐盤，係使用中間顯示器作為該槽位產品菜單選擇，及溫度值之設定控制用。左邊及右邊顯示器為空置不需使用。並選擇NONE，只需中間顯示器作為產品選擇。

程式設定模式係將菜單產品設定於每一個槽位內之產品位置。所有保溫櫃槽位皆能經由每一單獨槽位之按鍵面板將產品位置輸入於該槽位位置。所有的選擇項目係透

過簡單之翻頁鍵(PAGE)及菜單按鍵(MENU)翻頁選擇之。每一槽位皆有單獨之翻頁菜單組合架構。保溫箱之上層槽位，稱為Slot1(第一槽)。此槽位鍵(Page)係供作為選擇槽位1~4。此菜單鍵(Menu)係供作為選擇餐點菜單項目(餐點及餐盤位置)。這上下方向鍵(Up/Down)係供作為選擇每一餐點之菜單產品項目。按住菜單(MENU)鍵最少5秒鐘即可進入程式設定模式。顯示器即顯示程式設定模式訊息(PROG MODE)。

## To enter Program Mode 進入程式設定模式

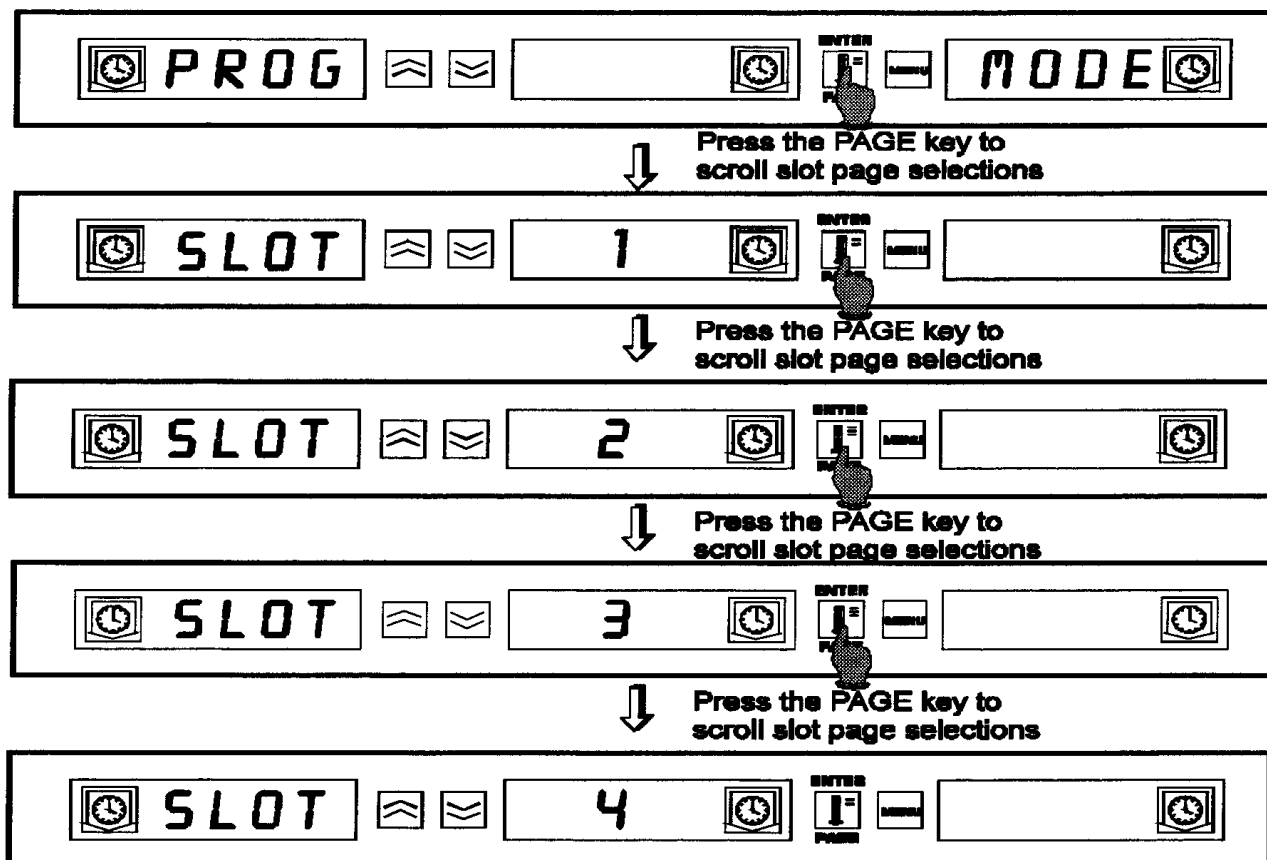
To enter Program mode



## 10.2 Page Selection 產品槽位選擇

每一槽位包含每一餐之食物產品選擇(早餐或午餐)。選擇槽位按槽位鍵(PAGE)並序按以轉動翻頁選擇所需之槽位1~4槽。

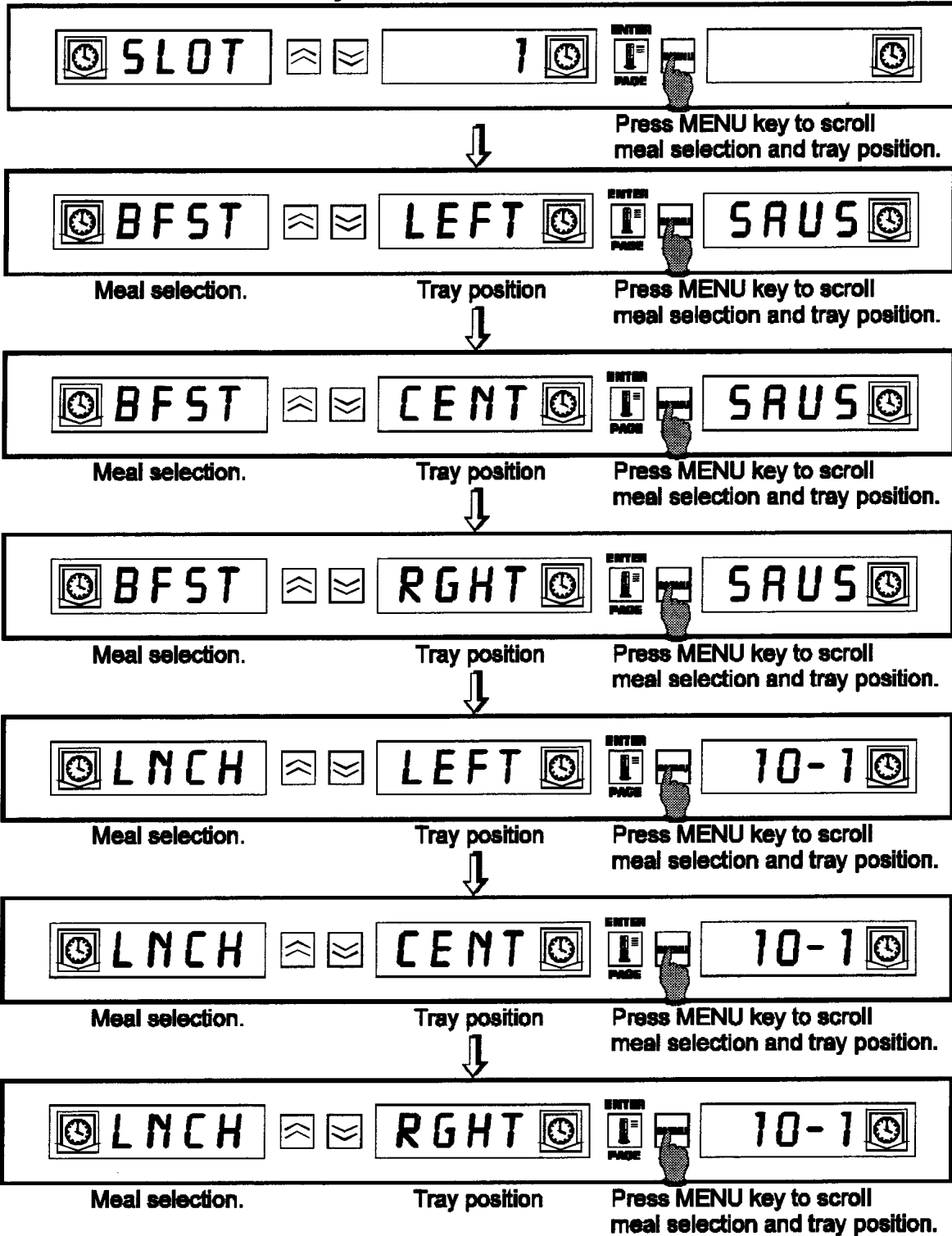
To Select the Slot Page : 選擇槽位



### **10.3 Meal Selection and Tray Position 餐別選擇及餐盤位置**

按菜單鍵(MENU)循序轉動翻頁至餐別及餐盤位置，並顯示於左邊及中間顯示幕。  
此菜單產品選項並顯示於左邊顯示幕。

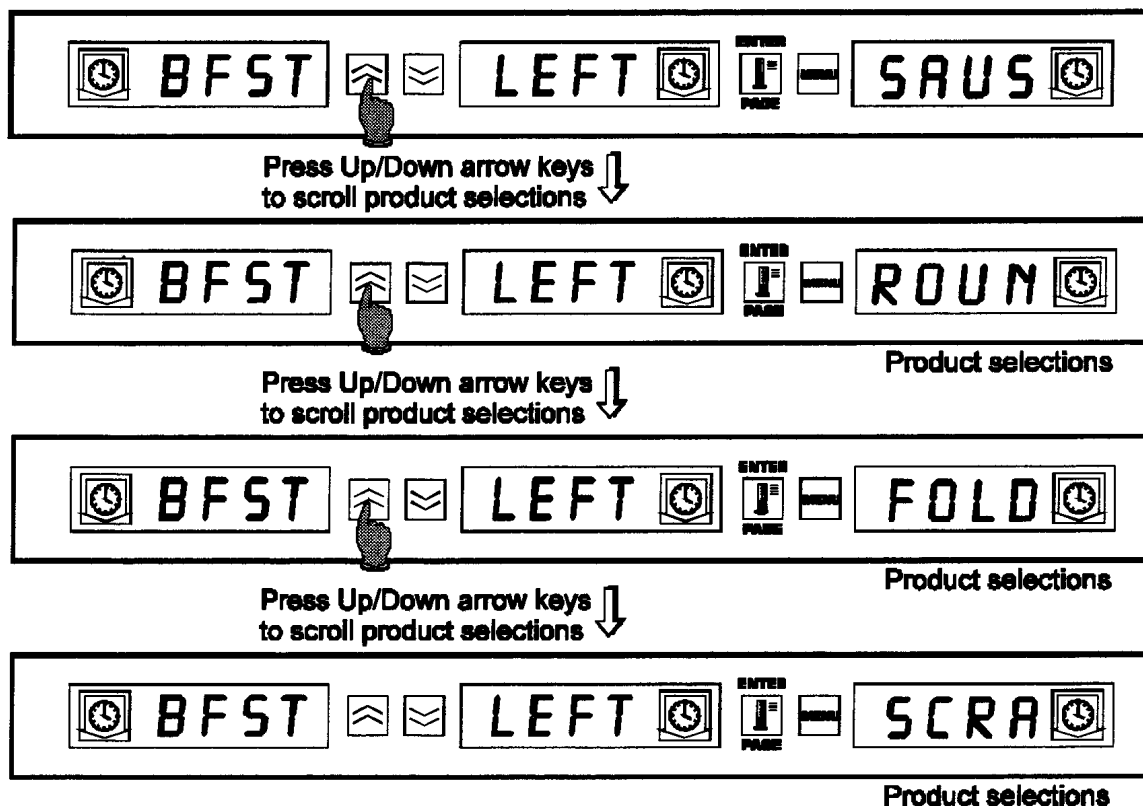
## To Select the Meal and Tray Position:



## 10.4 Product selection 產品選擇

上下(Up/Down)箭頭鍵是作為轉動選擇每一餐別之菜單產品及餐盤存放位置之用。選擇之產品在左邊槽位餐盤存放位置，每一種餐點決定該槽位之保質溫度值。只有當產品溫度趨近於左邊槽位所選擇之產品溫度5°F(3°C)以內，才可在中間及右邊槽位餐盤位置提供顯示此產品選擇。如左邊槽位之產品項目已改變，則中間及右邊槽位必須再重新輸入。如正在進行計時之產品項目若改變則計時器將自動復歸。

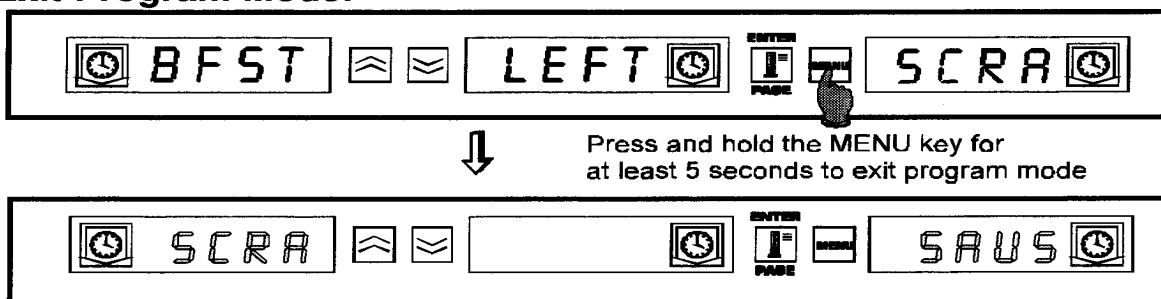
### To Enter a Product Selection:



### 10.5 Exiting Program Mode 退出程式設定模式

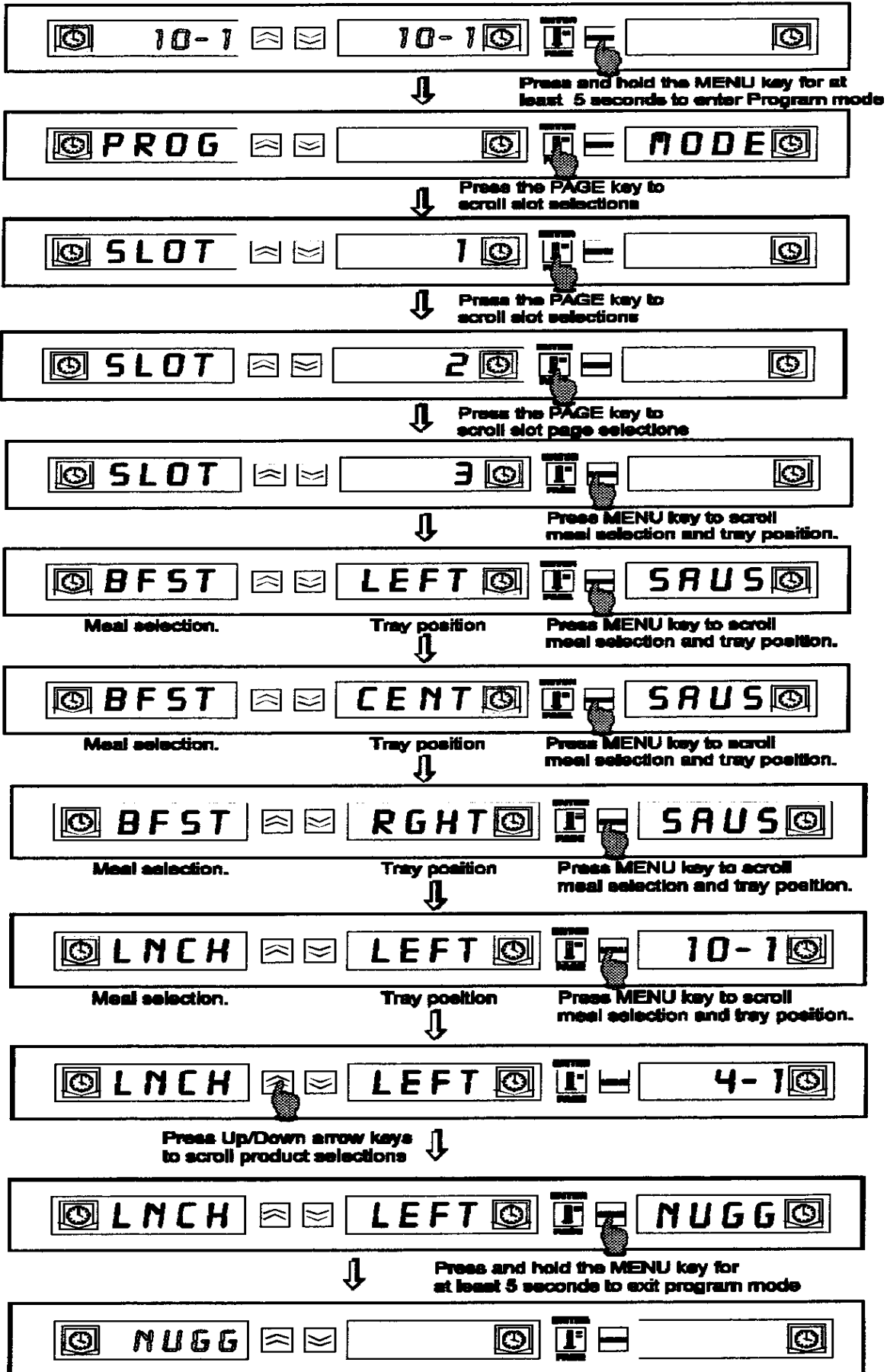
按住菜單鍵(MENU)至少5秒鐘回後復操作模式。如在5秒鐘沒有動作輸入則控制器亦將自動跳離程式設定模式。

#### To Exit Program Mode:



### 10.6 Example Product selection change 舉例如何改變產品選擇

舉例：第3槽之左邊槽位午餐產品由10-1肉餅改變為雞塊。因為雞塊之保質溫度不同於10-1肉餅，致中間及右邊槽位產品選擇顯示將因此消失。只有當產品溫度趨近於左邊槽位所選擇之產品溫度5°F(3°C)以內，此中間及右邊槽位產品選擇才能顯示供輸入選擇。



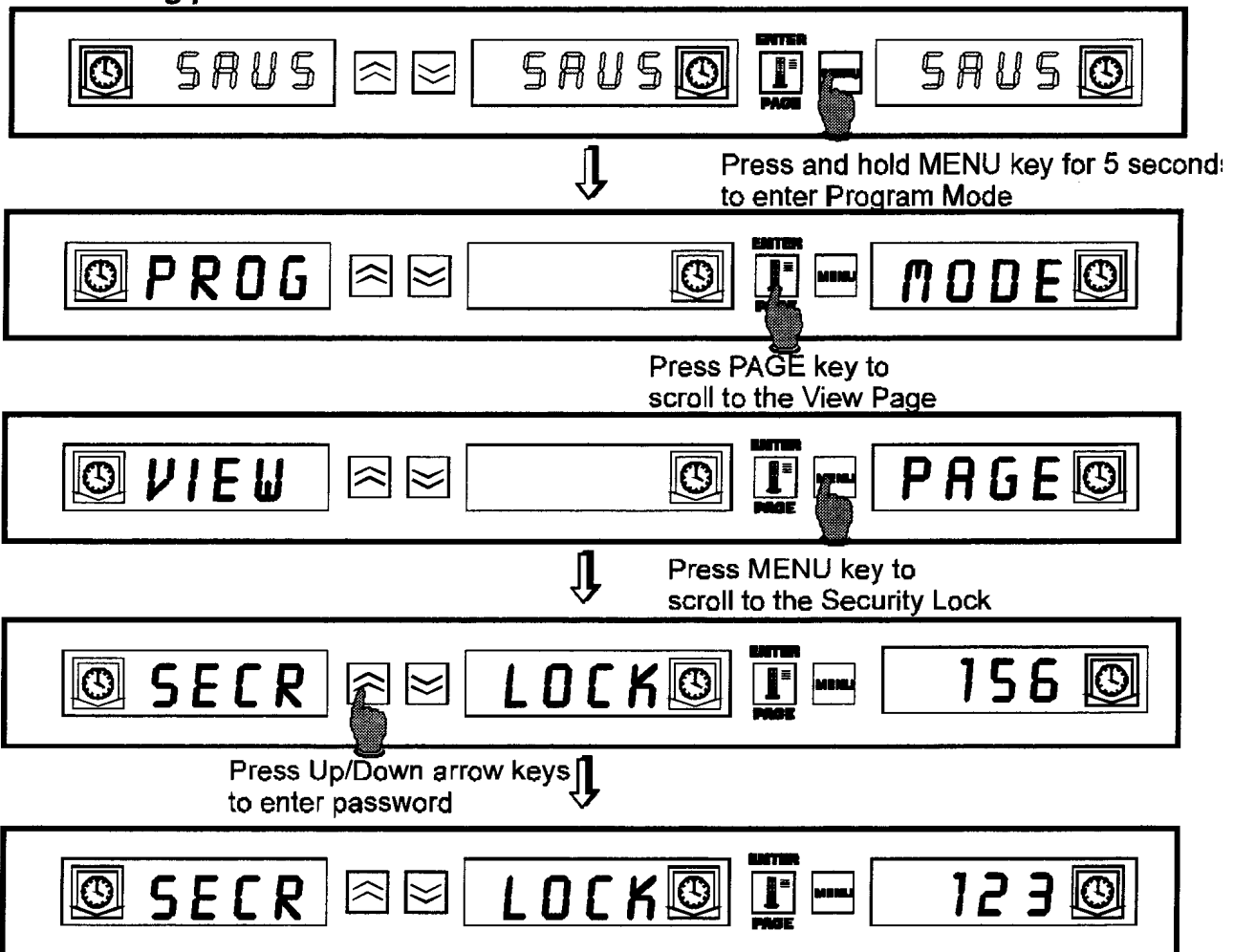
# 11. Entering and Editing Product Information 輸入及編輯產品訊息

改變或輸入新的產品選擇時，保質時間及溫度設定是必須通過保護密碼才能進入。欲輸入密碼，需先按菜單鍵(MENU)5秒鐘及按輸入(Enter)以進入程式設定模式。再按翻頁鍵(Page)轉動翻頁至顯示出View Page(檢視頁)，再按菜單鍵(MENU)選擇安全鎖定(SECR LOCK)。

當加入新的產品時需輸入產品名稱，保質時間，保質溫度，餐別選定及提醒烹煮時間(cook more time)。下面將舉例輸入新的產品(產品名稱為XXY)，保質時間為25分鐘，保質溫度為180°F(82°C)，以及提醒烹煮時間5分鐘。

## 11.1 Entering password 輸入通關密碼

### 11.1 Entering password



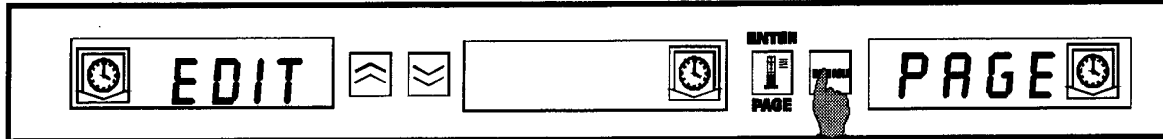
\*\*安全密碼247為提供管理階層使用之通關密碼。



## 11.2 Entering Product Name 輸入產品名稱



↓ Press PAGE key to scroll to the Edit Page



↓ Press MENU key to scroll to an unused product (blank) mnemonic

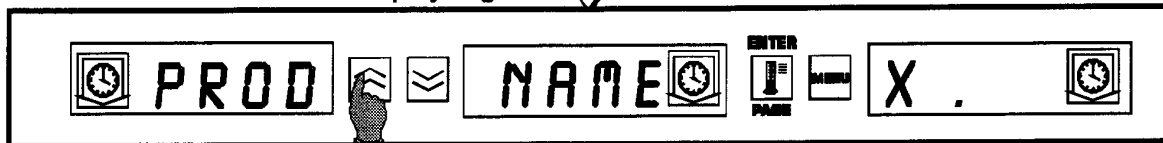


Press Up arrow key to scroll to the letter "X"

Note: The decimal point indicates which display segment is being entered



Press Down arrow key to scroll to next display segment



Press Up arrow key to scroll to the letter "X"



Press Down arrow key to scroll to next display segment



Press Up arrow key to scroll to "Y" character



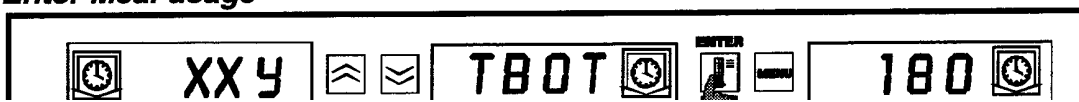
### 11.3 Enter Product Holding Time 輸入產品保質時間及保質溫度

#### 11.3 Entering Product Holding Time



## 11.5 Enter Meal Usage 輸入餐別產品方法

### 11.5 *Enter Meal usage*



按住菜單鍵(MENU) 5秒鐘以退出程式設定模式, 並回復操作模式.

## **12. Display adjustments 顯示幕調整**

## 12.1 Chang Display Time 改變顯示時間

進行中之計時器交替顯示產品名稱及保質時間之顯示幕顯示時間是可被調整，如下程序：

按住菜單鍵(MENU)5秒鐘。

按槽位鍵(PAGE)並轉動翻頁至檢視頁(VIEW PAGE)。

按菜單鍵(MENU)並轉動翻頁至安全鎖定。

按上下箭頭鍵以輸入安全密碼。

按菜單鍵(MENU)並轉動翻頁至產品顯示時間(PROD TIME)。

按上下箭頭鍵以改變產品顯示時間。

按菜單鍵(MENU)並轉動翻頁至計時器顯示時間(TIMR TIME)。

按上下箭頭鍵改變計時器顯示時間。

按住菜單鍵(MENU)5秒鐘後回復正常操作模式。

## 12.2 Change Display Intensity 改變顯示幕明暗度

再產品保溫進行計時中，顯示幕欲獲得較亮之明暗度水平，其調整如下：

按菜單鍵(MENU)5秒鐘。

按槽位鍵(PAGE)並轉動翻頁至檢視頁(VIEW PAGE)。

按菜單鍵(MENU)並轉動翻頁至安全鎖定。

按上下箭頭鍵輸入安全密碼。

按菜單鍵(MENU)並轉動翻頁至顯示幕明暗度水平。

按上下箭頭鍵改變顯示幕明暗度水平。

按菜單鍵(MENU)5秒鐘後回復正常操作模式。

## Appendix A. Food Item Default Setting

### 附錄 A. 保溫食品項目原廠設定值

Food Item 食品名稱	Display Name 顯示簡稱	Meal Selection 餐點選擇 早餐/午餐	Temperature Setpoint (°F) 溫度設定 °F 上層板及下底板	Time (min) 時間設定 (分)
Sausage 香腸	SAUS	BFST早餐	185 (85°C)	60
Round Egg 蒸蛋	ROUN	BFST早餐	175 (79°C)	20
Folded Egg 煎蛋	FOLD	BFST早餐	175 (79°C)	20
Scrambled Egg 炒蛋	SCRA	BFST早餐	175 (79°C)	20
Regular Bacon	RABC	BFST早餐	175 (79°C)	20
Canadian Bacon	CBAC	BFST早餐	175 (79°C)	20
English Muffin 滿福	MUFF	BFST早餐	175 (79°C)	20
Biscuits 餅乾	BISC	BFST早餐	175 (79°C)	60
Burritos	BURR	BFST早餐	185 (85°C)	30
Regular Patties 1/10 磅漢堡肉餅	10-1	LNCH午餐	200 (93°C)	20
Quarter Pound Patties 1/4 磅漢堡肉餅	4-1	LUNCH午餐	200 (93°C)	20
Grilled Chicken 炸雞	GRCK	LUNCH午餐	200 (93°C)	30
Chicken Nuggets 雞塊	NUGG	LUNCH午餐	200 (93°C)	30
Fish 麥香魚	FISH	LUNCH午餐	200 (93°C)	30
McChicken Patties 麥香雞	McCK	LUNCH午餐	200 (93°C)	30
NONE	////	ALL	N/A	N/A

## Appendix B. Cleaning and Preventive Maintenance

### 附錄 B. 清潔與預防保養

#### After Each Use Clean Tray/Wire Racks 每次使用後 清潔餐盤/網架

**Tools 工具** McD萬用超級濃縮液(ASPC); McD消毒水槽浸泡液(HCS)

1. 將餐盤/網架拿至後場水槽；以一定比例之萬用超級濃縮液(ASPC) (HCS)溶液倒入水槽混和熱水，或以0.3公升。盎司(.0089公升)McD ASPC (HCS)混和1 加侖熱水溶液，清洗餐盤/網架。再以熱水沖洗清餐盤/網架即可。
2. 以McD消毒水槽浸泡液(HCS)溶液消毒餐盤/網架，(一包配10加侖(37.85公升)水)，或以McD消毒液(HCS)溶液(四包配10加侖(37.85公升)水)，浸泡至少一分鐘。再從浸泡液中取出自然風乾。

#### Daily 每日 Universal Holding Cabinet Cleaning 清潔環球保溫櫃

**Tools 工具** McD萬用超級濃縮液(ASPC)；不銹鋼盆放入微溫熱水；及保溫櫃毛刷。

1. 每日營業結束後，將保溫櫃按至清潔模式(CLEN MODE)，(參閱操作者說明書)。

**注意：**請勿使用McD消毒水槽浸泡液(HCS)去清潔環球保溫櫃外表。

2. 倒到機器降溫至安全清潔模式(SAFE TO CLN)顯示。使用毛刷將保溫櫃表面內附著物清理掉。

**注意：**請勿使用非保溫櫃專用清潔刷以外之其他工具清潔櫃內。鐵線刷，磨蝕性墊片，或金屬括除器將會損傷到保溫櫃內表面。

**注意：**請勿使用其他清潔劑以代替McD (ASPC) (HCS)。使用其他成份之清潔劑其結果亦將會損壞控制元件。

3. 使用保溫櫃專用清潔刷，將櫃內掉落之顆粒狀物碎片往後面相反方向刷出去。

4. 使用清潔/消毒過溼毛巾及保溫櫃清潔刷清潔每一槽位。
5. 使用清潔/消毒過溼毛巾並沾有McD (ASPC) (HCS)溶液，清潔擦拭所有保溫櫃外部表面。
6. 最後將機器關掉。

## Weekly 每週 **Universal Holding Cabinet Temperature Calibration** 環球保溫櫃溫度校正

再作清潔槽位時依照以下程序校正UHC四個保溫槽。掏空槽位及最少操作加熱30分鐘以上。

**Tools 工具** AtKins 感測棒(probe), 溫度計(校正用)

1. 按溫度鍵(參閱槽位溫度顯示訊息，單元81)確認在30分鐘以內可以將槽內溫度加熱至設定溫度值。
2. 將AtKins測溫感測頭伸入槽內，感測頭向上接觸上層電熱板表面偵測溫度或向下接觸偵測下底板電熱板。感測頭需移動至電熱板正中央。以取得感測讀數，感測頭位置必須在電熱板正中央四方±1 英吋誤差以內。
3. 必須穩定作3分鐘之感測時間。
4. 從溫度計上讀出溫度值，從溫度計上讀數與UHC顯示幕溫度讀數比值需在±5°F(±3°C)。再按一次溫度鍵以取得槽內上層電熱板溫度讀數亦需在誤值±5°F(±3°C)內。繼續檢查下一其他槽位電熱板，如過溫度值讀數超過誤差值，請依下列程序作檢查。
  - 按菜單鍵(MENU)最少5秒鐘以進入程式設定模式。再按翻頁鍵(PAGE)轉動翻頁直到VIEW\_\_\_\_PAGE出現再槽位顯示幕上。
  - 按菜單鍵(MENU)轉動翻頁直到SECR Lock\_\_\_\_顯示，運用上下箭頭鍵輸入服務通關密碼247。
  - 按翻頁鍵(Page)轉動翻頁直到選定所需之第幾槽位，(如 slot 1第一槽，顯示幕將顯示讀出SLOT\_\_\_\_1)。
  - 按菜單鍵(MENU)轉動翻頁直到選定上層或下底板。



(如為上層板顯示幕將顯示讀出TOP OFST 0)。

- 按上下箭頭鍵每按一次以輸入1°F/C之補償溫度。舉例：如顯示幕讀數150°F(65°C)，而溫度計偵測讀數155°F(68°C)，則需輸入+5°F(+3°C)以作為補償值。如溫度計偵測值為145°F(63°C)，而顯示幕讀數為150°F(66°C)，則需輸入 - 5°F(- 3°C)以作為補償值。

## **Annually 年度    Clean Air Exhaust Fans 清潔散熱風扇**

**Tools 工具**      飛利浦螺絲起子；5/16” 套筒板手；清潔布；McD萬用超級濃縮液(ASPC) (HCS)。

**Caution 注意：** 不正常的從牆上電源端切斷電源有可能結果會導致嚴重之傷害甚至死亡。此保溫櫃開關並不能完全切斷所有進入保溫櫃之電源。如欲維修時必須由具專業之服務人員服務。

**Caution 注意：** 當搬移保溫櫃時請小心謹慎，以人力搬移此機器時必需最少使用兩位熟練之人工為宜。

1. 每日營業結束後，將保溫櫃按至清潔模式(CLEN MODE)，(參閱操作者說明書)。
2. 依據妹日保養需求進行每日保養程序。
3. 作年度保養之前，先從牆上電源端切斷電源，(參閱注意)。
4. 使用飛利浦螺絲起子，將兩邊每一邊板2顆螺絲拆掉，並將螺絲放置於旁邊。
5. 將邊板從機器上拆卸。
- 6a. 如機器擺設為單台獨立或是堆疊放置於上層。使用一支5/16”套筒板手拆卸保溫櫃上面蓋板支4顆螺絲。將保溫櫃上蓋板拆卸(續跳至步驟10操作)。
- 6b. 如機器擺設為堆疊放置於下層。使用一支5/16”套筒板手拆卸設備固定架位置上之4顆螺絲。此螺絲位置在保溫櫃每一側邊，靠近內側板之上角落。
7. 使用一支5/16”套筒板手從前面板之兩側將2顆#10-3六角頭

螺絲拆卸。

8. 將前面板拉出。此時並不需要將開關電線拔掉。
9. 握住架子的邊緣並直直拉出直到架子卡住制止器。在將面板放置於架子上方。
10. 用沾有McD ASPC (HCS)抹布，擦拭散熱風扇之葉片，小心不要將抹布碰觸任何電氣連接點。此擦拭將可清除任何聚積物以保持風扇之正常運轉效率。
11. 依反向程序步驟將機器組裝回去。

## **Appendix C: S.O.C. for the Universal Holding Cabinet**

### **附錄 C: S.O.C 運用於萬用保溫櫃**

在操作環球保溫櫃時，當保溫油炸產品(FRIED PRODUCTS)時，其作業方式類似現在的作業程序。不同地方只是在油炸產品必需放置在附濾網之盤內網架上，以及放入預先設計之保溫櫃內槽位位置。這些餐盤不需要在放入任何裡襯墊。

在操作環球保溫櫃時，當保溫油炸產品(FRIED PRODUCTS)時，其作業方式類似現在的作業程序。除了以下幾種不同作業方式：

- 當從煎爐拿起之產品不需要經過滴油程序。
- 使用附裡襯之餐盤放置煎爐產品。
- 當放置於適當之餐盤其產品是可以疊放。10-1及香腸肉餅是可以堆疊至6層高。蛋類(除炒蛋外)，煎雞排及4-1肉餅可以堆疊至3層高。

當使用保溫餅乾BISCUITS產品於環球保溫櫃時其作業程序為：

- 當餅乾BISCUITS產品從餅乾烤箱取出後，拆掉包裝紙及紙盒。

將裡襯放入保溫餐盤內在將餅乾滑入餐盤內裡襯上面。此餅乾餐盤可以放入30片冷凍餅乾，20片刮餅，或20個滿福。

## Appendix D : Production Charts

### 附錄 D : 產品表

Weekend(s) 週末	Regular Menu 普通產品					
Recommend Tray Size/Stack 建議使用餐盤種類及疊放數量	9/3	6/3	8/3	1/1	8/1	8/1
Ultra High Volume 超大量產品	18/6	12/3	15/3	1/1	10/1	14/1
Units	Trays	Trays	#Piece	Bags	#Piece	#Piece
Time period	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	Fish

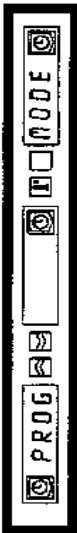
Weekend(s) 週末	Regular Menu 普通產品							
Recommend Tray Size/Stack 建議使用餐盤種類及疊放數量	30/1	12/3	6/3	6/1	6/3	15/3	5/1	9/1
Ultra High Volume 超大量產品	30/1	24/6	18/3	6/1	18/3	30/3	20/1	9/1
Units	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays
Time period	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

## **Appendix E : UHC Quick Reference Guide 快速參閱指南**

### 1. Go To Program Mode



Press and hold the MENU key for at least five seconds.



RESULT: You are in the Program MODE

### 2. Select the Slot Page



Press the PAGE Key to select the slot.



RESULT



Continue to press the PAGE key to select the next slot.

### 3. Select the Meal and Tray Position



Press the MENU key to select the Meal ( Breakfast or Lunch) and tray position.



RESULT



Continue to press the MENU key to select the desired meal.



### 4. Select the Product



Press the UP and DOWN arrow keys to select the product.



RESULT



### 5. Go to Next Tray Position



Press the MENU key to go to next Tray position.

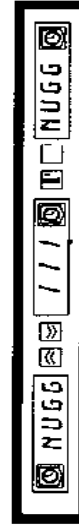


RESULT

### 6. Exit Program Mode



Press and hold the MENU key for at least five seconds.



RESULT: You have exited the Program Mode.

When NONE is selected, the display will show /// in the normal operating mode.

Note: The product selected for the far left tray position for each slot determines the holding temperature for the entire slot (all three tray positions). If a product cannot be selected for the center or right trays, the holding temperature is incompatible with the left tray temperature. Typically, bread and grilled products are set at 155°F and fried products at 200°F.

1. Go to program mode 進入程式設定模式

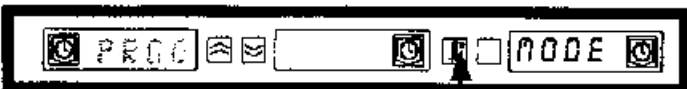


按住菜單鍵(MENU) 至少5秒鐘。

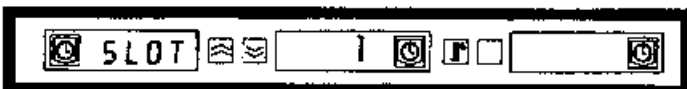
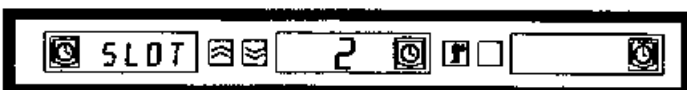


結果：你已經進入程式設定模式。

2. Select the slot page 選擇槽位



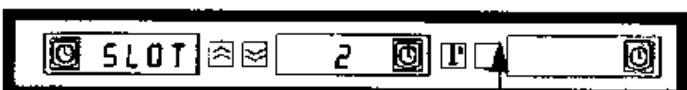
按槽位鍵(PAGE)以選擇槽位。



結果：

繼續按槽位鍵(PAGE)以選擇下一個槽位。

3. Select the meal and tray position 選擇餐點別及餐盤放置位置



按菜單鍵(MENU)以選定餐點別(早餐或午餐)及餐盤放置位置。



結果：

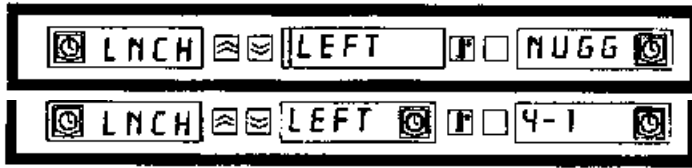
繼續按菜單鍵(MENU)以選定希望的餐點產品。

4. Select the product 選擇產品



按上下箭頭鍵(UP/DOWN)以選擇產品。

結果：



5. Go to next tray position 轉換至下一個餐盤放置位置



按菜單鍵(MENU)以轉換翻頁至下個餐盤放置位置。



結果：

6. Exit program mode 退出程式設定模式

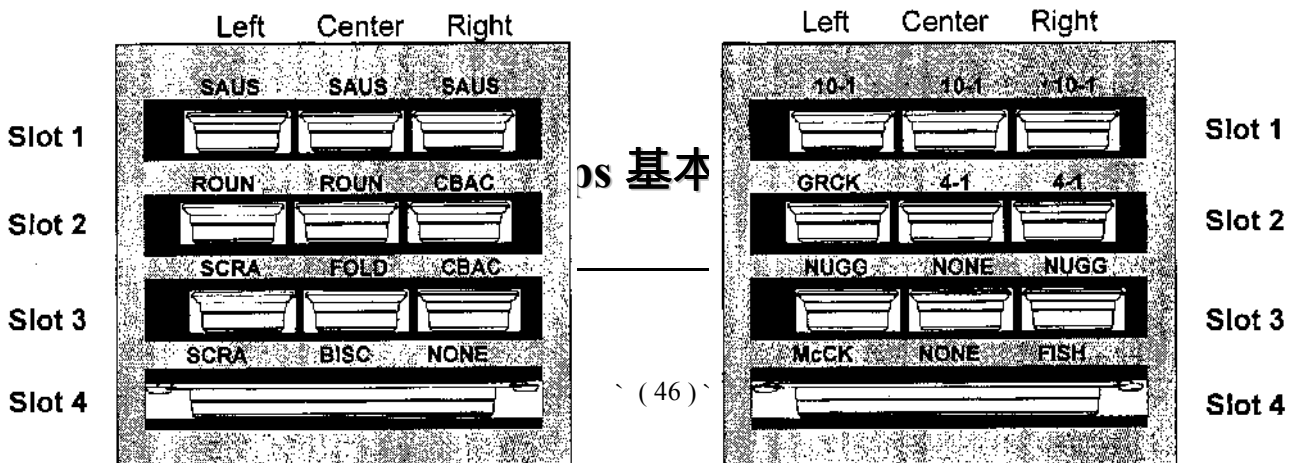


按住菜單鍵(MENU)至少5秒鐘。

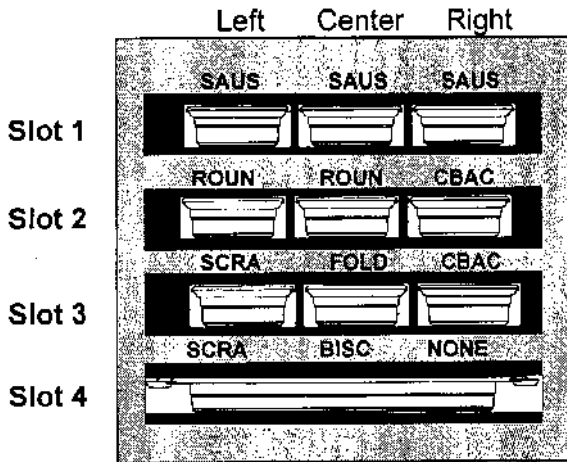


結果：你已經退出程式設定模式。當選則NONE時，顯示幕將顯示///意即已經在正常操作模式。

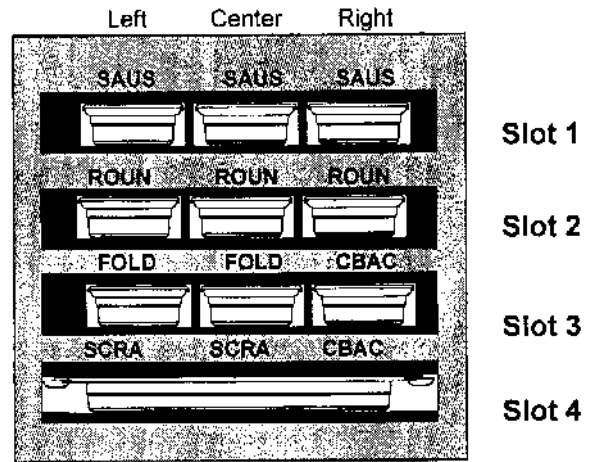
注意：每一槽位選定最左邊位置之產品時同時亦決定該槽位保溫溫度值(左，中，右三個位置溫度是相同)。如果中間及右邊位置產品沒有選定，則保溫溫度值是無法和左邊餐盤位置相容。基本上麵包及煎爐產品溫度是設定在155°F，而油炸類產品是設定在200°F。



Typical Breakfast Setup 基本早餐設置架構



右台保溫櫃

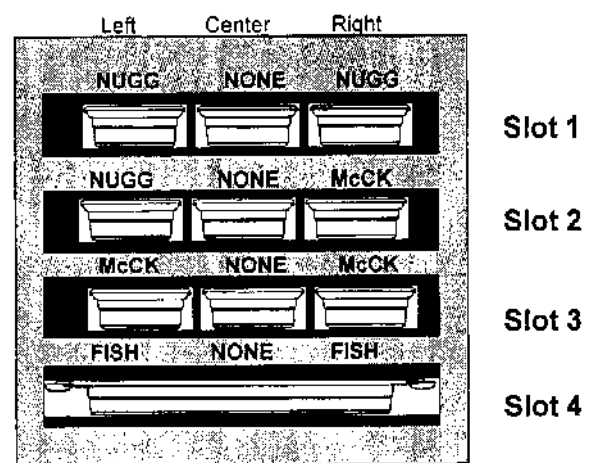
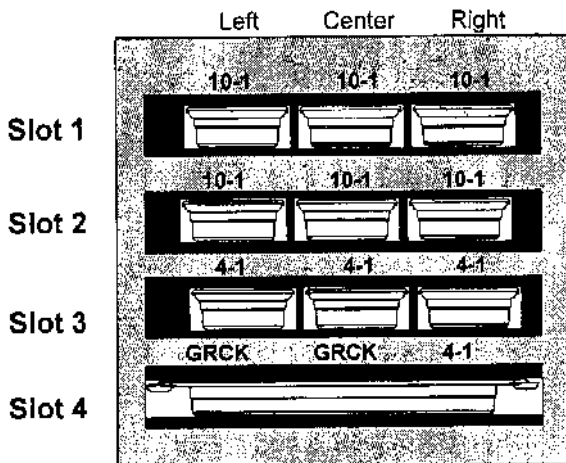


左台保溫櫃

Typical Breakfast Setup 基本午餐設置架構

右台保溫櫃

左台保溫櫃



注意：以上例子，如Biscuits(BISC)及Muffins(MUFF)欲放入整槽之三個餐盤位置，則中間槽位必須設定產品(BISC或MUFF)，另左邊及右邊槽位必須設定為NONE。如任一餐盤位置未放置產品時，亦設定NONE。

Stacked Arrangements 堆疊擺置

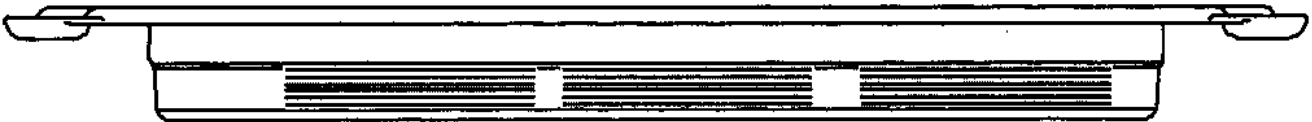


## 10-1 Meal Patties 肉餅

建議堆疊 - 正常量9/3 (堆疊3片, 3疊計9片)



建議堆疊 - 超多量9/3 (堆疊6片, 3疊計18片)



### Holding Cabinet 保溫櫃

Planned Maintenance System 計劃性保養系統  
Maintenance Requirement Card (MRC)  
維護要求卡 (MRC)

Equipment 設備：Universal Holding Cabinet 環球保溫櫃

Precaution：危害通報標準(HCS)-預防維護卡使用程序包括使用藥劑產品，  
注意 這些藥劑產品將依據部分正版之作業程序簡稱為(HCS)之規定以  
粗體字明顯標示於藥劑產品上。請參閱危害通報標準(HCS)說明  
書，尋找出專用之材料安全資料表，(MSDS)。

## After Each Use : Clean Tray/Wire Racks 每次使用後 清潔餐盤/網架

**Tools 工具**      **McD萬用超級濃縮液(ASPC) ; McD消毒水槽浸泡液(HCS)**

1. 將餐盤/網架拿至後場水槽；以一定比例之萬用超級濃縮液(ASPC)(HCS)溶液倒入水槽混和熱水，或以0.3公升。盎司(.0089公升)McD ASPC (HCS)混和1 加侖熱水溶液，清洗餐盤/網架，再以熱水沖洗清潔餐盤/網架即可。
2. 以McD消毒水槽浸泡液(HCS)溶液消毒餐盤/網架，(一包配10加侖(37.85公升)水)，或以McD消毒液(HCS)溶液(四包配10加侖(37.85公升)水)，浸泡至少一分鐘。再從浸泡液中取出自然風乾。

---

## Daily 每日      Universal Holding Cabinet Cleaning 清潔環球保溫櫃

**Tools 工具**      **McD萬用超級濃縮液(ASPC); 不銹鋼盆放入微溫熱水；及保溫櫃毛刷**

3. 每日營業結束後，將保溫櫃按至清潔模式(CLEAN MODE)，(參閱操作者說明書)。

**注意：** 請勿使用McD消毒水槽浸泡液(HCS)去清潔萬用保溫櫃外表。

4. 倒到機器降溫至安全清潔模式(SAFE TO CLN)顯示。使用毛刷將保溫櫃表面內附著物清理掉。

**注意：** 請勿使用非保溫櫃專用清潔刷以外之其他工具清潔櫃內。鐵線刷,磨蝕性墊片,或金屬括除器將會損傷到保溫櫃內表面。

**注意：** 請勿使用其他清潔劑以代替McD (ASPC) (HCS)。使用其他成份之清潔劑其結果亦將會損壞控制元件。

5. 使用保溫櫃專用清潔刷，將櫃內掉落之顆粒狀物碎片往後面相反方向刷出去。
6. 使用清潔/消毒過溼毛巾及保溫櫃清潔刷清潔每一槽位。
7. 使用清潔/消毒過溼毛巾並沾有McD (ASPC) (HCS)溶液，

清潔擦拭所有保溫櫃外部表面。

8. 最後將機器關掉。

---

## Weekly 每週 **Universal Holding Cabinet Temperature Calibration** 環球保溫櫃溫度校正

**Tools 工具** AtKins 感測棒(probe) , 溫度計(校正用)。

1. 確認槽位是乾淨的 , 清除所有烹煮油膜及食物碎片。
2. 開機後30分鐘直到加熱板溫度到達。將感測棒伸入槽內並接觸到您所欲檢測之表面。此感測棒需往上垂直接觸到上層加熱板表面 , 或往下接觸到下底板加熱板表面 , 以讀出所測數值此感測位置必須在加熱板正中央±1吋(±2.54公分)以內。
3. 經過3分鐘讓感測器穩定。
4. 從溫度計上讀出溫度值從溫度計上所讀出之溫度值比較於UHC顯示讀數必須在±5°F或3°C範圍內。再按一次溫度鍵以讀出上層保溫板溫度 , 按兩次溫度鍵以讀出下層底板保溫板溫度。
5. 重複動作以檢查所有槽位之上層及下底板之溫度值。
6. 如果有任何加熱板超出容許誤差範圍外請打電話給當地工廠授權之服務中心維修。

---

## Annually 年度 **Clean Air Exhaust Fans** 清潔散熱風扇

**Tools 工具** 飛利浦螺絲起子 ; 5/16 " 套筒板手 ; 清潔布 ; McD 萬用超級濃縮液(ASPC) (HCS)。

**Caution 注意 :** 不正常的從牆上電源端切斷電源有可能結果會導致嚴重之傷害甚至死亡。此保溫櫃開關並不能完全切斷所有進入保溫櫃之電源。如欲維修時必須由具專業之服務人員服務。

**Caution 注意 :** 當搬移保溫櫃時請小心謹慎 , 以人力搬移此機器時必需最少使用兩位熟練之人工為宜。

1. 每日營業結束後 , 將保溫櫃按至清潔模式(CLEN MODE) , (參閱操作者說明書)。
2. 依據妹日保養需求進行每日保養程序。

3. 作年度保養之前，先從牆上電源端切斷電源，(參閱注意)。
4. 使用飛利浦螺絲起子，將兩邊每一邊板2顆螺絲拆掉，並將螺絲放置於旁邊。
5. 將邊板從機器上拆卸。
- 6a. 如機器擺設為單台獨立或是堆疊放置於上層。使用一支5/16" 套筒板手拆卸保溫櫃上面蓋板支4顆螺絲。將保溫櫃上蓋板拆卸(續跳至步驟10操作)。
- 6b. 如機器擺設為堆疊放置於下層。使用一支5/16"套筒板手拆卸設備固定架位置上之4顆螺絲。此螺絲位置在保溫櫃每一側邊，靠近內側板之上角落。
7. 使用一支5/16"套筒板手從前面板之兩側將2顆#10-3六角頭螺絲拆卸。
8. 將前面板拉出。此時並不需要將開關電線拔掉。
9. 握住架子的邊緣並直直拉出直到架子卡住制止器。在將面板放置於架子上方。
10. 用沾有McD ASPC (HCS)抹布，擦拭散熱風扇之葉片，小心不要將抹布碰觸任何電氣連接點。此擦拭將可清除任何聚積物以保持風扇之正常運轉效率。
11. 依反向程序步驟將機器組裝回去。

