

Frymaster

Armoire Universelle de Maintien au Chaud

Model UHC-HD

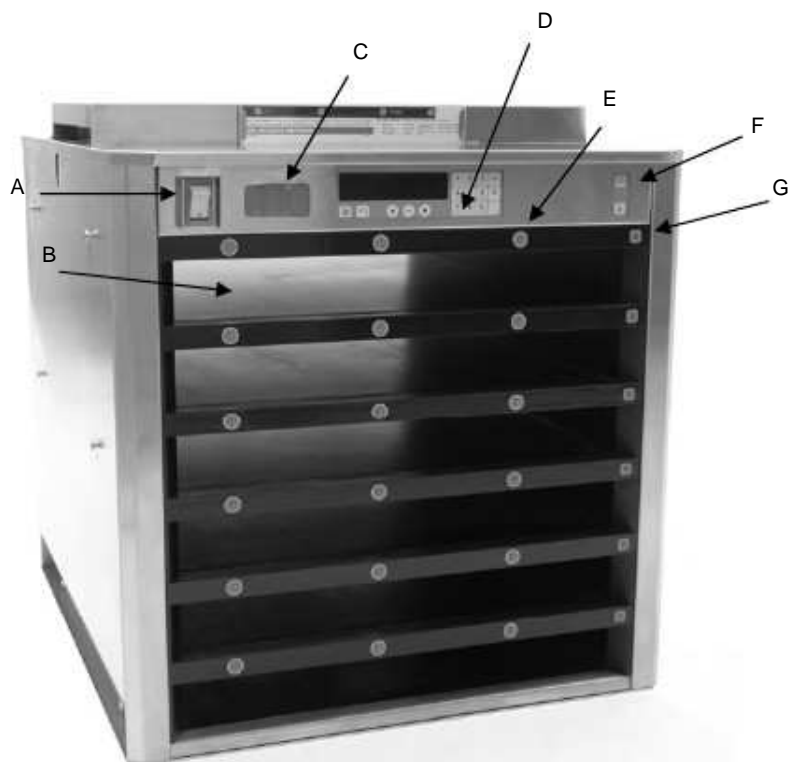
Maintenance quotidienne
PR 50 Nettoyage UHC HD

Maintenance Mensuelle
PR 50

Maintenance Annuelle
PR 50 Nettoyage Ventilateur
et carte mère

Model UHC-HD, 6 Etages

A. Bouton Marche/Arrêt. B. Logement. C. Port USB . D. Programmateur. E. Minuterie produit. F. Bouton Temps restant/Température . G Bouton Paramètre Etage.



⚠ Dangers




Ce Symbole vous alerte d'un Risque possible de Blessure corporelle.

▨ Alerte Equipement

Ce Symbole vous donne une information sur comment éviter d'endommager l'équipement pendant que vous effectuez cette procédure.

★ Conseils

Ce Symbole vous donne des conseils utiles sur la façon d'effectuer la procédure.

Pourquoi	Maintenir l'efficacité des plaques chauffantes et réduire les risques de contaminations croisées	
Temps requis	30 minutes de préparation	15 minutes à la réalisation
Quand / période de la journée	Après la fermeture	Pour restaurants ouverts 24/24: Hors période d'affluence
Symboles	 Produits Chimiques	 Surface Chaude
		 Surface / objet Tranchant

Outils et fournitures



Procédure

1 Préparer l' UHC pour le nettoyage

Laisser refroidir l'UHC.
Appuyer sur la touche Menu jusqu'à ce que le mode Nettoyage s'affiche: « Mode nettoyage Logements »
Retirer les plateaux et grilles



Ne jamais essayer de nettoyer l' UHC HD encore chaude.



Apporter les plateaux et grilles à la plonge pour nettoyage.

2 Retirer les débris.

Utiliser la brosse UHC pour pousser les débris et restes à l'extérieur de l'UHC



Ne pas utiliser autre chose que la brosse UHC.
D'autres ustensiles pourraient endommager la surface de l'armoire.

3 Nettoyer les logements de l'UHC

Entourer la brosse UHC d'une serviette, préalablement trempée dans le concentré Mcd APSC.
Utiliser la brosse pour nettoyer le haut et le bas de chaque logement.



Solution de Super concentré Polyvalent Mcd (APSC)



Ne pas utiliser d'autre détergent. Ils pourraient endommager les surfaces et panneaux de contrôles

4 Essuyer chaque étagère






A l'aide d'une serviette propre et désinfectée, Essuyer chaque logement.
Utiliser La brosse entourée d'une serviette



5 Nettoyer l'extérieur de l'UHC

Essuyer l'extérieur de l'UHC à l'aide d'une serviette propre et désinfectée, préalablement trempée dans le concentré Mcd APSC .



Pourquoi	Maintenir un refroidissement adéquate des composants électroniques	
Temps requis	2 minutes de préparation	30 minutes à la réalisation
Quand / période de la journée	Après la fermeture	Pour restaurants ouvert 24/24: Hors période d'affluence
Symboles	 Produits Chimiques  Electricité  Surface Chaude  Manutention Manuelle  Surface / objet Tranchant	

Outils et fournitures



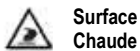
Outils technicien Qualifié

Procédure

TECHNICIEN QUALIFIE UNIQUEMENT

1 Procéder au nettoyage Quotidien de L'UHC.

CF procédure « Quotidienne »



Ne jamais essayer de nettoyer l'UHCD encore chaude

2 Débrancher l'UHC.

Couper l'alimentation électrique de l'UHC en retirant le câble de la prise électrique.



Risque d'électrocution sérieuse/mortelle.
Le bouton marche/Arrêt de l'unité ne déconnecte pas l'armoire de l'arrivé électrique.

3 Retirer les panneaux latéraux.

Dévisser les 2 vis de chaque coté de l'unité avec un tournevis.
Retirer les vis.
Retirer les panneaux latéraux.

4 Dépoussiérer la carte mère.

Utiliser une brosse antistatique et épousseter doucement la carte mère située sur la partie gauche de L'UHC, afin de retirer toute les poussières accumulées.

5 Accès aux ventilateurs.

Retirer les 8 vis du panneau supérieur.
Utiliser clé à pipe ou clé plate pour dévisser les vis.
Réserver les vis de coté pour éviter de les perdre.
Retirer le panneau supérieur.



La manutention de l'UHC requiert au minimum 2 personnes.

6 Nettoyer les pales des Ventilateurs.

Essuyer les pales des ventilateurs avec un chiffon doux, Propre et humecté de solution McD APSC solution. Veillez à ne pas toucher à aucun branchement électrique.



Sanitizer solution, McD APSC

7 Replacer les panneaux Latéraux et supérieur

Replacer le panneau supérieur, revisser les 8 vis.
Replacer chacun des Panneaux latéral et revisser les 2 vis de chaque coté.