

Frymaster

## Armoire universelle de maintien au chaud - Haute

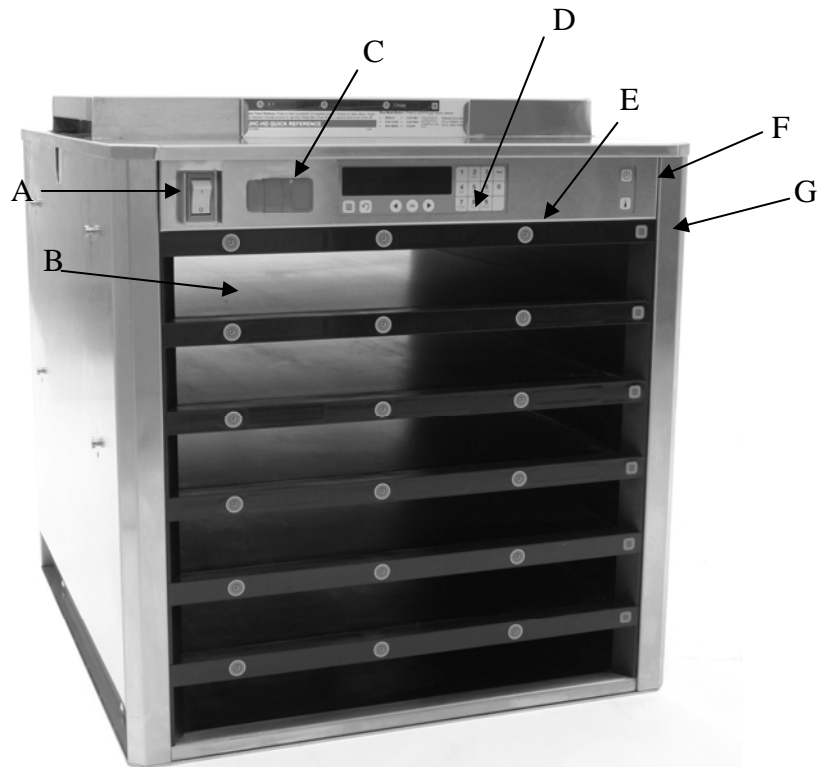
Modèle UHC-HD, 6 rangées

Tâches de maintenance quotidiennes  
PR 50 Nettoyer l'UHC

Tâches de maintenance annuelles  
PR 50 Nettoyer les ventilateurs d'évacuation et le panneau de commande

Modèle UHC-HD, 6 rangées

A. Interrupteur d' alimentation. B. Rangée. C. Port USB. D. Contrôleur central.  
E. Bouton de minuterie d'article. F. Bouton Temps/Température. G. Bouton mode rangée.



### ⚠ Dangers

Ces icônes vous alertent au risque possible de blessure corporelle.




### ⚡ Alertes d'équipement

Recherchez cet icône pour trouver l'information sur la façon d'éviter d'endommager l'équipement alors que vous effectuez une procédure.

### ★ Conseils

Recherchez cet icône pour trouver les conseils utiles sur la façon d'effectuer une procédure.

819-6745

Pourquoi	Afin de maintenir l'efficacité de la plaque chauffante et de réduire le risque de contamination croisée	
Temps requis	30 minutes à préparer	15 minutes à réaliser
Période de la journée	Après la fermeture.	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage
Icônes de danger	 <b>Produits chimiques</b>	 <b>Surfaces chaudes</b>
		 <b>Surfaces/objets tranchants</b>

## Outils et fournitures



Brosse pour UHC



Solution de Super concentré polyvalent McD (APSC)



Seau propre et serviettes désinfectées



Seau pour serviettes sales

## Procédure

- 1 Préparez l'UHC pour le nettoyage et laissez-le refroidir. Mettez l'UHC en MODE NETTOYAGE et retirez tous les plateaux et toutes les grilles de l'UHC. L'afficheur alterne entre CLEAN (propre) et NOT SAFE YET (toujours non sécuritaire).



Laissez l'UHC refroidir.



**Surfaces chaudes**

N'essayez jamais de nettoyer un UHC chaud.



**Conseil**

Mettez-les dans plateaux et les grilles de l'UHC dans l'évier à l'arrière pour les nettoyer.

- 2 Éliminez les débris lâches. Avec la brosse pour l'UHC, poussez tous les débris détachés pour les faire sortir du côté opposé de l'UHC.



**Alerte d'équipement**

N'utilisez jamais de tampon anti-égratignures, de grattoir ou d'autre brosse. Ils peuvent endommager la surface.

- 3 Nettoyez les fentes de l'UHC. Enveloppez la brosse pour l'UHC avec un torchon propre et désinfecté trempé dans de l'APSC McD. Utilisez la brosse enveloppée pour nettoyer le dessus et le dessous de chaque fente.



**Produits chimiques**

Solution désinfectante, APSC McD



**Alerte d'équipement**






N'utilisez jamais d'autres produits de nettoyage. Ils peuvent endommager les commandes.

- 4 Essuyez les fentes avec un torchon propre et désinfecté. Essuyez chaque fente avec un torchon propre et désinfecté enveloppé autour de la brosse pour l'UHC.

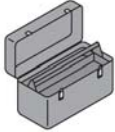


- 5 Nettoyez à l'extérieur de l'UHC. Essuyez l'extérieur au complet de l'UHC avec un torchon propre et désinfecté saturé d'APSC McD.



Pourquoi	Afin de maintenir le refroidissement approprié des composants électroniques.		
Temps requis	2 minutes à préparer	30 minutes à réaliser	
Période de la journée	Après la fermeture.	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage	
Icônes de danger	 <b>Produits chimiques</b>	 <b>Électricité</b>	 <b>Surfaces chaudes</b>  <b>Manutention manuelle</b>  <b>Surfaces/objets tranchants</b>

### Outils et fournitures



Outils fournis par le technicien

### Procédure

#### TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

- 1 Effectuez toutes les procédures de maintenance UHC quotidiennes.  
Mettez l'UHC en MODE NETTOYAGE et retirez tous les plateaux et toutes les grilles de l'UHC. Laissez refroidir l'UHC jusqu'à ce que CLEAN soit affiché. Effectuez toutes les procédures de maintenance quotidiennes.



#### **Surfaces chaudes**

N'essayez jamais de nettoyer un UHC chaud.

- 2 Débranchez le cordon d'alimentation de l'UHC.  
Retirez le cordon d'alimentation de l'UHC de la prise murale.



#### **Électricité**

Coupez l'alimentation à la prise murale sous peine d'en courir des blessures graves, voire mortelles. L'interrupteur d'alimentation de l'UHC ne coupe pas complètement l'alimentation de l'armoire.

- 3 Retirez les panneaux latéraux.  
Retirez les 2 vis de chaque panneau latéral à l'aide d'un tournevis cruciforme. Mettez les vis de côté. Retirez les panneaux latéraux de l'UHC.
- 4 Brossez la carte de circuits imprimés pour en éliminer la poussière.  
Utilisez une brosse anti-statique non poussiéreuse pour broser doucement les cartes de circuits imprimés du côté gauche de l'UHC afin d'en éliminer la poussière.

- 5 Ouvrez le ventilateur d'évacuation.  
Retirez les 8 vis au panneau supérieur. Utilisez une clé à douille de 7,9 mm ou un tournevis à douille. Placez les vis dans un petit contenant afin d'éviter de les égarer ou de les perdre. Retirez le panneau supérieur.



#### **Manutention manuelle**

Si vous retirez le panneau supérieur de sa position fixe pour le démontage et le nettoyage, l'UHC requiert au moins deux personnes.

- 6 Nettoyez les pales du ventilateur d'évacuation.  
Essayez les pales de chaque ventilateur d'évacuation avec un chiffon propre et désinfecté vaporisé d'ASPC McD. Évitez de toucher les connexions électriques avec le torchon humide.



#### **Produits chimiques**

Solution désinfectante, APSC McD

- 7 Remettez le panneau supérieur et les panneaux latéraux en place.  
Remettez le panneau supérieur en place. Insérez et vissez les 8 vis. Remettez les panneaux latéraux en place. Insérez et vissez les 2 vis de chaque côté.