

Frymaster

Armario Universal de Conservación-Alta Densidad

Modelos UHC-HD

Tareas diarias de mantenimiento

PR 50 D1 Limpieza del UHC-HD

Tareas mensual de mantenimiento

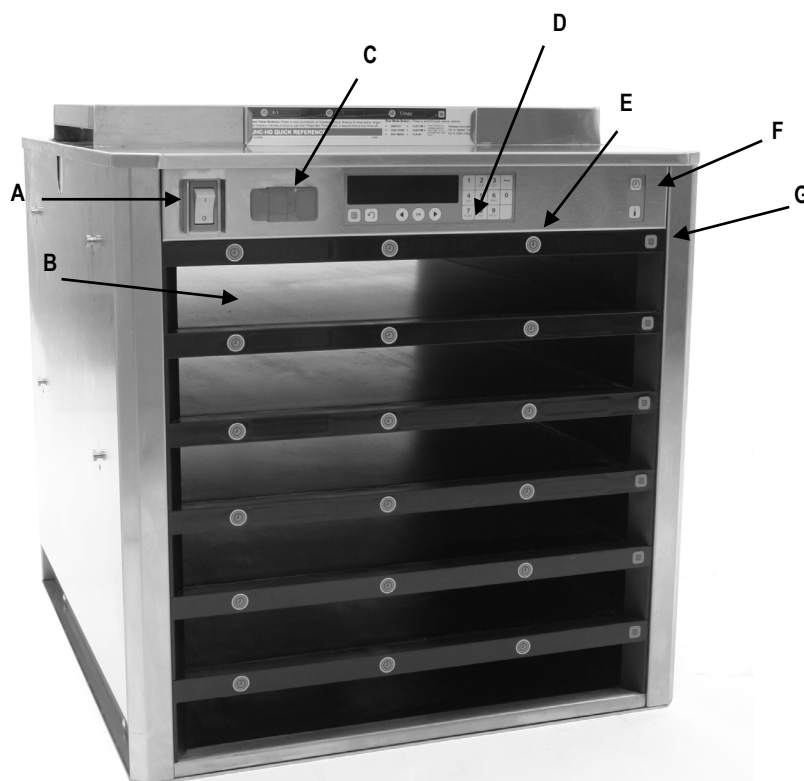
PR 50 M1 Verifique la temperatura de mantenimiento UHCHD correcta

Tareas anuales de mantenimiento

PR 50 A1 Limpieza de los extractores y de la tarjeta de control

Modelo UHC-HD, 6 filas

A. Interruptor de alimentación. B. Fila. C. Puerto USB. D. Regulador general. E. Tecla de temporización individual. F. Tecla de temporización/temperatura. G. Tecla de activación del modo fila.

**⚠ Peligro**

Estos iconos le advierten de un posible riesgo de lesiones a las personas.

⚠ Alertas sobre el equipo

Localice este icono si desea obtener información sobre cómo evitar daños al equipo mientras lleva a cabo un procedimiento.

★ Consejos

Localice este icono si desea obtener consejos útiles sobre cómo llevar a cabo un procedimiento.



01/2019

Spanish / Español

Objetivo	Garantizar el buen funcionamiento de la placa calefactora y reducir el riesgo de contaminación cruzada	
Tiempo requerido	30 minutos para la preparación	15 minutos para llevar a cabo el procedimiento
Hora del día	Una vez cerrado el establecimiento	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas del día: durante periodos con afluencia reducida
Iconos de peligro	 Sustancias químicas  Superficies calientes  Objetos/superficies cortantes	

Herramientas y materiales



Cepillo para la limpieza del UHC



Solución Multiuso Super Concentrada (APSC) McD



Cubo, paños limpios y desinfectados



Cubo, paños sucios

Procedimiento

1 Prepare el UHC para su limpieza y deje que se enfríe.

Seleccione el "MODO DE LIMPIEZA" del UHC y extraiga todas las bandejas y parrillas metálicas. En la pantalla se alternarán los siguientes mensajes: "CLEAN" (LIMPIEZA) y "Not Safe Yet" (TODAVÍA NO ES SEGURO).



Deje que el UHC se enfríe.



Superficies calientes

Cuando el UHC esté caliente, no intente limpiarlo.



Consejo

Limpie las bandejas y parrillas del UHC en el fregadero situado en la parte trasera del establecimiento.

2 Elimine los restos de comida que hayan quedado atrapados en el interior.

Utilice el cepillo del UHC para sacar los trozos y restos de comida a través del lado opuesto del armario.



¡Alerta sobre el equipo

No utilice esponjas no abrasivas, rasquetas ni otros cepillos. Podrían dañar la superficie.

3 Limpieza de los compartimentos del UHC.

Envuelva el cepillo del UHC en un paño limpio y desinfectado que esté empapado en la solución McD APSC. Utilice el cepillo envuelto en el paño para limpiar la parte superior e inferior de cada uno de los compartimentos.



Sustancias químicas

Solución desinfectante McD APSC



Alerta sobre el equipo

No utilice otros productos de limpieza. Podrían dañar los mandos.

4 Pase un paño limpio y desinfectado por el interior de cada uno de los compartimentos.

Limpie el interior de cada uno de los compartimentos utilizando el cepillo UHC envuelto en un paño limpio y desinfectado; utilice un paño distinto para cada uno de los compartimentos.



5 Limpie la superficie exterior del UHC.

Limpie toda la superficie exterior del UHC utilizando un paño limpio y desinfectado empapado con la solución McD APSC.



Por qué	Para garantizar la correcta temperatura de mantenimiento y precisión de los controles de la computadora									
Tiempo requerido	1 minuto para prepararse			30 minutos para completar						
Hora del día	Durante periodos de bajo volumen			Para restaurantes de 24 horas: durante periodos de poco volumen						
Iconos de peligro		Productos químicos		Electricidad		Líquidos Calientes / Vapor		Superficies Caliente		Objetos afilados / Superficies

Herramientas y suministros



Pirómetro con sonda UHCHD

Procedimiento

1 Asegúrese de que UHCHD esté limpio y a una temperatura de funcionamiento adecuada.

Asegúrese de que todas las ranuras del UHCHD estén libres de aceite y desechos. Encienda la UHCHD al menos 30 minutos antes de comenzar a leer las temperaturas.



La placa superior está mostrando correctamente 175°F.

2 Lea y compare la temperatura de la placa del calentador superior.

Deslice la sonda UHCHD del pirómetro en una ranura con el sensor hacia arriba. Coloque la sonda a menos de 1 pulgada (2,5 cm) del centro de la placa del calentador superior. Permita que la lectura del pirómetro se estabilice durante 3 minutos.

Presione la tecla de temperatura UHCHD hasta que la pantalla muestre **TOP** con una temperatura mostrada.

Compare las dos lecturas de temperatura. Si las dos temperaturas están a más de 5°F (3°C), comuníquese con el centro de servicio autorizado de fábrica.



Superficies Caliente

Las placas calefactoras UHCHD están calientes.



El extremo del botón de la sonda se coloca contra la placa que se está midiendo.



El pirómetro muestra una temperatura dentro de los 5°F (3°C) de la pantalla del gabinete, un margen aceptable.

3 Lee y compare la temperatura de placa calentadora inferior.

Deslice la sonda UHCHD del pirómetro en la misma ranura con el sensor hacia abajo. Coloque la sonda a menos de 1 pulgada (2,5 cm) del centro de la placa calentadora inferior. Deje que la lectura del pirómetro se estabilice durante 3 minutos.

Presione la tecla de temperatura UHCHD hasta que la pantalla muestre **BOT**. El gabinete también mostrará el punto de ajuste. Combine las dos lecturas de temperatura. Si las dos temperaturas están a más de 5°F (3°C), comuníquese con el centro de servicio autorizado de fábrica.



El pirómetro muestra una temperatura dentro de los 5°F (3°C) de la pantalla del gabinete, un margen aceptable.

4 Lea y compare las temperaturas de todas las ranuras del UHCHD.

Lea y compare la temperatura de la placa del calentador superior e inferior para cada ranura en el UHCHD.

★ El Consejo

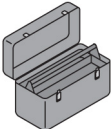
Lea y compare temperaturas de una ranura a la vez durante periodos de bajo volumen.



La temperatura de todas las placas calefactoras se compare con la lectura del pirómetro.

Objetivo	Mantener un enfriamiento adecuado de los componentes electrónicos				
Tiempo requerido	2 minutos para la preparación		30 minutos para llevar a cabo el procedimiento		
Hora del día	Una vez cerrado el establecimiento		En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas del día: durante periodos con afluencia reducida		
Iconos de peligro	 Sustancias químicas	 Electricidad	 Superficies calientes	 Manipulación manual	 Objetos/superficies cortantes

Herramientas y materiales



Herramientas suministradas por el técnico

Procedimiento

SÓLO PUEDE REALIZARLO UN TÉCNICO CUALIFICADO

- Lleve a cabo todos los procedimientos diarios de mantenimiento del UHC.**
 Seleccione el "MODO DE LIMPIEZA" del UHC y extraiga todas las bandejas y parrillas metálicas. Deje que el UHC se enfríe hasta que la pantalla muestre el mensaje "CLEAN" (LIMPIO). Lleve a cabo todos los procedimientos diarios de mantenimiento del UHC.

 **Superficies calientes**
 Cuando el UHC esté caliente, no intente limpiarlo.
- Desenchufe el cable de alimentación del UHC.**
 Desenchufe la clavija del cable de alimentación del UHC de la toma de corriente situada en la pared.

 **Electricidad**
 No desenchufar el cable de la toma de corriente de la pared podría ocasionar lesiones graves o la muerte. El interruptor de alimentación del UHC no interrumpe toda la potencia de entrada al armario.
- Extraiga los paneles laterales.**
 Extraiga los dos tornillos situados en cada uno de los paneles laterales con un destornillador de estrella. Coloque los tornillos en un lugar aparte. Extraiga los paneles laterales del UHC.
- Elimine con un cepillo el polvo acumulado en las placas de circuito impreso.**
 Utilice un cepillo antiestático y limpio para eliminar el polvo que se haya acumulado en las placas de circuito impreso situadas en el lateral izquierdo del UHC.

- Acceda a los extractores.**
 Extraiga los 8 tornillos del panel superior. Utilice una llave de carraca o un destornillador de vaso de 5/16 pulgadas. Coloque los tornillos en un pequeño recipiente con el fin de evitar que los extravíe o los pierda. Extraiga el panel superior.



Manipulación manual

Si desea cambiar de posición el armario para el desmontaje o la limpieza del UHC, tenga en cuenta que serán necesarias dos personas.

- Limpie las aspas de los extractores.**
 Limpie las aspas de cada uno de los extractor con un paño limpio y desinfectado, humedecido con la solución McD APSC. Asegúrese de que el paño humedecido no entre en contacto con las conexiones eléctricas.
-  **Sustancias químicas**
 Solución desinfectante McD APSC
- Vuelva a instalar el panel superior y los paneles laterales.**
 Vuelva a instalar el panel superior. Introduzca y apriete los 8 tornillos. Vuelva a instalar los paneles laterales. Introduzca y apriete los 2 tornillos en ambos laterales.