

Frymaster

通用保温柜 - 高密度

UHC-HD 型

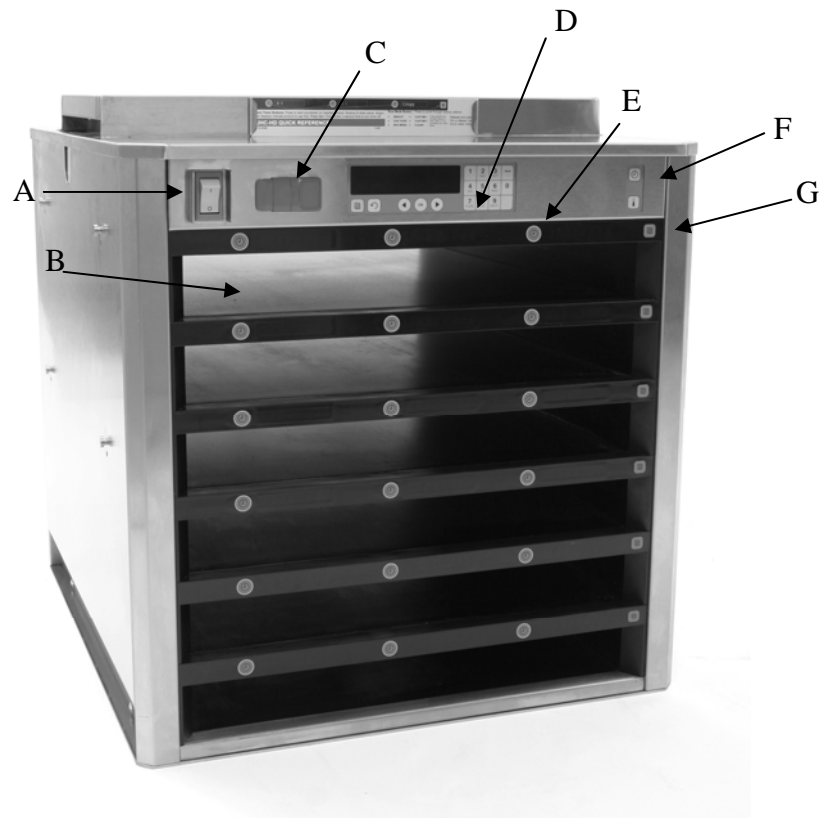
日常维护任务

PR 50 清洁 UHC

UHC-HD 型, 6 层

A. 电源开关。 B. 层。 C. USB 端口。 D. 主控制器。 E. 条目计时器按钮。
F. 时间/温度按钮。 G. 层模式按钮。**年度维护任务**

PR 50 清洁排气扇和驱动板

**△ 危险**

这些图标警告您存在人身伤害的潜在风险。




▨ 设备警告

查找此图标，以获取有关执行步骤时如何避免损坏设备的信息。

★ 提示

查找此图标，以获取有关如何执行步骤的帮助提示。

原因	确保加热板的有效性，减少交叉污染的风险	
所需时间	30 分钟准备	15 分钟完成
时段	结束营业后	对于 24 小时营业的餐厅：客流低峰期间

危险图标  化学品  高温表面  锋利物体/表面


工具和用品




步骤

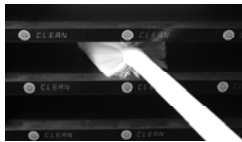
1 做好清洁 UHC 的准备工作，并让其冷却。
 将 UHC 设为 CLEAN MODE (清洁模式)，并取出所有 UHC 托盘和网架。显示屏交替显示 CLEAN (清洁) 和 Not Safe Yet (仍不安全)。




让 UHC 冷却。
 高温表面
 切勿试图清洁热的 UHC。

 **提示**
 将 UHC 托盘和食品架放入后侧水槽中清洗。

2 清除松散的残渣。
 使用 UHC 刷将松散的碎屑和残渣从 UHC 的另一侧刷出去。




 **设备警告**
 请勿使用防划垫、刮刀或其他刷子。它们会对表面造成损害。

3 清洁 UHC 层。
 用在 McD APSC 中浸泡过的、干净且消过毒的毛巾，把 UHC 刷包起来。使用包好的刷子清洁各层顶部和底部。



 化学品
 消毒剂溶液，
 McD APSC

 **设备警告**
 请勿使用其他清洁产品。它们可能会损坏控件。

4 使用干净且消过毒的毛巾清洁各层。
 将干净且消过毒的新毛巾包缠在 UHC 刷上，然后用其擦拭各层。

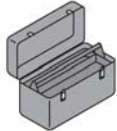


5 清洁 UHC 外部。
 用一块渗透了 McD APSC 的干净且消过毒的毛巾向下擦拭整个 UHC 的外部。



原因	确保电气组件能正确冷却	
所需时间	2 分钟准备	30 分钟完成
时段	结束营业后	对于 24 小时营业的餐厅：客流低峰期间
危险图标	 化学品  电气  高温表面  人工处理  锋利物体/表面	

工具和用品



提供给技术员的工具

步骤

仅限合格技术人员

1 执行所有 UHC 日常保养程序。

将 UHC 设为 Clean Mode（清洁模式），并取走所有 UHC 托盘和网架。让 UHC 冷却，直至显示 CLEAN（清洁）。执行所有日常保养程序。



切勿试图清洁热的 UHC。

2 拔下 UHC 电源线。

将 UHC 电源线插头从墙上的插座拔下来。



如果不能将电源插头从墙上的插座拔下，可能会导致重大伤亡。UHC 上的电源开关无法切断保温柜的所有接入电源。

3 卸下侧面板。

用 Phillips 螺丝刀拧下各侧面板上的 2 颗螺钉。将螺钉放在一旁。卸下 UHC 的侧面板。

4 刷去电路板上的灰尘。

使用防尘、防静电刷轻轻刷去 UHC 左侧电路板上的所有灰尘。

5 进入排气扇。

拧下顶面板上的 8 颗螺丝。使用 $5/16$ 英寸的管钳或套筒。将螺丝置于小容器中，以防错放或丢失。卸下顶面板。



若要将保温柜从其固定位置卸下，以便拆卸和清洁，该 UHC 至少需要两个人。

6 清洁排气扇的扇叶。

用喷洒了 McD APSC 溶液、干净且消过毒的毛巾擦拭每个排气扇。切勿让湿毛巾接触任何电气连接部位。



消毒剂溶液，McD APSC

7 安回顶面板和侧面板。

安回顶面板。插入 8 颗螺丝并将其拧紧。安回侧面板。每侧各插入 2 颗螺丝并将其拧紧。