

Frymaster

通用保溫櫃 – 觸控高密度 (UHCT-HD)

型號 UHCT-HD

每日維護任務

PR 82 D1 清潔 UHCT-HD

每月維護任務

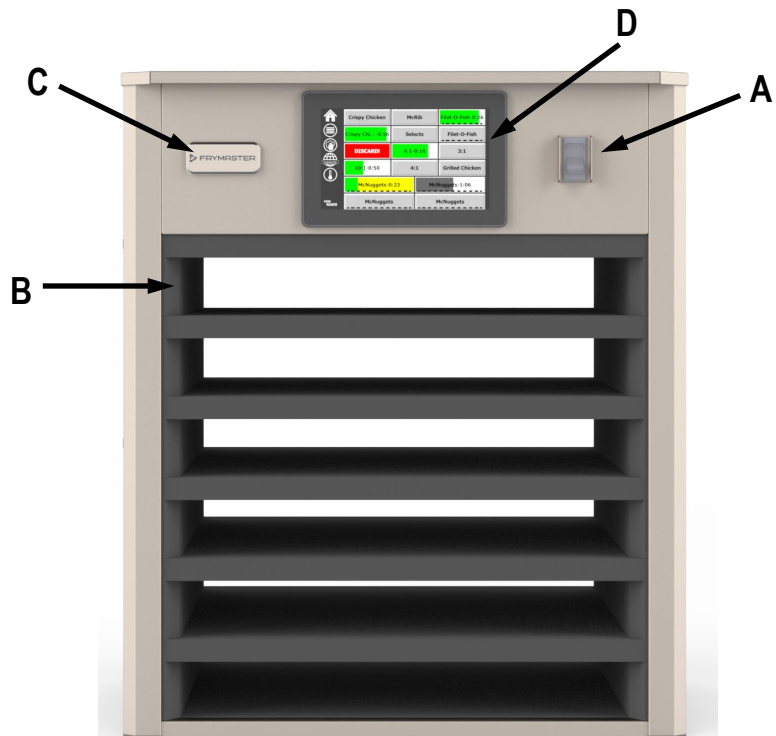
PR 82 M1 檢查正確的
UHCT-HD
保溫溫度

年度維護任務

PR 82 A1T 清潔風扇和 IO 板

型號 UHCT-HD，6 排和 3 排

A. 電源開關 B. 排 C. USB 介面 D. 觸控式螢幕控制器。



△ 危險

這些圖示表示可能存在人身傷害的危險。

▨ 設備警示

查找此圖示，瞭解關於如何在執行操作時避免損壞設備的資訊。

★ 提示

查找此圖示，查看關於如何執行此步驟的有用提示。



8 1 9 7 8 5 4

2020/07

Chinese Traditional/中文

為何	為保持加熱板的效果並減少交叉污染的風險	
所需時間	30 分鐘準備時間	15 分鐘更換時間
一天的時間	閉店後	對於 24 小時營業餐廳：在低容量期間

危險標示



工具和物料



帶有多功能墊和通用墊的高溫工具

全功能超濃縮清潔劑 (APSC) 溶液

用於盛放經過消毒的乾淨毛巾的小桶

用於盛放髒毛巾的小桶

帶有多功能墊的高溫工具

Diversey McD HA 濃縮液

Diversey McD DR 濃縮液

Diversey Suma Star D1 濃縮液

Diversey J512 縮液

程式

1 使 UHCT 做好清潔準備並使其冷卻。

按清潔模式按鈕將 UHCT 設置為清潔模式。顯示 ENTER CLEANING MODE (是否進入清潔模式?)。按勾號圖示按鈕。冷卻時顯示 COOLING DOWN (冷卻中)。移除所有 UHCT 託盤和網架。

使 UHC 冷卻。

高溫表面
請勿嘗試清潔熱 UHC。

★ 提示

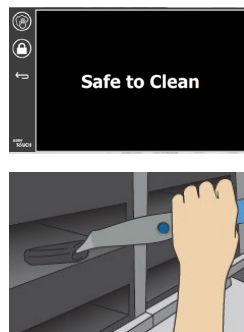
將 UHC 託盤和網架移至後水槽進行清潔。

2 清除散落的碎屑。

一旦 UHCT 顯示 SAFE TO CLEAN (安全清潔)，使用帶有多用墊的高溫工具將鬆散的碎屑和碎屑推出 UHCT 的另一側

⚠ 設備警示

請勿使用防割墊、刮刀或其他刷子。它們會損壞表面。



3 清潔 UHCT 插槽。

使用蘸有 APSC, HA 或 Suma Star D1 解決方案的多功能墊的高溫工具清潔每個插槽的頂部和底部。

化學品
消毒溶液，
APSC, HA 或 Suma Star D1

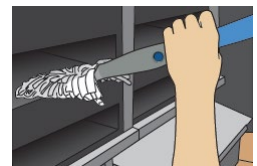
⚠ 設備警示

請勿使用其他清潔產品。它們會損壞控制項。



4 用通用墊擦拭插槽。

使用帶有多用墊的高溫工具擦拭每個插槽。



5 清潔 UHCT 外部。

用噴有過氧化物多表面清潔劑和消毒劑, DR 溶液或 J512 溶液的干淨毛巾擦拭觸摸屏顯示器和整個 UHCT 外部。



為何

為確保正確的保溫溫度和電腦控制的準確性

所需時間

1 分鐘準備時間

30 分鐘完成

一天的時間

在低容量期間

對於 24 小時營業餐廳：在低容量期間

危險標示



化學品



電



高溫液體/蒸汽



高溫表面



鋒利物件/表面

工具和物料

帶有 UHC 探頭的
高溫計

程式

1 確保 UHCTHD 潔淨且處於適當的工作溫度下。

確保所有 UHCTHD 插槽中沒有油污和碎屑。開始讀取溫度前 30 分鐘打開 UHCTHD。



UHCTHD 處於設定點。

2 讀取並對比頂部加熱板的溫度。

將高溫計的 UHC 探頭插入一個插槽，並使感測器朝上。將探頭放在頂部加熱板中心 2.5 釐米 (1 英寸) 內。使高溫計讀數穩定 3 分鐘。

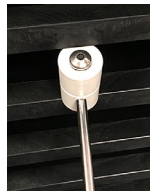
按溫度圖示。顯示幕將顯示每排溫度。

對比這兩次溫度讀數。如果兩次溫度相差超過 3°C (5°F)，請聯絡廠方授權的維修中心。



高溫表面

UHCTHD 加熱板溫度高。



探頭的按鈕端朝向被測板放置。



頂部板正確顯示 79°C (175°F)



高溫計顯示的溫度與保溫櫃顯示幕上相差在 3°C (5°F) 以內，是可接受的

3 讀取並對比底部加熱板的溫度。

將高溫計的 UHCTHD 探頭插入相同的插槽，並使感測器朝下。將探頭放在底部加熱板中心 2.5 釐米 (1 英寸) 內。使高溫計讀數穩定 3 分鐘。

按溫度圖示。顯示幕將顯示每排溫度。

對比這兩次溫度讀數。如果兩次溫度相差超過 3°C (5°F)，請聯絡廠方授權的維修中心。



高溫計顯示的溫度與保溫櫃顯示幕上相差在 3°C (5°F) 以內，是可接受的。

4 讀取並對比所有 UHCTHD 插槽的溫度。

讀取並對比 UHCTHD 中每個插槽的頂部和底部加熱板溫度。



提示

在低容量期間，每次讀取並對比一個插槽的溫度。



根據高溫計的讀數測試所有加熱板的溫度。

為何	保持電子零件冷卻適宜	
所需時間	2 分鐘準備時間	30 分鐘完成
一天的時間	閉店後	對於 24 小時營業餐廳：在低容量期間
危險標示	 化學品  電  高溫表面  人工裝卸  鋒利物件/表面	

工具和物料



技術人員提供的工具

全功能超濃縮清潔劑 (APSC) 溶液

Diversey McD HA 濃縮液

Diversey Suma Star D1 濃縮液

程式

只能由合格技術人員進行

1 執行所有 UHCT 日常維護程式。

按清潔模式按鈕將 UHCT 設置為清潔模式。移除所有 UHCT 託盤和網架。使 UHCT 冷卻，直到顯示 SAFE TO CLEAN (安全清潔)。執行所有每日維護程式。

 高溫表面
請勿嘗試清潔熱 UHC。

2 拔出 UHCT 電源線。

從插座拔出 UHCT 電源線。

 電
未拔掉牆上插座電源可能會導致嚴重的人身傷害或死亡。UHCT 上的電源開關無法斷開所有接入保溫櫃的電源。

 人工裝卸
如需從固定位置取下保溫櫃以進行拆卸和清潔，UHCT 至少需要 2 個人。

3 拆除頂部和側蓋板。

用十字螺絲刀拆除頂蓋板上的 4 個螺釘。將螺釘放在一旁。拆除頂蓋板。用十字螺絲刀拆除每個側蓋板上的 2 個螺釘。將螺釘放在一旁。拆除側蓋板

4 用刷子清除電路板上的灰塵。

使用無塵防靜電刷輕輕擦除 UHCT 電路板上的所有灰塵。

5 清潔排氣扇葉片。

用噴有 McD APSC，HA 或 Suma Star D1 溶液的干淨消毒毛巾擦拭每個排氣扇的葉片。請勿讓濕毛巾接觸任何電氣連接。

 化學品
消毒溶液，McD APSC, HA 或 Suma Star D1

6 更換頂部和側蓋板。

更換頂蓋板。將 4 個螺釘插入並擰緊。更換側蓋板。將每側的 2 個螺釘插入並擰緊。

7 插入 UHCT 電源線。

將 UHCT 電源線重新連接到插座。