

Фраймайстер (Frymaster)

Універсальна шафа для витримування з високою щільністю розміщення

Моделі «УНСТ-НД»

Щоденне технічне обслуговування

PR 82 D1 Почистити УНСТ-НД

Щомісячне технічне обслуговування

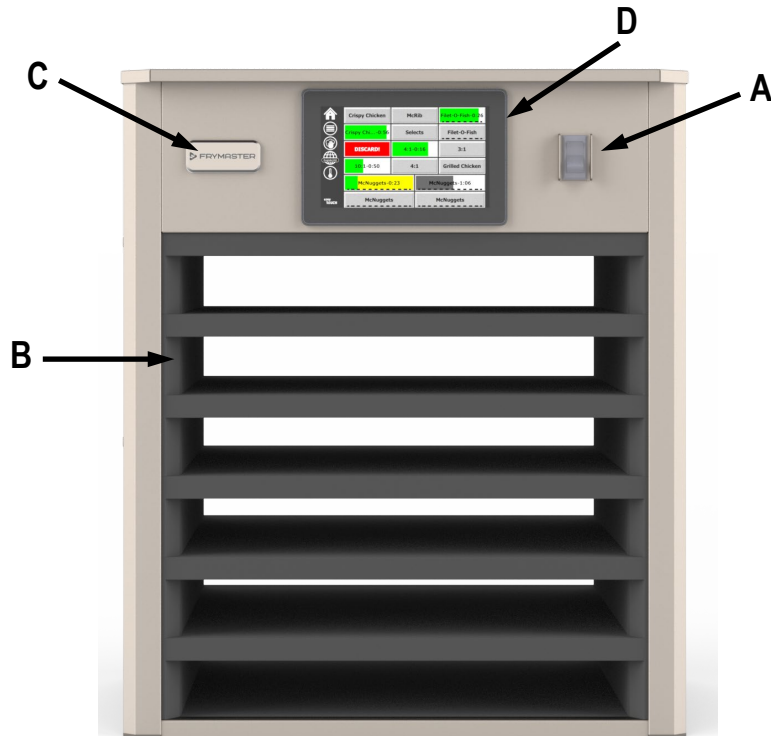
PR 82 M1 Перевірте правильність температури витримки у УНСТ-НД

Щорічне технічне обслуговування

PR 82 A1-T Почистити повітряні вентилятори та плату входу-виходу

Модель УНСТ-НД, 6-рядна та 3-рядна

A. Вимикач електроживлення. B. Ряд. C. Порт USB. D. Контролер сенсорного екрану.



⚠ Ризики

Цей значок попереджає Вас про ризик серйозного фізичного травмування.

⚠ Попередження стосовно обладнання




Знайдіть цей значок, щоб дізнатися, як запобігти пошкодження обладнання протягом обслуговування.

★ Підказки

Знайдіть цей значок, щоб дізнатися як саме здійснювати обслуговування.



03/2020
Ukrainian / Українська

Навіщо	Щоб підтримувати ефективність нагрівальної пластини та знизити ризик забруднення поверхонь	
Необхідний час	30 хвилини для підготовки	15 хвилин для проведення
Час доби	Після закриття	Для цілодобових ресторанів: протягом мінімального відвідування
Ризики	 Хімічні речовини  Гарячі поверхні  Гострі об'єкти/поверхні	

Інструменти та матеріали



Високотемпературний інструмент із багатофункціональним накладом та універсальним накладом



Розчин «Суперконцентрату загального призначення McD»



Відро, чисті та продезінфіковані рушники



Відро, забруднені рушники



Пероксидне багаторазове очищення поверхні та дезінфікуючий розчин



Різноманітний концентрат McD HA



Концентрат McD DR

Послідовність дій

1 Підготуйте шафу до чищення і дайте охолонути.

Натисніть кнопку Режим Чищення, щоб встановити шафу в Режим чищення. відображається ENTER CLEANING MODE? (Увійти в режим очищення?). Натисніть кнопку ГАЛОЧКА. COOLING DOWN (ОХОЛОДЖЕННЯ) відображається під час охолодження. Приберіть всі лотки та дротяні стійки з шафи. Дайте шафі охолонути.

 **Гарячі поверхні**

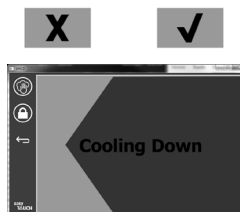
Не намагайтеся чистити шафу, поки вона гаряча.

 **Підказка**

Покладіть лотки та піддони для чищення у мийку.




Увійти в режим очищення?



2 Видаліть залишки продуктів.


Після того, як шафа відобразить SAFE TO CLEAN (ЧИСТИТИ БЕЗПЕЧНО), використовуйте високотемпературний інструмент із багаторазовою накладкою для виштовхування пухкої крихти та сміття з протилежної сторони УНСТ.


 **Попередження стосовно обладнання**
Не використовуйте абразивні губки, скребки або інші щітки. Вони можуть пошкодити поверхні.



3 Очистіть слоти шафи.

Для очищення верхньої та нижньої частини кожного гнізда використовуйте інструмент для високої температури з багатофункціональним накладкою, змоченим у розчині APSC/HA.

 **Хімічні речовини**
Дезінфікуючий розчин, Суперконцентрат загального призначення McD/HA

 **Попередження стосовно обладнання**
Не використовуйте інші чистячі засоби. Вони можуть призвести до пошкодження керівних елементів.








Чиста шафа (продовження)

- 4 Протріть прорізи універсальною накладкою.**
Протріть кожен проріз інструментом високої температури з універсальною прокладкою, просоченою дезінфікуючим засобом.



- 5 Протріть зовнішні поверхні шафи.**
Протріть дисплей сенсорного екрана та поза всією УВКТ чистим рушником, обприсканим перексидом, чистим багаторазовим очищувачем поверхні та дезінфікуючим розчином або д-ром.



Чому	Для забезпечення правильної температури витримки та точності комп'ютерного управління	
Необхідний час	1 хвилина на приготування	30 хвилин на приготування
Час доби	Протягом мінімального відвідування	Для цілодобових ресторанів: протягом мінімального відвідування
Ризики	 Хімічні речовини  Електрика  Гарячі рідини/Пара  Гарячі поверхні  Гострі об'єкти/поверхні	

Інструменти та матеріали



Пірометр з UHC-зондом

Послідовність дій

1 Переконайтесь, що шафа чиста та при правильній робочій температурі.

Переконайтесь, що всі слоти шафи не містять олії та сміття. Увімкніть шафу принаймні за 30 хвилин до того як зчитувати температуру.

2 Прочитайте та порівняйте температуру верхньої плити нагрівача.

Просуньте UHC-зонд пірометра в гніздо з датчиком, зверненим вгору. Помістіть зонд в межах 2,5 см (1 дюйма) від центру верхньої пластини нагрівача. Залиште показання пірометра стабілізуватися протягом 3 хвилин.

Натисніть значок температури. Відображаються температури для кожного ряду.

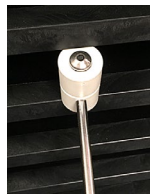
Порівняйте два показання температури. Якщо дві температури відрізняються більше, ніж на 3°C (5°F), зверніться до авторизованого сервісного центру.



Гарячі поверхні
Плити нагрівача шафи гарячі.



Шафа знаходиться у встановленому значенні.



Кінець кнопки датчика розміщується проти вимірюваної пластини.



Верхня пластина правильно відображає 79,4°C (175°F).



Пірометр показує температуру в межах 3°C (5°F) дисплея шафи, допустимий запас

3 Прочитайте та порівняйте температуру пластини нижнього нагрівача.

Просуньте UHC зонд пірометра в той же проріз, коли датчик спрямований вниз. Помістіть зонд в межах 2,5 см (1 дюйма) від центру нижньої плити нагрівача. Залиште показання пірометра стабілізуватися протягом 3 хвилин.

Натисніть значок температури. Відображаються температури для кожного ряду.

Порівняйте два показання температури. Якщо дві температури відрізняються більше, ніж на 3°C (5°F), зверніться до авторизованого сервісного центру.

4 Прочитайте та порівняйте температури для всіх слотів шафи.

Прочитайте та порівняйте верхню та нижню температуру пластини нагрівача для кожного прорізу в шафі.

★ Підказка






Прочитайте та порівняйте температури по одному слоту протягом малооб'ємного періоду.



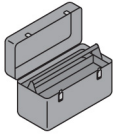
Пірометр показує температуру в межах 3°C (5°F) дисплея шафи, допустимий запас.



Температуру всіх плит нагрівача порівнюють із показником пірометра.

Навіщо	Для підтримування належного охолодження електронних елементів	
Необхідний час	2 хвилини для підготовки	30 хвилин для проведення
Час доби	Після закриття ресторану	Для цілодобових ресторанів: протягом мінімального відвідування
Ризики	 Хімічні речовини  Електрика  Гарячі поверхні  Ручне обслуговування  Гострі об'єкти/поверхні	

Інструменти та матеріали



Інструменти, принесені технічним спеціалістом



Розчин «Суперконцентрат загального призначення McD»



Різноманітний концентрат McD/HA

Послідовність дій

ВИКЛЮЧНО ВПОВНОВАЖЕНІ ТЕХНІЧНІ СПЕЦІАЛІСТИ

1 Виконайте усі дії для щоденного технічного обслуговування.

Натисніть кнопку Режим Чищення, щоб встановити шафу в режим чищення. Приберіть всі лотки та дротяні стійки з шафи. Дайте шафі охолонути доти, доки на дисплеї не з'явиться надпис SAFE TO CLEAN (ЧИСТИТИ БЕЗПЕЧНО). Виконайте усі дії для щоденного технічного обслуговування.



Гарячі поверхні

Не намагайтеся чистити шафу, поки вона гаряча.

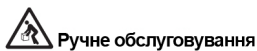
2 Вимкніть шнур електроживлення.

Вимкніть шнур електроживлення шафи із розетки.



Електрика

Якщо прилад не вимкнений із розетки електроживлення, це може призвести до серйозного травмування або смерті. Вимикач електроживлення шафи не від'єднує від електроживлення повністю.



Ручне обслуговування

Щоб перемістити шафу та розібрати для очищення, знадобляться мінімум 2 людини.

3 Зніміть верхню і бічну панелі.

Скориставшись хрестовою викруткою, відкрутіть 4 гвинти на обох бокових панелях. Покладіть гвинти у сторону. Зніміть верхню кришку шафи. Скориставшись хрестовою викруткою, відкрутіть 2 гвинти на обох бокових панелях. Покладіть гвинти у сторону. Зніміть бокові панелі.

4 Почистіть друковані плати від пилу.

Обережно почистіть м'якою антистатичною щіткою усі забруднені друковані плати на лівому боці шафи.

5 Очистіть лопаті вентилятора.

Протріть лопаті вентиляторів витяжки повітря чистою ганчіркою, змоченою у «Суперконцентраті загального призначення McD/HA». Запобігайте торканню ганчіркою будь-яких електричних з'єднань.



Хімічні речовини

Дезінфікуючий розчин, «Суперконцентрат загального призначення McD/HA»

6 Поверніть на місце верхню і бічну панелі.

Поверніть на місце верхню панель. Поверніть на місце та закрутіть 4 гвинти. Поверніть на місце бокові панелі. Поверніть на місце та закрутіть 2 гвинти.

7 Підключіть шнур живлення шафи.

Увімкніть штекер шнура живлення шафи до розетки.

ЦЕ СТОРІНКА ІНТЕГІОНАЛЬНО ЛІВОГО
БЛАНУ