

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Il est IMPORTANT de suivre les instructions et les procédures de nettoyage et d'entretien pour assurer une performance satisfaisante de votre sec plus chaud et humide, Hot Hold™. Négliger ces instructions et procédures peut entraîner une réduction des temps de conservation des aliments, réduit la performance et de la fiabilité et peut annuler la garantie.



ATTENTION: permettre à l'équipement de se refroidir suffisamment avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance. Ne pas le faire pourrait entraîner des blessures aux employés et aux opérateurs.



ATTENTION: Débrancher la puissance avant de nettoyer l'équipement. Ne pas le faire, cela pourrait entraîner des blessures graves.

## NETTOYAGE QUOTIDIEN

Étape 1: \_Après la fin du dernier cycle de maintien des aliments de la journée,

Débranchez l' appareil et permettre à la machinerie de refroidir suffisamment avant de le nettoyer.

Étape 2: Retirez les bacs de nourriture, les couvertures de devant et les inserts sec / humide réversibles

Étape 3: Essuyez l'intérieur l'armoire chaude avec un chiffon humide, pas mouillé et doux. Eviter tout liquide ou de l'humidité entrant dans la sortie d'air ou des ouvertures d'entrée.

Étape 4: Nettoyez les couvercles avant amovible et réversible inserts sec / humide avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif sur les inserts réversibles sec / humide car cela pourrait supprimer les indicateurs de position imprimés.

Étape 5: Installation réversibles inserts sec/humide et les couvertures amovibles.



ATTENTION: Ne pas inonder le liquide de nettoyage de l'équipement, de l'eau ou autres liquides. Ne pas permettre que des liquides d'entrer dans l'équipement par le biais de l'entrée de l'air ou de l'air port. Il peut endommager le matériel et peut provoquer un danger pour la sécurité.