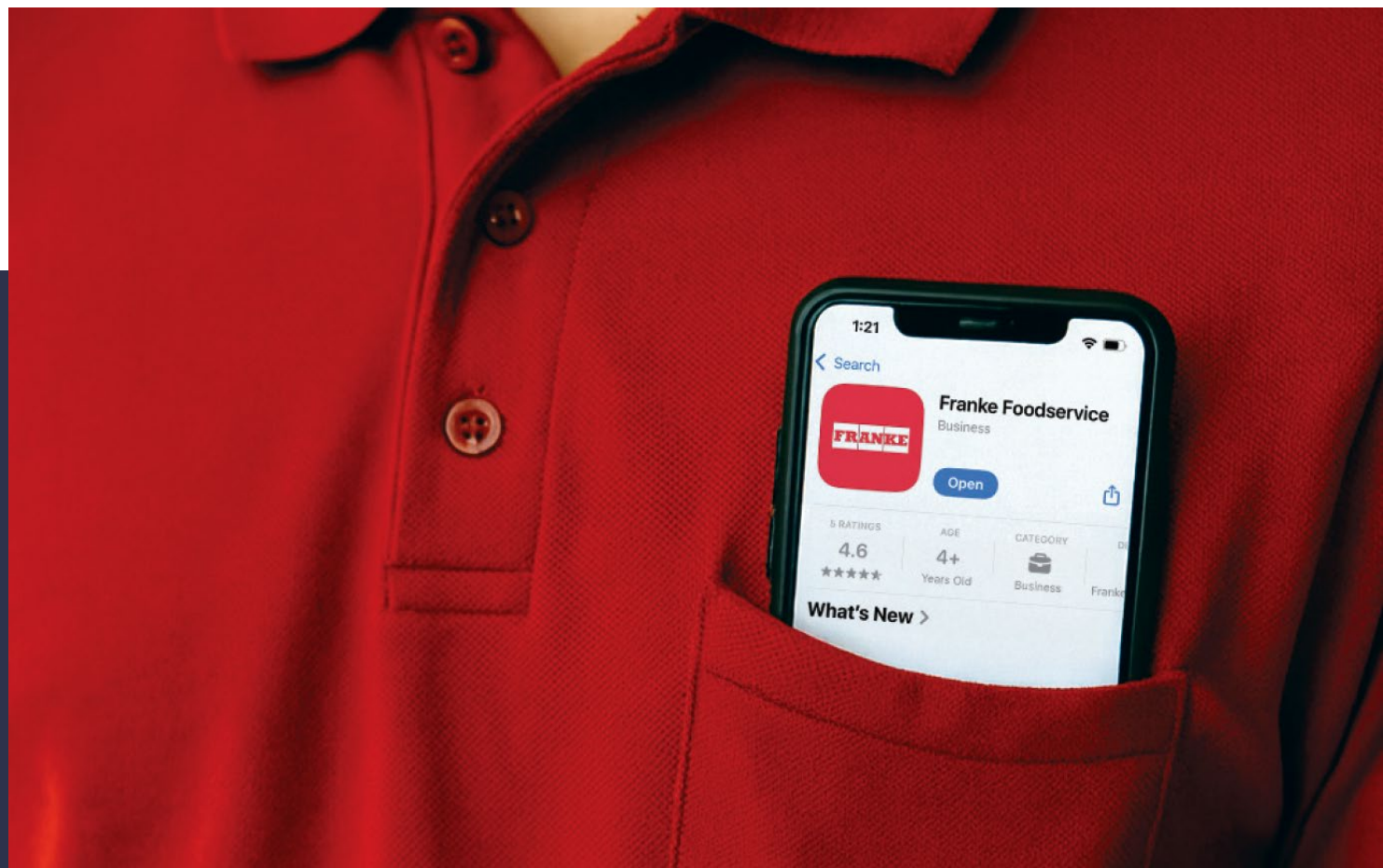


FRANKE PROBLEM SOLVER WIKI

Une assistance toujours
à portée de main

FRANKE



Présentation générale

De quoi s'agit il :

- Un panel de modules, multilingues et interactifs, de résolution de problèmes au design réactif (utilisables sur n'importe quel appareil)
- Chaque module couvre un équipement de cuisine.
- 25 équipements de base pour les cuisines



Cible : Opérateur

- Equipes de managers
- Personnel de maintenance
- Peut-être aussi des équipiers



Valeur ajoutée : économies d'argent, de temps et de ressources

- Toujours à jour
- Utilisable sur les appareils mobiles
- Moins de dommages matériels dus à une mauvaise utilisation
- Moins d'appels pour des dépannages
- Astuces et conseils qu'on ne trouve pas dans les manuels
- Potentielles économies de ressources
- Traduit en plus de 10 langues
- Amélioration de la productivité en cuisine

Contenu de chaque module Wiki



General information and safety >



Equipment identification >



First Aid >



Error Codes >



Cleaning >



Maintenance >



Change settings >



Tips and Tricks >



Checking product quality >

- **Informations générales et sécurité** : Description de l'équipement, fonctions de l'équipement, consignes de sécurité et d'avertissement
- **Identification de l'équipement** : Trouver la plaque signalétique
- **Premiers secours** : Aide à l'auto-assistance si l'équipement ne fonctionne pas (correctement). Divers scénarios sont présentés ici. Si les utilisateurs ne peuvent pas résoudre eux-mêmes le problème, il est conseillé de contacter un technicien.
- **Codes d'erreur** : Explication de la signification de chaque code d'erreur et des actions à entreprendre.
- **Nettoyage** : Matériels nécessaires et étapes de nettoyage, le cas échéant pour différents intervalles (quotidien / mensuel).
- **Entretien** : Description des tâches quotidiennes, mensuelles et annuelles.
- **Astuces et conseils** : Potentielles économies de ressources (électricité, gaz, eau, ingrédients, main d'oeuvre), et d'amélioration de la qualité des produits.

Valeurs ajoutées en détail



- Connaissances à jour (constamment mises à jour et enrichies)
- L'essentiel des connaissances : pas besoin de passer des heures à lire des manuels
- Utilisation correcte et entretien des appareils par le personnel du restaurant, ce qui réduit les pannes dues à une mauvaise manipulation.
- Moins d'interventions de techniciens en réactif, grâce à l'aide de l'auto-assistance.



- Réduction des temps d'arrêt et donc maintien de la disponibilité des menus.
- Astuces et Conseils, issus du terrain et de notre expérience, introuvable dans les manuels. Mises à jour continues des dernières connaissances en matière de gestion des erreurs.
- Des actions qui identifient les économies potentielles de ressources (par exemple, électricité, eau, ingrédients et main d'oeuvre) et améliorent la qualité des produits.





Contact

Training & Communication EMEA
After Sales Service

Franke Foodservice Systems GmbH
Jurastr. 3
79713 Bad Säckingen
Germany
[Fs-training.eu@franke.com](mailto:F5-training.eu@franke.com)
www.franke.com