


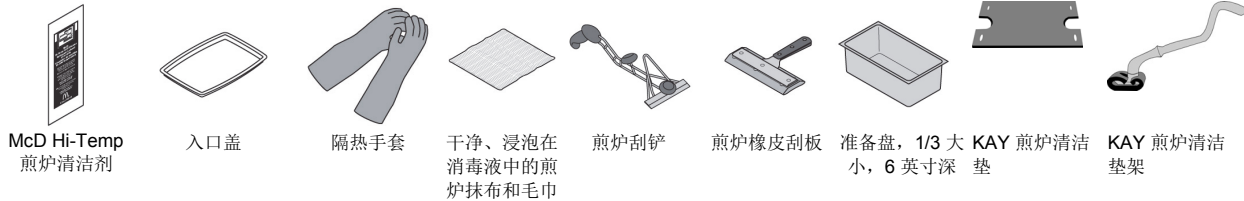


原因	为了保持食品质量标准	
所需要的时间	5 分钟准备	20 分钟完成
进行时间	在不忙的时段	对于 24 小时营业的餐厅：在不忙的时段
危险符号	 化学品  热液体/蒸汽  热表面  尖锐物体/表面	

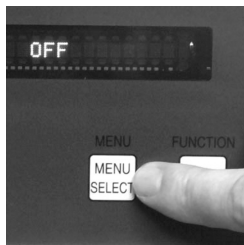
工具和用品



步骤

1 将煎炉控制器设置为清理设置。

按要清理的煎炉上的“MENU”键，直到显示出“CLEAN MODE”。当煎炉达到正确的清理温度时，显示屏上将显示“READY TO CLEAN”，并且将鸣响声音警报。按“MENU”键，直到显示“OFF”。



对于 C832、C835、C842、C844 和 C845 型：按 PROGRAM 键，直到显示出“CLEANING”信息。按 OK 键。当煎烤表面达到正确的温度时，将鸣响一个声音警报，而且将显示“READY TO CLEAN”信息。按 PROGRAM 键以取消警报。再按 PROGRAM 键，将显示信息“OFF”。

★ 提示

在清理煎炉时，每次只清理一个，这样您就可以继续用另一个煎炉进行煎烤。在您开始清理第二个煎炉之前，先让第一个煎炉返回到正确的煎烤温度。

2 戴上隔热手套。

注：对于不使用下煎板铁弗龙不粘模的煎炉，请继续第 5 页上的第 3 步。



对于使用下煎板铁弗龙不粘模的煎炉，请进行以下步骤：

3 清空油脂槽。

拆下并清空油脂槽。将它们放回自己的位置。

★ 提示

如果您要在天黑之后清空油脂槽，请遵守餐厅的规定。



续 ▶

清理煎炉 (续)

- 4 清理铁弗龙不粘膜的表面。**
用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭铁弗龙不粘膜的暴露表面。



热表面



化学品
消毒液



- 5 准备煎炉清洁剂。**
打开一包 McD Hi-Temp Grill Cleaner (麦当劳高温煎炉清洁剂)。将其全部倒入一个餐盘或不锈钢盘内。



化学品

McD Hi-Temp 煎炉清洁剂



- 6 清理铁弗龙不粘膜。**
用一块干净并浸蘸有消毒液的煎炉抹布浸蘸一些煎炉清洁剂，清理上煎板和下煎板铁弗龙不粘膜的暴露表面。



化学品

McD Hi-Temp 煎炉清洁剂



- 7 拆下固定夹片、固定杆和不粘膜。**

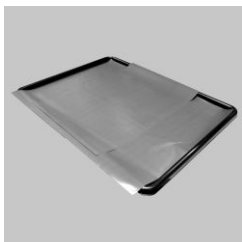
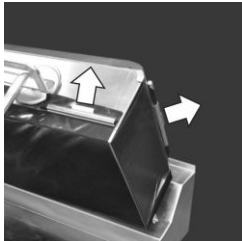
拆下铁弗龙不粘膜的固定夹片、固定杆、上煎板和下煎板不粘膜。在三槽下水池内清洗并擦洗固定夹片和固定杆。如有必要，将它们浸入 SolidSense APSC 热溶液中以去除碳积累。



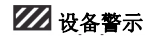
化学品

SolidSense APSC

将铁弗龙不粘膜放在存储盘内，直到执行进一步清理。不要在 3 槽下水池内清洗不粘膜。



- 8 将煎炉清洁垫放在架子上。**
将清洁垫牢靠地放入 Kay 煎炉清洁垫架上。



设备警示

在涂抹煎炉清洁剂时请勿擦拭。



- 9 在下煎板上涂撒清洁剂。**
将垫子浸入 McD Hi-Temp 煎炉清洁剂中。在下煎烤面上从前向后涂抹一薄层清洁剂。



- 10 在上煎板前侧涂撒清洁剂。**
在煎板的前侧从右向左涂抹 McD Hi-Temp 煎炉清洁剂。



- 11 在煎炉表面涂撒清洁剂。**
在煎板表面从右向左涂抹煎炉清洁剂。



- 12 在煎板后侧涂撒清洁剂。**
在煎板后侧从右向左涂撒煎炉清洁剂。



- 13 在煎板外边缘涂撒清洁剂。**
在右煎板和左煎板的外边缘上涂撒煎炉清洁剂。



续 ▶

清理煎炉 (续)

- 14 在煎板内边缘涂撒清洁剂。**
按待机键以降低右煎板。在从右煎板到左煎板的内边缘上涂抹煎炉清洁剂。

(注: 对于 3 煎板煎炉, 降低中心煎板。在中心煎板的两侧及右煎板和左煎板内边缘上涂撒煎炉清洁剂。升起中心煎板。)



- 15 擦拭煎板前侧。**

用 Kay 煎炉清洁垫支架从右煎板向左煎板擦拭煎板的前侧。

对于不容易液化的污物, 再涂撒一些煎炉清洁剂并轻轻擦拭。



- 16 擦拭上煎板。**

擦拭上煎板表面, 先擦拭右煎板, 然后擦拭左煎板。

★提示

煎炉清洁剂能够液化污物, 使它们易于擦除。不必用力刮擦。



⚠设备警示

此时请不要擦洗煎板。

- 17 擦拭煎板后侧。**

擦拭煎板后侧, 先擦拭右煎板, 然后擦拭左煎板。



- 18 擦拭煎板边缘。**

擦拭右煎板和左煎板的外边缘。

(注: 对于 3 煎板煎炉, 按待机键以降低中心煎板。擦拭中心煎板的两侧及右煎板和左煎板的内边缘。按 RAISE 按钮以升起中心煎板。)



- 19 擦洗煎板表面。**

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗煎板表面的前侧、侧面和后侧, 先擦洗右煎板, 然后擦洗左煎板。



- 20 擦洗煎板内侧。**

按待机键以降低右煎板。用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗左煎板和右煎板的内边缘。按 RAISE 键以升起右煎板。

(注: 对于 3 煎板煎炉, 降低中心煎板。擦洗中心煎板的两侧及右煎板和左煎板的内边缘。升起中心煎板。)



- 21 擦拭下煎烤面。**

用一块干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭下煎板及周围区域, 包括后部挡油板、后挡板、上煎板前部和排烟罩。



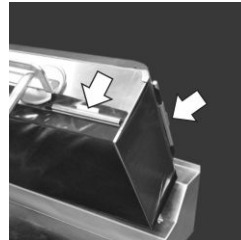
- 22 清理铁弗龙不粘膜。**

将铁弗龙不粘膜放在下煎烤面上, 一次放一片。用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭每一片铁弗龙不粘膜的正反面。



- 23 重新安装上煎板不粘膜。**

将铁弗龙不粘膜重新安装在过去使用的相对一侧。用固定夹片和固定杆固定不粘膜。



- 24 清理下煎烤面。**

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭下煎烤面。重复这一步骤, 直到将表面擦干净。



续 ▶

清理煎炉（续）

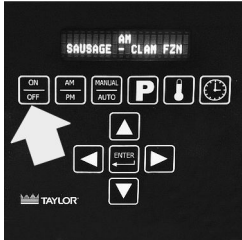
25 清空、擦洗并重新安装油脂槽。

拆下并清空油脂槽。将油脂槽拿到 3 间隔下水池，擦洗、并重新安装。



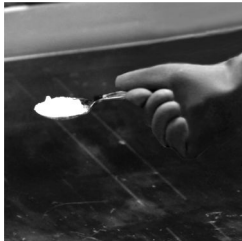
26 按 ON 键。

按 ON 键 3-5 秒钟以加热煎炉。



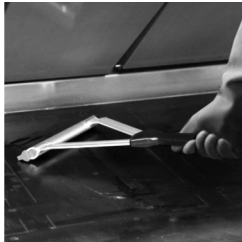
27 将豆脂黏附片撒在下煎烤面上。

在热煎烤面上撒 2 平勺豆脂黏附片，让黏附片融化。



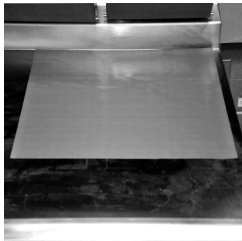
28 将黏附片撒在下煎烤面上。

用干净的橡皮刮板将黏附片在煎烤面上分散开来。



29 安装下煎板铁弗龙不粘模。

对于 2 煎板煎炉，安装时让不粘模最长的一边面向煎炉的背面。



对于 3 煎板煎炉，安装时让不粘模最短的一边面向煎炉的背面。

重要说明：中间煎板的铁弗龙不粘膜必须最后安装，先安装侧面的不粘膜，然后再安装中间的不粘膜。

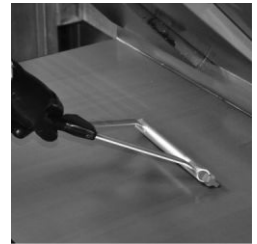


铁弗龙不粘膜在中间会有大约 1 英寸（25 毫米）的重叠。

30 挤出铁弗龙不粘膜下面的气泡并将其展平。

用橡皮刮板轻轻挤出不粘膜下的气泡并将皱纹展平。

对剩下的下煎板铁弗龙不粘膜重复最后 2 个步骤。



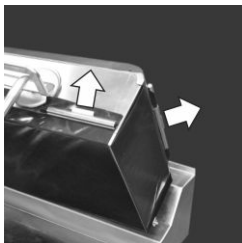
清理煎炉 (续)

对于不使用下煎板铁弗龙不粘膜的煎炉, 请进行以下步骤:

- 3 清理铁弗龙不粘膜的表面。**
用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭铁弗龙不粘膜的暴露表面。



- 4 清洗固定插锁和固定杆。**
拆下铁弗龙不粘膜固定夹片、固定杆和上煎板不粘膜。在三槽下水池内清洗并擦洗固定夹片和固定杆。如有必要, 将它们浸入 SolidSense APSC 热溶液中以去除碳积累。



- 5 将铁弗龙不粘膜放在干净、平整的表面上。**
将铁弗龙不粘膜放在干净、平整的表面上, 直到进行进一步清洗。



- 6 刮铲煎炉下煎板。**
用煎炉刮铲仅刮擦下煎板表面。



- 7 用橡皮刮板将残余物质扫入油脂槽。**
用煎炉橡皮刮板将残余污物扫入油脂槽。



- 8 清空并重新安装油脂槽。**
拆下并清空油脂槽。将它们放回自己的位置。



如果您要在天黑之后清空油脂槽, 请遵守餐厅的规定。



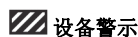
- 9 准备煎炉清洁剂和垫子。**
打开一包 McD Hi-Temp Grill Cleaner (麦当劳高温煎炉清洁剂)。将其全部倒入一个餐盘或不锈钢盘内。将清洁垫牢靠地放入 Kay 煎炉清洁垫架上。



McD Hi-Temp 煎炉清洁剂



- 10 在上煎板前侧涂撒清洁剂。**
将 Kay 煎炉清洁垫支架置入煎炉清洁剂内。在煎板的前侧从右向左涂抹 McD Hi-Temp 煎炉清洁剂。



在涂抹煎炉清洁剂时请勿擦拭煎板。



- 11 在煎炉表面涂撒清洁剂。**
在煎板表面从右向左涂抹煎炉清洁剂。



- 12 在煎板后侧涂撒清洁剂。**
在煎板后侧从右向左涂撒煎炉清洁剂。



续 ▶

清理煎炉 (续)

- 13 在煎板外边缘涂撒清洁剂。**
在右煎板和左煎板的外边缘上涂撒煎炉清洁剂。



- 14 在煎板内边缘涂撒清洁剂。**
按待机键以降低右煎板。在从右煎板到左煎板的内边缘上涂抹煎炉清洁剂。



(注: 对于 3 煎板煎炉, 降低中心煎板。在中心煎板的两侧及右煎板和左煎板内边缘上涂撒煎炉清洁剂。升起中心煎板。)

- 15 擦拭煎板前侧。**
用 Kay 煎炉清洁垫支架从右煎板向左煎板擦拭煎板的前侧。
对于不容易液化的污物, 再涂撒一些煎炉清洁剂并轻轻擦拭。



- 16 擦拭上煎板。**
擦拭上煎板表面, 先擦拭右煎板, 然后擦拭左煎板。



★ 提示

煎炉清洁剂能够液化污物, 使它们易于擦除。不必用力刮擦。

▨ 设备警示

此时请不要擦洗煎板。

- 17 擦拭煎板后侧。**
擦拭煎板后侧, 先擦拭右煎板, 然后擦拭左煎板。



- 18 擦拭煎板边缘。**
擦拭右煎板和左煎板的外边缘。
(注: 对于 3 煎板煎炉, 按待机键以降低中心煎板。



擦拭中心煎板的两侧及右煎板和左煎板的内边缘。按 RAISE 按钮以升起中心煎板。)

- 19 擦洗煎板表面。**
用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗煎板表面的前侧、侧面和后侧, 先擦洗右煎板, 然后擦洗左煎板。



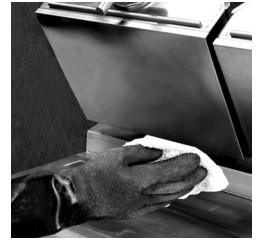
- 20 擦洗煎板内侧。**
按待机键以降低右煎板。用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗左煎板和右煎板的内边缘。按 RAISE 键以升起右煎板。



(注: 对于 3 煎板煎炉, 降低中心煎板。

擦洗中心煎板的两侧及右煎板和左煎板的内边缘。升起中心煎板。)

- 21 擦洗煎板的后部。**
用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭上煎板的后侧。



- 22 在煎炉表面涂撒清洁剂。**
将剩余的 McD HTGC 倒在下煎板表面上。在整个下煎板表面上以从前向后的方式均匀涂撒一薄层煎炉清洁剂。



▨ 设备警示

在涂撒煎炉清洁剂时请勿擦拭煎炉。

续 ▶

清理煎炉（续）

23 轻轻擦拭煎炉表面。

用煎炉清洁垫架轻轻擦拭下煎炉表面，直到所有污物被煎炉清洁剂液化。对于不容易液化的污物，再涂撒一些煎炉清洁剂并轻轻擦拭。

设备警示

此时请不要擦洗煎炉。



24 擦洗下煎炉表面。

将干净并浸湿消毒液的煎炉抹布盖在底煎炉面上，在上面倒上少量温水。擦拭下煎炉表面，直到除掉所有残余物。



25 清理铁弗龙不粘膜。

将铁弗龙不粘膜平整地放在下煎炉表面上。用 Kay 煎炉清洁垫支架轻轻擦拭清理不粘膜的两面。



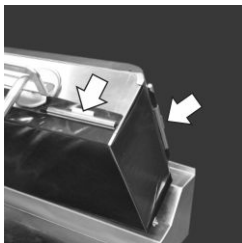
26 擦洗铁弗龙不粘膜。

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭铁弗龙不粘膜的两面。



27 重新安装铁弗龙不粘膜。

将铁弗龙不粘膜重新安装在过去使用的相对一侧。用固定夹片和固定杆来固定不粘膜。



28 擦拭下煎炉表面。

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭下煎炉表面。重复这一步骤，直到看不到污物。



29 清空并清理油脂槽。

拆下并清空油脂槽。将油脂槽拿到 3 间隔下水池，擦洗、并重新安装。



30 擦拭剩下的煎板表面。

用一块干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭剩下的煎烤面，包括下煎烤面、后部挡油板、上煎板前部和排烟罩。



31 在下煎炉表面涂抹食用油。

仅在整个下煎炉表面上涂上一薄层炸锅食用油。