



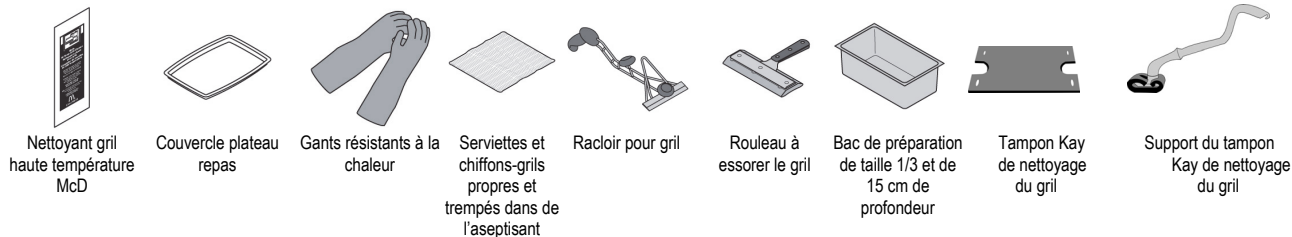


Pourquoi	Pour respecter les normes de qualité alimentaire	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	20 minutes de travail
Moment de la journée	Pendant les périodes de bas volume	Pour les restaurants 24 heures sur 24 : pendant les périodes de bas volume
Icônes de danger	 Produits chimiques  Vapeurs/liquides chauds  Surfaces chaudes  Objets/surfaces tranchants	

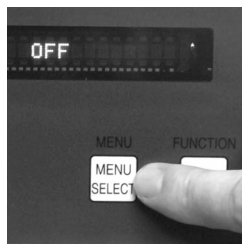
Outils et fournitures



Procédure

1 Régler la commande du gril sur les paramètres de nettoyage.

Appuyer sur le bouton « MENU » sur le gril à nettoyer, jusqu'à ce que le message « CLEAN MODE » (mode nettoyage) s'affiche. Lorsque le gril atteint la température adéquate pour le nettoyage, l'affichage indique « READY TO CLEAN » (prêt pour le nettoyage) et une alarme sonore se déclenche. Appuyer sur le bouton « MENU » jusqu'à ce que le message « OFF » (arrêt) s'affiche.



Pour les modèles C832, C835, C842, C844 et C845 :

Appuyer sur la touche PROGRAM (programme), jusqu'à ce que le message « CLEANING » (nettoyage) s'affiche. Appuyer sur la touche OK. Lorsque les surfaces de cuisson atteignent la température adéquate, une alarme se déclenche et le message « READY TO CLEAN » (prêt pour le nettoyage) s'affiche. Appuyer sur la touche PROGRAM (programme) pour annuler l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche PROGRAM (programme) et le message « OFF » (arrêt) apparaît.

★ Conseil

Nettoyer les grils un par un pour pouvoir continuer de cuire sur un gril, pendant le nettoyage de l'autre. Laisser le premier gril revenir aux températures de cuisson appropriées avant de commencer à nettoyer le deuxième gril.

Suite ►

Nettoyage du gril (suite)

- 2 Mettre des gants résistants à la chaleur.**

REMARQUE : Pour les marchés qui n'utilisent PAS les feuilles de protection inférieures, passer à l'étape 3, page 5.

Pour les marchés qui utilisent les feuilles de protection inférieures, effectuer les étapes suivantes :

- 3 Vider les tiroirs de récupération de la graisse.**
Retirer et vider les tiroirs de récupération de la graisse. Les remettre en place.

★ Conseil

Suivre la politique du restaurant lorsqu'on vide les tiroirs de récupération de la graisse après la tombée de la nuit.

- 4 Essuyer les feuilles de protection.**

Essuyer la surface exposée des feuilles de protection supérieures et inférieures avec des chiffons-gril propres et trempés dans de l'aseptisant.

⚠ Surfaces chaudes

⚠ Produits chimiques

Solution aseptisante

- 5 Préparer le nettoyant pour gril.**
Ouvrir 1 paquet de nettoyant gril haute température McD. Vider le contenu dans un plateau repas ou un plateau en acier inoxydable.

⚠ Produits chimiques

Nettoyant gril haute température McD



- 6 Nettoyer les feuilles de protection.**

Tremper un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant dans le nettoyant pour gril. Nettoyer les surfaces exposées des feuilles de protection inférieures et supérieures.

⚠ Produits chimiques

Nettoyant gril haute température McD

- 7 Retirer les épingles de verrouillage, les barres et les feuilles de protection.**

Retirer les épingles de verrouillage, les barres des feuilles et les feuilles de protection supérieures et inférieures. Laver et rincer les épingles et les barres dans l'évier en 3 parties. Si nécessaire, les faire tremper dans une solution chaude de SolidSense APSC pour éliminer toute accumulation de carbone.

⚠ Produits chimiques

SolidSense APSC

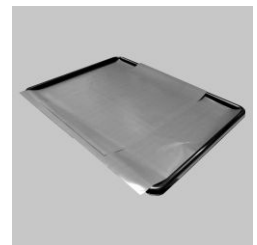
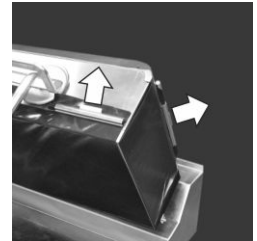
Placer les feuilles de protection sur le plateau de rangement des feuilles, en attendant la suite du nettoyage. NE PAS nettoyer les feuilles dans l'évier en 3 parties.

- 8 Fixer le tampon de nettoyage du gril au support.**

Attacher fermement le tampon de nettoyage au support de tampon Kay de nettoyage du gril.

⚠ Alerte équipement

Ne pas frotter en appliquant le nettoyant gril.



Suite ►

Nettoyage du gril (suite)

- 9 Appliquer le nettoyant à la surface inférieure du gril.**
Tremper le tampon dans le nettoyant gril haute température McD. Appliquer une légère couche de nettoyant à la surface inférieure du gril, en allant de l'avant vers l'arrière.



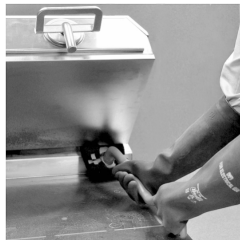
- 10 Appliquer le nettoyant à l'avant des plaques supérieures.**
Appliquer le nettoyant gril McD haute température sur le devant des plaques en commençant par la plaque de droite, et en terminant par la plaque de gauche.



- 11 Appliquer le nettoyant aux surfaces des plaques.**
Appliquer le nettoyant pour gril aux surfaces des plaques en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche.



- 12 Appliquer le nettoyant à l'arrière des plaques.**
Appliquer le nettoyant pour gril à l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche.



- 13 Appliquer le nettoyant aux bords externes des plaques.**
Appliquer le nettoyant pour gril aux bords externes des plaques de droite et de gauche.



- 14 Appliquer le nettoyant aux bords intérieurs des plaques.**
Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) pour baisser la plaque de droite. Appliquer le nettoyant pour gril aux bords intérieurs des plaques de droite et de gauche.



- (Remarque :** Pour les grils à 3 plaques, baisser la plaque du centre. Appliquer le nettoyant aux deux côtés de la plaque du centre et aux bords intérieurs des plaques de droite et de gauche. Lever la plaque du centre.)

- 15 Frotter l'avant des plaques.**
Utiliser le support de tampon Kay de nettoyage pour gril et frotter le devant des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche. Pour les souillures tenaces, appliquer davantage de nettoyant pour gril et frotter légèrement.



- 16 Frotter les plaques supérieures.**
Frotter les surfaces des plaques supérieures en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche.



★ Conseil

Le nettoyant gril dissout les souillures, les rendant faciles à éliminer. Il n'est pas nécessaire de frotter fort.

▨ Alerte équipement

Ne pas rincer la plaque pour l'instant.

- 17 Frotter l'arrière des plaques.**
Frotter l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche.



Suite ►

Nettoyage du gril (suite)

18 Frotter les bords des plaques.

Frotter les bords extérieurs des plaques de droite et de gauche.

(**Remarque** : Pour les grils à 3 plaques, appuyer sur le bouton STANDBY (Attente) pour baisser la plaque du centre.)

Frotter les deux côtés de la plaque du centre et les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche. Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.)



19 Rincer les surfaces des plaques.

Rincer les surfaces avant, latérales et arrière des plaques avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant, en commençant par la plaque de droite et en finissant par celle de gauche.



20 Rincer les bords intérieurs des plaques.

Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) pour baisser la plaque de droite. Rincer les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant. Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour lever la plaque de droite.



(**Remarque** : Pour les grils à 3 plaques, baisser la plaque du centre. Rincer les deux côtés de la plaque du centre et les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche. Lever la plaque du centre.)

21 Rincer la surface inférieure du gril.

Rincer la surface inférieure et les zones environnantes, y compris le dosseret, les angles arrondis et le carter avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant.



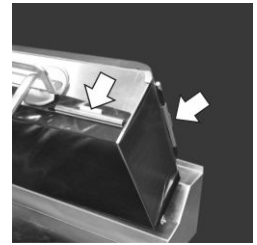
22 Nettoyer les feuilles de protection.

Placer les feuilles de protection une par une sur la surface inférieure du gril. Essuyer les deux côtés de chaque feuille avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant.



23 Réinstaller les feuilles de protection supérieures.

Réinstaller les feuilles de protection du côté opposé à ce qui avait été fait précédemment. Fixer les feuilles avec les épingles de verrouillage et les barres.



24 Nettoyer la surface inférieure du gril.

Essuyer la surface inférieure avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant. Répéter jusqu'à ce que la surface soit propre.



25 Vider, nettoyer et réinstaller les tiroirs de récupération de la graisse.

Retirer et vider les tiroirs de récupération de la graisse. Amener les tiroirs de récupération de la graisse à l'évier en 3 parties. Les laver, les rincer et les réinstaller.



26 Appuyer sur la touche ON (marche).

Appuyer sur la touche ON (marche) pendant 3 à 5 secondes, pour chauffer le gril.



27 Saupoudrer des flocons adhésifs de soja sur la surface inférieure du gril.

Mettre 2 cuillérées pleines à ras de flocons adhésifs de soja sur la surface chaude du gril. Laisser les flocons fondre.



Suite ►

Nettoyage du grill (suite)

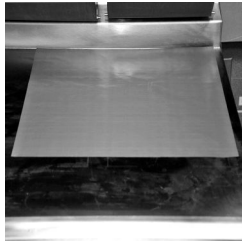
28 Répartir les flocons sur la surface du grill.

Avec un rouleau à essorer propre, répandre les flocons sur la surface inférieure du grill.



29 Installer les feuilles de protection inférieures.

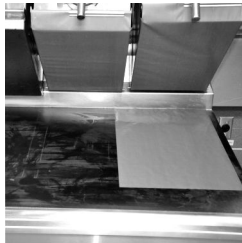
Pour les grills à 2 plaques, les installer en mettant le côté le plus long de la feuille face à l'arrière du grill.



Pour les grills à 3 plaques, les installer en mettant le côté le plus court de la feuille face à l'arrière du grill.

IMPORTANT : La feuille de protection du milieu doit être installée en dernier.

Installer d'abord les feuilles des côtés, puis installer la feuille du milieu.



Les feuilles de protection se chevauchent sur environ 25 mm (1 po) au milieu.

30 Avec le rouleau à essorer, évacuer les bulles d'air et les rides des feuilles de protection.

Faire délicatement pression avec le rouleau à essorer pour éliminer les bulles d'air et les rides des feuilles de protection.



Répéter les 2 dernières étapes pour la ou les feuilles de protection inférieures restantes.

Nettoyage du gril (suite)

Pour les marchés qui n'utilisent PAS les feuilles de protection inférieures, effectuer les étapes suivantes :

3 Nettoyer la surface des feuilles de protection.


Essuyer la surface exposée des feuilles de protection avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant.

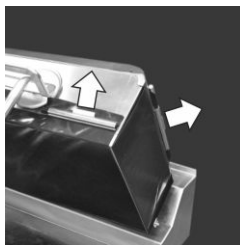
 Surfaces chaudes



4 Nettoyer les épingles de verrouillage et les barres.

Retirer les épingles de verrouillage, les barres et les feuilles de protection supérieures. Laver et rincer les épingles et les barres dans l'évier en 3 parties. Si nécessaire, les faire tremper dans une solution chaude de SolidSense APSC pour éliminer toute accumulation de carbone.

 Produits chimiques
SolidSense APSC



5 Placer les feuilles de protection sur une surface propre et plate.

Mettre les feuilles de protection de côté sur une surface propre et plate, jusqu'à ce que le reste du nettoyage soit effectué.



6 Racler la surface inférieure du gril.

Racler uniquement la surface inférieure du gril avec le racloir de gril.



7 Avec le rouleau à essorer, repousser le résidu dans les tiroirs de récupération de la graisse.

Evacuer les résidus dans les tiroirs de récupération de la graisse, à l'aide du rouleau à essorer le gril.



8 Vider et réinstaller les tiroirs de récupération de la graisse.

Retirer et vider les tiroirs de récupération de la graisse. Les remettre en place.

 Conseil


Suivre la politique du restaurant lorsqu'on vide les tiroirs de récupération de la graisse après la tombée de la nuit.



9 Préparer le nettoyant gril et le tampon.

Ouvrir 1 paquet de nettoyant gril haute température McD. Vider le contenu dans un plateau repas ou un plateau en acier inoxydable.

Attacher fermement le tampon de nettoyage au support de tampon Kay de nettoyage de gril.

 Produits chimiques


Nettoyant gril haute température McD



10 Appliquer le nettoyant à l'avant des plaques supérieures.

Tremper le support de tampon Kay de nettoyage du gril dans le nettoyant pour gril.

Appliquer le nettoyant pour gril McD haute température sur le devant des plaques en commençant par la plaque de droite, et en terminant par la plaque de gauche.

 Alerte équipement

Ne pas frotter les plaques en appliquant le nettoyant gril.



Suite ►

Nettoyage du gril (suite)

11 Appliquer le nettoyant aux surfaces des plaques.

Appliquer le nettoyant pour gril aux surfaces des plaques en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche.



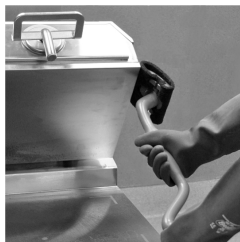
12 Appliquer le nettoyant à l'arrière des plaques.

Appliquer le nettoyant pour gril à l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en terminant par la plaque de gauche.



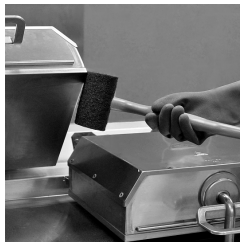
13 Appliquer le nettoyant aux bords externes des plaques.

Appliquer le nettoyant pour gril aux bords externes des plaques de droite et de gauche.



14 Appliquer le nettoyant aux bords intérieurs des plaques.

Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) pour baisser la plaque de droite. Appliquer le nettoyant pour gril aux bords intérieurs des plaques de droite et de gauche.
(Remarque : Pour les grils à 3 plaques, baisser la plaque du centre. Appliquer le nettoyant aux deux côtés de la plaque du centre et aux bords intérieurs des plaques de droite et de gauche. Lever la plaque du centre.)



15 Frotter l'avant des plaques.

Utiliser le support de tampon Kay de nettoyage pour gril et frotter le devant des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche. Pour les souillures tenaces, appliquer davantage de nettoyant pour gril et frotter légèrement.



16 Frotter les plaques supérieures.

Frotter les surfaces des plaques supérieures en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche.

★ Conseil

Le nettoyant gril dissout les souillures, les rendant faciles à éliminer. Il n'est pas nécessaire de frotter fort.

▨ Alerte équipement

Ne pas rincer la plaque pour l'instant.



17 Frotter l'arrière des plaques.

Frotter l'arrière des plaques, en commençant par la plaque de droite et en finissant par la plaque de gauche.



18 Frotter les bords des plaques.

Frotter les bords extérieurs des plaques de droite et de gauche.
(Remarque : Pour les grils à 3 plaques, appuyer sur le bouton STANDBY (En attente) pour baisser la plaque du centre.



Frotter les deux côtés de la plaque du centre et les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche. Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour lever la plaque du centre.)

19 Rincer les surfaces des plaques.

Rincer les surfaces avant, latérales et arrière des plaques avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant, en commençant par la plaque de droite et en finissant par celle de gauche.



Suite ►

Nettoyage du gril (suite)

20 Rincer les bords intérieurs des plaques.

Appuyer sur le bouton STANDBY (attente) pour baisser la plaque de droite. Rincer les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant. Appuyer sur le bouton RAISE (lever) pour lever la plaque de droite.

(Remarque : Pour les grils à 3 plaques, baisser la plaque du centre.

Rincer les deux côtés de la plaque du centre et les bords intérieurs des plaques de droite et de gauche. Lever la plaque du centre.)

21 Rincer l'arrière de la plaque.

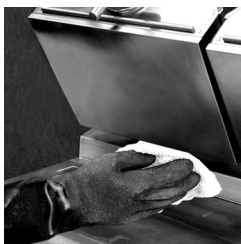
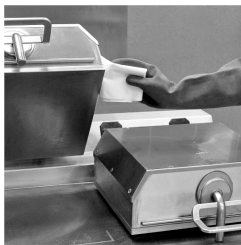
Essuyer l'arrière de la plaque supérieure du gril avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant.

22 Appliquer le nettoyant à la surface du gril.

Verser le nettoyant HTGC McD restant sur la surface inférieure du gril. Répartir une légère couche de nettoyant pour gril sur toute la surface inférieure du gril, en allant de l'avant vers l'arrière, de manière uniforme.

Alerte équipement

Ne pas frotter le gril en appliquant le nettoyant gril.



23 Frotter légèrement la surface du gril.

Utiliser le support du tampon de nettoyage du gril pour frotter légèrement les surfaces inférieures du gril, jusqu'à ce que toutes les souillures soient liquéfiées par le nettoyant pour gril. Pour les souillures tenaces, appliquer davantage de nettoyant pour gril et frotter légèrement.

Alerte équipement

Ne pas rincer le gril pour l'instant.

24 Rincer la surface inférieure du gril.

Tenir un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant au-dessus de la surface inférieure du gril et verser une petite quantité d'eau tiède dessus. Essuyer la surface inférieure du gril, jusqu'à ce que tout le résidu soit éliminé.

25 Nettoyer les feuilles de protection.

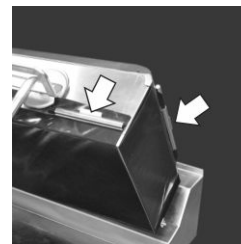
Placer les feuilles de protection des plaques à plat sur la surface inférieure du gril. Nettoyer avec précaution les deux côtés des feuilles avec le support de tampon Kay de nettoyage du gril.

26 Rincer les feuilles de protection.

Rincer les deux côtés des feuilles de protection avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant.

27 Réinstaller les feuilles de protection.

Réinstaller les feuilles de protection du côté opposé à ce qui avait été fait précédemment. Fixer les feuilles avec les épingles de verrouillage et les barres.



Suite ►

Nettoyage du gril (suite)

28 Essuyer la surface inférieure du gril.

Essuyer la surface inférieure du gril avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste aucune souillure visible.



29 Vider et nettoyer les tiroirs de récupération de la graisse.

Retirer et vider les tiroirs de récupération de la graisse. Amener les tiroirs de récupération de la graisse à l'évier en 3 parties. Les laver, les rincer et les réinstaller.



30 Essuyer les surfaces restantes du gril.

Essuyer les surfaces restantes du gril, y compris la surface inférieure du gril, le dossier, les angles arrondis et le carter avec un chiffon-gril propre et trempé dans de l'aseptisant.



31 Appliquer de l'huile à la surface inférieure du gril.

Appliquer une fine couche d'huile de friture à la surface inférieure du gril uniquement.