

<b>Warum?</b>	Einhaltung der Standards für die Lebensmittelqualität	
<b>Zeitaufwand</b>	5 Minuten Vorbereitung	20 Minuten für Ausführung
<b>Tageszeit</b>	Zu Zeiten geringer Auslastung	In 24-Stunden-Restaurants: zu ruhigen Tageszeiten

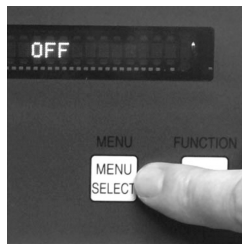
**Gefahrensymbole**  **Chemikalien**  **Heiße Flüssigkeiten/Dampf**  **Heiße Flächen**  **Scharfe Teile/Kanten**

**Werkzeug und Verbrauchsmaterial**



**Vorgehen**

- Grillsteuerung auf Reinigung einstellen.**  
Am zu reinigenden Grill Taste „MENU“ drücken, bis „CLEAN MODE“ (Reinigungsbetrieb) angezeigt wird. Wenn Grill Solltemperatur zum Reinigen erreicht, zeigt das Display „READY TO CLEAN“ an, und ein Signalton ist zu hören. Die Taste „MENU“ drücken, bis „OFF“ (Aus) erscheint.



**Für Modelle C832, C835, C842, C844 u. C845:**  
Die Taste PROGRAM drücken, bis die Meldung „CLEANING“ (Reinigung) erscheint. Tippen Sie auf die Schaltfläche OK. Wenn die Grillflächen die Solltemperatur zum Reinigen erreichen, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt die Meldung „READY TO CLEAN“ an. Den Signalton durch Drücken der Taste PROGRAM abschalten. Die Taste PROGRAM nochmals drücken. Daraufhin erscheint die Meldung „OFF“ (Aus).

**★ Tipp**  
Immer nur einen Grill auf einmal reinigen, damit auf dem anderen Grill während dessen Speisen zubereitet werden können. Mit dem Reinigen des zweiten Grills erst beginnen, wenn der erste Grill wieder die Gartemperatur erreicht hat.

- Hitzeschutzhandschuhe anziehen.**



Fortsetzung ►

**HINWEIS:** In Regionen, in denen KEINE unteren Trennfolien verwendet werden, bitte mit Schritt 3 auf Seite 5 fortfahren!

In Regionen, in denen untere Trennfolien verwendet werden, bitte folgende Schritte ausführen:

## Grillreinigung (Fortsetzung)

- 3 Fettsammelbehälter ausleeren.**  
Die Fettsammelbehälter herausnehmen und ausleeren. Dann wieder einsetzen.



**Tipp**  
Beim Entleeren von Fettsammelbehältern bei Dunkelheit die diesbezüglichen Vorschriften des Restaurants beachten!



- 4 Die Trennfolienblätter abwischen.**

Die offenen Flächen der oberen und unteren Trennfolien mit sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltüchern abwischen.



**Heiße Flächen**



**Chemikalien**

Desinfektionslösung



- 5 Grillreinigungsflüssigkeit ansetzen.**

Ein Paket McD Hi-Temp Grill Cleaner öffnen. Inhalt in eine Servierschale oder Edelstahl-Ofenschale geben.



**Chemikalien**

McD Hi-Temp-Grillreiniger



- 6 Trennfolienblätter reinigen.**

Ein sauberes, mit Desinfektionsmittel getränktes Grilltuch kurz in die Grillreinigungsflüssigkeit eintauchen. Die offenen Flächen der oberen und unteren Trennfolienblätter reinigen.



**Chemikalien**

McD Hi-Temp-Grillreiniger



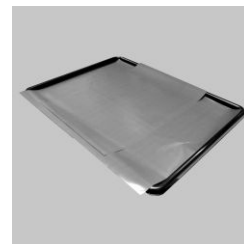
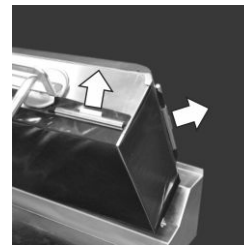
- 7 Die Trennfolienklammern, Haltestäbe und Trennfolien abnehmen.**

Die Trennfolienklammern und Haltestäbe sowie die oberen und unteren Trennfolien abnehmen. Die Klammern und Stäbe im dreigeteilten Spülbecken waschen und abspülen. Wenn nötig, die Teile in einer heißen Lösung von SolidSense APSC einweichen, um festhaftende Verkohlungspartikel abzulösen.



**Chemikalien**  
SolidSense APSC

Die Trennfolien bis zur weiteren Reinigung auf das dafür vorgesehene Aufbewahrungstablett legen. Die Trennfolien NICHT im dreigeteilten Spülbecken reinigen!



- 8 Reinigungspolster am Halter befestigen.**

Reinigungspolster am Kay-Polsterhalter befestigen.



**Geräteschutz**

**Beim Auftragen der Flüssigkeit nicht schrubben!**



- 9 Reinigungsmittel auf die untere Grillfläche geben.**

Polster kurz in das McD Hi-Temp-Grillreinigungsmittel tauchen. Eine dünne Schicht Reinigungsflüssigkeit von vorne nach hinten auf die untere Grillfläche auftragen.



- 10 Reinigungsmittel auf die Stirnseiten der oberen Grillplatten auftragen.**

Die Stirnseiten der oberen Grillplatten mit McD Hi-Temp Grill Cleaner bestreichen, beginnend mit der rechten Grillplatte.



Fortsetzung ▶

## Grillreinigung (Fortsetzung)

### 11 Reiniger auf obere Grillflächen auftragen.

Beginnend mit der rechten oberen Grillplatte und dann zur linken übergehend die Grillreinigungsflüssigkeit auftragen.



### 12 Reinigungsmittel auf die Rückseiten der oberen Grillplatten auftragen.

Grillreinigungsflüssigkeit auf die Rückseiten der oberen Grillplatten auftragen, beginnend mit der rechten Grillplatte.



### 13 Reiniger auf die Außenkanten der oberen Grillplatten auftragen.

Grillreiniger auf die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte auftragen.



### 14 Reiniger auf die Innenkanten der oberen Grillplatten auftragen.

Die rechte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes STANDBY senken. Grillreinigungsflüssigkeit auf die Innenkanten der rechten und der linken oberen Grillplatte auftragen. (Hinweis: Bei Grills mit 3 oberen Grillplatten die mittlere absenken. Grillreiniger auf beide Seiten der mittleren und auf die Innenkanten der rechten und der linken oberen Grillplatte auftragen. Mittlere obere Grillplatte anheben.)



### 15 Stirnseiten der oberen Grillplatten abschrubben.

Mit dem Kay-Reinigungspolsterhalter die Vorderseiten der oberen Grillplatten von der rechten Grillplatte aus und dann mit der linken fortfahrend abschrubben.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas zusätzliche Grillreinigungsflüssigkeit auftragen und leicht reiben.



### 16 Die oberen Grillplatten abschrubben.

Die Flächen der oberen Grillplatten abschrubben, beginnend mit der rechten Grillplatte.

#### ★ Tipp

Das Reinigungsmittel löst Schmutz, so dass dieser leicht entfernt werden kann. Festes Reiben ist nicht notwendig.

#### ▨ Geräteschutz

Die oberen Grillplatten noch nicht abspülen.



### 17 Rückseiten der oberen Grillplatten abschrubben.

Die Rückseiten der oberen Grillplatten abschrubben, beginnend mit der rechten.



Fortsetzung ►

## Grillreinigung (Fortsetzung)

### 18 Kanten der oberen Grillplatten abschrubben.

Die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abschrubben.

(**Hinweis:** Bei Grills mit 3 oberen Grillplatten die mittlere durch Drücken der Taste STANDBY absenken. Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte und die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abreiben. Die mittlere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.)



### 19 Flächen der oberen Grillplatten abspülen.

Die Vorderseiten, Seiten und Rückseiten der oberen Grillplatten mit einem sauberen, mit Desinfektionslösung getränkten Grilltuch abspülen. Mit der rechten oberen Grillplatte beginnen, dann mit der linken fortfahren.



### 20 Innenkanten der oberen Grillplatten abspülen.

Die rechte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes STANDBY senken. Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abspülen. Dann die rechte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes RAISE anheben. (**Hinweis:** Bei Grills mit 3 oberen Grillplatten die mittlere absenken. Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte und die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abspülen. Mittlere obere Grillplatte anheben.)



### 21 Untere Grillfläche abspülen.

Die untere Grillfläche und ihre Umgebung einschließlich des hinteren Spritzblechs, des Simses und der Haube mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.



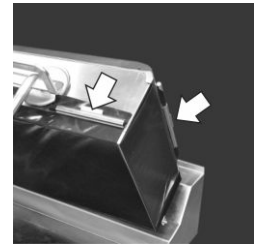
### 22 Trennfolienblätter reinigen.

Die Trennfolienblätter einzeln nacheinander auf die untere Grillfläche legen. Beide Seiten jeder Trennfolie mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.



### 23 Obere Trennfolienblätter wieder anbringen.

Die Trennfolienblätter umgewendet wieder an den oberen Grillplatten anbringen. Die Trennfolien mit den Trennfolienklammern und Stäben befestigen.



### 24 Untere Grillfläche reinigen.

Die untere Grillfläche mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen. Dies wiederholen, bis die Fläche sauber ist.



### 25 Fettsammelbehälter ausleeren, säubern und wieder einbauen.

Die Fettsammelbehälter herausnehmen und ausleeren. Die Fettsammelbehälter zu der dreigeteilten Spüle bringen. Abwaschen, abspülen und wieder einbauen.



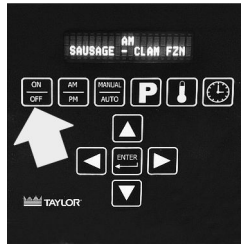
Fortsetzung ▶



## Grillreinigung (Fortsetzung)

### 26 Taste „ON“ betätigen.

Zum Vorheizen des Grills die Taste ON 3-5 Sekunden lang drücken.



### 27 Sojahaffflocken auf die untere Grillplatte streuen.

2 gestrichene Löffel Sojahaffflocken auf die warme Grillfläche streuen. Die Flocken schmelzen lassen.



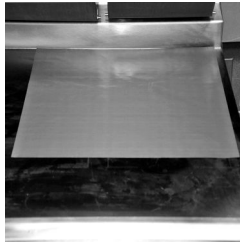
### 28 Flocken über die untere Grillfläche verteilen.

Die Flocken mit einem sauberen Gummi-Abzieher über die untere Grillfläche verteilen.



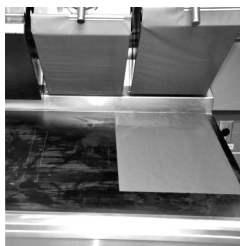
### 29 Untere Trennfolien anbringen.

Bei Grills mit zwei oberen Grillplatten die Folien mit der Längsseite nach hinten auf den Grill legen.



Bei Grills mit drei oberen Grillplatten die Folien mit der Schmalseite nach hinten auf den Grill legen.

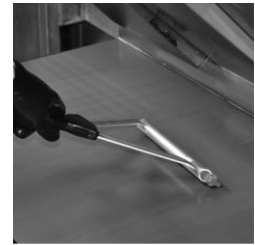
**WICHTIG! Die mittlere Trennfolie wird zuletzt aufgelegt!** Zuerst die beiden seitlichen Trennfolien auflegen, dann die mittlere.



Die Trennfolien überlappen sich in der Mitte um ca. 25 mm.

### 30 Luftblasen und Falten mit dem Gummi-Abzieher herausdrücken.

Mit dem Abzieher behutsam die Luftblasen und Falten unter den Trennfolien herausdrücken.



**Die letzten beiden Schritte** an den beiden anderen unteren Trennfolien wiederholen.

In Regionen, in denen KEINE untere Trennfolien verwendet werden, bitte folgende Schritte ausführen:

### 3 Trennfolienoberflächen reinigen.

Die offenen Flächen der Trennfolien mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.



**Heiße Flächen**



### 4 Halteklammern und Haltestäbe reinigen.

Die Trennfolienklammern und Haltestäbe sowie die oberen Trennfolien abnehmen. Die Klammern und Stäbe im dreigeteilten Spülbecken waschen und abspülen. Wenn nötig, die Teile in einer heißen Lösung von SolidSense APSC einweichen, um festhaftende Verkohlungspartikel abzulösen.



**Chemikalien**

SolidSense APSC



### 5 Die Trennfolienblätter auf einer sauberen, ebenen Fläche ausbreiten.

Die Trennfolienblätter bis zur weiteren Reinigung auf einer sauberen, ebenen Fläche ablegen.



### 6 Untere Grillplatte abschaben.

Nur die untere Grillplatte wird mit dem Grillschaber abgeschabt.



### 7 Rückstände mit dem Abzieher in die Fettsammelbehälter schieben.

Rückstände mit dem Grillabzieher in die Fettsammelbehälter schieben.



### 8 Fettsammelbehälter ausleeren und wieder einsetzen.

Die Fettsammelbehälter herausnehmen und ausleeren. Dann wieder einsetzen.



#### ★ Tipp

Beim Entleeren von Fettsammelbehältern bei Dunkelheit die diesbezüglichen Vorschriften des Restaurants beachten!

### 9 Grillreiniger und Reinigungspolster vorbereiten.

Ein Paket McD Hi-Temp Grill Cleaner öffnen. Inhalt in eine Servierschale oder Edelstahl-Ofenschale geben. Reinigungspolster am Kay-Reinigungspolsterhalter befestigen.



#### ⚠ Chemikalien

McD Hi-Temp-Grillreiniger

### 10 Reinigungsmittel auf die Stirnseiten der oberen Grillplatten auftragen.

Den Kay-Reinigungspolsterhalter in die Grillreinigungsflüssigkeit tauchen. Die Stirnseiten der oberen Grillplatten mit McD Hi-Temp Grill Cleaner bestreichen, beginnend mit der rechten Grillplatte.



Fortsetzung ▶

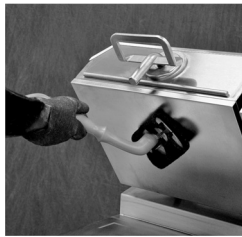
#### ⚠ Geräteschutz

Beim Auftragen der Reinigungsflüssigkeit nicht schrubben!

## Grillreinigung (Fortsetzung)

### 11 Reiniger auf obere Grillflächen auftragen.

Beginnend mit der rechten oberen Grillplatte und dann zur linken übergehend die Grillreinigungsflüssigkeit auftragen.



### 12 Reinigungsmittel auf die Rückseiten der oberen Grillplatten auftragen.

Grillreinigungsflüssigkeit auf die Rückseiten der oberen Grillplatten auftragen, beginnend mit der rechten Grillplatte.



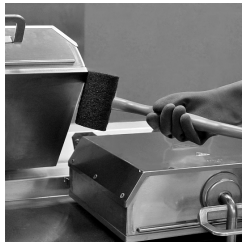
### 13 Reiniger auf die Außenkanten der oberen Grillplatten auftragen.

Grillreiniger auf die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte auftragen.



### 14 Reiniger auf die Innenkanten der oberen Grillplatten auftragen.

Die rechte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes STANDBY senken. Grillreinigungsflüssigkeit auf die Innenkanten der rechten und der linken oberen Grillplatte auftragen. (Hinweis: Bei Grills mit 3 oberen Grillplatten die mittlere absenken. Grillreiniger auf beide Seiten der mittleren und auf die Innenkanten der rechten und der linken oberen Grillplatte auftragen. Mittlere obere Grillplatte anheben.)



### 15 Stirnseiten der oberen Grillplatten abschrubben.

Mit dem Kay-Reinigungspolsterhalter die Vorderseiten der oberen Grillplatten von der rechten Grillplatte aus und dann mit der linken fortfahrend abschrubben.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas zusätzliche Grillreinigungsflüssigkeit auftragen und leicht reiben.



### 16 Die oberen Grillplatten abschrubben.

Die Flächen der oberen Grillplatten abschrubben, beginnend mit der rechten Grillplatte.

#### ★ Tipp

Das Reinigungsmittel löst Schmutz, so dass dieser leicht entfernt werden kann. Festes Reiben ist nicht notwendig.

#### ▨ Geräteschutz

Die oberen Grillplatten noch nicht abspülen.



### 17 Rückseiten der oberen Grillplatten abschrubben.

Die Rückseiten der oberen Grillplatten abschrubben, beginnend mit der rechten.



Fortsetzung ►

# Grillreinigung (Fortsetzung)

## 18 Kanten der oberen Grillplatten abschrubben.

Die Außenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abschrubben.

(**Hinweis:** Bei Grills mit 3 oberen Grillplatten die mittlere durch Drücken der Taste STANDBY absenken.)

Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte und die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abreiben. Die mittlere Grillplatte durch Drücken des roten Knopfes RAISE anheben.)



## 19 Flächen der oberen Grillplatten abspülen.

Die Vorderseiten, Seiten und Rückseiten der oberen Grillplatten mit einem sauberen, mit Desinfektionslösung getränkten Grilltuch abspülen. Mit der rechten oberen Grillplatte beginnen, dann mit der linken fortfahren.



## 20 Innenkanten der oberen Grillplatten abspülen.

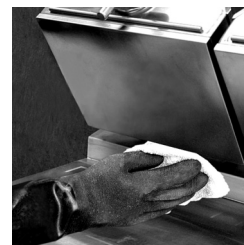
Die rechte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes STANDBY senken. Die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abspülen. Dann die rechte obere Grillplatte durch Drücken des Knopfes RAISE anheben. (**Hinweis:** Bei Grills mit 3 oberen Grillplatten die mittlere absenken.)



Beide Seiten der mittleren oberen Grillplatte und die Innenkanten der rechten und linken oberen Grillplatte abspülen. Mittlere obere Grillplatte anheben.)

## 21 Rückseiten der oberen Grillplatten abspülen.

Die Rückseiten der oberen Grillplatten mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.



## 22 Reinigungsmittel auf die untere Grillfläche auftragen.

Die restliche McD-HTGC-Reinigungsflüssigkeit auf die untere Grillplatte schütten. Die gesamte Oberfläche der unteren Grillplatte in von vorne nach hinten gerichteten, gleichmäßigen Bewegungen mit einer dünnen Schicht der Grillreinigungsflüssigkeit bestreichen.

### Geräteschutz

Beim Auftragen des Reinigungsmittels nicht auf der Grillfläche scheuern.



## 23 Untere Grillplatte leicht abschrubben.

Mit dem Reinigungspolsterhalter die Flächen der unteren Grillplatte behutsam abreiben, bis sich aller Schmutz in der Reinigungsflüssigkeit aufgelöst hat. Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas zusätzliche Grillreinigungsflüssigkeit auftragen und leicht reiben.

### Geräteschutz

Den Grill noch nicht abspülen.



## 24 Untere Grillplatte abspülen.

Ein sauberes, mit Desinfektionsmittel getränktes Grilltuch über die untere Grillplatte halten und etwas lauwarmes Wasser darauf geben. Die Grillfläche von allen Rückständen reinwischen.



Fortsetzung ►



## Grillreinigung (Fortsetzung)

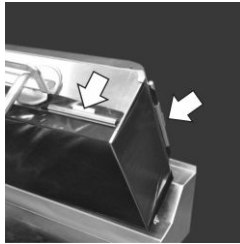
- 25 Trennfolienblätter reinigen.**  
Die Trennfolien flach auf der unteren Grillfläche ausbreiten. Behutsam beide Seiten der Trennfolien mit dem Kay-Reinigungspolsterhalter reinigen.



- 26 Trennfolienblätter abspülen.**  
Die Trennfolienblätter beidseitig mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abspülen.



- 27 Trennfolienblätter anbringen.**  
Die Trennfolienblätter in vertauschter Anordnung wieder an den oberen Grillplatten anbringen. Die Trennfolien mit den Trennfolienklammern und Stäben befestigen.



- 28 Untere Grillplatte abwischen.**  
Die untere Grillplatte mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen. Dies wiederholen, bis keinerlei Schmutzreste mehr sichtbar sind.



- 29 Fettsammelbehälter ausleeren und reinigen.**  
Die Fettsammelbehälter herausnehmen und ausleeren. Die Fettsammelbehälter zu der dreigeteilten Spüle bringen. Abwaschen, abspülen und wieder einbauen.



- 30 Restliche Oberflächen des Grills abwischen.**  
Die übrigen Flächen des Grills einschließlich untere Grillfläche, hinteres Spritzblech, Sims und Haube mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Grilltuch abwischen.



- 31 Untere Grillfläche einölen.**  
Die gesamte Oberfläche der unteren Grillplatte dünn mit Frittieröl einreiben.