



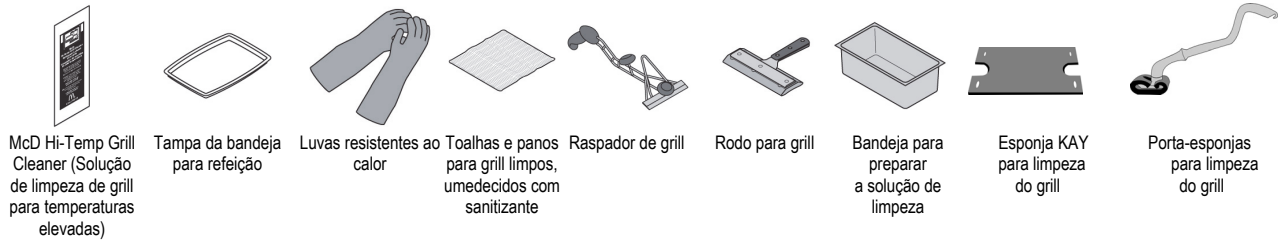


Por que	Para manter os padrões de qualidade dos alimentos	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	20 minutos para concluir
Hora do dia	Durante períodos de pouco movimento	Para restaurantes abertos 24 horas ao dia: durante períodos de pouco movimento
Ícones que indicam riscos	 Produtos químicos  Líquidos quentes/vapor  Superfícies quentes  Objetos/superfícies pontudos	

Ferramentas e materiais



McD Hi-Temp Grill Cleaner (Solução de limpeza de grill para temperaturas elevadas)

Tampa da bandeja para refeição

Luvas resistentes ao calor

Toalhas e panos para grill limpos, umedecidos com sanitizante

Raspador de grill

Rodo para grill

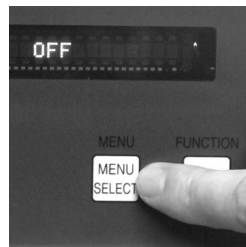
Bandeja para preparar a solução de limpeza

Esponja KAY para limpeza do grill

Porta-esponjas para limpeza do grill

Procedimento:

- Ajuste o controle do grill para as configurações de limpeza.**
 Pressione o botão "MENU" do grill até exibir a mensagem "CLEAN MODE" (MODO DE LIMPEZA). Quando o grill atingir a temperatura adequada para a limpeza, será exibida a mensagem "READY TO CLEAN" (PRONTO PARA LIMPAR) e soará um alarme. Pressione o botão "MENU" até "OFF" (DESLIGADO) ser exibido.



Para os modelos C832, C835 C842, C844 e C845:
 Pressione o botão PROGRAM (PROGRAMAR) até ser exibida a mensagem "CLEANING" (LIMPEZA). Pressione o botão OK. Quando as superfícies de cozimento alcançarem a temperatura correta para a limpeza, soará o alarme e será exibida a mensagem "READY TO CLEAN" (PRONTO PARA LIMPAR). Pressione o botão PROGRAM para cancelar o alarme. Pressione novamente o botão PROGRAM e será exibido "OFF" (DESLIGADO).

- Dica**
 Limpe um grill de cada vez e assim você pode continuar cozinhando naqueles que não estão sendo limpos. Aguarde até o primeiro grill retornar à temperatura de cozimento devida antes de iniciar a limpeza do segundo grill.

- Coloque luvas resistentes ao calor.**



continuado ▶

NOTA: para restaurantes que NÃO empregam as folhas antiaderentes nas chapas inferiores, proceda para a Etapa 3 na página 5.

Se o restaurante utilizar as folhas antiaderentes nas chapas inferiores, realize as etapas a seguir:

Limpeza do grill (continuação)

3 Esvazie os coletores de gordura.

Retire e esvazie os coletores de gordura. Coloque-os de volta em posição.

★ Dica

Se estiver esvaziando os coletores após o anoitecer, siga as instruções de seu restaurante.



4 Limpe as folhas antiaderentes.

Limpe a superfície exposta das folhas de material antiaderente superiores e inferiores com panos limpos apropriados para o grill e umedecidos com sanitizante.

⚠ Superfícies quentes

⚠ Produtos químicos

Solução sanitizante



5 Prepare a solução de limpeza do grill.

Abra uma embalagem do McD Hi-Temp Grill Cleaner (Solução de limpeza de grill para temperaturas elevadas) Despeje o conteúdo em uma bandeja de refeição ou de aço inoxidável.

⚠ Produtos químicos

McD Hi-Temp Grill Cleaner (Solução de limpeza de grill para temperaturas elevadas)



6 Limpe as folhas antiaderentes.

Mergulhe um pano limpo umedecido com sanitizante na solução de limpeza do grill. Limpe as superfícies expostas das folhas de material antiaderente superiores e inferiores.

⚠ Produtos químicos

McD Hi-Temp Grill Cleaner (Solução de limpeza de grill para temperaturas elevadas)

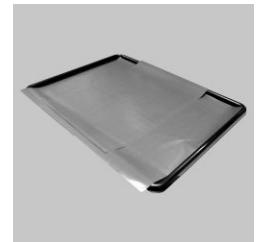


7 Retire os cliques de fixação, as barras e as folhas antiaderentes.

Retire os cliques de fixação das folhas de material antiaderente, as barras e as folhas antiaderentes superiores e inferiores. Lave e enxágue os cliques e barras no tanque triplo. Se necessário, mergulhe-os em uma solução apropriada para remover o acúmulo de carbono.

⚠ Produtos químicos SolidSense APSC

Coloque as folhas de material antiaderente sobre uma bandeja até a hora de limpá-las mais. NÃO limpe as folhas no tanque triplo.



8 Coloque a esponja de limpeza do grill no porta-esponjas.

Prenda a esponja firmemente no porta-esponja Kay para a limpeza do grill.

⚠ Alerta sobre os equipamentos
Não esfregue ao aplicar a solução de limpeza do grill.



9 Aplique a solução sobre a superfície inferior do grill.

Mergulhe a esponja no McD Hi-Temp Grill Cleaner (Solução de limpeza de grill para temperaturas elevadas). Coloque uma leve camada de solução de limpeza sobre a superfície inferior do grill, usando movimentos da frente para trás.



10 Aplique a solução de limpeza na frente e laterais dos platens.

Aplique McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC) no lado de frente dos platens, começando do platen da direita para o platen da esquerda.



continuado ▶

Limpeza do grill (continuação)

11 Coloque solução de limpeza sobre as superfícies dos platens.

Aplique a solução de limpeza de grill nas superfícies do platen, percorrendo as os platens da direita para a esquerda.



12 Aplique a solução de limpeza na parte posterior dos platens.

Aplique a solução de limpeza do grill no lado posterior dos platens, começando pelo platen da direita para o platen da esquerda.



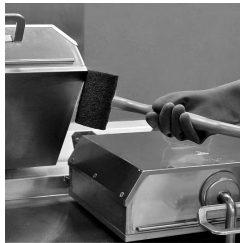
13 Aplique a solução de limpeza nas bordas externas dos platens.

Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas externas dos platens direito e esquerdo.



14 Aplique a solução de limpeza nas bordas internas dos platens.

Pressione o botão STANDBY para baixar o platen direito. Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas internas dos platens direito e esquerdo. (Nota: no caso de grills com 3 platens, abaixe o platen do meio. Aplique a solução de limpeza nos dois lados do platen do meio e nas bordas internas dos platens direito e esquerdo. Levante o platen do meio.)



15 Esfregue o lado da frente dos platens.

Usando o porta-esponja Kay para limpeza do grill, esfregue o lado da frente dos platens, do direito para o esquerdo.

No caso de sujeiras mais resistentes, coloque uma quantidade adicional da solução de limpeza e esfregue levemente.



16 Esfregue os platens.

Esfregue as superfícies dos platens, começando pelo platen direito ao platen esquerdo.

★ Dica

A solução de limpeza dissolve a sujeira, facilitando sua remoção. Não é necessário esfregar com força.

⚠ Alerta sobre os equipamentos

Ainda não enxágue o platen.



17 Esfregue a lateral dos platens.

Esfregue o lado posterior dos platens, do platen direito para o platen esquerdo.



18 Esfregue as bordas dos platens.

Esfregue as bordas externas dos platens direito e esquerdo. (Nota: no caso de grills com três platens, pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio.)

Esfregue os dois lados do platen do meio e as bordas internas dos platens direito e esquerdo. Pressione o botão RAISE para levantar o platen do meio.)



19 Enxágue as superfícies dos platens.

Enxágue as superfícies da frente, laterais e posteriores dos platens com um pano limpo e umedecido em sanitizante, do platen direito ao esquerdo.

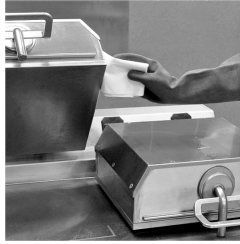


continuado ▶

Limpeza do grill (continuação)

20 Enxágue as bordas internas dos platen.

Pressione o botão **STANDBY** para baixar o platen direito. Enxágue as bordas internas dos platen direito e esquerdo com um pano limpo apropriado para o grill e umedecido com sanitizante. Pressione o botão **RAISE** para levantar o platen direito. (**Nota:** no caso de grills com 3 platen, abaixe o do meio. Enxágue os dois lados do platen do meio e as bordas internas dos platen direito e esquerdo. Levante o platen do meio.)



21 Enxágue a superfície inferior do grill.

Enxágue a superfícies inferior e as áreas próximas, incluindo a proteção contra respingos, canto arredondado e coifa com um pano limpo e umedecido em sanitizante.



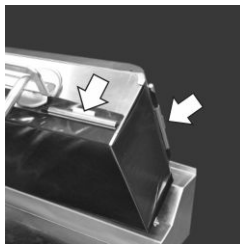
22 Limpe as folhas antiaderentes.

Coloque as folhas antiaderentes, uma de cada vez, sobre a superfície inferior do grill. Enxágue os dois lados de cada folha antiaderente com um pano limpo umedecido com sanitizante.



23 Reinstale as folhas antiaderentes superiores.

Reinstale as folhas de material antiaderente, cuidando para usar o lado contrário daquele usado anteriormente. Prenda as folhas com os cliques de fixação e barras.



24 Limpe a superfície inferior do grill.

Limpe a superfície inferior com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante. Repita até a superfície estar limpa.



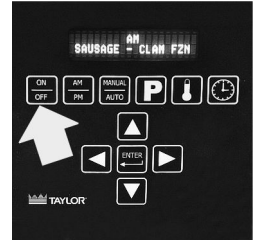
25 Esvazie, limpe e reinstale os coletores de gordura.

Retire e esvazie os coletores de gordura. Lave os coletores de gordura ao tanque triplo. Lave, enxágue e reinstale.



26 Pressione o botão ON (LIGAR).

Pressione o botão **ON** durante 3 a 5 segundos para aquecer o grill.



27 Espalhe flocos de soja sobre a superfície inferior do grill.

Coloque 2 colheres de sopa de flocos de soja sobre a superfície morna do grill. Aguarde até os flocos derreterem.



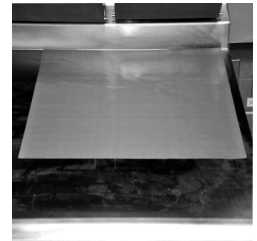
28 Espalhe os flocos sobre a superfície inferior do grill.

Usando um rodo limpo, espalhe os flocos sobre a superfície inferior do grill.



29 Instale as folhas antiaderentes inferiores.

Para grills com 2 platen, instale o lado mais longo da folha voltado para a parte posterior do grill.

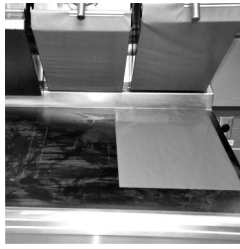


continuado ▶

Limpeza do grill (continuação)

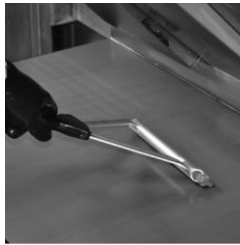
Para grills com 3 platens, instale o lado mais curto da folha voltado para a parte posterior do grill.

IMPORTANTE: a folha antiaderente do meio deve ser a última a ser instalada. Instale primeiro as folhas de cada lado e, em seguida, a folha do meio.



Haverá uma sobreposição de aproximadamente 25 mm entre a folha do meio e as do lado esquerdo e direito.

- 30 Use o rodo para eliminar as bolhas de ar e as dobras das folhas antiaderentes.** Use o rodo cuidadosamente para eliminar as bolhas de ar e as dobras das folhas antiaderentes.



Repita estas últimas 2 etapas para as folhas antiaderentes inferiores restantes.

Limpeza do grill (continuação)

Se o restaurante NÃO utilizar as folhas antiaderentes nas chapas inferiores, realize as etapas a seguir:

3 Limpe a superfície das folhas de material antiaderente.


Limpe a superfície exposta das folhas de material antiaderente com um pano limpo apropriado para grill e umedecido com sanitizante.

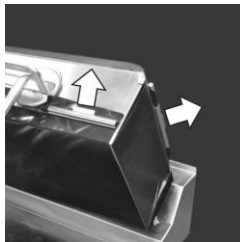
 **Superfícies quentes**



4 Limpe as barras e os cliques de fixação.

Retire os cliques de fixação das folhas de material antiaderente, as barras e as folhas antiaderentes superiores. Lave e enxágue os cliques e as barras no tanque triplo. Se necessário, mergulhe-os em uma solução apropriada para remover o acúmulo de carbono.

 **Produtos químicos**
SolidSense APSC



5 Coloque as folhas de material antiaderente sobre uma superfície plana e limpa.

Deixe-as de lado, sobre uma superfície plana e limpa, até a hora de limpá-las mais.



6 Raspe a superfície inferior do grill.

Raspe somente a superfície inferior do grill com o raspador.



7 Empurre os resíduos até os coletores de gordura.

Utilizando o rodo, empurre todos os resíduos para os coletores de gordura.



8 Esvazie e reinstale os coletores de gordura.

Retire e esvazie os coletores de gordura. Coloque-os de volta em posição.

 **Dica**


Se estiver esvaziando os coletores após o anoitecer, siga as instruções de seu restaurante.



9 Prepare a solução de limpeza e a esponja do grill.

Abra uma embalagem do McD Hi-Temp Grill Cleaner (Solução de limpeza de grill para temperaturas elevadas). Despeje o conteúdo em uma bandeja de refeição ou de aço inoxidável.

Prenda a esponja firmemente no porta-esponja Kay para limpeza do grill.

 **Produtos químicos**

McD Hi-Temp Grill Cleaner (Solução de limpeza de grill para temperaturas elevadas)



10 Aplique a solução de limpeza na frente e laterais dos platens.

Mergulhe o porta-esponja Kay para limpeza do grill na solução de limpeza. Aplique McD Hi-Temp Grill Cleaner (HTGC) no lado de frente dos platens, começando pelo platen direito para platen esquerdo.

 **Alerta sobre os equipamentos**

Não esfregue os platens ao aplicar a solução de limpeza.



continuado ►

Limpeza do grill (continuação)

11 Coloque solução de limpeza sobre as superfícies dos platen.

Aplique a solução de limpeza de grill nas superfícies do platen, percorrendo os platen da direita para a esquerda.



12 Aplique a solução de limpeza na parte posterior dos platen.

Aplique a solução de limpeza do grill no lado posterior dos platen, começando pelo platen direito e movimentando-se para o esquerdo.



13 Aplique a solução de limpeza nas bordas externas dos platen.

Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas externas dos platen direito e esquerdo.



14 Aplique a solução de limpeza nas bordas internas dos platen.

Pressione o botão STANDBY para baixar o platen direito. Aplique a solução de limpeza do grill nas bordas internas dos platen direito e esquerdo. (Nota: no caso de grills com 3 platen, abaixe o do meio. Aplique a solução de limpeza nos dois lados do platen do meio e nas bordas internas dos platen direito e esquerdo. Levante o platen do meio.)



15 Esfregue o lado da frente dos platen.

Usando o porta-esponja Kay para limpeza do grill, esfregue o lado da frente dos platen, do direito para o esquerdo.

No caso de sujeiras mais resistentes, coloque uma quantidade adicional da solução de limpeza e esfregue levemente.



16 Esfregue os platen.

Esfregue as superfícies dos platen, começando pelo platen direito ao platen esquerdo.

★ Dica

A solução de limpeza dissolve a sujeira, facilitando sua remoção. Não é necessário esfregar com força.

⚠ Alerta sobre os equipamentos

Ainda não enxágue o platen.



17 Esfregue a lateral dos platen.

Esfregue o lado posterior dos platen, do platen direito para o platen esquerdo.



18 Esfregue as bordas dos platen.

Esfregue as bordas externas dos platen direito e esquerdo. (Nota: no caso de grills com três platen, pressione o botão STANDBY preto para baixar o platen do meio.)

Esfregue os dois lados do platen do meio e as bordas internas dos platen direito e esquerdo. Pressione o botão RAISE para levantar o platen do meio.)



19 Enxágue as superfícies dos platen.

Enxágue as superfícies da frente, laterais e posteriores dos platen com um pano limpo e umedecido em sanitizante, do platen direito ao esquerdo.



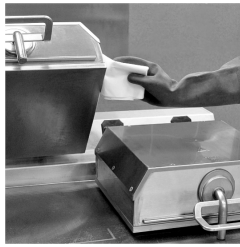
continuado ▶

Limpeza do grill (continuação)

20 Enxágue as bordas internas dos platen.

Pressione o botão **STANDBY** para baixar o platen direito. Enxágue as bordas internas dos platen direito e esquerdo com um pano limpo apropriado para o grill e umedecido com sanitizante. Pressione o botão **RAISE** para levantar o platen. (Nota: no caso de grills com 3 platen, abaixe o do meio.)

Enxágue os dois lados do platen do meio e as bordas internas dos platen direito e esquerdo. Levante o platen do meio.)



21 Enxágue a parte posterior do platen.

Limpe a parte posterior do platen do grill com um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante.



22 Aplique a solução de limpeza na superfície do grill.

Despeje o restante da McD HTGC sobre a superfície inferior do grill. Espalhe uma leve camada de solução de limpeza sobre toda a superfície inferior do grill, usando movimentos uniformes, de frente para trás.

Alerta sobre os equipamentos

Não esfregue o grill ao aplicar a solução de limpeza.



23 Esfregue levemente a superfície do grill.

Use o porta-esponja de limpeza para esfregar levemente as superfícies inferiores do grill até que a solução de limpeza tenha liquefeito toda a sujeira. No caso de sujeiras mais resistentes, coloque uma quantidade adicional da solução de limpeza e esfregue levemente.

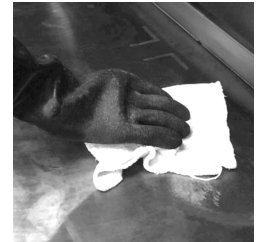
Alerta sobre os equipamentos

Ainda não enxágue o grill.



24 Enxágue a superfície inferior do grill.

Despeje uma pequena quantidade de água morna em um pano limpo apropriado e umedecido com sanitizante sobre a superfície inferior do grill. Limpe a superfície inferior do grill até remover todos os resíduos.



25 Limpe as folhas de material antiaderente.

Estenda as folhas de material antiaderente sobre a superfície inferior do grill. Limpe delicadamente ambos os lados das folhas usando o porta-esponja Kay para limpeza do grill.



26 Enxágue as folhas de material antiaderente.

Enxágue os dois lados das folhas de material antiaderente com um pano limpo apropriado para grill e umedecido com sanitizante.

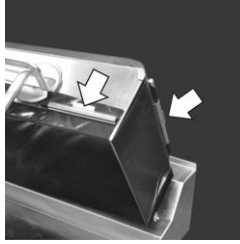


continuado ►

Limpeza do grill (continuação)

27 Reinstale as folhas de material antiaderente.

Reinstale as folhas de material antiaderente, cuidando para usar o lado contrário daquele usado anteriormente. Prenda as folhas com os cliques de fixação e barras.



28 Limpe a superfície inferior do grill.

Limpe a superfície inferior do grill com um pano limpo e umedecido com sanitizante. Repita esta etapa até não haver mais sujeira visível.



29 Esvazie os coletores de gordura.

Retire e esvazie os coletores de gordura. Lave os coletores de gordura para o tanque triplo. Lave, enxágue e reinstale.



30 Limpe as superfícies restantes do grill.

Limpe as demais superfícies do grill, incluindo a superfície inferior, proteção contra respingos, canto arredondado e coifa com um pano limpo e umedecido com sanitizante.



31 Aplique óleo sobre a superfície inferior do grill.

Aplique uma leve camada de óleo de fritura, apenas sobre superfície inferior do grill.