





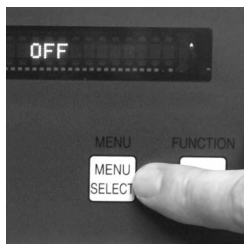
Причина	Соблюдение норм качества продукции	
Требуемое время	5 минут для подготовки	20 минут на выполнение
Время дня	Во время периодов со сниженным объемом оборота	Для ресторанов с круглосуточным обслуживанием: во время периодов со сниженным объемом оборота
Изображения с оповещающими знаками	 Химические вещества  Горячая жидкость/пар  Горячие поверхности  Острые предметы или поверхности	

Инструменты и материалы



Порядок работы

- Установите на блоке контроля гриля опцию очистки.**
Нажимайте на кнопку "МЕНЮ" на том гриле, который нужно очистить, пока не появится сообщение "РЕЖИМ ОЧИСТКИ". Когда в гриле будет достигнута требуемая для очистки температура - зазвучит звуковая посылка и на дисплее появится сообщение: "ГОТОВО К ОЧИСТКЕ". Нажимайте на кнопку "МЕНЮ" до тех пор, пока не появится сообщение "ВЫКЛ".



Для моделей C832, C835, C842, C844 и C845:
Нажимайте на кнопку "ПРОГРАММА" до тех пор, пока не появится сообщение "ОЧИСТКА". Когда поверхности плит достигнут необходимой температуры - зазвучит звуковая посылка и на дисплее появится сообщение: "ГОТОВО К ОЧИСТКЕ".
Нажмите на кнопку "ПРОГРАММА", чтобы отключить сигнал оповещения. Еще раз нажмите на кнопку "ПРОГРАММА". Появится сообщение "ВЫКЛ".

Продолжение ►

Очистка гриля

★ Совет

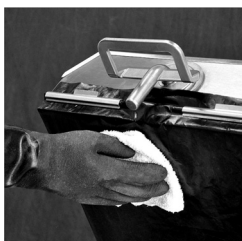
Очищайте грили по одному, чтобы Вы смогли продолжать эксплуатацию одного гриля во время очистки другого гриля. Перед тем, как начинать очистку второго гриля подождите, пока первый гриль не войдет в режим необходимой для поджаривания температуры.

2 Наденьте жароупорные перчатки.



3 Очистите поверхность антиадгезионного листа.

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфекционном растворе, вытрите наружную поверхность антиадгезионных листов.



Горячие поверхности
Поверхность верхней плиты и ее стороны очень горячие.

4 Очистите фиксирующие зажимы и бруски.

Снимите фиксирующие зажимы и держатели антиадгезионных листов. Положите их в 3-секционную мойку для очистки и промывки. В случае необходимости пропитайте эти детали в горячем растворе "SolidSense APSC", чтобы снять накопления нагара.



Химические вещества
SolidSense APSC

5 Положите антиадгезионные листы на чистую, плоскую поверхность.

Отложите в сторону антиадгезионные листы, положив их на чистой, плоской поверхности, пока будут выполняться дальнейшие действия по очистке.



6 Соскребайте поверхность нижней плиты.

Соскребайте скребком только нижнюю плиту.



7 Счистите остаток жира в жиросборнике с помощью резинового скребка.

Сотрите любые остатки жира в жиросборнике с помощью резинового скребка.



8 Опорожните жиросборники.

Снимите и опорожните жиросборники. Установите их назад на свое место.

★ Совет

Если жиросборники опорожняются вечером - выполняйте правила, установленные в данном ресторане.



Продолжение ►

Очистка гриля

9 Подготовьте очищающий раствор для гриля и губку.

Откройте один пакет моющего высокотемпературного раствора для гриля "Макдональдс". Опорожните его содержание в емкость или поддон из нержавеющей стали.

Плотно присоедините очищающую губку к держателю губки.




Химические вещества

Моющий высокотемпературный раствор для гриля "Макдональдс"

10 Нанесите моющий раствор на переднюю часть верхних плит.

Опустите очистительную губку с держателем в моющий раствор для гриля. Нанесите моющий высокотемпературный раствор для гриля "Макдональдс" на переднюю часть верхних плит, начиная с правой верхней плиты (по направлению к левой верхней плите).

 Оповещение об оборудовании

Запрещается сильно тереть верхние плиты при нанесении моющего раствора для гриля.

11 Нанесите моющий раствор на поверхности верхних плит.

Нанесите на поверхности верхних плит моющий раствор для гриля, начиная с правой верхней плиты (двигаясь к левой верхней плите).



12 Нанесите моющий раствор на заднюю часть верхних плит.

Нанесите на задние части верхних плит моющий раствор для гриля, начиная с правой верхней плиты (двигаясь по направлению к левой верхней плите).



13 Нанесите моющий раствор на внешние стороны верхних плит.

Нанесите моющий раствор для гриля на внешние стороны правой и левой верхних плит.



14 Нанесите моющий раствор на внутренние стороны верхних плит.

Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить правую плиту. Нанесите моющий раствор для гриля на внутренние стороны правой и левой верхних плит.

(Примечание: В грилях с 3-мя верхними плитами опустите центральную верхнюю плиту. Нанесите моющий раствор на обе стороны центральной верхней плиты и на внутренние поверхности правой и левой верхних плит. Поднимите центральную верхнюю плиту).



15 Очистите переднюю сторону верхних плит.

С помощью губки и держателя проведите очистку передней части верхних плит, начиная с правой верхней плиты (по направлению к левой верхней плите).

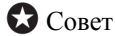
На трудноудаляемых участках нанесите дополнительное количество моющего раствора и слегка протрите их.



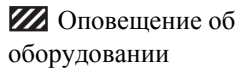
Продолжение ►

Очистка гриля

- 16 Очистите верхние плиты.**
Очистите поверхности верхних плит начиная с правой верхней плиты (двигаясь по направлению к левой верхней плите).



Моющий раствор для гриля разжижает грязь, что облегчает процесс удаления грязи. Нет необходимости сильно тереть поверхность.



Запрещается промывать плиту на этой стадии.

- 17 Очистите заднюю сторону верхних плит.**

Очистите задние стороны верхних плит, начиная с правой верхней плиты (двигаясь по направлению к левой верхней плите).

- 18 Очистите внешние стороны верхних плит.**

Очистите внешние стороны правой и левой верхних плит.

(Примечание: В грилях с тремя верхними плитами нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить центральную плиту. Очистите обе стороны центральной верхней плиты и внутренние стороны правой и левой верхних плит. Для поднятия центральной плиты нужно нажать на красную кнопку "ПОДНЯТИЕ".



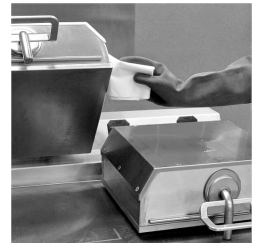
- 19 Промойте поверхности верхних плит.**

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе, промойте переднюю, боковую и заднюю части верхних плит, начиная с правой верхней плиты (двигаясь по направлению к левой верхней плите).



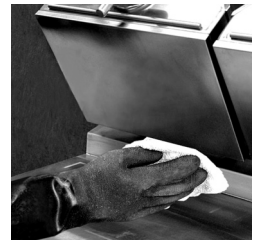
- 20 Промойте внутренние стороны верхних плит.**

Нажмите на кнопку "ОЖИДАНИЕ", чтобы опустить правую плиту. С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе, промойте внутренние стороны правой и левой верхних плит. Для поднятия правой верхней плиты нужно нажать на кнопку "ПОДНЯТИЕ". **(Примечание:** В грилях с 3-мя верхними плитами опустите центральную верхнюю плиту. Промойте обе стороны центральной верхней плиты и внутренние стороны правой и левой верхних плит. Поднимите центральную верхнюю плиту).



- 21 Промойте заднюю сторону верхней плиты.**

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфекционном растворе, вытрите заднюю часть верхней плиты гриля.



Продолжение ▶

Очистка гриля

22 Нанесите моющий раствор на поверхность гриля.

Налейте остаток моющего высокотемпературного раствора "Макдональдс" на нижнюю плиту гриля. Нанесите ровными движениями тонкий слой моющего раствора на всю поверхность нижней плиты гриля, двигаясь от передней части по направлению к задней части.

Оповещение об оборудовании

Запрещается сильно тереть плиту при нанесении моющего раствора для гриля.



23 Слегка протрите поверхность нижней плиты.

Слегка протрите поверхности нижней плиты с помощью губки, чтобы вся грязь растворилась в моющем растворе. На трудноудаляемых участках нанесите дополнительное количество моющего раствора и слегка протрите их.

Оповещение об оборудовании

Запрещается промывать гриль на этой стадии.



24 Промойте поверхность нижней плиты.

Налейте небольшое количество теплой воды на чистую тряпку, пропитанную дезинфицирующим раствором, удерживая ее над нижней плитой гриля. Вытрите нижнюю плиту гриля, пока не будут сняты все остатки.



25 Проведите очистку антиадгезионных листов.

Разложите антиадгезионные листы на нижней плите. Осторожно очистите обе стороны листов с помощью губки и держателя.



26 Промойте антиадгезионные листы.

Промойте обе стороны антиадгезионных листов с помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфицирующем растворе.



27 Установите антиадгезионные листы назад, на свое место.

Установите антиадгезионные листы назад, на свое место, перевернув их на обратную сторону (противоположную той, которая использовалась ранее). Закрепите листы с помощью зажимов и держателей.



28 Протрите поверхность нижней плиты.

С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфекционном растворе, вытрите нижнюю плиту гриля. Выполняйте эти действия до тех пор, пока не будут устранены все видимые остатки грязи.



29 Опорожните и очистите жируловители.

Снимите и опорожните жируловители. Положите жируловители в 3-секционную мойку. Промойте эти узлы, прополощите их и снова установите на свое место.



Продолжение ►

Очистка гриля

- 30 Протрите оставшиеся поверхности гриля.**
С помощью чистой тряпки, пропитанной в дезинфекционном растворе, вытрите оставшиеся поверхности гриля (включая нижнюю плиту, ограждение, закругленные поверхности и вытяжку).



- 31 Нанесите масло на нижнюю плиту гриля.**
Нанесите тонкий слой кухонного жира на нижнюю плиту гриля (только на нижнюю плиту).