



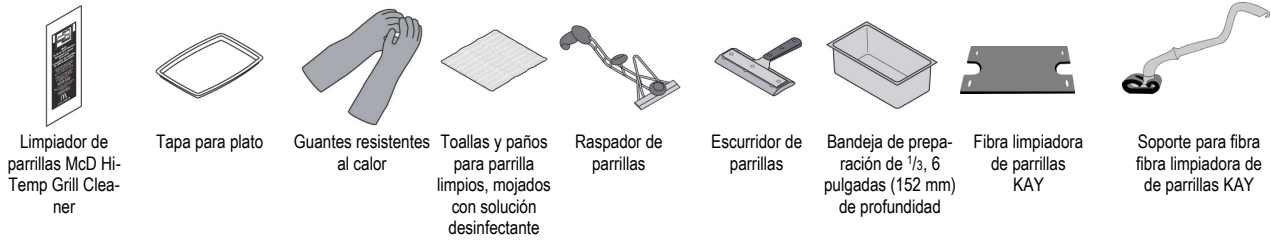


Por qué	Para mantener las normas de calidad de los alimentos	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	20 minutos para terminar.
Hora del día	Durante los períodos de bajo volumen.	Restaurantes abiertos las 24 horas: en los períodos de bajo volumen.
Iconos de peligros	 Sustancias químicas  Vapor y líquidos calientes  Superficies calientes  Objetos y superficies filosos	

Herramientas y suministros



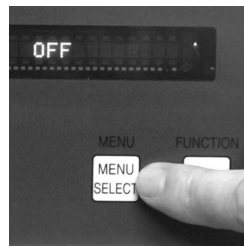
Procedimiento

1 Ajuste el controlador de la parrilla a la configuración de limpieza.

Oprima el botón “MENÚ” de la parrilla que limpiará hasta que aparezca el indicador de modalidad de limpieza (“CLEAN MODE”). Cuando la parrilla alcance la temperatura correcta para la limpieza, en la pantalla aparecerá “READY TO CLEAN” (Listo para limpieza) y sonará una alarma. Oprima el botón “MENÚ” hasta que aparezca “OFF” (Apagado).

Para los modelos C832, C835, C842, C844 y C845:

Oprima la tecla PROGRAM (Programa) hasta que aparezca el mensaje “CLEANING” (Limpiando). Oprima la tecla gan la temperatura correcta, sonará una alarma y el mensaje “READY TO CLEAN” (Listo para limpieza). Oprima la tecla PROGRAM (Programa) para cancelar la alarma. Oprima de nuevo la tecla PROGRAM (Programa) para que se presente el mensaje “OFF” (Apagado).



Sugerencia

Limpie las parrillas una a la vez, para que pueda seguir cocinando en una mientras limpia la otra. Permita que la primera parrilla alcance la temperaturas de cocinado correctas antes de comenzar a limpiar la segunda parrilla.

2 Póngase guantes resistentes al calor.

NOTA: Para mercados de parrillas que NO utilizan hojas antiadherentes inferior, continúe en el paso 3 de la página 6.



continúa ►

Para mercados que utilizan hojas antiadherentes inferiores, lleve a cabo los siguientes pasos:

Limpeza de la parrilla (continuación)

3 Vacíe las bandejas para grasa.

Quite y vacíe las bandejas para grasa. Colóquelas de nuevo en su lugar.

★ Sugerencia

Siga la política del restaurante si vacía las bandejas para grasa después de que anochezca.



4 Limpia las hojas antiadherentes.

Limpie la superficie expuesta de las hojas antiadherentes superiores e inferiores con paños para parrillas mojados con solución desinfectante.

⚠ Superficies calientes

⚠ Sustancias químicas
Solución desinfectante



5 Prepare el limpiador de parrillas.

Abra un paquete de limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner. Vacíe el contenido en una base de cocinado o en una sartén de acero inoxidable.

⚠ Sustancias químicas

Limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner



6 Lave las hojas antiadherentes.

Sumerja un paño para parrillas limpio, mojado con solución desinfectante, en el limpiador para parrillas. Limpie las superficies expuestas de las hojas antiadherentes superiores e inferiores.

⚠ Sustancias químicas

Limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner



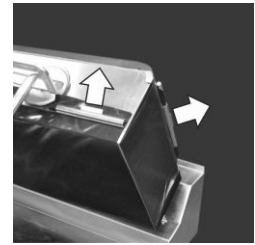
7 Quite las pinzas de sujeción, las barras y las hojas antiadherentes.

Quite las pinzas de sujeción de las hojas antiadherentes, las barras y las hojas antiadherentes superiores e inferiores. Lave y enjuague las pinzas y las barras en el fregadero de tres compartimientos. De ser necesario, remoje estas piezas en una solución caliente de SolidSense APSC para quitar los residuos de carbón acumulados.

⚠ Sustancias químicas

Limpiador SolidSense APSC

Coloque las hojas antiadherentes en la bandeja de almacenamiento de hojas hasta que se lleve a cabo la limpieza adicional. NO limpie las hojas en el fregadero de tres compartimientos.



8 Coloque la fibra limpiadora de parrillas en el soporte.

Sujete la fibra limpiadora firmemente al soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay.

⚠ Alerta de equipo

No talle al aplicar el limpiador de parrillas.



9 Aplique limpiador a la superficie inferior de la parrilla.

Sumerja la fibra limpiadora en limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner. Aplique una capa delgada de limpiador a la superficie inferior de la parrilla, con movimientos del frente hacia atrás.



continúa ►

Limpieza de la parrilla (continuación)

10 Aplique limpiador al frente de las placas superiores.

Aplique limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner al frente de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



11 Aplique limpiador a las superficies de las placas.

Aplique el limpiador de parrillas a las superficies de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



12 Aplique limpiador a la parte trasera de las placas superiores.

Aplique limpiador de parrillas a la parte trasera de las placas, comenzando por la placa derecha y terminando con la izquierda.



13 Aplique limpiador a los bordes exteriores de las placas.

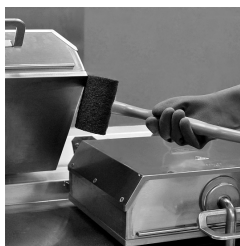
Aplique limpiador de parrillas a los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda.



14 Aplique limpiador a los bordes interiores de las placas.

Oprima el botón STANDBY (Espera) para bajar la placa derecha. Aplique el limpiador de parrillas a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda.

(Nota: Para las parrillas de tres placas, baje la placa central. Aplique limpiador a ambos lados de la placa central y a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. Levante la placa central.)



15 Talle el frente de las placas.

Use el soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay para tallar el frente de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.

En el caso de suciedad tenaz, aplique más limpiador de parrillas y talle con suavidad.



16 Talle las placas superiores.

Talle las superficies de las placas superiores, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



★ Sugerencia

El limpiador de parrillas disuelve la suciedad, haciéndola más fácil de quitar. No es necesario tallar con fuerza.

⚠ Alerta de equipo

No levante la placa en este momento.

17 Talle la parte trasera de las placas.

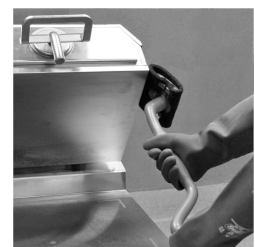
Talle la parte trasera de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



18 Talle los bordes de las placas.

Talle los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda. (Nota: Para las parrillas de tres placas, oprima el botón STANDBY (Espera) para bajar la placa central.

Talle ambos lados de la placa central y a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. Oprima el botón RAISE (Levantamiento) para subir la placa central.)



continúa ►

Limpeza de la parrilla (continuación)

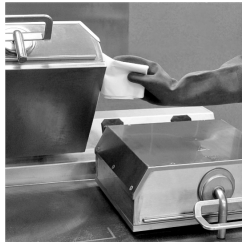
19 Enjuague las superficies de las placas.

Enjuague el frente, los costados y la parte trasera de las superficies de las placas, usando un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante, comenzando por la placa derecha y terminando con la izquierda.



20 Enjuague los bordes interiores de las placas.

Oprima el botón STANDBY (Espera) para bajar la placa derecha. Enjuague los bordes interiores de las placas derecha e izquierda con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. Oprima el botón RAISE (Levantamiento) para subir la placa derecha.



(Nota: Para las parrillas de tres placas, baje la placa central. Enjuague ambos lados de la placa central y a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. Levante la placa central.)

21 Enjuague la superficie inferior de la parrilla.

Enjuague la superficie inferior y las áreas circundantes, como el escudo contra salpicaduras trasero, las áreas redondeadas y la campana, con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.



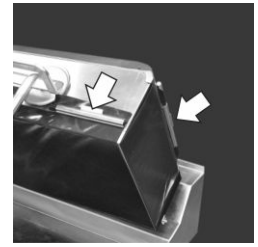
22 Limpie las hojas antiadherentes.

Una por una, coloque las hojas antiadherentes en la superficie inferior de la parrilla. Limpie ambos lados de cada hoja antiadherente con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.



23 Vuelva a instalar las hojas antiadherentes superiores.

Vuelva a instalar las hojas antiadherentes en el lado opuesto al que se usó previamente. Sujete las hojas con las pinzas de sujeción y las barras.



24 Limpie la superficie inferior de la parrilla.

Limpie la superficie inferior con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. Repita hasta que la superficie esté limpia.



25 Vacíe, limpie y vuelva a instalar las bandejas para grasa.

Quite y vacíe las bandejas para grasa. Lleve las bandejas para grasa al fregadero de tres compartimientos. Lave, enjuague y vuelva a instalar.



26 Oprima el botón ON (Encendido).

Oprima la tecla ON (Encendido) durante 3 a 5 segundos para calentar la parrilla.



27 Espolvoree hojuelas de adhesión de soya en la superficie inferior de la parrilla.

Coloque dos cucharadas al ras de hojuelas de adhesión de soya sobre la superficie tibia de la parrilla. Permita que las hojuelas se derritan.



28 Extienda las hojuelas por la superficie de la parrilla.

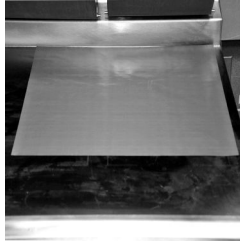
Use un escurridor limpio para extender las hojuelas por la superficie inferior de la parrilla.



continúa ►

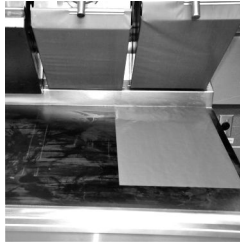
Limpeza de la parrilla (continuación)

- 29 Instale las hojas antiadherentes inferiores.**
Para las parrillas de dos placas, instale las hojas con el lado más largo hacia la parte trasera de la parrilla.



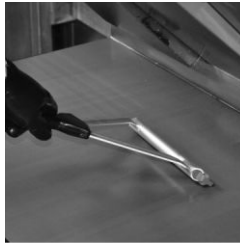
Para las parrillas de tres placas, instale las hojas con el lado más corto hacia la parte trasera de la parrilla.

IMPORTANTE: La hoja antiadherente central debe instalarse al final. Instale primero las hojas a los lados, y luego instale la hoja central.



Las hojas antiadherentes se sobrepondrán aproximadamente 1" (25 mm) en el centro.

- 30 Use el escurridor para expulsar las burbujas de aire y eliminar las arrugas de las hojas antiadherentes.**
Utilice un escurridor para expulsar con suavidad las burbujas y alisar las arrugas de las hojas antiadherentes.



Repita los dos últimos pasos en las demás hojas antiadherentes inferiores.

Limpeza de la parrilla (continuación)

Para mercados de parrillas que **NO** utilizan hojas antiadherentes inferiores, lleve a cabo los siguientes pasos:

3 Limpie la superficie de las hojas antiadherentes.

Limpie la superficie expuesta de las hojas antiadherentes con un paño para parrillas limpio, mojado con solución desinfectante.



Superficies calientes



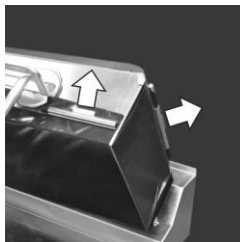
4 Limpie las pinzas de sujeción y las barras.

Quite las pinzas de sujeción de las hojas antiadherentes, las barras y las hojas antiadherentes superiores. Lave y enjuague las pinzas y las barras en el fregadero de tres compartimentos. De ser necesario, remoje estas piezas en una solución caliente de SolidSense APSC para quitar los residuos de carbón acumulados.



Sustancias químicas

Limpiador SolidSense APSC



5 Coloque las hojas antiadherentes sobre una superficie plana limpia.

Coloque las hojas antiadherentes sobre una superficie plana limpia hasta que se lleve a cabo la limpieza adicional.



6 Raspe la superficie inferior de la parrilla.

Use el raspador para limpiar únicamente la superficie inferior de la parrilla.



7 Empuje los residuos a las bandejas para grasa.

Use el escurridor de parrillas para empujar los residuos a las bandejas para grasa.



8 Vacíe y vuelva a instalar las bandejas para grasa.

Quite y vacíe las bandejas para grasa. Colóquelas de nuevo en su lugar.



Sugerencia

Siga la política del restaurante si vacía las bandejas para grasa después de que anochezca.



9 Prepare el limpiador y la fibra para parrillas.

Abra un paquete de limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner. Vacíe el contenido en una base de cocinado o en una sartén de acero inoxidable.

Sujete la fibra limpiadora firmemente al soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay.



Sustancias químicas

Limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner



10 Aplique limpiador al frente de las placas superiores.

Moje el soporte de fibra limpiadora de parrillas Kay con la solución limpiadora para parrillas. Aplique limpiador de parrillas McD Hi-Temp Grill Cleaner al frente de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



Alerta de equipo

No talle las placas al aplicar el limpiador de parrillas.



continúa ►

Limpieza de la parrilla (continuación)

- 11 Aplique limpiador a las superficies de las placas.**
Aplique el limpiador de parrillas a las superficies de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



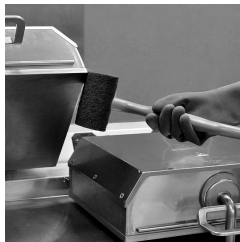
- 12 Aplique limpiador a la parte trasera de las placas superiores.**
Aplique limpiador de parrillas a la parte trasera de las placas, comenzando por la placa derecha y terminando con la izquierda.



- 13 Aplique limpiador a los bordes exteriores de las placas.**
Aplique limpiador de parrillas a los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda.



- 14 Aplique limpiador a los bordes interiores de las placas.**
Oprima el botón STANDBY (Espera) para bajar la placa derecha. Aplique el limpiador de parrillas a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda.
(Nota: Para las parrillas de tres placas, baje la placa central. Aplique limpiador a ambos lados de la placa central y a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. Levante la placa central.)



- 15 Talle el frente de las placas.**
Use el soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay para tallar el frente de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.
En el caso de suciedad tenaz, aplique más limpiador de parrillas y talle con suavidad.



- 16 Talle las placas superiores.**
Talle las superficies de las placas superiores, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



★ Sugerencia

El limpiador de parrillas disuelve la suciedad, haciéndola más fácil de quitar. No es necesario tallar con fuerza.

⚠ Alerta de equipo

No levante la placa en este momento.

- 17 Talle la parte trasera de las placas.**
Talle la parte trasera de las placas, comenzando con la placa derecha y terminando con la izquierda.



- 18 Talle los bordes de las placas.**
Talle los bordes exteriores de las placas derecha e izquierda. (Nota: Para las parrillas de tres placas, oprima el botón STANDBY (Espera) para bajar la placa central.



Talle ambos lados de la placa central y a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. Oprima el botón RAISE (Levantamiento) para subir la placa central).

- 19 Enjuague las superficies de las placas.**
Enjuague el frente, los costados y la parte trasera de las superficies de las placas, usando un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante, comenzando por la placa derecha y terminando con la izquierda.



continúa ►

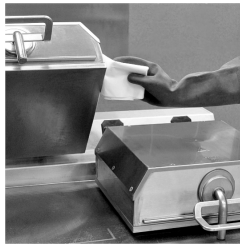
Limpeza de la parrilla (continuación)

20 Enjuague los bordes interiores de las placas.

Oprima el botón STANDBY (Espera) para bajar la placa derecha. Enjuague los bordes interiores de las placas derecha e izquierda con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. Oprima el botón RAISE (Levantamiento) para subir la placa derecha.

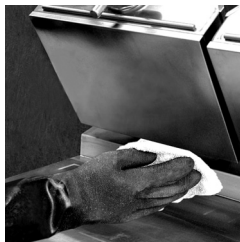
(Nota: Para las parrillas de tres placas, baje la placa central.

Enjuague ambos lados de la placa central y a los bordes interiores de las placas derecha e izquierda. Levante la placa central.)



21 Enjuague la parte trasera de la placa.

Limpe la parte trasera de la placa superior de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.



22 Aplique limpiador a la superficie de la parrilla.

Vierta el resto del limpiador de parrillas McD HTGC sobre la superficie inferior de la parrilla. Extienda una capa delgada de limpiador de parrillas sobre toda la superficie inferior de la parrilla, del frente hacia atrás, usando movimientos suaves.



Alerta de equipo

No talle la parrilla mientras aplica el limpiador de parrillas.

23 Talle suavemente la superficie de la parrilla.

Use el soporte para fibra limpiadora de parrillas para tallar suavemente las superficies inferiores de la parrilla hasta que el limpiador de parrillas haya disuelto toda la suciedad. En el caso de suciedad tenaz, aplique más limpiador de parrillas y talle con suavidad.

Alerta de equipo

No enjuague la parrilla en este momento.



24 Enjuague la superficie inferior de la parrilla.

Vierta un poco de agua tibia en un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante, mientras lo sostiene sobre la superficie inferior de la parrilla. Limpie la superficie inferior de la parrilla hasta quitar todos los residuos.



25 Limpie las hojas antiadherentes.

Coloque las hojas antiadherentes en forma plana sobre la superficie inferior de la parrilla. Limpie suavemente ambos lados de las hojas con el soporte para fibra limpiadora de parrillas Kay.



26 Limpie las hojas antiadherentes.

Enjuague ambos lados de las hojas antiadherentes con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.

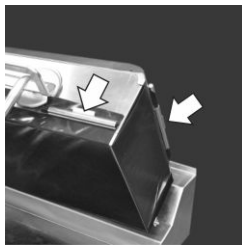


continúa ►

Limpieza de la parrilla (continuación)

27 Vuelva a instalar las hojas antiadherentes.

Vuelva a instalar las hojas antiadherentes en el lado opuesto al que se usó previamente. Sujete las hojas con las pinzas de sujeción y las barras.



28 Limpie la superficie inferior de la parrilla.

Limpie la superficie inferior de la parrilla con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante. Repita hasta que no haya suciedad visible.



29 Vacíe y limpie las bandejas para grasa.

Quite y vacíe las bandejas para grasa. Lleve las bandejas para grasa al fregadero de tres compartimentos. Lave, enjuague y vuelva a instalar.



30 Limpie las demás superficies de la parrilla.

Limpie las demás superficies de la parrilla, incluida la superficie inferior de la parrilla, el escudo contra salpicaduras trasero, las áreas redondeadas y la campana con un paño para parrillas limpio mojado con solución desinfectante.



31 Aplique aceite a la superficie inferior de la parrilla.

Aplique una capa delgada de aceite vegetal para freidora únicamente a la superficie inferior de la parrilla.