



# Parrillas

CARD NO.

11A

## Mantenimiento planificado para el Sistema Tarjeta de Mantenimiento Requerido (MRC)

**Equipo: Clamshell:** MODELOS GARLAND MWE-9501, MWEH-9501, MWG-9501, MWGH-9501,  
MWE-9801, MWEH-9801

**Parrilla Flat:** MODELOS GARLAND MWEF-9501, MWGF-9501

### Aviso:

- 1) El contacto con las superficies del equipo puede ocasionar quemaduras severas
- 2) Hazard Communication Standard, (HCS) – Los procedimientos detallados en esta hoja incorporan el uso de productos químicos. Los nombres de estos productos aparecen en negritas seguidos por su abreviatura (HCS), en la sección de los procedimientos. Refiérase al manual de "Hazard Communication Standard (HCS), para revisar la hoja(s) apropiada de Datos de Seguridad de Materiales (MSDS).

**Precaución:** Hielo, agua fría y/o grandes cantidades de agua nunca deberían aplicarse a las superficies de la plancha inferior o del plato superior. Daños severos ocurrirían!

FOTOS Y MAYOR DETALLE DISPONIBLE EN: el capítulo correspondiente de su *Manual de Equipos*

### Diario

### Limpieza de Clamshell y Parrillas Planas

#### Herramientas:

McD Hi-Temp Grill Cleaner (HCS), McD All Purpose Super Concentrate, (HCS), Estropajo McD NO-SCRATCH™ y Pala, Base del contenedor del Big Breakfast, Cepillo de Alta Temperatura y Toallas, Recipiente de Acero Inoxidable lleno de agua tibia, Guantes (para protegerse contra quemaduras), Squeegee de Parrillas y Raspador.

#### Aviso:

Las superficies de la plancha superior están muy calientes! Para evitar quemaduras maneje precaución extrema cuando limpie las hojas antiadherentes y esquinas de la plancha.

#### Importante:

En parrillas Clamshell, con frecuencia durante cada día (mínimo 4 veces por hora), utilice una toalla húmeda para limpiar las hojas antiadherente y esquinas de la plancha superior.

1. Oprima la tecla "MENU" hasta que "CLEAN MODE" aparezca en la pantalla (el controlador mantiene temperatura apropiada). Repita en el otro controlador. "READY TO CLEAN" se mostrará en la pantalla y un tono sonará cuando la parrilla alcanza la temperatura indicada. Oprima la tecla "MENU" hasta que "OFF" aparezca en la pantalla. El operador podrá bajar o elevar las planchas superiores con el Clamshell en la posición "OFF", permitiendo limpieza de las esquinas de la plancha superior.
2. Vacíe y reubique los recipientes de manteca según los procedimientos del restaurante.

#### Peligro:

Las superficies y los costados de la plancha superior están extremadamente calientes! Para evitar quemaduras utilice precaución extrema mientras que limpia las hojas antiadherentes y esquinas de cada plancha superior.

3. En las Clamshell, protéjase las manos con los guantes y limpie las hojas antiadherentes con una toalla húmeda.
4. En las Clamshell, retire las grampas de las hojas antiadherentes y las varillas. Permita que estas enjuaguen en un lavamanos lleno con una solución de agua caliente y **McD All Purpose Super Concentrate, (HCS)**, del dispensador.

5. Raspe solamente la superficie del plato inferior y vacíe todo el residuo y desperdicio dentro de los recipientes de manteca.

**Precaución:**

**En las Clamshell, no raspe las superficies de los platos superiores. El uso de cualquier cepillo metálico - estropajo o raspador ocasionara daños permanentes a la superficie de cualquier plato superior.**

6. Vacíe los contenidos de una bolsa de **McD Hi-Temp Grill Cleaner (HCS)** en la base del recipiente del Big Breakfast. (Una bolsa limpia 3 pies del plato inferior).
7. Posicione y asegure el estropajo NO-SCRATCH™ en la pala.
8. Aplique **McD Hi-Temp Grill Cleaner** en el estropajo NO-SCRATCH™.
9. En las Clamshell - aplique una cantidad ligera de **McD Hi-Temp Grill Cleaner** en la plancha inferior y el FRENTE, TRASERO y COSTADOS de ambos platos superiores. **NO RESTRIEGUE CON EL ESTROPAJO MIENTRAS APLICA EL DETERGENTE.**
10. En las Clamshell - después de aplicar el detergente restriegue las superficies y el frente, trasero y costados derecho e izquierdos de la plancha superior con el estropajo NO-SCRATCH™ hasta que toda la suciedad quede licuada. En las manchas difíciles aplique mas detergente y restriegue ligeramente. **NO ENJUAGUE LAS PLANCHAS EN ESTE MOMENTO.**
11. En el plato inferior - comenzando del trasero hacia el frente, aplique una cantidad ligera del detergente sobre el plato completo. **NO RESTRIEGUE EL PLATO MIENTRAS QUE APLICA EL DETERGENTE.**
12. Después de aplicar el detergente, restriegue ligeramente la superficie del plato inferior con el estropajo NO-SCRATCH™ hasta que la suciedad quede licuada.
13. En las Clamshell – enjuague las superficies de las planchas superiores con una toalla empapada de agua. **ENJUAGUE LAS ESQUINAS Y COSTADOS COMPLETAMENTE Y DESPUÉS LIMPIE EL TRACERO DE LA PLANCHA CON UNA TOALLA.**
14. Cuidadosamente aplique pequeñas cantidades de agua tibia en la plancha a la vez cepillando la superficie, la pared salpicante y el tabique con una brocha **LONGLIFE™** o equivalente. Continúe aplicando agua tibia hasta que esta deje de evaporarse y permanezca en la superficie del plato. Utilice el squeegee secando la superficie del plato.

su

**Precaución:**

**Agua fría, hielo y/o grandes cantidades de agua NO deberían ser aplicadas a los platos o a la plancha inferior. Daños severos ocurrirían!**

15. En las Clamshell – siga los siguientes pasos para limpiar las hojas antiadherentes:
  - A) Descanse las hojas en el plato inferior. Limpie ambos costados de cada hoja con el mismo estropajo NO-SCRATCH™ con cual limpió el plato y las planchas.

**Nota:** Generalmente no es necesario aplicarle detergente adicional al estropajo NO-SCRATCH™. Donde necesario aplique una pequeña cantidad de agua al estropajo y limpie las hojas.

- B) Enjuague ambos costados de cada hoja con una toalla empapada.
- C) Descanse ambas hojas sobre la barra de toallas permitiendo que se sequen.

16. Retire el detergente del plato inferior regando ligeras cantidades de agua tibia sobre el mismo dos veces. Utilice el Squeegee antes de aplicar el segundo enjuague de agua.

17. Pásele una toalla limpia a el plato inferior, pared salpicante, el tabique y campana extractora.

**DESPUES DE COMPLETAR LIMPIEZA:** Aplique una pequeña lamina de aceite limpio a la superficie del plato inferior solamente. Pásele una toalla a las superficies cercanas. Vacíe – lave - enjuague y re-ubique los recipientes de manteca.

**Nota:** Repita este procedimiento en cada Clamshell adicional. Voltee el estropajo NO-SCRATCH™ utilizando el lado limpio. Tire la base del recipiente de Big Breakfast cuando termine.