










Warum?	Um die Becken durch das Entfernen von eingebranntem Öl sorgfältig zu reinigen.		
Erforderliche Zeit	1 Stunde Pro Becken 15 Minuten Vorbereitung und Ausführung		
Tageszeit	Nach Geschäftsschluss in Restaurants, die nicht 24 Stunden geöffnet haben.	In 24-Stunden-Restaurants: Die Aufgabe kann immer nur an einem Becken ausgeführt werden. Die Kunden können mit den verbleibenden Becken versorgt werden.	
Gefahrensymbole	 Chemikalien  Elektrizität  Heiße Flüssigkeiten / Dampf  Heißes Öl  Heiße Oberflächen  Manuelle Bearbeitung  Bewegliche Teile  Scharfe Objekte/Oberflächen  Rutschige Fußböden		

Werkzeuge und Gebrauchsgüter



Handschuhe, Filtermaterial

Gesichtsschutz

Schürze, hitzebeständig

Plastikeimer

Langstielige Bürste, Wanne, hitzebeständig

Scheuerwerkzeug

Entfetter

Papierhandtücher

Nicht kratzender Schwamm

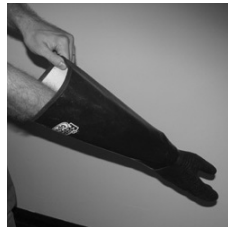
McCleaner

Vorgehensweise

- Die Schutzkleidung anziehen. Die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.



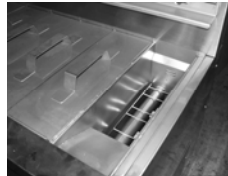
Heißes Öl
Heißes Öl oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.



- Beginn des Tiefenreinigungsmodus
TEMP- und INFO-Tasten drücken und halten bis zunächst LEVEL - 1 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.



- Becken abdecken. Die benachbarten Becken abdecken, um eine unbeabsichtigte Verunreinigung mit der Intensivreinigungslösung für Becken zu vermeiden.



Tip
Während der Anwendung der Intensivreinigungslösung dürfen in benachbarten Becken keine Lebensmittel gegart werden, um eine Verunreinigung des Öls und der Lebensmittel zu vermeiden.

- Code eingeben. Der Code 1 2 3 4 muss mit den Nummertasten eingegeben werden.



Fortsetzung ▶

Tiefenreinigung der Becken (Fortsetzung)

- 5 Auf Tiefenreinigung scrollen. Die ABWÄRTS-Taste zweimal drücken und in der Anzeige erscheint "TIEFENREINIGUNG". √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "TEIFENREIN?" gefolgt von "JA NEIN".



- 6 Auswahl bestätigen für:
Geteilte Becken: In der Anzeige erscheint "LINKS RECHTS". Für die Auswahl des linken Beckens die √-Taste drücken oder die X-Taste für das rechte Becken. In der Anzeige erscheint dann "ÖL ENTLLEERT" gefolgt von "JA NEIN"



Ungeteilte Becken: √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ÖL ENTLLEERT" gefolgt von "JA NEIN".

- 7 Ölentleerung bestätigen:

Leeres Becken: √-Taste drücken und die Steuerung springt nach unten auf "Filterwanne vorbereiten" Schritt #10.



Mit Öl gefülltes Becken: X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "WURDE DIE ENTSORGUNGSEINHEIT ANGEBRACHT?" (für JIB-Systeme) oder in der Anzeige erscheint "WANNE PRÜFEN" (für Ölvorratssysteme) gefolgt von "JA NEIN".



- 8 ÖlentSORGUNG X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ENTSORGUNGSEINHEIT ANBRINGEN" (JIB-Systeme). Sobald die Wanne/Entsorgungseinheit angebracht wurde, √-Taste für JA drücken und in der Anzeige erscheint "ENTSORGUNG" und das Öl läuft aus dem Becken. Bei Geräten mit einem Ölvorratssystem kann jetzt die Taste ENTSORGUNG am Ölvorratsschalter gedrückt werden, um die Ablasswanne zu leeren.



- 9 Leeres Becken: In der Anzeige erscheint dann "BECKEN LEER". Sobald das Becken leer ist, die √-Taste und in der Anzeige erscheint "BECKEN VOLLSTÄNDIG ENTLLEERT", gefolgt von "JA NEIN". √-Taste drücken und das Ablassventil wird geschlossen.



- 10a Filterwanne vorbereiten. Die internen Filterkomponenten aus der Filterablasswanne nehmen und in einem Spülbecken reinigen. Die leere Filterablasswanne und die Abdeckung wieder in die Frittiermaschine einsetzen.



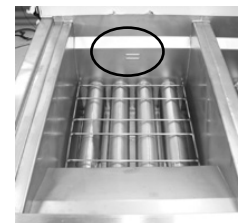
- 10b Lösung vorbereiten:

Für die Reinigung ungeteilter Becken: 2/3 einer 1-Gallonenflasche (3,8 l) eines unverdünnten McD-Heavy-Duty-Entfetters in ein leeres Becken gießen und mit heißem Wasser auf etwa 1" (25 mm) über den Ölstandlinien auffüllen.



Für die Reinigung geteilter Becken: 1/3 einer 1-Gallonenflasche (3,8 l) eines unverdünnten McD-Heavy-Duty-Entfetters in ein leeres Becken gießen und mit heißem Wasser auf etwa 1" (25 mm) über den Ölstandlinien auffüllen.

- 10c Reinigungslösung hinzufügen. In der Anzeige erscheint dann "LÖSUNG HINZUGEFÜGT?" gefolgt von "JA NEIN". Sicherstellen, dass das Becken bis auf 1 Zoll (25 mm) über der oberen Füllstandlinie aufgefüllt wurde. Danach die √-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "REINIGUNG STARTEN" "JA NEIN".



★Tipp
Während der Reinigung nach Bedarf Wasser hinzufügen, um die Lösung 1 Zoll (25 mm) über der oberen Füllstandlinie zu halten.

Fortsetzung ►

Tiefenreinigung der Becken (Fortsetzung)

- 11 Reinigung**
 ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "REINIGUNG" gefolgt von einem Countdown-Zeitgeber. Die Heizung wird für diesen Schritt für eine Stunde auf 195°F (91°C) geregelt.

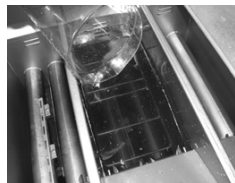
★ Tipp

X-Taste drücken, um den Reinigungszyklus zu stoppen.

Befolgen Sie das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's und nach einer Stunde erscheint in der Anzeige "REINIGEN BEENDET" und es ertönt ein Signalton. In der Anzeige erscheint dann "LÖSUNG AUS DEM BECKEN ENTFERNEN".



- 12 Entsorgung der Lösung**
 Mithilfe einer 1/2-Gallonenkanne (2 l) die Lösung aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen Plastikeimer gießen. Die restliche Lösung kann zur Entsorgung in die Ablasswanne abgelassen werden.. In der Anzeige erscheint dann "BECKEN LEER" "JA NEIN".



⚠ Heiße Flüssigkeiten / Dampf Handschuhe und Schutzausrüstung müssen benutzt werden, da die heiße Lösung schwerste Verbrennungen verursachen kann.

- 13 Becken reinigen.**
 Sobald das Becken leer ist, die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN VOLLSTÄNDIG GEPUTZT" "JA NEIN". Falls notwendig Bürste zur Reinigung der Brenner und Scheuerwerkzeuge zur Reinigung des Beckens verwenden.



▨ Gerätealarm
Stahlwolle, Drahtbürste, Messerspachtel oder andere scheinende Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten dürfen nicht verwendet werden, da diese den Edelstahl beeinträchtigen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können.

- 14 Das Becken 3 Mal ausspülen.**
 Sobald das Becken sauber ist, die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN AUSSPÜLEN" und das Ablassventil wird geöffnet. Sauberes Wasser in das Becken gießen, um das Becken auszuspülen, und danach das Spülwasser in die Ablasswanne ablassen. Mindestens 3 Mal ausspülen, aber darauf achten, dass die Ablasswanne nicht überläuft. In der Anzeige erscheint dann "SPÜLEN BEENDET" "JA NEIN".



- 15 Filterablasswanne leeren.**
 Die Ablasswanne unter der Frittiermaschine herausziehen und mithilfe der 1/2-Gallonenkanne (2 l) zur Entsorgung in einen Plastikeimer gießen. Die Ablasswanne mit Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.



- 16 Becken trocknen.**
 Sobald das Becken vollständig gespült ist, die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN TROCKEN" "JA NEIN". Das Becken sorgfältig mit einem Papierhandtuch trocknen und danach die ✓-Taste drücken.

