

原因 通过移除锅槽内的焦糖化油，充分清洗锅槽。

所需时间 1 小时
15 分钟准备并完成每个锅槽的清洗

时间 如果不是 24 小时营业的商店，即在关闭后。 对于 24 小时营业的餐厅：可每次对一个锅槽进行清洗。您将能够用剩余的锅槽为客户提供服务。

危险图标

 Chemicals 化学品
  Electricity 电
  Hot Liquids/Steam 热液体/蒸汽
  Hot Oil 热油
 Hot Surfaces 热表面
  Manual Handling 手动操作
  Moving Parts 活动部件
 Sharp Objects/Surfaces 尖锐的物体/表面
  Slippery Floors 地板滑

工具与用品



手套、过滤



防护面罩



围裙，耐热



塑料桶



长柄刷、锅，耐热



擦洗工具



除油剂



纸巾



无刮痕垫



麦当劳清洁剂

程序

1 穿上防护装置

使用麦当劳批准的安全装置：围裙、防护面罩和手套。

 Hot Oil 热油

热油或水会导致严重灼伤。

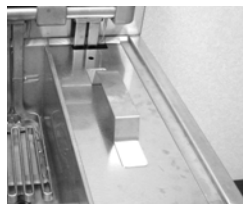


2 为锅槽盖上盖子

深度清洁油炸锅时，锅盖应靠近锅槽，从而避免偶然而污染炸油。

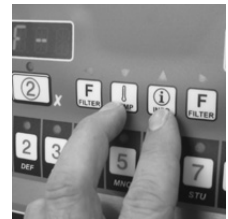
★ Tip 提示

当开始深度清洁时，不要在邻近的槽内烹炸食品，以避免污染炸油和产品。



3 输入深度清洁模式

持续按住“TEMP（温度）”和“INFO（信息）”按钮，直至显示器显示“LEVEL-1（第1级）”，随后显示“ENTER CODE（输入代码）”。



4 输入代码

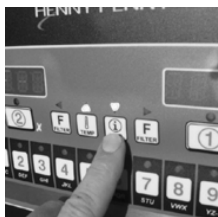
用数字键输入代码 1、2、3、4。



锅槽的深度清洁 (续)

5 切换到深度清洁

按下“DOWN (向下)”按钮两次, 显示器显示“DEEP CLEAN (深度清洁)”。按下√按钮, 显示器显示“DEEP CLN (深度清洁)?”和“YES NO (是/否)”。



6 确认选择:

双槽: 显示器显示“LEFT RIGHT (左右)”。按下√按钮选择左槽, 或按下X按钮选择右槽。然后, 显示器显示“OIL RMVD (除油)”和“YES NO (是/否)”。



全槽: 按下√按钮, 显示器显示“OIL RMVD (除油)”和“YES NO (是/否)”。

7 确认除油:

空槽: 按下√按钮, 控制装置跳至“Prepare Filter Pan (准备过滤盘)”步骤10。



装满油的槽: 按下X按钮, 显示器显示“IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (是否处理设备已经就位)?”和“YES NO (是/否)” (用于JIB系统), 或显示器显示“CHK PAN (检查泄油盘)” (用于散装油系统)。



8 油的处理

按下X按钮, 显示器显示“INSERT DISPOSAL UNIT (插入处理单元)” (JIB系统)。一旦泄油盘/处理单元就位, 按下?按钮表示“YES (是)”, 显示器显示“DRAINING (排油中)”, 并且油从槽内排出。对于配置了bulk油系统的处理单元, 此时可按下bulk油开关上的“DISPOSE (处理)”按钮, 以排空泄油盘。



9 空槽

然后, 显示器显示“VAT EMTY (空槽)”和“YES NO (是/否)”。在准备时按下√按钮, 显示器显示“SOLUTION ADDED (附加溶液)”和“YES NO (是/否)”。不要按下任何按钮, 直接切换到下一步。



10a 准备过滤盘

清空内部过滤元件的过滤泄油盘, 将其带至水槽进行清洁。后将空的过滤泄油盘和盘盖放回至油炸锅。



锅槽的深度清洁 (续)

10b 配制溶液:

用于清洁全槽: 将 1 瓶 1 加仑 (3.8 升) 的全强度麦当劳重型除油剂的 2/3 注入空槽, 并注入热水约至装油线上“1” (25 毫米) 处。



用于清洁双槽:

将 1 瓶 1 加仑 (3.8 升) 的全强度麦当劳重型除油剂的 1/3 注入空槽, 并注入热水约至装油线上“1” (25 毫米) 处。

10c 添加洗涤剂

显示器仍显示“SOLUTION ADDED (附加溶液)”和“YES NO (是/否)”。确保槽内洗涤剂添加到顶部装满线上 1 英寸 (25 毫米)。然后, 按下 √ 按钮, 显示器显示“START CLEAN (开始清洗)”“YES NO (是/否)”。



★ Tip 提示

在清洗过程中, 按需要添加水, 使溶液维持在顶部充装满线上 1 英寸 (25 毫米)。

11 清洁

按下 √ 按钮, 显示器显示“CLEANING (清洁中)”和一个倒计时计时器。此步骤期间, 热度应控制在 195°F (91°C), 且需持续 1 小时。



★ Tip 提示

按下 X 按钮, 以停止清洁周期。

按照麦当劳的炸槽清洁程序, 在 1 小时结束时, 显示器将显示“CLN DONE (清洁结束)”并发出哔哔声。然后, 显示器显示“REMOVE SOLUTION FROM VAT (将溶液从槽内除去)”。



12 排出溶液

使用一个 1/2 加仑 (2 升) 的容器, 将溶液从炸槽内取出, 将其灌入一个塑料桶内以进行处理。其它剩余的溶液可排至泄油盘进行处理。显示器接着显示“VAT EMPTY (空槽)”和“YES NO (是/否)”。



 Hot Liquids/Steam 热溶液/蒸汽

热溶液会导致严重灼伤, 需要佩戴手套和防护装置。

13 清洁槽

一旦清空炸槽, 按下 √ 按钮, 显示器显示“SCRUB VAT COMPLETE (擦洗炸槽完成)”“YES NO (是/否)”。如果需要, 使用刷子清洁加热丝, 使用擦洗工具清洁炸槽。



★ Tip 提示

使用提升工具, 在需要时, 将铰链加热丝从槽内取出。

锅槽的深度清洁（续）

13 （续）

 **Equipment Alert** 设备警告

示

不要刮擦电炸锅元件或在加热丝上使用冲刷垫，否则面包屑将会粘住和燃烧。

不要使用钢丝棉、钢丝刷、油灰刀、其它擦洗剂清洁剂/含有氯、溴、氨等化学成分的消毒剂，上述这些物品将损坏元件的不锈钢材料并缩短其使用寿命。

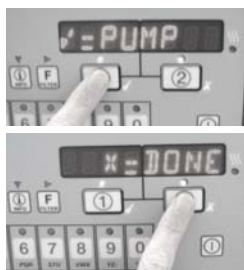
14 冲洗槽 3 次

一旦炸槽清洗干净，按下√按钮，显示器显示“RINSE VAT（冲洗炸槽）”，且排泄口打开。将净水注入槽内以进行冲洗，允许冲洗水排入泄油盘。冲洗 3 至 4 次。不要溢出泄油盘。显示器显示“RINSE COMPLETE（冲洗完成）”“YES NO（是/否）”。



15 清洁油管

按下√按钮，显示器显示“CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES（清除油管内的溶液）”“√PUMP（√“X=DONE（X=完成）”）。持续按下√按钮几秒钟，清洗油管。



16 排空过滤泄油盘

取下泄油盘，然后将其排空；使用 1/2 加仑（2 升）容器装液体。将液体倒进桶内以进行处理。用水冲洗泄油盘，然后将其擦干。



17 擦干炸槽

在清洁油管后，按下 X 按钮，显示器显示“VAT DRY（弄干炸槽）”“YES NO（是/否）”。用纸巾擦干炸槽，然后按下√按钮。

