

Solid State Digital Energy Saving Toaster
Prince Castle Model No. 411-SDFM85CE and 411-SDFM11CE Series



This equipment chapter is to be placed in the toasters section of your *Equipment Manual*.

MANUFACTURED FOR
McDONALD'S®
BY **PRINCE CASTLE INC.**
355 KEHOE BLVD.
CAROL STREAM, IL 60188 USA
PHONE: 1-630-462-8800
TOLL FREE NUMBER: 1-800-323-2930
FAX: 1-630-462-1460

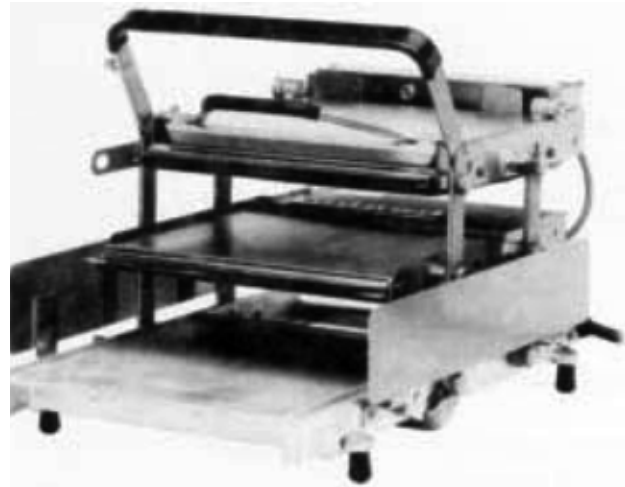


TABLE OF CONTENTS

Warranty	Page 1
Specifications	Page 2
Toaster Conversion	Page 2
Front and Side Views	Page 3 – 4
Internal Views	Page 5
Equipment Set-Up	Page 6
Programming	Page 8
Cleaning	Page 9
Troubleshooting	Page 10
Wiring Diagram	Page 10
Rice Burger Grill Cleaning Procedure	Page 11 – 12

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and/or workmanship for a period of (2) years from date of original installation not to exceed 30 months from date of shipment from our factory. Printed circuit boards and platen are warranted for a period of (3) years from date of original installation not to exceed 42 months from date of shipment from our factory for parts and labor only. Any part or component which proves to be faulty in material and/or workmanship within the warranty period will be replaced or repaired without cost to the customer for parts or labor (at the option of Prince Castle, Inc.).

This warranty is subject to the following exceptions/conditions:

- Any use of Non-genuine Prince Castle spare parts voids this warranty, and all work must be performed by an authorized Prince Castle Service Agent.
- All labor should be performed during regular working hours. Overtime premium will not be covered.
- Travel charges are limited to 100 miles (200 km) round trip, 2 hours travel time, one trip per repair.
- Damage caused by carelessness, neglect, and/or abuse (e.g., using wrong current, dropping, tampering with or altering electrical components, or improper cleaning) is not covered.
- Equipment damaged in shipment, by fire, flood or an act of God.

This manual is for the exclusive use of licensees and employees of McDonald's Systems, Inc.

Specifications

411-SDFM85CE	230VAC	3990W	50 HZ
411-SDFM11CE	230VAC	3990W	50 HZ



Toasters 411-SDFM11CE (11 mm spacer pins for rice cakes) and 411-SDFM85CE (8.5 mm spacer pins for pitas) are designed to heat and toast thin product in the center section between the upper and lower platens. The 411-SDFM85CE will provide an 8.5 mm center gap at the -R/Q, R/Q, and +R/Q stop block window setting while maintaining the standard gap between base and lower platen at these three settings. This allows both pitas (in the center section) and chicken sandwich buns (in the lower section) to use the same stop block setting. The 411-SDFM11CE will provide an 11 mm gap at all except the _RIB, RIB, and +RIB settings, but the gap between the base and the lower platen will not be the same as a standard 411-SDFMCE. Making the conversion in these instructions will give both toasters the same center and bottoms gaps as a standard 411-SDFMCE.

Conversion Instructions for 411-SDFM11CE and 411-SDFM85CE Toasters

If desired, these toasters may be converted to a typical Big Mac toaster 411-SDFMCE. After conversion the center gap will vary from 11 to 23 mm depending on the stop block setting just as it does with older 411 series Big Mac toasters.

To convert to Big Mac toasting, only the upper platen needs to be moved. Platens must be cool before converting. It is best to change the two rear studs first. Then change the two front studs.

Rear studs:

- Raise the front handle to the upper position and latch the red strap to its mating pin on the handle.
- Support the upper platen at the back so it does not fall.
- Remove the two upper rear studs.

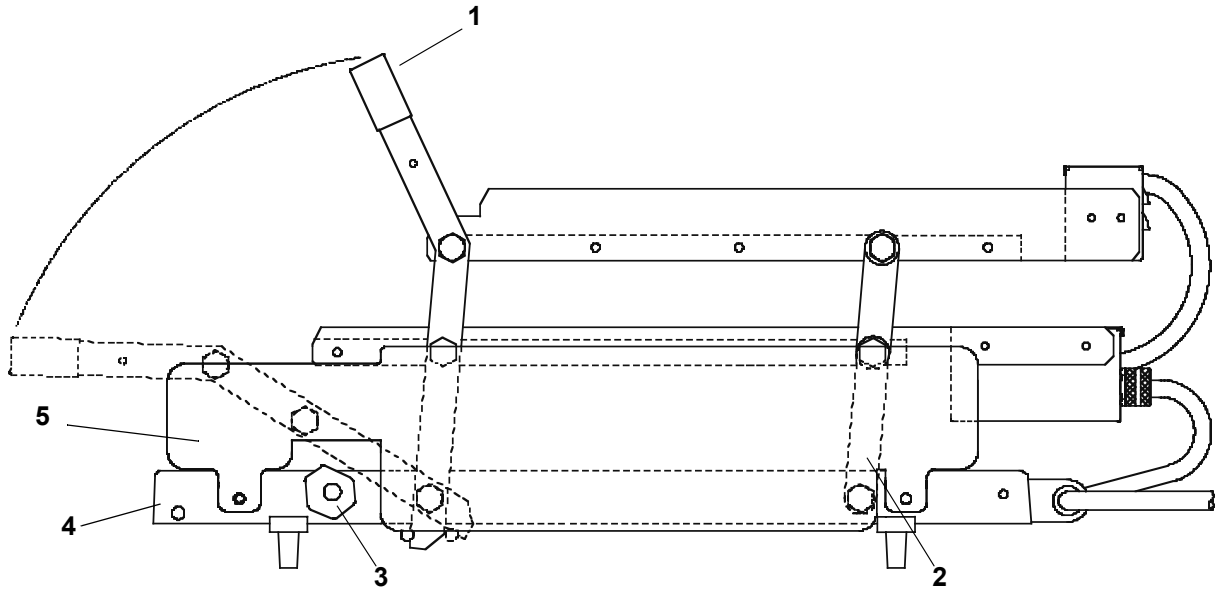
- Keep and store the two spacer pins in case you wish to convert back to the 8.5 or 11 mm gaps in the future.
- Move the rear studs to the upper holes in the rear link.
- Mount the rear hexagonal spacers onto the studs.
- Mount the spacer pin mounting brackets onto the spacers. These brackets are needed to cover the vacant holes exposed when the stud is moved.
- Screw the studs into the forward holes at the rear of the upper platen. Tighten studs.

Front studs:

- Raise the platens to their upper positions and latch the red strap to its mating pin on the handle.
- Support the upper platen at the front so it does not fall.
- Remove the two upper front studs.
- Keep and store the two spacer pins and stud bearings in case you wish to convert back to the 8.5 or 11 mm gaps in the future.
- Move the front studs to the upper holes in the front handle assembly.
- Mount the front hexagonal spacers onto the studs.
- Mount the spacer pin mounting brackets onto the spacers. These brackets are needed to cover the vacant holes exposed when the stud is moved.
- Screw the studs into the forward holes at the front of the upper platen. Tighten studs.

The light sensor that begins the timing period has been adjusted at the factory to work properly at both platen positions. If, for some reason, it does not work properly a service agent should adjust it. This adjustment needs to be done when the toaster is operating and hot. Only a service agent should do this.


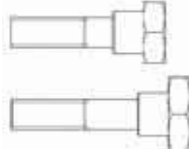


Side View



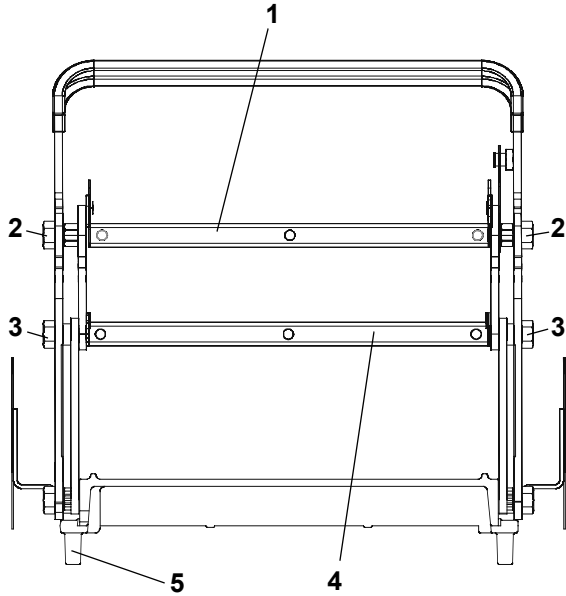
Parts List

Item	Part Number	Description
1	411-829S	Handle and Lever Assy.
2	411-459S	Lower Rear Lever Assy.
3	411-137	Right Hand Stop Block
	411-138	Left Hand Stop Block
4	411-2S	Base
5	411-256	Side Panel, Right Hand
	411-257	Side Panel, Left Hand
Not Shown	411-114S	Safety Latch
Not Shown	411-744	Bun Board
Not Shown	411-833S	Upper Rear Lever Assy.

Conversion Parts

	<p>411-812 Spacer Pin Bracket</p>	 <p>411-147S Upper Platen Rear Stud</p> <p>411-838S Upper Platen Front Stud</p>
	<p>411-813 8.5 mm Spacer Pin (pita) 411-771 11 mm Spacer Pin (rice cake)</p>	 <p>62-033S Bearing</p>

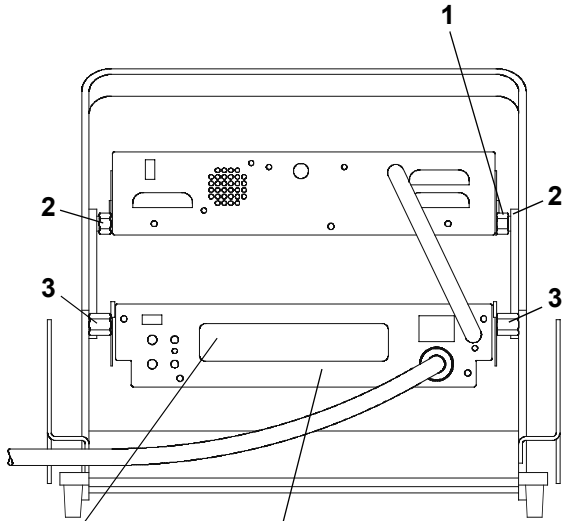
Front View



Parts List

Item	Part Number	Description
1	411-416S	Upper Platen 230V
2	411-838S	Front Upper Platen Stud
3	411-60S	Front Lower Platen Stud
4	411-486S	Lower Platen 230V
5	89-959S	Foot (Pkg. of 4)

Rear View

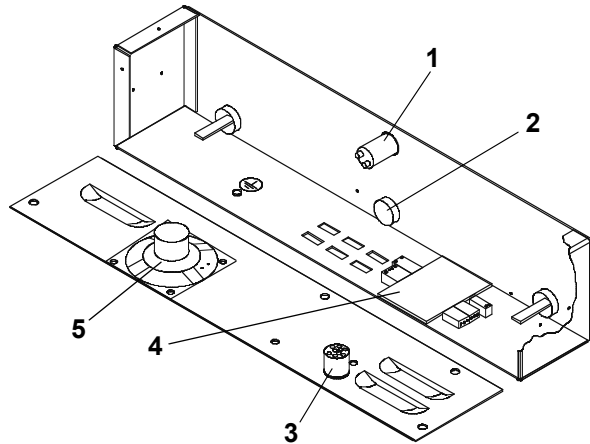


Overlay (see Control Board, Page 5)

Parts List

Item	Part Number	Description
1	411-770S	Front Upper Platen Spacers
2	411-147S	Rear Upper Platen Studs
	411-775S	Rear Upper Platen Spacers
3	411-61S	Rear Lower Platen Studs
	411-113S	Front Lower and Base Platen Spacer Kit
	411-57S	Rear Lower Spacers
Not Shown	411-347S	Base Studs

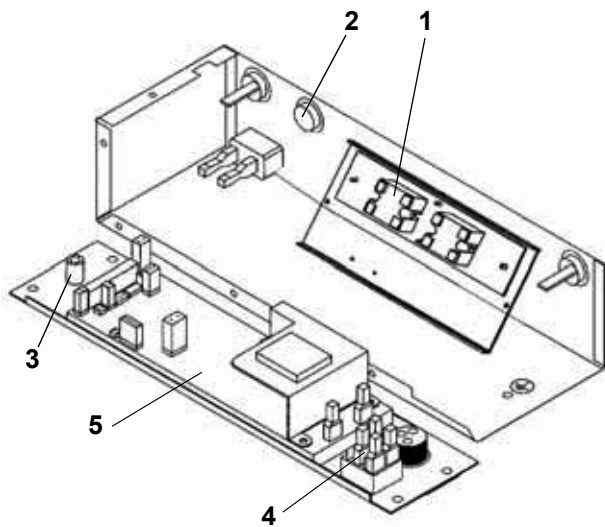
Internal View Upper Control Box



Parts List

Item	Part Number	Description
1	213-257S	Bun Done Light
2	411-698S	Upper Probe
3	411-682S	Interconnect Cable
4	411-839S	Interconnect Board
5	213-229S	Speaker

Internal View Lower Control Box



Parts List

Item	Part Number	Description
1	65-058S	Relay, Lower and Upper
2	411-698S	Probe
3	72-301S	Power Cord 220 – 230V
4	78-166S	Rocker Switch
5	411-427-09S	Control PCB 220 – 230V

Symbols and Terms

C - - A Toaster is set on Celsius.

F - - A Toaster is set on Fahrenheit.

AL - Alarm Level setting 1 – 4.



Sound Button: Used with timer button and temperature button to set alarm level.



Timer Button: Used to view time in run mode. Used to set time in program mode.



Temperature Button: Used to view set point temperature in run mode, and used to set the set point temperature in program mode.



Up Arrow: Used to set time, sound and temperature in program mode.



Down Arrow: Used to set time, sound and temperature in program mode.

Energy Saving Mode

To conserve energy during non-toasting periods, pull the toaster handle down, so that the timing cycle activates. When the audio alarm goes off, indicating that the toasting time is complete, **DO NOT** pull the handle up. Allow the audio alarm to sound until the alarm shuts off, the display will alternately flash “**Stand**” and “**By**”, indicating the toaster is in the energy saving mode. The toaster platens will continue to maintain the programmed operating temperature. Raising the toaster handle will put the toaster back into the operation mode.

Factory Pre-Set

Prince Castle’s Solid State Digital Display toasters are pre-set at the factory.

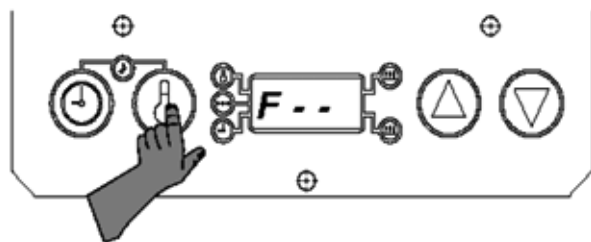
Model 411-SDFM85CE is set for a 35 second toast time and the temperature is pre-set and calibrated to 215°C.

Model 411-SDFM11CE is set for a 100 second toast time and the temperature is pre-set and calibrated to 249°C.

Equipment Set-Up

1. Refer to the nameplate on the control box for the proper operating voltage. Connect the toaster to a grounded receptacle that matches the nameplate voltage information. Press the power switch to the on position, allow the unit 30 minutes to reach operating temperature.
2. The toaster is factory-set to display temperature readings in Celsius. When the toaster is turned on, the digital display on the control box will read **C - - A** for Celsius, and the “A” will begin to count down 9 seconds. During this countdown, you can change the temperature display from Celsius to Fahrenheit readings. To change the temperature display, press and hold the temperature button for six seconds. See **figure 1**.

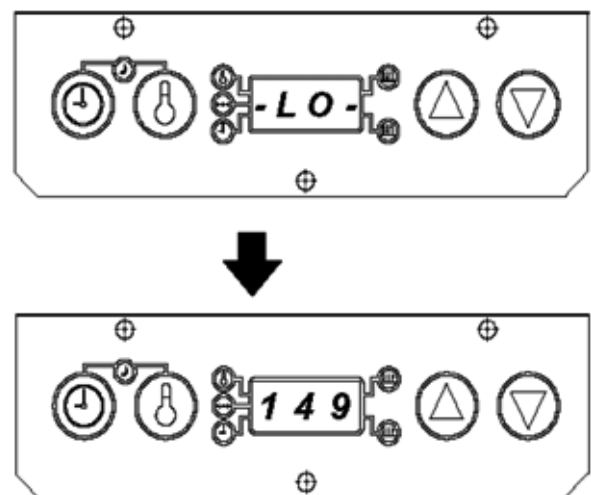
figure 1



3. During the pre-heat cycle, the display will read **L O -**. When the platen temperature reaches 149°C (300°F), the display will begin to show the actual platen temperature throughout the toasting cycles. See **figure 2**.



figure 2

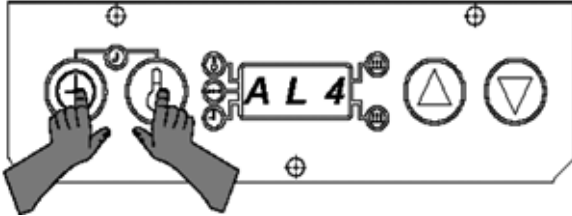


Sound Level Adjustment

The audio alarm has four sound levels.

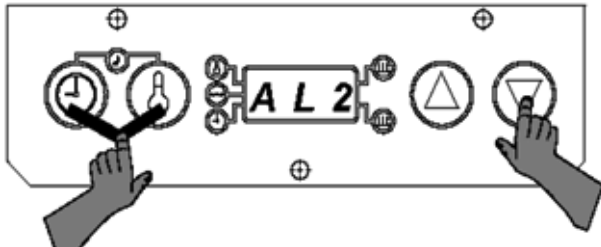
1. Press and hold the time and temperature buttons simultaneously. The display will show the current sound level. The toasters are factory set at level 4, and the display will read, **A L 4** for **Alarm Level 4**. See **figure 3**.

figure 3



2. While holding the time and temperature buttons, press the up or down arrow button to adjust the sound level. A continuous tone will sound. Release all buttons when the desired sound level is reached. The display will show the current sound level. See **figure 4**.

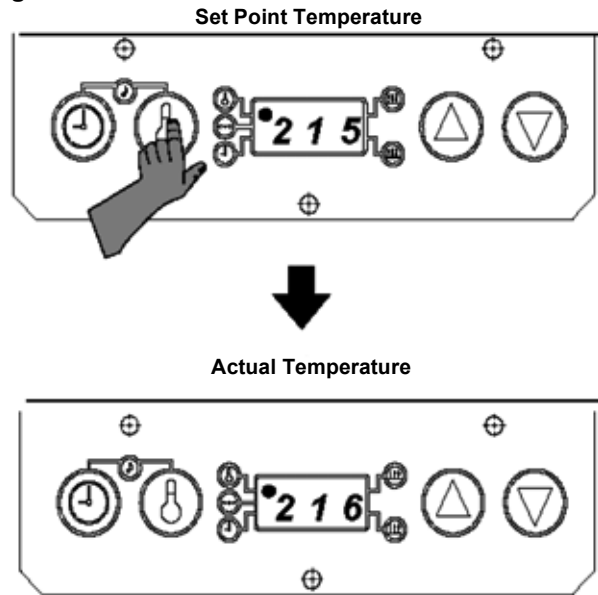
figure 4



View Set Point Temperature

Press and release the temperature button. (Do not hold for more than 6 seconds.) A beep will sound, the temperature indicator will turn on, and the display will show the set point temperature for three seconds. The display will then change to show the actual temperature. See **figure 5**.

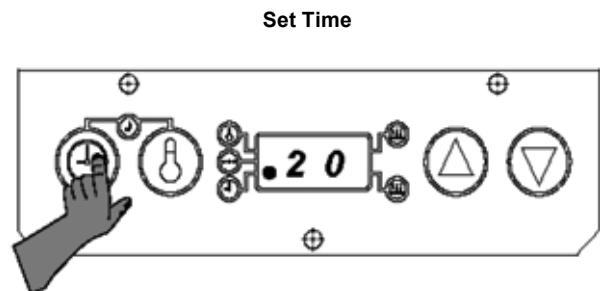
figure 5



View Timer Setting

Press and release the time button. (Do not press the time button for more than 6 seconds.) The set time will be displayed for three seconds. If the timer is activated and is in a count-down sequence, the time remaining will be displayed, and will continue to count down to zero. After three seconds, the display will change to show actual platen temperature. See **figure 6**.

figure 6



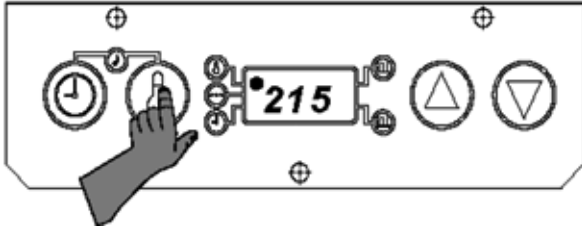
Programming

The programming modes are used for setting individual set point temperature, and setting toast times.

Programming the Set Point Temperature

1. Press and hold the temperature button for six seconds. A beep will sound, the temperature indicator light will blink, and the display will show the current set point temperature. See **figure 7**.

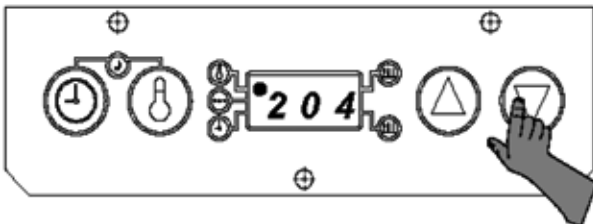
figure 7



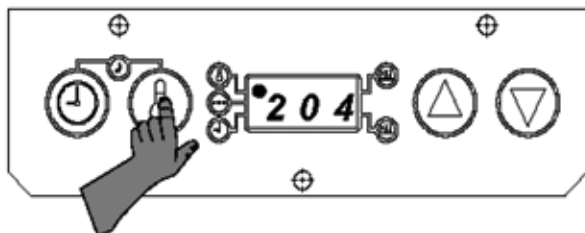
2. To change the set point temperature, use the up or down arrow. Once the desired temperature is displayed, press the temperature button to store the new setting. See **figure 8**.

figure 8

Adjust Set Point Temperature

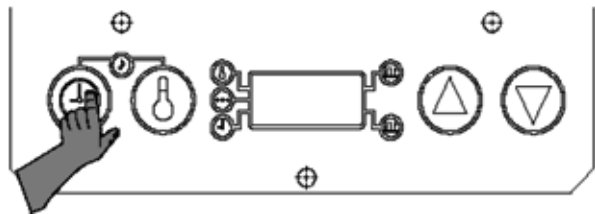


Store Set Point Temperature



3. To cancel the set point programming mode at any time, press and release the time button. The display will change to show the actual platen temperature. See **figure 9**.

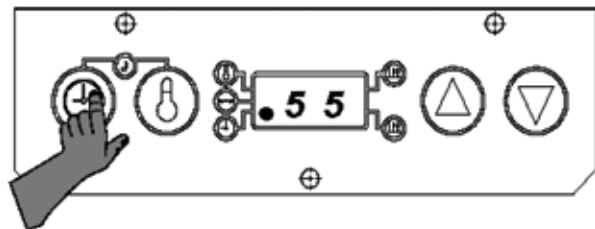
figure 9



Programming Toast Times

1. Press and hold the time button for 6 seconds. A beep will sound, and the time indicator light will blink. Release the time button to show the current toast time. See **figure 10**.

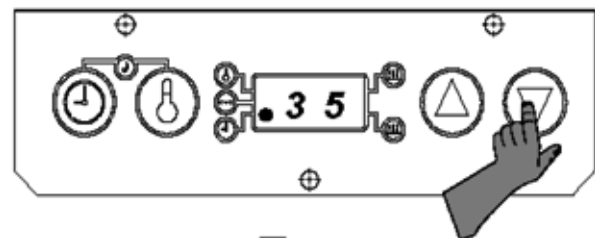
figure 10



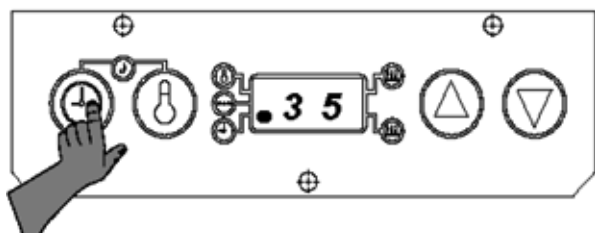
2. Use the up and down arrow buttons to set your desired toast time. The range is from 20 seconds to 1 minute, 30 seconds. When the desired time is reached, press and release the time button to store the new time. See **figure 11**.

figure 11

Setting the New Time

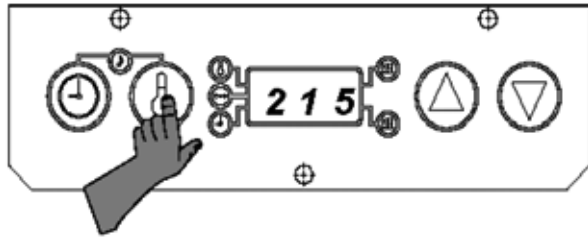


Storing the New Time



- To cancel the time set function at any time, press and release the temperature button. The time indicator light will turn off, and the display will change to show the actual platen temperature. See **figure 12**.

figure 12



Setting Stop Blocks

Stop blocks allow for proper crush when toasting buns. The toaster leaves the factory with the stop blocks set on R/Q.

Dual stop blocks allow you to switch back and forth from Reg/Qtr bun and Big Mac Bun toasting, or Rib bun or Rye bun toasting.

- Ensure the stop blocks are on the correct setting. There are (6) combination Stop Block Settings:

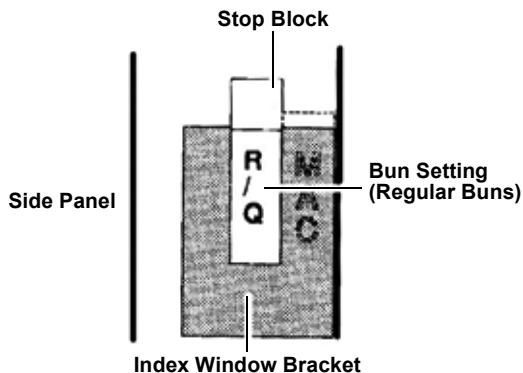
1. R/Q / MAC	4. RIB / RYE
2. R/Q+ / MAC +	5. RIB+ / RYE +
3. R/Q- / MAC -	6. RIB- / RYE -

THE (+) SETTING IS FOR BUNS THAT ARE CUT TOO THICK. THE (-) SETTING IS FOR BUNS CUT TOO THIN. FOR NORMAL SIZE BUNS, DO NOT USE (+) or (-) SETTINGS.

[R/Q = REG/QTR]

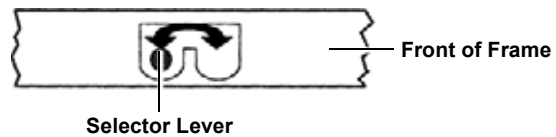
- Rotate stop blocks by hand to the desired combination bun setting listed above.
- View the stop block setting selected through the index window bracket, which is located over the left stop block. See **figure 13**.

figure 13



- To switch between the two types of buns per your stop block setting, locate the selector lever on the front of the toaster frame. Move the lever left or right to switch back and forth between the combination setting. See **figure 14**.

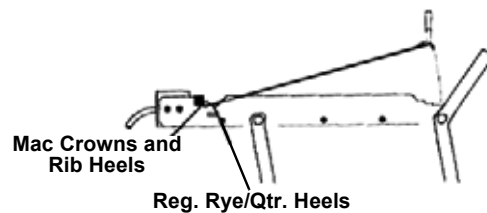
figure 14



Bun Board Adjustments

- Push or pull the bun board handle to desired notched setting as indicated by graphics stamped on top of bun board. See **figure 15**.

figure 15



- Bun board graphics are:
 FRONT = REG, RYE, QTR HEELS
 REAR = BIG MAC, (CROWNS) AND RIB HEELS

Cleaning

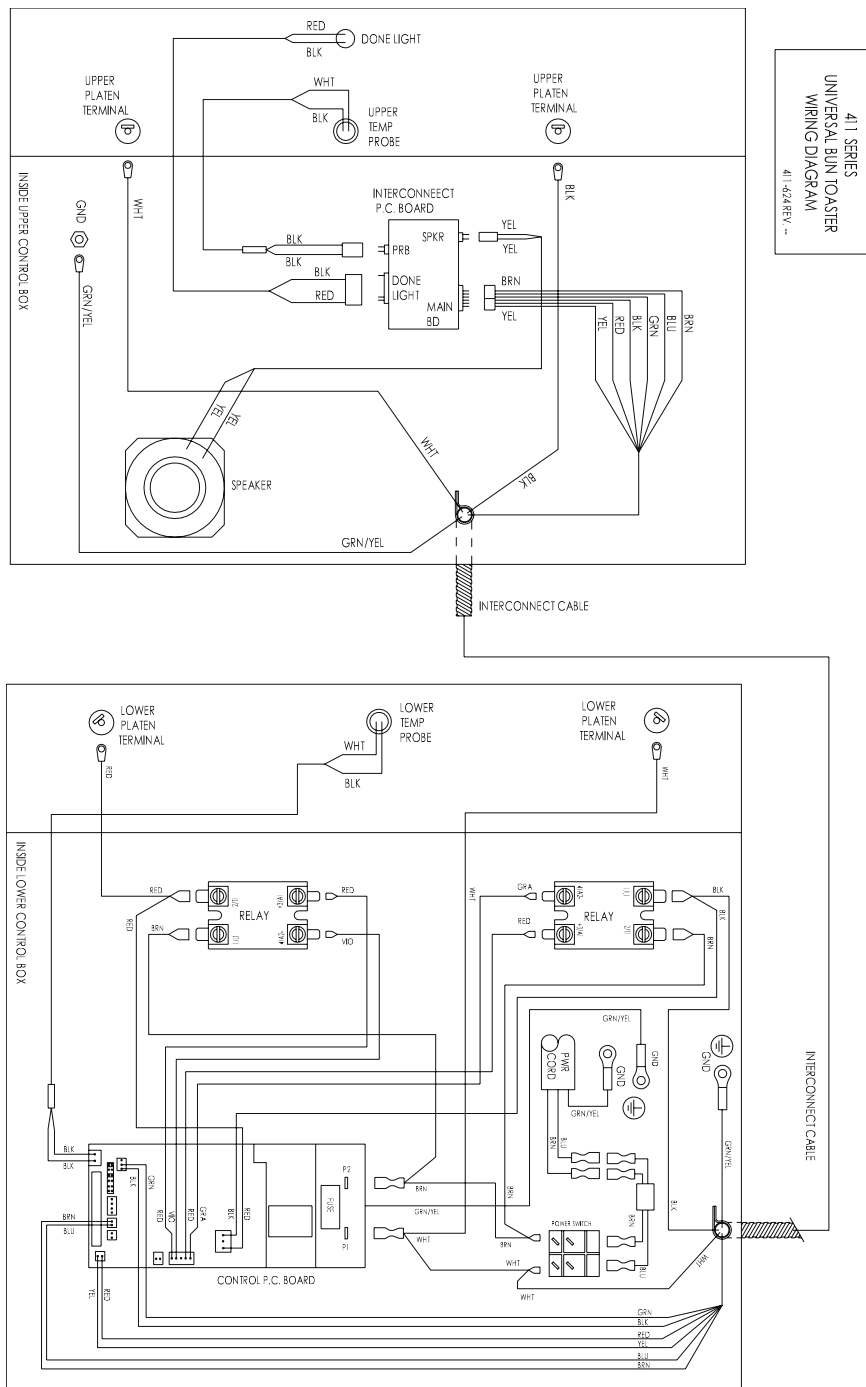
- Press the power switch to the off position.
- Unplug toaster.
- Allow toaster and platens to cool down.
- Wipe entire platen with clean, damp grill cloth. Full toaster cleaning must be done in the morning when toaster is cold. See your *Planned Maintenance Card* for proper cleaning procedures.

IMPORTANT: Do not drape cord over hot toaster bun board or platen. This will cause cord to burn.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Platen loose.	Platen bolts loose.	Tighten platen bolts.
Buns being crushed.	Stop blocks not adjusted properly. Warped bun trays.	Adjust stop blocks. Straighten or replace bun trays. Contact Bakery.
No display.	Fuse defective.	Check fuse with ohmmeter, reading should be 1 – 2 ohms.

Wiring Diagram



Rice Burger Grill Cleaning Procedure

This procedure covers the recommended daily cleaning of the Prince Castle 411 Rice Burger Grill.

Procedure Frequency

Daily, possibly less frequently depending upon the soil load.

Supplies

- McD® Hi-Temp Grill Cleaner
- McD® All Purpose Super Concentrate
- McD® Sanitizer
- McD® NO-SCRATCH™ Pads
- Metal Container Plate
- Prince Castle No. 257 Cleaning Tool Set
- Heat Resistant Gloves
- Meshed Grill Cloths (6 – 8)
- Bucket or other reservoir filled with lukewarm water

Procedure

1. Remove left over rice burgers, bun tray, and Teflon sheet. Remove any other components remaining on the placing table.

NOTE: Follow standard food carryover procedures.

2. Clean the grill in a well-ventilated area.
3. Start the exhaust fan above the Clamshell Grill.
4. Heat the grill to the cleaning temperature (480°F/163°C).

NOTE: The Rice Burger Grill must be cleaned at operating temperature.

5. Turn the Rice Burger Grill power switch to the OFF position and disconnect the power plug.

WARNING: There is the possibility of electric shock if cleaning is done without disconnecting the power plug.

6. Put on the heat resistant gloves.
7. Open the grill and mount the red latch to its mating stud on the handle.
8. Wipe top of the upper platen with a sanitized towel.
9. Apply the McD® NO-SCRATCH™ Pad to the holder located within the Prince Castle No. 257 Cleaning Tool Kit.

NOTE: Use only the McD® NO-SCRATCH™ Pad. Do not use the green abrasive cleaning pad. Do not scrape or otherwise scratch the heating platens. The use of metal scrapers, abrasive pads, or wire brushes will permanently damage the surface of the heating platens.

10. Pour the entire packet of McD® Hi-Temp Grill Cleaner into the metal container plate.
11. Use the McD® NO-SCRATCH™ Pad to apply McD® Hi-Temp Grill Cleaner onto the surface of the heating platens and along the edges. Dip the flat edge of the McD® NO-SCRATCH™ Pad into the metal container plate and saturate with McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Allow the excess to drain into the metal container plate. **Do not scrub while applying the McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** If the surface of the upper heating platen is clean, no cleaning will be necessary. Allow at least a three minute contact time between the McD® Hi-Temp Grill Cleaner and the surfaces.

NOTE: Ensure the McD® Hi-Temp Grill Cleaner is applied by the McD® NO-SCRATCH™ Pad. Do not apply the McD® Hi-Temp Grill Cleaner directly onto the surface of the heating platens. Do not brush or wash the platens before the McD® Hi-Temp Grill Cleaner is applied.

12. Lightly scrub surfaces using the McD® NO-SCRATCH™ Pad until clean. Apply more McD® Hi-Temp Grill Cleaner as needed.
13. Apply the McD® Hi-Temp Grill Cleaner onto the bun fence on both sides of the heating platen. Make sure to apply to the blocks at the four top corners of the upper heating platen. Dip the flat edge of the McD® NO-SCRATCH™ Pad into the metal container plate and saturate with the McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Allow the excess to drain into the metal container plate. **Do not scrub while applying the McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** Allow at least a three minute contact time between the McD® Hi-Temp Grill Cleaner and the surfaces.
14. Lightly scrub all surfaces using the McD® NO-SCRATCH™ Pad until all carbon deposits have been removed. Apply additional McD® Hi-Temp Grill Cleaner as needed.

15. Remove the McD® NO-SCRATCH™ Pad from the tool handle and replace it with a clean meshed grill cloth. The meshed grill cloth should be folded into a rectangle shape slightly larger than the end of the tool. Use this to wipe the upper and lower platen, side bun plates, and clearance blocks clean. Areas that are difficult to reach can be wiped with the meshed grill cloth by hand. The wiping should be continued until all parts are wiped clean.

TIP: While wiping with the meshed grill cloth, the cloth must either be frequently replaced or washed and dried. This will prevent soils from accumulating on the cloth.

16. Use a dry meshed grill cloth to wipe any residual soil from platens, side bun fence, link and clearance blocks, and other parts where McD® Hi-Temp Grill Cleaner was previously applied.

CAUTION: Do not pour water directly onto the heating platen or use a dripping wet towel. This may cause water intrusion into the upper and lower heating platens and could short circuit the grill. This step must be strictly followed.

17. Wipe platens, side bun fence, and link and clearance blocks, with a damp (not wet) meshed grill cloth. After several wipes, the meshed grill cloth must be cleaned and twisted dry.

18. To clean the electrical boxes, spray McD® All Purpose Super Concentrate onto a dry cloth and use it to wipe the electrical boxes. DO NOT wipe the upper and lower electrical boxes with a damp cloth.

19. Wipe all parts of the machine with a clean meshed grill cloth and remove any residual debris from the upper and lower heating platen.

20. Following the completion of the cleaning procedures discussed above, it is necessary to dry the grill. Operate the toaster for 30 – 60 minutes in the energy saving position (platens down).

21. Wipe down surfaces where soils have dripped during the drying cycle before the grill is used again.

NOTE: Repeat this procedure to clean additional Rice Burger Grills. Reverse the McD® NO-SCRATCH™ Pad and use the clean side.

NOTE: Before using the grill the next morning, inspect the heating platens to make sure that they have been thoroughly cleaned and that all grommets and gaskets on the platen are in good condition to help prevent grease build-up and migration. Correct any discrepancy and then install the release sheets.



Pictures and additional information:
Corresponding Chapter of Equipment
Manual

When
Weekly

Tools

*McD® Bun Toaster Release
Agent (HCS)*

*Customer paper napkins or
paper towels*

Protective Gloves

257 Cleaning Tool

Toasters

Prince Castle: Bun Toasters

Precaution

During some checks, live electrical circuits will be exposed, and hot toasting surfaces will be uncovered.

Hazard Communication Standard (HCS) — The procedures on this card include the use of chemical products. These chemical products will be highlighted with bold face letters followed by the abbreviation (HCS) in the tools portion of the procedure. See the Hazard Communication Standard (HCS) Manual for the appropriate Material Safety Data Sheet(s) (MSDS).

Applying Bun Toaster Release Agent

IMPORTANT: Use only McD Toaster Release Agent on bun toasters. Other products may damage bun toasters.

1. Dust all loose crumbs from toaster surfaces.
2. Toaster platens must be well rinsed and dry. McD Bun Toaster Release Agent may be applied to hot toaster platens. Before applying to hot platens, put on protective gloves.
3. To coat top platen surface, thoroughly wet a clean, folded customer napkin or paper towel with Release Agent.
4. Rub a generous amount of Release Agent over entire surface of a platen until well coated. Use protective gloves and No. 257 cleaning tool.
5. Repeat steps 2 and 3 for other platens, including undersides.

IMPORTANT: Platen undersides and difficult to reach areas can be coated by placing a folded customer napkin or paper towel with Release Agent on No. 257 cleaning tool to apply Release Agent to platen surface.

IMPORTANT: Do not wipe toaster with a damp cloth after Release Agent is applied. This removes Release Agent and causes sticking.

6. If sticking occurs between weekly applications, reapply Release Agent using steps 1 – 4.

IMPORTANT: Toaster does not need to be re-cleaned or cooled down before applying Release Agent.

IMPORTANT: Reapply Release Agent weekly, while toaster is cold between monthly cleaning, to all platen surfaces.

When
Monthly

Tools

*Digital Thermometer with
Surface Probe*

Check Calibration of Temperature

IMPORTANT: Do not perform this procedure until the toaster has been on for at least 45 minutes and temperature has stabilized. Do not use the toaster during this 45 minute period.

1. Place the rear of the bun board on top of the control box and place the rest of the bun board on top of the platen.

NOTE: On dual platen toasters (411 & 416), the bun board is only required for use on the top platen.

2. On dual platen toasters, use ▲▼ to select the platen to be calibrated.
3. Center the digital thermometer on the front edge of the platen. When the corresponding LED on the control panel turns on, immediately record the digital thermometer temperature reading.

NOTE: On dual platen toasters (411 & 416), perform step 2 on the lower platen first, then the upper platen.

IMPORTANT: If the temperature reading on the platen is greater than $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) compared to the toaster temperature display, proceed with step 3 to perform calibration. If temperature reading is within range, toaster is functioning properly and does not require calibration.

4. Enter the calibration mode by pressing and holding ●▲▼ for 6 seconds. A beep will sound and the LED next to the calibration symbol will turn on. Release all buttons.
5. Press and release ▲ to select upper platen for calibration or ▼ to select lower platen. Allow 10 seconds for the display to stabilize. The display will show the measured platen temperature value with no offset.

NOTE: On dual platen toasters (411 & 416), calibrate each platen separately.

6. When the corresponding platen LED turns on, use ▲▼ to adjust the display temperature to match the reading recorded in step 3.

NOTE: Temperature can only be adjusted $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 9^{\circ}\text{F}$).

7. Press ● to store the new calibrated temperature and to exit calibration mode.

IMPORTANT: After calibration is complete, allow one full heater on/off cycle to allow the new calibrated temperature to stabilize.

When

Daily, possibly less frequently depending upon the soil load

Tools

McD® Hi-Temp Grill Cleaner

McD® All Purpose Super Concentrate

McD® Sanitizer

McD® NO-SCRATCH™ Pads

Metal Container Plate

Prince Castle No. 257 Cleaning Tool Set

Heat Resistant Gloves

Meshed Grill Cloths (6 – 8)

Bucket or other reservoir filled with lukewarm water

Rice Burger Grill Cleaning Procedure

This procedure covers the recommended daily cleaning of the Prince Castle 411 Rice Burger Grill.

1. Remove left over rice burgers, bun tray, and Teflon sheet. Remove any other components remaining on the placing table.

NOTE: Follow standard food carryover procedures.

2. Clean the grill in a well-ventilated area.
3. Start the exhaust fan above the Clamshell Grill.
4. Heat the grill to the cleaning temperature (480°F/163°C).

NOTE: The Rice Burger Grill must be cleaned at operating temperature.

5. Turn the Rice Burger Grill power switch to the OFF position and disconnect the power plug.

WARNING: There is the possibility of electric shock if cleaning is done without disconnecting the power plug.

6. Put on the heat resistant gloves.
7. Open the grill and mount the red latch to its mating stud on the handle.
8. Wipe top of the upper platen with a sanitized towel.
9. Apply the McD® NO-SCRATCH™ Pad to the holder located within the Prince Castle No. 257 Cleaning Tool Kit.

NOTE: Use only the McD® NO-SCRATCH™ Pad. Do not use the green abrasive cleaning pad. Do not scrape or otherwise scratch the heating platens. The use of metal scrapers, abrasive pads, or wire brushes will permanently damage the surface of the heating platens.

10. Pour the entire packet of McD® Hi-Temp Grill Cleaner into the metal container plate.
11. Use the McD® NO-SCRATCH™ Pad to apply McD® Hi-Temp Grill Cleaner onto the surface of the heating platens and along the edges. Dip the flat edge of the McD® NO-SCRATCH™ Pad into the metal container plate and saturate with McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Allow the excess to drain into the metal container plate. **Do not scrub while applying the McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** If the surface of the upper heating platen is clean, no cleaning will be necessary. Allow at least a three minute contact time between the McD® Hi-Temp Grill Cleaner and the surfaces.

NOTE: Ensure the McD® Hi-Temp Grill Cleaner is applied by the McD® NO-SCRATCH™ Pad. Do not apply the McD® Hi-Temp Grill Cleaner directly onto the surface of the heating platens. Do not brush or wash the platens before the McD® Hi-Temp Grill Cleaner is applied.

12. Lightly scrub surfaces using the McD® NO-SCRATCH™ Pad until clean. Apply more McD® Hi-Temp Grill Cleaner as needed.

13. Apply the McD® Hi-Temp Grill Cleaner onto the bun fence on both sides of the heating platen. Make sure to apply to the blocks at the four top corners of the upper heating platen. Dip the flat edge of the McD® NO-SCRATCH™ Pad into the metal container plate and saturate with the McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Allow the excess to drain into the metal container plate. **Do not scrub while applying the McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** Allow at least a three minute contact time between the McD® Hi-Temp Grill Cleaner and the surfaces.
14. Lightly scrub all surfaces using the McD® NO-SCRATCH™ Pad until all carbon deposits have been removed. Apply additional McD® Hi-Temp Grill Cleaner as needed.
15. Remove the McD® NO-SCRATCH™ Pad from the tool handle and replace it with a clean meshed grill cloth. The meshed grill cloth should be folded into a rectangle shape slightly larger than the end of the tool. Use this to wipe the upper and lower platen, side bun plates, and clearance blocks clean. Areas that are difficult to reach can be wiped with the meshed grill cloth by hand. The wiping should be continued until all parts are wiped clean.

TIP: While wiping with the meshed grill cloth, the cloth must either be frequently replaced or washed and dried. This will prevent soils from accumulating on the cloth.

16. Use a dry meshed grill cloth to wipe any residual soil from platens, side bun fence, link and clearance blocks, and other parts where McD® Hi-Temp Grill Cleaner was previously applied.

CAUTION: Do not pour water directly onto the heating platen or use a dripping wet towel. This may cause water intrusion into the upper and lower heating platens and could short circuit the grill. This step must be strictly followed.

17. Wipe platens, side bun fence, and link and clearance blocks, with a damp (not wet) meshed grill cloth. After several wipes, the meshed grill cloth must be cleaned and twisted dry.
18. To clean the electrical boxes, spray McD® All Purpose Super Concentrate onto a dry cloth and use it to wipe the electrical boxes. DO NOT wipe the upper and lower electrical boxes with a damp cloth.
19. Wipe all parts of the machine with a clean meshed grill cloth and remove any residual debris from the upper and lower heating platen.
20. Following the completion of the cleaning procedures discussed above, it is necessary to dry the grill. Operate the toaster for 30 – 60 minutes in the energy saving position (platens down).
21. Wipe down surfaces where soils have dripped during the drying cycle before the grill is used again.

NOTE: Repeat this procedure to clean additional Rice Burger Grills. Reverse the McD® NO-SCRATCH™ Pad and use the clean side.

NOTE: Before using the grill the next morning, inspect the heating platens to make sure that they have been thoroughly cleaned and that all grommets and gaskets on the platen are in good condition to help prevent grease build-up and migration. Correct any discrepancy and then install the release sheets.

When
Monthly

Tools

Adjustable Wrench

Flatblade Screwdriver

Tighten Platen and Leg Bolts

TIGHTEN PLATEN BOLTS

1. Turn the power switch to the OFF Position.
2. Unplug the power cord.
3. Allow toaster to cool before proceeding.
4. Using an adjustable wrench, tighten the platen bolts which hold handle in upright position.

TIGHTEN LEG BOLTS

1. Carefully turn the toaster upside down for access to legs.
2. Adjust and tighten leg bolts to obtain a level setting for toasting.
3. Set toaster right side up and check for level setting.
4. Adjust leg bolts as necessary until toaster sits level.
5. Plug the power cord into the appropriate electrical receptacle.
6. If the toaster is about to be used, turn the power switch to ON position.

When
Monthly

Tools

Pliers

Hammer

File

Check Bun Tray Platforms, Bun Board, Bun Trays and Spatulas

IMPORTANT: This check procedure should be conducted while the platforms, trays and spatulas are cold. It should be done for all spatulas, trays and platforms.

BUN SPATULA

1. Lay the spatula on a flat work table top.
2. Make sure the entire surface is flat, including the front edge. The front end of bun spatula must be free from necks and burrs.
3. Sharpen front edge of spatula so all nicks and burrs are removed.

IMPORTANT: Straightening curled corners with pliers and hammer middle part of the tray flat.

BUN TRAY

1. Lay the track on a flat work tabletop and inspect for flatness.
2. Inspect the try for uniform height.
3. Straightened curled corners with pliers and hammer middle part of the tray flat.

BUN TRAY PLATFORM

1. Remove the platform from the lower part of the toaster.
2. Lay the platform on a flat work tabletop and inspect the entire surface to make sure it is flat.
3. Using pliers or a hammer, straighten as needed.
4. Reinstall the platform into toaster.

BUN BOARD

1. Remove the bun board from toaster.
2. Lay the bun board on a flat work tabletop and inspect for flatness.
3. Measure the distance between the tabletop and the bottom side of the bun board in the front, center, and rear. It should be approximately 1/2" (13 mm) for all toasters except Big Mac 412 and 416 series, and approximately 3/4" (19 mm) for Big Mac Toasters.
4. Bend as needed to maintain flatness.



Système d'entretien
planifié : Carte d'entretien
(MRC)

Illustrations et renseignements
supplémentaires : Chapitre
correspondant du mode d'emploi

Quand

Chaque semaine

Matériel

*McD® Bun Toaster Release
Agent (HCS)*

*Serviettes en papier du
restaurant ou essuie-tout*

Gants protecteurs

Outil de nettoyage 257

Grille-pain

Prince Castle : Grille-pain

Précautions

Lors de certains contrôles, des circuits électriques sous tension et des surfaces de cuisson chaudes sont exposés.

Norme sur la communication des dangers HCS (Hazard Communication Standard) — Les procédures décrites dans ce document peuvent inclure l'emploi de produits chimiques. Ces produits chimiques sont imprimés en caractères gras et suivis de l'abréviation (HCS) dans la partie Matériel des instructions. Voir les fiches signalétiques/fiches de données de sécurité (MSDS) correspondantes dans le manuel HCS.

Application du produit antiadhérent

IMPORTANT : Utiliser exclusivement le produit antiadhérent McD Toaster Release Agent sur les grille-pain. Tout autre produit peut endommager le grille-pain.

1. Balayer les miettes des surfaces du grille-pain.
2. Les plaques chauffantes du grille-pain doivent être bien rincées et sèches. Le McD Bun Toaster Release Agent peut être appliqués sur des plaques chaudes. Veiller à porter des gants protecteurs pour l'appliquer sur des plaques chaudes.
3. Pour enduire la plaque supérieure, bien imbiber une serviette en papier ou un essuie-tout de produit antiadhérent McD.
4. Frotter une quantité généreuse de produit antiadhérent pour bien enduire toute la surface du plateau. Porter des gants protecteurs et utiliser l'outil de nettoyage n°257.
5. Répéter les étapes 2 et 3 pour les autres plaques, y compris les dessous de plaque.

IMPORTANT : Pour traiter les dessous de plaque et autres surfaces difficiles d'accès, il est possible de placer une serviette en papier ou un essuie-tout plié imbibé de produit adhésif sur l'outil de nettoyage n°257.

IMPORTANT : Ne pas essuyer le grille-pain avec un chiffon humide après avoir appliqué le produit antiadhérent. Ceci élimine le produit et entraîne des problèmes d'adhérence.

6. En cas de problème d'adhérence entre les applications hebdomadaires, réappliquer le produit antiadhérent en suivant les étapes 1 à 4.

IMPORTANT : Il n'est pas nécessaire de nettoyer ni de laisser refroidir le grille-pain avant d'appliquer le produit antiadhérent.

IMPORTANT : Réappliquer le produit antiadhérent chaque semaine, lorsque le grille-pain est froid entre les nettoyages mensuels, sur toutes les surfaces de plaques chauffantes.

Quand

Chaque mois

Matériel



Thermomètre numérique avec sonde de surface

Contrôle de l'étalonnage de température

IMPORTANT : Avant d'effectuer cette procédure, laisser le grille-pain allumé pendant au moins 45 minutes jusqu'à ce que sa température soit stabilisée. Ne pas utiliser le grille-pain durant cette période de 45 minutes.






1. Placer l'arrière du plat à petits pains sur le dessus du boîtier de commande et le reste du plat sur le dessus de la plaque chauffante.

REMARQUE : Avec les grille-pain à deux plaques chauffantes (411 et 416), le plat à petits pains n'est requis que sur la plaque supérieure.



2. Avec les grille-pain à deux plaques, appuyer sur   pour sélectionner la plaque à étalonner.
3. Centrer le thermomètre numérique sur le bord avant de la plaque chauffante. Lorsque le voyant correspondant du panneau de commande s'allume, noter immédiatement la valeur de température affichée par le thermomètre numérique.

REMARQUE : Avec les grille-pain à deux plaques (411 et 416), effectuer l'étape 2 sur la plaque inférieure d'abord, puis sur la plaque supérieure.


IMPORTANT : Si la température mesurée sur la plaque diffère de plus de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) de la valeur affichée par le grille-pain, passer à l'étape 3 pour effectuer l'étalonnage. Si la température mesurée est dans cette plage, le grille-pain fonctionne correctement et ne doit pas être étalonné.

4. Tenir la touche    enfoncée pendant 6 secondes pour passer en mode d'étalonnage. Un bip sonore est audible et le voyant à côté du symbole d'étalonnage s'allume. Relâcher tous les boutons.
5. Appuyer sur  pour sélectionner la plaque supérieure ou sur  pour la plaque inférieure. Attendre 10 secondes que l'affichage soit stabilisé. L'écran affiche la température de plaque mesurée sans correction.

REMARQUE : Avec les grille-pains à deux plaques (411 et 416), étalonner chaque plaque séparément.

6. Lorsque le voyant de la plaque s'allume, ajuster la température affichée en appuyant sur   pour la faire correspondre à la valeur mesurée à l'étape 3.

REMARQUE : La température peut être ajustée de $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 9^{\circ}\text{F}$) seulement.

7. Appuyer sur  pour valider la nouvelle température étalon et quitter le mode d'étalonnage.

IMPORTANT : Une fois l'étalonnage terminé, laisser le grille-pain effectuer un cycle de chauffage complet pour permettre la stabilisation de la nouvelle température étalon.

Quand

Chaque jour, moins souvent en fonction de la salissure

Matériel

McD® Hi-Temp Grill Cleaner

McD® All Purpose Super Concentrate

McD® Sanitizer

Tampons McD® NO-SCRATCH™

Bac métallique

Trousse d'outils de nettoyage Prince Castle n°257

Gants résistant à la chaleur

Chiffons en toile maillée (6 à 8)

Seau ou autre récipient rempli d'eau tiède

Nettoyage du grill à galettes de riz

Cette procédure couvre le nettoyage quotidien du grill à galettes de riz Prince Castle 411.

1. Enlever les galettes restantes, le plateau à petits pains et la feuille en Téflon. Enlever tout autre élément restant sur la table de placement.

REMARQUE : Suivre les procédures standard de transfert d'aliments.

2. Nettoyer le grill dans un endroit bien ventilé.
3. Démarrer la hotte aspirante au-dessus du grill double-face.
4. Régler le grill sur la température de nettoyage (480°F/163°C).

REMARQUE : Le grill à galettes de riz doit être nettoyé à sa température d'utilisation.

5. Placer l'interrupteur d'alimentation du grill sur ARRÊT et débrancher le cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT : Le nettoyage de l'appareil sans débrancher le cordon d'alimentation présente un risque de décharge électrique.

6. Enfiler les gants résistant à la chaleur.
7. Ouvrir le grill et poser le loquet rouge sur la tige correspondante sur la poignée.
8. Essuyer le dessus de la plaque supérieure avec un chiffon stérile.
9. Poser le tampon McD® NO-SCRATCH™ sur le support compris dans la trousse d'outils de nettoyage Prince Castle n°257.

REMARQUE : Utiliser exclusivement un tampon McD® NO-SCRATCH™. Ne pas utiliser de tampon à récurer abrasif vert. Ne pas érafler ni rayer les plaques chauffantes. L'emploi de racloirs métalliques, tampons abrasifs ou brosses métalliques endommagerait de façon permanente la surface des plaques.

10. Verser le paquet entier de McD® Hi-Temp Grill Cleaner dans le bac métallique.
11. Utiliser le tampon McD® NO-SCRATCH™ pour appliquer le McD® Hi-Temp Grill Cleaner sur la surface des plaques chauffantes et le long des bords. Tremper le bord plat du tampon McD® NO-SCRATCH™ dans le bac métallique et l'imbiber jusqu'à saturation de McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Laisser l'excès de produit s'égoutter dans le bac métallique. **Ne pas frotter durant l'application du McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** Si la surface de la plaque chauffante supérieure est propre, aucun nettoyage n'est nécessaire. Laisser le McD® Hi-Temp Grill Cleaner agir sur les surfaces pendant au moins trois minutes.

REMARQUE : Veiller à bien appliquer le McD® Hi-Temp Grill Cleaner avec le tampon McD® NO-SCRATCH™. Ne pas appliquer le McD® Hi-Temp Grill Cleaner directement sur la surface des plaques chauffantes. Ne pas brosser ni laver les plaques avant d'appliquer le McD® Hi-Temp Grill Cleaner.

12. Frotter légèrement les surfaces avec le tampon McD® NO-SCRATCH™. Appliquer plus de McD® Hi-Temp Grill Cleaner si nécessaire.

13. Appliquer le McD® Hi-Temp Grill Cleaner sur la butée à petit pain de chaque côté de la plaque chauffante. Veiller à en appliquer sur les cales aux quatre coins supérieurs de la plaque du haut. Tremper le bord plat du tampon McD® NO-SCRATCH™ dans le bac métallique et l'imbiber jusqu'à saturation de McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Laisser l'excès de produit s'égoutter dans le bac métallique. **Ne pas frotter durant l'application du McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** Laisser le McD® Hi-Temp Grill Cleaner agir sur les surfaces pendant au moins trois minutes.
14. Frotter légèrement toutes les surfaces avec le tampon McD® NO-SCRATCH™ jusqu'à élimination de tous les dépôts de carbone. Appliquer plus de McD® Hi-Temp Grill Cleaner si nécessaire.
15. Détacher le tampon McD® NO-SCRATCH™ de la poignée et le remplacer par un chiffon en toile maillée propre. Ce chiffon doit être plié en forme de rectangle légèrement plus grand que l'extrémité de l'outil. S'en servir pour essuyer les plaques chauffantes supérieure et inférieure, les plaques à petits pains latérales et les cales d'espacement. Les surfaces difficiles d'accès peuvent être essuyées en tenant le chiffon à la main. Essuyer jusqu'à ce que toutes les pièces soient propres.

CONSEIL : Pour éviter l'accumulation de saleté sur le chiffon en toile maillée, veiller à le changer ou à le laver et le sécher fréquemment.

16. Utiliser un chiffon en toile maillée pour essuyer toute saleté résiduelle des plaques, de la butée à petits pains latérale, des cales de tringle et d'espacement et de toute autre surface sur laquelle le McD® Hi-Temp Grill Cleaner a été appliqué.

ATTENTION : Ne pas verser d'eau directement sur la plaque chauffante ni utiliser une serviette trempée d'eau. Ceci causerait une pénétration d'eau dans les plaques chauffantes supérieure et inférieure et pourrait provoquer un court-circuit. Il est absolument impératif de respecter cette instruction.

17. Essuyer les plaques, la butée à petits pains latérale et les cales de tringle et d'espacement avec un chiffon maillé humide (pas mouillé). Après quelques passages, le chiffon doit être nettoyé et essoré.
18. Pour nettoyer les boîtiers électriques, vaporiser du McD® All Purpose Super Concentrate sur un chiffon sec et essuyer les boîtiers. NE PAS essuyer les boîtiers électriques supérieur et inférieur avec un chiffon humide.
19. Essuyer toutes les pièces de l'appareil avec un chiffon en toile maillée propre et éliminer tout résidu des plaques chauffantes supérieure et inférieure.
20. À l'issue des procédures de nettoyage décrites ci-dessus, il est nécessaire de faire sécher le gril. Faire fonctionner le grille-pain pendant 30 à 60 minutes en position d'économie d'énergie (plaques abaissées).
21. Essuyer les surfaces salies par des égouttements durant le cycle de séchage avant de réutiliser le gril.

REMARQUE : Répéter cette procédure pour nettoyer les autres grils à galettes de riz. Retourner le tampon McD® NO-SCRATCH™ et utiliser le côté propre.

REMARQUE : Avant d'utiliser le gril le lendemain, contrôler les plaques chauffantes pour s'assurer qu'elles ont été soigneusement nettoyées et que tous les œillets et joints de la plaque sont en bon état afin d'empêcher les accumulations et transferts de graisse. Rectifier tout problème et poser les feuilles antiadhérentes.

Quand

Chaque mois

Matériel*Clé à molette**Tournevis plat***Serrage des vis de plaques chauffantes et de pieds****SERRAGE DES VIS DE PLAQUE CHAUFFANTE**

1. Placer l'interrupteur d'alimentation sur ARRÊT.
2. Débrancher le cordon d'alimentation.
3. Laisser le grille-pain refroidir avant de poursuivre.
4. À l'aide de la clé à molette, serrer les vis de plaque qui maintiennent la poignée en position verticale.

SERRAGE DES VIS DE PIEDS

1. Avec précaution, poser le grille-pain à l'envers pour accéder aux pieds.
2. Régler et serrer les vis des pieds de manière à mettre l'appareil de niveau.
3. Remettre le grille-pain à l'endroit et vérifier qu'il est horizontal.
4. Réajuster les pieds au besoin jusqu'à ce que le grille-pain soit horizontal.
5. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique adaptée.
6. Si le grille-pain est sur le point d'être utilisé, mettre l'interrupteur d'alimentation sur MARCHE.

Quand

Chaque mois

Matériel*Pince**Marteau**Lime***Contrôle des plateformes à plateau, du plat à petit pains, des plateaux à petits pains et des spatules**

IMPORTANT : Cette procédure de contrôle doit s'effectuer alors que les plateformes, plateaux et spatules sont froids. Elle concerne tous les plateaux, plateformes et spatules.

SPATULE À PETIT PAIN

1. Poser la spatule sur un plan de travail.
2. S'assurer que la surface est entièrement plate, y compris le bord avant. Le bord avant de la spatule ne doit comporter aucune entaille ni ébarbure.
3. Affûter le bord avant de la spatule pour éliminer toute entaille ou ébarbure éventuelle.

IMPORTANT : Redresser les coins à la pince et aplatir le milieu de la spatule au marteau.

PLATEAU À PETITS PAINS

1. Poser le plateau sur un plan de travail et vérifier qu'il est bien plat.
2. S'assurer que la hauteur du plateau est uniforme.
3. Redresser les coins à la pince et aplatir le milieu du plateau au marteau.

PLATEFORME À PLATEAU

1. Sortir la plateforme de la partie inférieure du grille-pain.
2. Poser la plateforme sur un plan de travail et vérifier l'ensemble de la surface pour s'assurer qu'elle est plate.
3. Le cas échéant, redresser à la pince ou au marteau.
4. Remettre la plateforme en place dans le grille-pain.

PLAT À PETITS PAINS

1. Sortir le plat à petits pains du grille-pain.
2. Poser le plat sur un plan de travail et vérifier qu'il est bien plat.
3. Mesurer la distance entre le plan de travail et la face inférieure du plat à petits pains à l'avant, au centre et à l'arrière. Cette distance doit être d'environ 13 mm pour tous les grille-pain à l'exception des séries Big Mac 412 et 416 et d'environ 19 mm pour les grille-pain Big Mac.
4. Redresser le cas échéant.



Planmäßiges
Wartungssystem:
Wartungsanforderungskarte
(MRC)

Abbildungen und zusätzliche
Informationen: Zugehöriges Kapitel des
Gerätehandbuchs

Wann

Wöchentlich

Werkzeuge

*McD® Brötchentoaster-
Trennmittel (HCS)*

*Papierservietten oder
Papiertücher (vom Kunden)*

Schutzhandschuhe

257 Reinigungswerkzeug

Toaster

Prince Castle: Brötchentoaster

Vorsichtsmaßnahmen

Bei diesen Prüfungen liegen stromführende Teile und heiße Toasterflächen frei.

Gefahrenangabestandard (HCS) – Die Verfahren auf dieser Karte können den Einsatz von Chemikalien umfassen. Diese Chemikalien sind in fettgedruckten Buchstaben, gefolgt vom Akronym für den Gefahrenangabestandard (HCS) in Werkzeugabschnitt des Verfahrens angeführt. Die entsprechenden Material sicherheit-Datenblätter (MSDS) sind dem Handbuch „Hazard Communication Standard“ (Gefahrenangabestandard HCS) zu entnehmen.

Anwendung des Brötchentoaster-Trennmittels

WICHTIG: An Brötchentoastern nur McD Brötchentoaster-Trennmittel verwenden. Andere Produkte können den Brötchentoaster beschädigen.

1. Alle losen Krümel von den Flächen des Toasters abwischen.
2. Heizplatten des Toasters müssen gut gespült und trocken sein. McD Brötchentoaster-Trennmittel kann auf heiße Toaster-Heizplatten aufgetragen werden. Vor Auftragung auf heiße Heizplatten Schutzhandschuhe anziehen!
3. Zum Beschichten der Heizplatte eine gefaltete Serviette oder ein Papiertuch gründlich mit Trennmittel benetzen.
4. Eine großzügige Menge Trennmittel auf der gesamten Oberfläche der Heizplatte einreiben, bis diese gut beschichtet ist. Schutzhandschuhe und das Reinigungswerkzeug Nr. 257 verwenden.
5. Schritte 2 und 3 für andere Heizplatten, einschließlich Unterseiten wiederholen.

WICHTIG: Plattenunterseiten und schwierig erreichbare Bereiche können mit Trennmittel beschichtet werden, indem eine gründlich mit Trennmittel benetzte gefaltete Serviette oder ein Papiertuch am Reinigungswerkzeug angebracht wird.

WICHTIG: Den Toaster nach dem Auftragen von Trennmittel nicht mit einem feuchten Tuch abwischen. Dadurch wird das Trennmittel entfernt und die Brötchen kleben an.

6. Falls Brötchen bei wöchentlicher Auftragung trotzdem ankleben, das Trennmittel wie in Schritten 1– 4 beschrieben erneut auftragen.

WICHTIG: Der Toaster muss nicht neu gereinigt werden oder abkühlen, bevor Trennmittel aufgetragen wird.

WICHTIG: Das Trennmittel wöchentlich auf alle Heizplattenflächen auftragen, solange der Toaster kalt ist (zwischen den monatlichen Reinigungen).

Wann

Monatlich

Werkzeuge



Digitalthermometer mit
Oberflächensonde

Prüfen der Kalibriertemperatur

WICHTIG: Dieses Verfahren erst dann durchführen, wenn der Toaster mindestens 45 Minuten lang ausgeschaltet ist und sich die Temperatur stabilisiert hat. Den Toaster während der ersten 45 Minuten nicht verwenden.






1. Die Rückseite der Brötchenplatte auf den Steuerkasten setzen und den Rest der Brötchenplatte auf der Heizplatte ablegen.

ANMERKUNG: Bei Toastern mit zwei Heizplatten (411 und 416) wird die Brötchenplatte nur für die obere Heizplatte benötigt.



2. Bei Toastern mit zwei Heizplatten die Heizplatte, die kalibriert werden soll, mit   auswählen.
3. Das Digitalthermometer an der Vorderkante der Heizplatte zentrieren. Wenn sich die zugehörige LED auf dem Bedienfeld einschaltet, die Temperatur am Digitalthermometer sofort notieren.

ANMERKUNG: Bei Toastern mit zwei Heizplatten (411 und 416) muss Schritt 2 erst an der unteren und dann an der oberen Heizplatte durchgeführt werden.


WICHTIG: Falls der Temperatur-Ablesewert der Heizplatte im Vergleich zur Toaster-Temperatur auf der Anzeige um mehr als $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) höher ist, mit Schritt 3 fortfahren, um die Kalibrierung durchzuführen. Falls der Temperatur-Messwert innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, funktioniert der Toaster korrekt und muss nicht kalibriert werden.

4. Den Kalibriermodus aufrufen, indem    6 Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Ein Signal ertönt und die LED neben dem Kalibriersymbol schaltet sich ein. Alle Tasten loslassen.
5. Kurz die Taste  drücken, um die obere Heizplatte zur Kalibrierung auszuwählen, bzw.  drücken, um die untere auszuwählen. 10 Sekunden warten, bis sich die Anzeige stabilisiert hat. Die Anzeige zeigt nun die gemessene Heizplattentemperatur ohne Versatz.

ANMERKUNG: Bei Toastern mit zwei Heizplatten (411 und 416) müssen die beiden Heizplatten separat kalibriert werden.

6. Wenn sich die zugehörige Heizplatten-LED einschaltet, muss die Anzeigetemperatur mit der Taste   so eingestellt werden, dass sie dem in Schritt 3 notierten Messwert entspricht.

ANMERKUNG: Die Temperatur kann nur um $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 9^{\circ}\text{F}$) korrigiert werden.

7. Die Taste  drücken, um den neu kalibrierten Temperaturwert zu speichern und den Kalibriermodus zu verlassen.

WICHTIG: Nach Abschluss der Kalibrierung muss ein kompletter Ein-/Ausschaltzyklus des Toasters abgewartet werden, damit sich die neu kalibrierte Temperatur stabilisieren kann.

Wann

Täglich, bei geringer Verschmutzung möglicherweise auch weniger häufig

Werkzeuge

McD® Hochtemperatur-Grillreiniger

McD® Allzweck-Superkonzentrat

McD® Hygienelösung

McD® NO-SCRATCH™-Schwämme

Metallener flacher Auffangbehälter

Prince Castle Nr. 257 Reinigungswerkzeugsatz

Hitzeschutz-Handschuhe

Grillgittertücher (6 – 8)

Eimer oder anderer Behälter, mit lauwarmem Wasser gefüllt

Reinigungsverfahren für Rice Burger Grill

Diese Anleitung beschreibt die empfohlene tägliche Reinigung des Prince Castle 411 Rice Burger Grill.

1. Zurückgebliebene Rice Burger, Brötchenblech und Teflon-Blech entfernen. Alle anderen Teile entfernen, die sich noch auf dem Vorbereitungstisch befinden könnten.

ANMERKUNG: Übliche Verfahren zur Umplatzierung von Nahrungsmitteln befolgen.

2. Den Grill an einem gut entlüfteten Ort reinigen.
3. Den Dunstabzug über dem Clamshell-Grill einschalten.
4. Den Grill auf die Reinigungstemperatur 163°C (480°F) erwärmen.

ANMERKUNG: Der Rice Burger Grill muss bei Betriebstemperatur gereinigt werden.

5. Den Netzschalter des Rice Burger Grill ausschalten und das Netzkabel abziehen.

ACHTUNG: Wenn die Reinigung bei angeschlossenem Netzkabel durchgeführt wird, besteht Stromschlaggefahr.

6. Die Schutzhandschuhe anziehen.
7. Den Grill öffnen und das rote Schloss am zugehörigen Zapfen am Griff anbringen.
8. Die Oberfläche der oberen Heizplatte mit einem in Hygienelösung angefeuchteten Tuch sauber wischen.
9. Den McD® NO-SCRATCH™-Schwamm auf den Halter des Prince Castle Nr. 257 Reinigungswerkzeugsatzes auftragen.

ANMERKUNG: Es darf nur der McD® NO-SCRATCH™-Schwamm verwendet werden. Nicht den grünen Reibschwamm verwenden! Die Heizplatten dürfen nicht abgekratzt bzw. zerkratzt werden. Metallene Kratzer, Reibschwämme oder Drahtbürsten beschädigen die Oberfläche der Heizplatten permanent.

10. Den gesamten Inhalt einer Packung McD® Hochtemperatur-Grillreiniger in den flachen metallenen Auffangbehälter leeren.
11. Mit dem McD® NO-SCRATCH™-Schwamm McD® Hochtemperatur-Grillreiniger auf die Oberfläche der Heizplatten und entlang der Kanten auftragen. Die flache Kante des McD® NO-SCRATCH™-Schwamms in den metallenen Auffangbehälter eintauchen und mit McD® Hochtemperatur-Grillreiniger sättigen. Den Schwamm in den metallenen Auffangbehälter abtropfen lassen. **Beim Auftragen des McD® Hochtemperatur-Grillreinigers nicht reiben.** Falls die Oberfläche der oberen Heizplatte sauber ist, muss diese nicht gereinigt werden. Mindestens drei Minuten Einwirkzeit für McD® Hochtemperatur-Grillreiniger und den Oberflächen lassen.

ANMERKUNG: Sicherstellen, dass der McD® Hochtemperatur-Grillreiniger mit dem McD® NO-SCRATCH™-Schwamm aufgetragen wird. McD® Hochtemperatur-Grillreiniger nicht direkt auf die Oberfläche der Heizplatten auftragen. Die Heizplatten vor dem Auftragen von McD® Hochtemperatur-Grillreiniger nicht abbürsten oder waschen.

12. Die Oberfläche mit dem McD® NO-SCRATCH™-Schwamm unter leichtem Andruck bürsten, bis diese sauber sind. Bei Bedarf mehr McD® Hochtemperatur-Grillreiniger auftragen.

13. McD® Hochtemperatur-Grillreiniger auf beiden Seiten der Heizplatte auf die Brötchenwand auftragen. Sicherstellen, dass der Reiniger auch auf die Blöcke an den vier oberen Ecken der oberen Heizplatte aufgetragen wird. Die flache Kante des McD® NO-SCRATCH™-Schwamms in den metallenen Auffangbehälter eintauchen und mit McD® Hochtemperatur-Grillreiniger sättigen. Den Schwamm in den metallenen Auffangbehälter abtropfen lassen. **Beim Auftragen des McD® Hochtemperatur-Grillreinigers nicht reiben.** Mindestens drei Minuten Einwirkzeit für McD® Hochtemperatur-Grillreiniger auf den Oberflächen lassen.
14. Alle Oberflächen mit dem McD® NO-SCRATCH™-Schwamm unter leichtem Andruck bürsten, bis alle Verkohlungen entfernt wurden. Bei Bedarf mehr McD® Hochtemperatur-Grillreiniger auftragen.
15. Den McD® NO-SCRATCH™-Schwamm vom Werkzeuggriff entfernen und durch ein sauberes Grillgittertuch ersetzen. Das Grillgittertuch muss rechteckig gefaltet werden, und zwar so, dass es etwas größer als das Werkzeugende ist. Damit nun die obere und untere Heizplatte, die Brötchenwände und die Distanzblöcke sauber wischen. Schwer erreichbare Stellen können mit dem Grillgittertuch von Hand abgewischt werden. Solange sauber wischen, bis alle Teile sauber sind.

TIPP: Beim Wischen mit dem Grillgittertuch muss das Tuch entweder häufig ersetzt oder gewaschen und getrocknet werden. Das verhindert, dass sich Verunreinigungen im Tuch ansammeln.

16. Mit einem trockenen Grillgittertuch etwaige Restverschmutzungen von Heizplatten, Brötchenwänden, Verbindungs- und Distanzblöcken und anderen Teilen, an denen McD® Hochtemperatur-Grillreiniger aufgetragen wurde, abwischen.

VORSICHT: Kein Wasser direkt auf die Heizplatte schütten oder ein triefend nasses Handtuch verwenden. Dadurch kann Wasser in die obere und untere Heizplatte eindringen und einen Kurzschluss im Grill verursachen. Diese Anweisung muss streng befolgt werden.

17. Heizplatten, Brötchenwände und Verbindungs- und Distanzblöcke mit einem feuchten (nicht nassen) Grillgittertuch abwischen. Nach mehrmaligem Wischen muss das Grillgittertuch gereinigt und ausgewrungen werden.
18. Zum Reinigen der Elektrokästen McD® Allzweck-Superkonzentrat auf ein trockenes Tuch sprühen und mit diesem die Elektrokästen abwischen. Der obere und untere Elektrokasten darf NICHT mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
19. Alle Teile der Maschine mit einem sauberen Grillgittertuch abwischen und Restverschmutzungen von der oberen und unteren Heizplatte entfernen.
20. Nach Abschluss der oben angeführten Reinigungsverfahren muss der Grill getrocknet werden. Den Toaster 30 – 60 Minuten lang im Energiesparmodus betreiben (Heizplatten nach unten).
21. Flächen, auf die während des Trocknens Verunreinigungen getropft sind, abwischen, bevor der Grill wieder verwendet wird.

ANMERKUNG: Dieses Verfahren wiederholen, um weitere Rice Burger Grills zu reinigen. Den McD® NO-SCRATCH™-Schwamm umdrehen und die saubere Seite verwenden.

ANMERKUNG: Bevor der Grill am nächsten Morgen verwendet wird, müssen die Heizplatten überprüft werden; sie müssen gründlich gereinigt worden sein und alle Tüllen und Dichtungen müssen in gutem Zustand sein, damit sich kein Fett ansammeln und verbreiten kann. Etwaige Mängel beheben und anschließend die Trennbögen installieren.

Wann

Monatlich

Werkzeuge*Verstellbarer
Schraubenschlüssel**Flachklingschraubendreher***Heizplatten- und Standbeinschrauben festziehen.****HEIZPLATTENSCHRAUBEN FESTZIEHEN**

1. Den Netzschalter ausschalten.
2. Das Netzkabel abziehen.
3. Den Toaster vor den nächsten Schritten abkühlen lassen.
4. Mit dem verstellbaren Schraubenschlüssel die Heizplattenschrauben festziehen, die den Griff senkrecht halten.

STANDBEINSCHRAUBEN FESTZIEHEN

1. Den Toaster vorsichtig umdrehen, damit die Standbeine zugänglich sind.
2. Die Standbeinschrauben einstellen und festziehen, damit der Toaster waagrecht ist.
3. Den Toaster wieder aufrecht abstellen und prüfen, ob er waagrecht ist.
4. Die Standbeinschrauben nach Bedarf einstellen, bis der Toaster waagrecht ist.
5. Das Netzkabel an eine geeignete Steckdose anschließen.
6. Wenn der Toaster wieder verwendet werden soll, den Netzschalter einschalten.

Wann

Monatlich

Werkzeuge*Zange**Hammer**Feile***Brötchenblech-Plattformen, Brötchenplatten, Brötchenbleche und Spachteln überprüfen**

WICHTIG: Diese Prüfung muss durchgeführt werden, während die Plattformen, Bleche und Spachteln kalt sind. Sie muss für alle Spachteln, Bleche und Plattformen durchgeführt werden.

BRÖTCHENSPACHTEL

1. Die Spachtel auf einen flachen Arbeitstisch legen.
2. Sicherstellen, ob die Oberfläche flach ist, einschließlich der Vorderkante. Die Vorderkante der Brötchenspachtel darf keine Kerben oder Grate aufweisen.
3. Die Spachtelvorderkante abschleifen, bis alle Kerben und Grate entfernt sind.

WICHTIG: Aufgebogene Ecken mit einer Zange gerade biegen und gewellte Stellen in der Mitte mit einem Hammer flachklopfen.

BRÖTCHENBLECH

1. Das Blech auf einen flachen Arbeitstisch legen und auf Ebenheit prüfen.
2. Prüfen, ob das Blech gleichmäßig hoch ist.
3. Aufgebogene Ecken mit einer Zange gerade biegen und gewellte Stellen in der Mitte mit einem Hammer flachklopfen.

BRÖTCHENBLECH-PLATTFORM

1. Die Plattform aus dem unteren Teil des Toasters nehmen.
2. Die Plattform auf einen flachen Arbeitstisch legen und prüfen, ob die gesamte Oberfläche flach ist.
3. Nach Bedarf mit einer Zange oder einem Hammer gerade richten.
4. Die Plattform wieder im Toaster einbauen.

BRÖTCHENPLATTE

1. Die Brötchenplatte aus dem Toaster ziehen.
2. Die Brötchenplatte auf einen flachen Arbeitstisch legen und auf Ebenheit prüfen.
3. Den Abstand zwischen der Tischoberfläche und der Unterseite der Brötchenplatte an der Vorderseite, in der Mitte und an der Rückseite messen. Er muss bei allen Toaster-Modellen, außer Big Mac 412 und 416 Serie etwa 13 mm (1/2 Zoll) betragen; bei Big Mac Toastern muss er etwa 19 mm (3/4 Zoll) betragen.
4. Nach Bedarf zurecht biegen, bis die Platte flach ist.



Sistema di manutenzione pianificata: Scheda dei requisiti di manutenzione (MRC)

Immagini ed informazioni aggiuntive: Capitolo corrispondente del manuale delle apparecchiature

Quando

Settimanalmente

Attrezzi

McD® Bun Toaster Release Agent (HCS)

Tovagliolo di carta del cliente o scottex

Guanti protettivi

Attrezzo di pulitura n. 257

Tostapane

Prince Castle: Tostapane

Precauzione

Durante alcuni controlli, i circuiti elettrici e le superfici di tostature molto calde restano scoperti.

Standard sulle comunicazioni pericolose (HCS) - Le procedure riportate su questa scheda includono l'uso di prodotti chimici. Tali prodotti verranno evidenziati a caratteri in grassetto, seguiti dall'abbreviazione (HCS) nella sezione degli attrezzi della procedura. Consultare il manuale degli standard sulle comunicazioni pericolose (HCS) per la scheda dati sulla sicurezza dei materiali (MSDS).

Applicazione dell'agente speciale Bun Toaster Release Agent

IMPORTANTE: usare sui tostapane solo McD Toaster Release Agent. Altri prodotti potrebbero danneggiare i tostapane.

1. Eliminare tutte le briciole dalle superfici del tostapane.
2. Le piastre del tostapane vanno sciacquate ed asciugate. È possibile applicare l'agente McD Bun Toaster Release Agent alle superfici molto calde del tostapane. Prima di applicarlo alle piastre molto calde, indossare guanti protettivi.
3. Per rivestire la superficie della piastra superiore, inzuppare di agente un tovagliolo del cliente piegato o uno scottex.
4. Applicare una quantità generosa di agente sull'intera superficie di una piastra fino a rivestirla completamente. Usare guanti protettivi ed un attrezzo di pulitura n. 257.
5. Ripetere le fasi 2 e 3 per le altre piastre, inclusi i lati inferiori.

IMPORTANTE: i lati inferiori della piastra ed i punti difficili da raggiungere possono essere rivestiti infilando un tovagliolo ripiegato o uno scottex inbevuto di agente sull'attrezzo di pulitura n. 257 per applicare agente sulla superficie della piastra.

IMPORTANTE: non pulire il tostapane a griglia con un panno umido dopo aver applicato il Release Agent. Così facendo si rimuove l'agente e la superficie potrebbe far attaccare il pane.

6. Qualora questo dovesse succedere tra due applicazioni settimanali, riapplicare il Release Agent seguendo le fasi 1 - 4.

IMPORTANTE: prima di applicare il Release Agent non occorre ripulire o raffreddare il tostapane.

IMPORTANTE: riapplicare il Release Agent con frequenza settimanale, quando il tostapane è freddo o tra una pulitura mensile e l'altra, su tutte le superfici della piastra.

Quando
Mensilmente

Attrezzi



*Termometro digitale con sonda
in superficie*

Controllo della calibrazione della temperatura

IMPORTANTE: eseguire questa procedura solo dopo che il tostapane è rimasto acceso per almeno 45 minuti e la temperatura non si è stabilizzata. Non usare il tostapane durante questo periodo di 45 minuti.






1. Poggiare la parte posteriore della piastra dei panini sulla scatola di controllo ed il resto della piastra sulla piastra del tostapane.

NOTA: sui tostapane con due piastre (411 e 416), occorre montare la piastra dei panini solo sulla piastra superiore.



2. Sui tostapane a due piastre, usare   per selezionare la piastra da calibrare.
3. Centrare il termometro digitale sul bordo anteriore della piastra. Quando la spia LED corrispondente sul pannello di controllo si accende, registrare subito la lettura della temperatura del termometro digitale.

NOTA: sui tostapane a due piastre (411 e 416), eseguire la fase 2 prima sulla piastra inferiore e quindi su quella superiore.


IMPORTANTE: se la lettura della temperatura sulla piastra è superiore a $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) rispetto al display della temperatura del tostapane, passare alla fase 3 per eseguire la calibrazione. Se la lettura della temperatura rientra nella gamma, il tostapane funziona correttamente e non richiede calibrazione.

4. Passare alla modalità di calibrazione premendo e tenendo premuto    per 6 secondi. Viene emesso un segnale acustico e la spia LED accanto al simbolo della calibrazione si accende. Rilasciare tutti i pulsanti.
5. Premere e rilasciare  per selezionare la piastra superiore per la calibrazione o  per selezionare la piastra inferiore. Attendere 10 secondi fin quando il display non si stabilizza. Il display mostra quindi il valore della temperatura della piastra misurata, senza sfalsamento.

NOTA: sui tostapane a due piastre (411 e 416), calibrare le piastre separatamente.

6. Quando la spia LED della piastra corrispondente si accende, usare   per regolare la temperatura del display e farla corrispondere alla lettura registrata alla fase 3.

NOTA: la temperatura può essere regolata solo di $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 9^{\circ}\text{F}$).

7. Premere  per memorizzare la nuova temperatura calibrata e per uscire dalla modalità di calibrazione.

IMPORTANTE: al completamento della calibrazione attendere un ciclo completo di accensione/spengimento del riscaldatore per consentire alla nuova temperatura calibrata di stabilizzarsi.

Quando

Quotidianamente, possibilmente con meno frequenza secondo il carico del terreno

Attrezzi

McD® Hi-Temp Grill Cleaner

McD® All Purpose Super Concentrate

McD® Sanitizer

McD® NO-SCRATCH™ Pad

Piastra per contenitore in metallo

Set di attrezzi di pulitura n. 257 Prince Castle

Guanti resistenti al calore

Panni metallici per griglia (6 - 8)

Secchio o altro contenitore pieno di acqua tiepida

Procedura per pulire la griglia per panini di riso

Questa procedura tratta la pulitura quotidiana consigliata per la griglia per panini di riso Prince Castle 411.

1. Eliminare i residui, il vassoio dei panini ed il foglio in Teflon. Togliere tutti gli altri componenti ancora presenti sulla tavola di posizionamento.

NOTA: attenersi alle procedure standard per il trasporto di alimenti.

2. Pulire la griglia in un'area ben ventilata.
3. Avviare la ventola di scarico sopra la griglia a conchiglia.
4. Riscaldare la griglia fino a raggiungere la temperatura di pulitura (163 °C/ 480 °F).

NOTA: la griglia per panini di riso va pulita alla temperatura di esercizio.

5. Portare l'interruttore di accensione della griglia per panini di riso sulla posizione di spegnimento (OFF) e scollegare la presa di corrente.

AVVERTENZA: se la pulitura viene effettuata senza scollegare la presa di corrente, esiste il pericolo di folgorazione.

6. Indossare i guanti resistenti al calore.
7. Aprire la griglia e montare il gancio rosso sul perno corrispondente sull'impugnatura.
8. Pulire la sommità della piastra superiore con un panno sterilizzato.
9. Applicare il McD® NO-SCRATCH™ Pad sul contenitore situato all'interno del kit di attrezzi di pulitura Prince Castle n. 257.

NOTA: usare solo McD® NO-SCRATCH™ Pad. Non usare la spugnetta di pulitura abrasiva verde. Non graffiare le piastre di riscaldamento. L'uso di raschietti metallici, spugnette abrasive o spazzole metalliche danneggia in modo permanente la superficie delle piastre di riscaldamento.

10. Versare l'intero contenuto del McD® Hi-Temp Grill Cleaner nella piastra del contenitore metallico.
11. Usare McD® NO-SCRATCH™ Pad per applicare McD® Hi-Temp Grill Cleaner sulla superficie delle piastre di riscaldamento e lungo i bordi. Infilare il bordo piatto del McD® NO-SCRATCH™ Pad nella piastra del contenitore metallico e saturare con McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Attendere che la quantità in eccesso cada nella piastra del contenitore metallico. **Non strofinare applicando McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** Se la superficie della piastra di riscaldamento superiore è pulita, non occorre pulire. Attendere almeno tre minuti per il contatto tra McD® Hi-Temp Grill Cleaner e le superfici.

NOTA: accertarsi che al McD® NO-SCRATCH™ Pad venga applicato McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Non applicare McD® Hi-Temp Grill direttamente sulla superficie delle piastre di riscaldamento. Non spazzolare o lavare le piastre prima di applicare McD® Hi-Temp Grill Cleaner.

12. Strofinare leggermente le superfici usando McD® NO-SCRATCH™ Pad fin quando non risultano pulite. Applicare altro McD® Hi-Temp Grill Cleaner secondo necessità.

13. Applicare McD® Hi-Temp Grill Cleaner sulla fessura dei panini su entrambi i lati della piastra di riscaldamento. Accertarsi di applicare l'agente ai blocchi sui quattro angoli superiori della piastra di riscaldamento superiore. Infilare il bordo piatto del McD® NO-SCRATCH™ Pad nella piastra del contenitore metallico e saturare con McD® Hi-Temp Grill Cleaner. Attendere che la quantità in eccesso cada nella piastra del contenitore metallico. **Non strofinare applicando McD® Hi-Temp Grill Cleaner.** Attendere almeno tre minuti per il contatto tra McD® Hi-Temp Grill Cleaner e le superfici.
14. Strofinare leggermente tutte le superfici usando McD® NO-SCRATCH™ Pad fino ad aver rimosso tutti i depositi di carbonio. Applicare altro McD® Hi-Temp Grill Cleaner secondo necessità.
15. Rimuovere il McD® NO-SCRATCH™ dall'impugnatura dell'attrezzo e sostituirlo con un panno metallico per griglia pulito. Questo panno va piegato in una forma rettangolare leggermente più grande dell'estremità dell'attrezzo; farne uso per pulire la piastra superiore ed inferiore, le piastre per panini laterali ed i blocchi distanziali. I punti difficili da raggiungere possono essere puliti a mano con questo panno metallico. Continuare fino ad aver pulito tutte le parti.

SUGGERIMENTO: durante la pulitura con il panno metallico, questo va sostituito con regolare frequenza o lavato ed asciugato, al fine di impedire l'accumulo di sporco.

16. Usare un panno metallico pulito per eliminare eventuali residui di sporco dalle piastre, dalla fessura dei panini, dai blocchi di collegamento e distanziali e da altre parti su cui in precedenza era stato applicato McD® Hi-Temp Grill Cleaner.

ATTENZIONE: non versare acqua direttamente sulla piastra di riscaldamento e non usare un panno troppo bagnato. Questo potrebbe causare l'infiltrazione di acqua nelle piastre di riscaldamento inferiore e superiore, con conseguente pericolo di cortocircuito alla griglia. Attenersi strettamente a questa precauzione.

17. Pulire le piastre, la fessura dei panini laterale ed i blocchi di collegamento e distanziali con un panno metallico umido (non bagnato). Dopo diversi usi, il panno metallico va pulito e strizzato bene.
18. Per pulire le scatole elettriche, spruzzare McD® All Purpose Super Concentrate su un panno pulito ed usarlo per pulire le scatole in questione. NON pulire le scatole elettriche superiore ed inferiore con un panno umido.
19. Pulire tutte le parti della macchina con un panno metallico pulito ed eliminare eventuali residui dalle piastre di riscaldamento superiore ed inferiore.
20. Attenendosi al completamento delle procedure di pulitura discusse in precedenza, asciugare la griglia. Azionare il tostapane per 30 - 60 minuti nella posizione di risparmio energetico (piastre in giù).
21. Prima di usare nuovamente la griglia, pulire le superfici su cui si sono accumulati depositi di sporco durante il ciclo di asciugatura.

NOTA: ripetere questa procedura per pulire le altre griglie per panini di riso. Invertire il McD® NO-SCRATCH™ Pad ed usare il lato pulito.

NOTA: prima di usare la griglia il mattino successivo, ispezionare le piastre di riscaldamento per accertarsi che siano state pulite con cura e che tutti i gommini e le guarnizioni sulle piastre siano in buone condizioni per impedire l'accumulo e l'infiltrazione di grasso. Correggere eventuali discrepanze ed installare quindi le lastre di rilascio.

Quando
Mensilmente

Attrezzi

Chiave regolabile

Cacciavite a lama piatta

Serrare le piastre ed i bulloni dei sostegni

SERRARE I BULLONI DELLE PIASTRE

1. Portare l'interruttore di accensione sulla posizione di spento (OFF).
2. Staccare il cavo di alimentazione.
3. Prima di procedere, attendere che il tostapane si raffreddi.
4. Con una chiave regolabile, serrare i bulloni delle piastre che tengono l'impugnatura in posizione verticale.

SERRARE I BULLONI DEI SOSTEGNI

1. Ribaltare con attenzione il tostapane per poter accedere ai sostegni.
2. Regolare e serrare i bulloni per garantire una tostatura a livello.
3. Portare il tostapane nella posizione giusta e controllare che sia a livello.
4. Regolare i bulloni dei sostegni secondo necessità, fino a portare il tostapane a livello.
5. Infilare il cavo di alimentazione nella presa elettrica giusta.
6. Se si è pronti ad usare il tostapane, portare l'interruttore di accensione sulla posizione di acceso (ON).

Quando
Mensilmente

Attrezzi

Pinze

Martello

Lima

Controllare le piattaforme del vassoio dei panini, della piastra, dei vassoi e delle spatole

IMPORTANTE: questa procedura di controllo va effettuata con piattaforme, vassoi e spatole freddi. Controllare tutte le spatole, i vassoi e le piattaforme.

SPATOLA PER PANINI

1. Poggiare la spatola su una superficie di lavoro piatta.
2. Accertarsi che l'intera superficie sia piatta, incluso il bordo anteriore. La parte anteriore della spatola per panini non deve riportare tacche e sbavature.
3. Affilare la parte anteriore della spatola al fine di eliminare eventuali tacche e sbavature.

IMPORTANTE: raddrizzare i bordi curvi con pinze e martellare la parte centrale del vassoio per appiattirla.

VASSOIO PER PANINI

1. Poggiare il vassoio su una superficie di lavoro piatta ed accertarsi che sia piatto.
2. Ispezionare il vassoio per accertarsi che sia di altezza uniforme.
3. Raddrizzare i bordi curvi con pinze e martellare la parte centrale del vassoio per appiattirla.

PIATTAFORMA DEL VASSOIO PER PANINI

1. Togliere la piattaforma dalla parte anteriore del tostapane.
2. Poggiare la piattaforma su una superficie di lavoro piatta ed ispezionare l'intera superficie per accertarsi che sia piatta.
3. Con pinze o un martello, raddrizzare secondo necessità.
4. Rimontare la piattaforma nel tostapane.

PIASTRA PER PANINI

1. Rimuovere dal tostapane la piastra per panini.
2. Poggiare la scheda su una superficie di lavoro piatta ed accertarsi che sia piatta.
3. Misurare la distanza tra la superficie di lavoro ed il lato inferiore della piastra per panini nella parte anteriore, centrale e posteriore. Questa dovrebbe corrispondere a circa 0,5 pollici (13 mm) per tutti i tostapane, ad eccezione della serie Big Mac 412 e 416, ed a circa 0,75 pollici (19 mm) per i tostapane Big Mac.
4. Piegare secondo necessità per garantire che sia piatta.



Sistema de mantenimiento programado: Tarjeta de requisito de mantenimiento (MRC, por sus siglas en inglés)

Imágenes e información adicional:
Capítulo respectivo del manual del equipo

Cuándo

Semanalmente

Herramientas

Agente de desmoldeado para tostadoras de pan McD® (HCS)

Servilletas o toallas de papel para los clientes

Guantes protectores

Herramienta de limpieza N° 257

Tostadoras

Prince Castle: Tostadoras de pan

Precaución

Durante algunas revisiones, se expondrán circuitos eléctricos activos y estarán descubiertas superficies de tostado calientes.

Norma de comunicación de riesgos (HCS, por sus siglas en inglés): Los procedimientos que se indican en esta tarjeta incluyen el uso de productos químicos. Estos productos se resaltarán en negrita seguidos de la abreviatura (HCS) en la parte de herramientas del procedimiento. Consulte el manual de la Norma de comunicación de riesgos (HCS) para obtener las hojas de datos de seguridad de materiales correspondientes (MSDS, por sus siglas en inglés).

Aplicación del agente de desmoldeado para tostadoras de pan

IMPORTANTE: Use sólo el agente de desmoldeado para tostadoras McD en las tostadoras de pan. Es posible que otros productos dañen las tostadoras de pan.

1. Quite todas las migas sueltas de las superficies de la tostadora.
2. Las platinas de la tostadora se deben enjuagar y secar bien. El agente de desmoldeado se puede aplicar a platinas del tostador que estén calientes. Antes de aplicarlo a platinas calientes, póngase guantes protectores.
3. Para recubrir la superficie de la platina superior, humedezca completamente una servilleta o toalla de papel para clientes limpia y doblada con el agente de desmoldeado.
4. Frote una cantidad generosa de agente de desmoldeado sobre toda la superficie de una platina hasta que quede bien recubierta. Use guantes protectores y la herramienta de limpieza N° 257.
5. Repita los pasos 2 y 3 para otras platinas, incluyendo las caras inferiores.

IMPORTANTE: Las caras inferiores de las platinas y los lugares que son difíciles de alcanzar se pueden recubrir colocando una servilleta o toalla de papel doblada con el agente de desmoldeado en la herramienta N° 257, para aplicar el agente de desmoldeado a la superficie de la platina.

IMPORTANTE: No le pase un paño húmedo a la tostadora después de aplicar el agente de desmoldeado. Esto quita el agente de desmoldeado y produce que el pan se pegue.

6. Si el pan se pega entre aplicaciones semanales, vuelva a aplicar el agente de desmoldeado siguiendo los pasos 1 al 4.

IMPORTANTE: No es necesario volver a limpiar o enfriar la tostadora antes de aplicar el agente de desmoldeado.

IMPORTANTE: Entre las limpiezas mensuales, vuelva a aplicar el agente de desmoldeado semanalmente a todas las superficies de las platinas, mientras la tostadora esté fría.

Cuándo

Mensualmente

Herramientas



Termómetro digital con sonda de superficie.

Revisar calibración de la temperatura

IMPORTANTE: No realice este procedimiento hasta que la tostadora haya estado encendida durante por lo menos 45 minutos y se haya estabilizado la temperatura. No use la tostadora durante este período.






1. Coloque la parte posterior del bandejón de pan sobre la parte superior de la caja de control y coloque el resto del bandejón de pan sobre la parte superior de la platina.

NOTA: En tostadoras de dos platinas (411 y 416), el bandejón de pan sólo se debe usar en la platina superior.



2. En tostadoras de dos platinas, use   para seleccionar la platina que va a calibrar.
3. Centre el termómetro digital en el borde delantero de la platina. Cuando se encienda el LED respectivo del panel de control, registre inmediatamente la lectura de temperatura del termómetro digital.

NOTA: En tostadoras de dos platinas (411 y 416), realice el paso 2 en la platina inferior primero y luego en la platina superior.


IMPORTANTE: Si la lectura de temperatura de la platina es mayor que $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) en comparación con la pantalla de temperatura de la tostadora, siga con el paso 3 para realizar la calibración. Si la lectura de temperatura se encuentra dentro del rango, la tostadora funciona correctamente y no requiere calibración.

4. Ingrese al modo de calibración presionando y manteniendo presionado    durante 6 segundos. Se escuchará un sonido y se encenderá el LED que se encuentra junto al símbolo de calibración. Suelte todos los botones.
5. Presione y suelte  para seleccionar la platina superior para realizar la calibración, o  para seleccionar la platina inferior. Espere 10 segundos para que se estabilice la pantalla. La pantalla mostrará el valor de temperatura que se midió de la platina sin margen.

NOTA: En tostadoras de dos platinas (411 y 416), calibre cada platina por separado.

6. Cuando se encienda el LED de la platina respectiva, use   para ajustar la temperatura de la pantalla para que coincida con la lectura que se registró en el paso 3.

NOTA: La temperatura sólo se puede ajustar $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ($\pm 9^{\circ}\text{F}$).

7. Presione  para almacenar la nueva temperatura que se calibró y salir del modo de calibración.

IMPORTANTE: Después de terminar la calibración, espere un ciclo completo de encendido/apagado del calentador para permitir que se estabilice la nueva temperatura que se calibró.

Cuándo

Diariamente, con una frecuencia menor, posiblemente, dependiendo de la carga de suciedad

Herramientas

Limpiador de parrillas de alta temperatura McD®

Superconcentrado multiuso de McD®

Desinfectante McD®

Almohadillas NO-SCRATCH™ de McD®

Placa del recipiente de metal

Juego de herramienta de limpieza N° 257 Prince Castle

Guantes resistentes al calor

Paños de malla para limpiar parrillas (6 a 8)

Balde u otro recipiente lleno con agua tibia

Procedimiento de limpieza de la parrilla para hamburguesas de arroz

Este procedimiento aborda la limpieza diaria recomendada de la parrilla para hamburguesas de arroz 411 de Prince Castle.

1. Retire las hamburguesas de arroz sobrantes, la bandeja de pan y la hoja de teflón. Retire cualquier otro componente restante de la mesa de colocación.
2. Limpie la parrilla en un área bien ventilada.
3. Arranque el ventilador euctor sobre la parrilla con tapa.
4. Caliente la parrilla hasta alcanzar la temperatura de limpieza (163° C/480° F).

NOTA: Siga los procedimientos estándar de traslado de alimentos.

NOTA: La parrilla para hamburguesas de arroz se debe limpiar a temperatura de funcionamiento.

5. Gire el interruptor de encendido de la parrilla para hamburguesas de arroz a la posición OFF (apagado) y desconecte el enchufe.

ADVERTENCIA: Existe la posibilidad de descarga eléctrica si la limpieza se realiza sin desconectar el enchufe.

6. Colóquese los guantes resistentes al calor.
7. Abra la parrilla y monte el pestillo rojo en su montante coincidente en el asa.
8. Limpie la parte de arriba de la platina superior con una toalla desinfectada.
9. Aplique la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® en el soporte que se encuentra al interior de la herramienta de limpieza N° 257 de Prince Castle.

NOTA: Use solamente la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD®. No use la almohadilla abrasiva verde de limpieza. No raspe ni raye las platinas de calentamiento. El uso de raspadores metálicos, almohadillas abrasivas o cepillos de alambre dañará permanentemente la superficie de las platinas de calentamiento.

10. Vierta el paquete completo de limpiador de parrillas de alta temperatura McD® en la placa del recipiente de metal.
11. Use la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® para aplicar el limpiador de parrillas de alta temperatura McD® en la superficie de las platinas de calentamiento y en los bordes. Meta el borde plano de la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® en la placa del recipiente de metal y empape con limpiador de parrillas de alta temperatura McD®. Deje que el exceso se drene hacia la placa del recipiente de metal. **No friegue mientras aplica el limpiador de parrillas de alta temperatura McD®.** Si la superficie de la platina de calentamiento superior está limpia, no es necesaria su limpieza. Deje un tiempo de contacto de por lo menos tres minutos entre el limpiador de parrillas de alta temperatura McD® y las superficies.

NOTA: Asegúrese de que el limpiador de parrillas de alta temperatura McD® se aplique con la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD®. No aplique el limpiador de parrillas de alta temperatura McD® en forma directa sobre la superficie de las platinas de calentamiento. No cepille ni lave las platinas antes de que se aplique el limpiador de parrillas de alta temperatura McD®.

12. Friegue suavemente las superficies con la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® hasta que estén limpias. Aplique más limpiador de parrillas de alta temperatura McD® según sea necesario.

13. Aplique el limpiador de parrillas de alta temperatura McD® sobre el protector para pan a ambos lados de la platina de calentamiento. Asegúrese de aplicarlo en los bloques de las cuatro esquinas superiores de la platina de calentamiento superior. Meta el borde plano de la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® en la placa del recipiente de metal y empape con limpiador de parrillas de alta temperatura McD®. Deje que el exceso se drene hacia la placa del recipiente de metal. **No friegue mientras aplica el limpiador de parrillas de alta temperatura McD®.** Deje un tiempo de contacto de por lo menos tres minutos entre el limpiador de parrillas de alta temperatura McD® y las superficies.
14. Friegue suavemente todas las superficies con la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® hasta que se hayan eliminado todos los depósitos de carbón. Aplique más limpiador de parrillas de alta temperatura McD® según sea necesario.
15. Retire la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® del asa de la herramienta y cámbiela por un paño de malla limpio para limpiar parrillas. El paño de malla para limpiar parrillas se debe doblar en forma rectangular, levemente mayor que el extremo de la herramienta. Úselo para limpiar la platina superior e inferior, las placas de pan laterales y los bloques de separación. Las áreas que sean difíciles de alcanzar se pueden limpiar manualmente con el paño de malla para limpiar parrillas. La limpieza debe continuar hasta que se hayan limpiado todas las piezas.

CONSEJO: Mientras limpia con el paño de malla para limpiar parrillas, el paño se debe cambiar o lavar y secar con frecuencia. Ello evitará que la suciedad se acumule en el paño.

16. Use un paño de malla seco para limpiar parrillas y eliminar cualquier residuo de suciedad de las platinas, el protector para pan lateral, bloques de unión y separación, y otras piezas en que se aplicó previamente el limpiador de parrillas de alta temperatura McD®.

PRECAUCIÓN: No vierta agua directamente sobre la platina de calentamiento ni use una toalla de papel que gotee. Esto puede hacer que ingrese agua a las platinas de calentamiento superior e inferior y provocar un cortocircuito en la parrilla. Este paso debe respetarse estrictamente.

17. Limpie las platinas, protectores para pan laterales y bloques de unión y separación con un paño de malla para limpiar parrillas húmedo (no mojado). Después de limpiar varias veces, el paño se debe limpiar y secar estrujándolo.
18. Para limpiar las cajas eléctricas, rocíe superconcentrado multiuso de McD® en un paño seco y úselo para limpiar las cajas eléctricas. NO limpie las cajas eléctricas superior e inferior con un paño húmedo.
19. Limpie todas las piezas de la máquina con un paño de malla para limpiar parrillas limpio y elimine todos los desechos residuales de las platinas de calentamiento superior e inferior.
20. A continuación del término de los procedimientos de limpieza que se explicaron con anterioridad, debe secar la parrilla. Haga funcionar la tostadora durante 30 a 60 minutos en la posición de ahorro de energía (con las platinas hacia abajo).
21. Limpie las superficies en que la suciedad escurrió durante el ciclo de secado antes de volver a usar la parrilla.

NOTA: Repita este procedimiento para limpiar las otras parrillas para hamburguesas de arroz. Dé vuelta la almohadilla NO-SCRATCH™ de McD® y use el lado limpio.

NOTA: Antes de usar la parrilla a la mañana siguiente, inspeccione las platinas de calentamiento para comprobar que se hayan limpiado por completo y que todas las arandelas aislantes y empaquetaduras de la platina estén en buen estado, a fin de evitar la acumulación de grasa y la migración. Corrija cualquier discrepancia e instale las hojas de liberación.

Cuándo

Mensualmente

Herramientas*Llave ajustable**Destornillador de punta plana***Apretar los pernos de la platina y de las patas****APRETAR LOS PERNOS DE LA PLATINA**

1. Gire el interruptor de encendido hasta la posición OFF.
2. Desenchufe el cable de alimentación.
3. Permita que la tostadora se enfríe antes de continuar.
4. Use una llave ajustable para apretar los pernos de la platina que sostienen la manilla en posición vertical.

APRETAR LOS PERNOS DE LAS PATAS

1. Dé vuelta cuidadosamente la tostadora para tener acceso a las patas.
2. Ajuste y apriete los pernos de las patas para obtener el asentamiento de nivel para tostar.
3. Coloque la tostadora en posición normal y revise el asentamiento de nivel.
4. Ajuste los pernos de las patas según sea necesario hasta que la tostadora se encuentre nivelada.
5. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente adecuado.
6. Si va a usar la tostadora pronto, gire el interruptor de encendido hasta la posición ON (encendido).

Cuándo

Mensualmente

Herramientas*Alicate**Martillo**Lima***Revise las plataformas de la bandeja de pan, el bandejón de pan, las bandejas de pan y las espátulas**

IMPORTANTE: Este procedimiento de revisión se debe realizar mientras las plataformas, bandejas y espátulas estén frías. Se debe realizar en todas las espátulas, bandejas y plataformas.

ESPÁTULA PARA PAN

1. Deje la espátula sobre la superficie de una mesa de trabajo plana.
2. Asegúrese de que toda la superficie esté plana, incluyendo el borde delantero. El extremo delantero de la espátula para pan debe estar libre de muescas y rebabas.
3. Afíle el borde delantero de la espátula para que desaparezcan todas las muescas y rebabas.

IMPORTANTE: Enderece esquinas rizadas con un alicate y martillee el centro de la bandeja hasta que quede plana.

BANDEJA DE PAN

1. Coloque la banda de rodamiento sobre la superficie de una mesa de trabajo plana y verifique que esté plana.
2. Verifique que la bandeja tenga una altura uniforme.
3. Enderece las esquinas rizadas con un alicate y martillee el centro de la bandeja hasta que quede plana.

PLATAFORMA DE LA BANDEJA DE PAN

1. Retire la plataforma de la parte inferior de la tostadora.
2. Coloque la plataforma sobre la superficie de una mesa de trabajo plana e inspeccione toda la superficie para asegurarse de que esté plana.
3. Use el alicate o el martillo para enderezarla según sea necesario.
4. Vuelva a instalar la plataforma en la tostadora.

BANDEJÓN DE PAN

1. Retire el bandejón de pan de la tostadora.
2. Coloque el bandejón de pan sobre la superficie de una mesa de trabajo plana y verifique que esté plano.
3. Mida la distancia entre la superficie de la mesa y la parte inferior del bandejón de pan en la parte delantera, central y posterior. Debe ser aproximadamente de 13 mm (1/2") para todas las tostadoras, excepto las de las series Big Mac 412 y 416, y aproximadamente de 19 mm (3/4") para las tostadoras Big Mac.
4. Dóblelo según sea necesario para que se mantenga plano.