

Raison Empêcher l'accumulation de graisse pour respecter les normes de propreté de McDonald's

Temps nécessaire 5 minutes de préparation 45 minutes d'exécution

Moment de la journée Fin de la journée de travail Restaurants ouverts 24 heures sur 24 : fin de nuit ou début de matinée quand la fréquentation est faible

Icônes de danger

Outillage et fournitures



Brosse Nylon



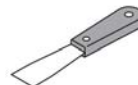
Flocon pulvérisateur



Serviettes



Seau



Couteau à mastiquer



Balai-brosse

Marche à suivre

1 Mettre hors tension

S'assurer que l'interrupteur principal est en position OFF.



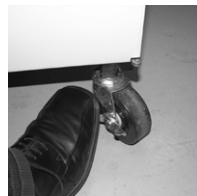
2 Retirer le récupérateur de graisse

Retirer la gouttière et la cuvette à graisse de la hotte et les vider dans la navette de mise au rebut d'huile.



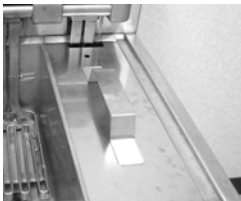
3 Débloquer les roulettes

Débloquer les roulettes de la friteuse.



4 Couvrir les cuves de la friteuse

Placer un couvercle sur toutes les cuves.



Óleo quente

5 Écarter la friteuse de la hotte

Écarter avec précaution la friteuse de la hotte suffisamment pour pouvoir passer derrière la friteuse.



Óleo quente

Attention : l'huile bouillante risque d'éclabousser quand on déplace la friteuse.

6 Débrancher les cordons d'alimentation de la friteuse

Débrancher les cordons en tirant sur la fiche, pas sur le fil.



7 Retirer les filtres

Retirer les filtres à graisse et les faire tremper dans de l'A.P.C. (HCS) McDonald's dans l'évier de l'arrière-salle.



8 Nettoyer la hotte

Se servir d'un couteau à mastiquer pour enlever avec précaution la graisse de la hotte et de derrière la friteuse. **suite ▶**

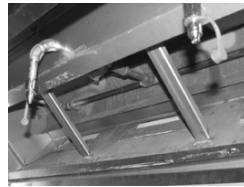


Nettoyage derrière la friteuse (suite)

9 Ordre de nettoyage

Nettoyer derrière la friteuse dans l'ordre suivant :

- A. Parties accessibles de la cheminée
- B. Arrière de la hotte
- C. Côtés de la hotte
- D. Cavité des filtres à graisse
- E. Tôle entourant la friteuse



10 Faire attention autour de l'élément fusible

Faire attention quand on nettoie autour de l'élément fusible. Sa rupture déclenchera le dispositif de lutte contre l'incendie.



11 Frotter

Nettoyer derrière la friteuse, y compris le sol, avec une brosse Nylon et de l'A.P.C. McD (HCS) très chaud.



12 Sécher avec une serviette

Essuyer toutes les parties avec une serviette jusqu'à ce qu'elles soient propres et sèches. Les faire examiner par le gérant.



13 Laver les roulettes

Nettoyer les roulettes avec une brosse Nylon et de l'A.P.C. McD (HCS) très chaud.



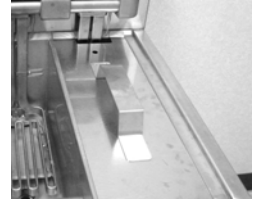
14 Nettoyer la zone

Nettoyer autour de la friteuse avec un balai à franges et de l'A.P.C. McD (HCS).



15 Remettre la friteuse en place

Effectuer les opérations 1 à 7 dans l'ordre inverse pour ramener la friteuse sous la hotte et remettre les filtres à graisse en place. Enlever les couvercles des cuves.



Óleo quente

Attention : l'huile bouillante risque d'éclabousser quand on déplace la friteuse.

16 Nettoyer le bac de vidange de filtres

Essuyer le bac de vidange pour enlever l'huile et les miettes. Nettoyer le bac avec de l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude.

