








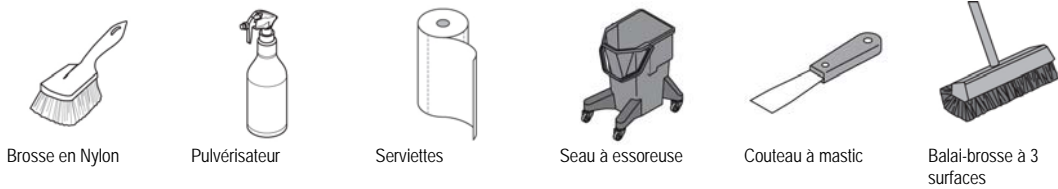


Objet	Prévention d'une accumulation de graisse et respect des normes de propreté de McDonald's	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	45 minutes d'exécution
Période	Fin de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : tard le soir ou de bonne heure le matin, quand le volume est faible
Symboles de danger	 Produits chimiques  Électricité  Liquides très chauds/vapeur  Huile très chaude  Surfaces très chaudes  Manipulation manuelle  Objets/surfaces à arêtes vives  Sols glissants  Gaz/air/liquide sous pression	

## Outillage et fournitures



## Marche à suivre

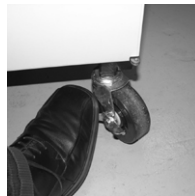
- 1 Mettre hors tension**  
S'assurer que l'interrupteur principal est en position OFF (arrêt).



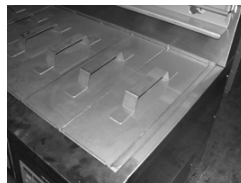
- 2 Retirer le collecteur de graisse**  
Retirer le collecteur de graisse de la hotte et verser son contenu dans la navette de mise au rebut de l'huile



- 3 Débloquer les roulettes**  
Débloquer les roulettes de la friteuse.



- 4 Couvrir les cuves de la friteuse**  
Placer des couvercles sur toutes les cuves.



- 5 Couper le gaz et débrancher la conduite de gaz**  
Ouvrir la porte gauche et tourner la manette du robinet sectionneur de gaz dans le sens horaire pour couper le gaz puis débrancher la conduite de gaz.



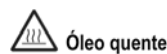
- 6 Débrancher les cordons d'alimentation de la friteuse**  
Débrancher les cordons d'alimentation en tirant sur la fiche, pas sur le cordon.



- 7 Faire rouler la friteuse pour l'écarter de la hotte**  
Débrancher le dispositif de retenue de câble et débrancher la friteuse puis la faire rouler avec précaution afin de l'écarter suffisamment de la hotte pour pouvoir passer derrière.



suite ▶



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

## Nettoyage derrière la friteuse (suite)

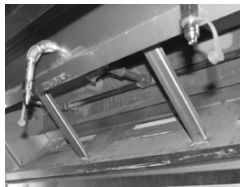
- 8 Retirer les filtres**  
Retirer les filtres à graisse et les amener à l'évier de l'arrière-salle pour les faire tremper dans du McD A.P.C. (HCS) très chaud



- 9 Nettoyer la hotte**  
Dégraisser la hotte et derrière la friteuse avec précaution à l'aide d'un couteau à mastic.



- 10 Ordre de nettoyage**  
Nettoyer derrière la friteuse dans l'ordre suivant :
- A. Pièces accessibles de la cheminée d'évacuation
  - B. Arrière de la hotte
  - C. Côtés de la hotte
  - D. Cavité des filtres à graisse
  - E. Tôle entourant la friteuse



- 11 Être prudent autour de l'élément fusible**  
Faire attention quand on nettoie autour de l'élément fusible. Sa rupture activera le système d'extinction d'incendie.



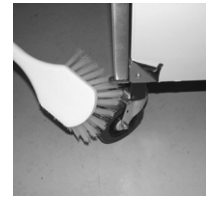
- 12 Frotter**  
Nettoyer derrière la friteuse, y compris le sol, avec une brosse en Nylon et du McD A.P.C. (HCS) très chaud.



- 13 Sécher avec une serviette**  
Essuyer tous les endroits avec une serviette jusqu'à ce qu'ils soient propres et secs. Les faire contrôler par le gérant.



- 14 Laver les roulettes**  
Nettoyer les roulettes avec une brosse en Nylon et du McD A.P.C. (HCS) très chaud.



- 15 Nettoyer la zone**  
Nettoyer la zone entourant la friteuse avec un balai-éponge et du McD A.P.C. (HCS).



- 16 Ramener la friteuse**  
Inverser les étapes 1 - 7 pour ramener la friteuse jusqu'à 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.

- 17 Nettoyer le bac de vidange de filtre**  
Essuyer le bac de vidange pour enlever l'huile et les miettes. Le nettoyer à l'eau savonneuse puis bien le rincer à l'eau très chaude.

