

Warum? Um ein Ansammeln von Fett zu verhindern und um den Sauberkeitsstandard von McDonald's zu erfüllen.

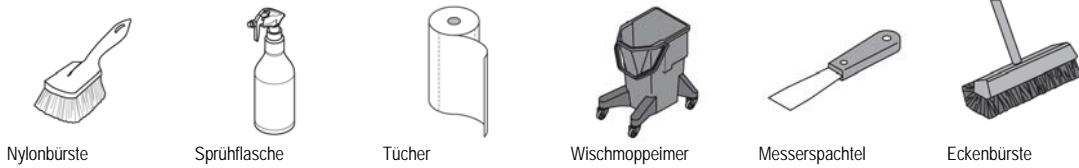
Erforderliche Zeit Vorbereitung: 5 Minuten Durchführung: 45 Minuten

Tageszeit Ende des Arbeitstags: In 24-Stunden-Restaurants: Spät in der Nacht oder am frühen Morgen, wenn das Arbeitsaufkommen niedrig ist.

Gefahrensymbole

 **Chemikalien**
 **Elektrizität**
 **Heiße Flüssigkeiten / Dampf**
 **Heißes Öl**
 **Heiße Oberflächen**
 **Manuelle Bearbeitung**
 **Scharfe Objekte/Oberflächen**
 **Rutschige Fußböden**
 **Komprimiertes Gas /komprimierte Luft/Flüssigkeit**

Werkzeuge und Gebrauchsgüter



Vorgehensweise

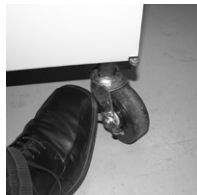
1 Netzschalter abschalten. Sicherstellen, dass der Hauptschalter auf AUS steht.



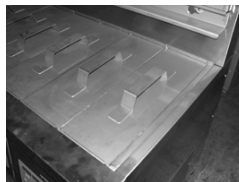
2 Fettfang entfernen. Fettwanne und -tasse aus der Haube entfernen und den Inhalt in einen Ölentorgungswagen gießen.



3 Laufrollen freigeben. Die Bremsen der Laufrollen an der Frittiermaschine lösen.



4 Becken der Frittiermaschine abdecken. Auf allen Becken eine Beckenabdeckung anbringen.



5 Gas abstellen und die Gasleitung abklemmen. Die linke Tür öffnen und den Gashahn im Uhrzeigersinn drehen, um das Gas abzustellen und danach die Gasleitung abzuklemmen.



6 Die Stromversorgung der Frittiermaschine unterbrechen. Das Kabel am Stecker selbst, nicht am Kabel, aus der Steckdose ziehen.



7 Die Frittiermaschine von der Haube rollen. Sicherungskabel abtrennen und die Frittiermaschine vorsichtig soweit von der Haube rollen, bis man hinter die Frittiermaschine gelangt.



Vorsicht: Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittieröl verspritzen.

Fortsetzung ▶

Rückseite der Frittiermaschine reinigen (Fortsetzung)

- 8 Filter entfernen.
Fettfilter entfernen und im Spülbecken in heiße McDonald's A.P.C. (HCS) eintauchen.



- 9 Haube reinigen.
Mit einer Messerspachtel vorsichtig Fett von der Haube und hinter der Frittiermaschine entfernen.



- 10 Reihenfolge der Reinigung
Den Bereich hinter der Frittiermaschine in dieser Reihenfolge reinigen:
A. Zugängliche Teile des Stapels
B. Rückseite der Haube
C. Seiten der Haube
D. Vertiefung des Fettfilters
E. Metallfolien um die Frittiermaschine



- 11 Sorgfältig um den Schmelzeinsatz
Vorsichtig um den Schmelzeinsatz reinigen. Wenn der Schmelzeinsatz beschädigt wird, wird das Feuerlöschsystem ausgelöst.



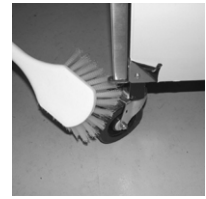
- 12 Putzen
Eine Nylonbürste und heiße McD A.P.C. (HCS) verwenden, um die Bereiche hinter der Frittiermaschine einschließlich des Fußbodens zu reinigen.



- 13 Mit einem Tuch trocknen.
Alle Bereiche mit einem Tuch solange abwischen, bis sie sauber und trocken sind. Vom Geschäftsführer prüfen lassen.



- 14 Laufrollen waschen.
Eine Nylonbürste und heiße McD A.P.C. (HCS) verwenden, um die Laufrollen zu reinigen.



- 15 Bereich reinigen.
Einen Wischmopp und McD A.P.C. (HCS) verwenden, um den Bereich um die Frittiermaschine zu reinigen.



- 16 Frittiermaschine wieder an ihren Platz bringen.
Schritte 1 - 7 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Frittiermaschine wieder zur Haube zu bringen und den Fettfilter zu ersetzen. Die Beckenabdeckungen entfernen.



Heißes Öl

Vorsicht: Beim Bewegen der Frittiermaschine kann heißes Frittieröl verspritzen.

- 17 Filterablasswanne reinigen.
Öl und Krümel von der Ablasswanne abwischen. Die Ablasswanne mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

