

原因 为了防止油脂累积和符合麦当劳的清洁标准

所需时间 5 分钟准备 45 分钟完成

时间 工作日结束 对于 24 小时营业的餐厅：深夜或清晨，此时油量少。

危险图标

 Chemicals 化学品
  Electricity 电
  Hot Liquids/Steam 热液体/蒸汽
  Hot Oil 热油
  Hot Surfaces 热表面
  Manual Handling 手动操作
  Sharp Objects/Surfaces 尖锐物体/表面
  Slippery Floors 地板滑

工具与用品



尼龙刷



清洁济喷洒瓶



纸巾



拖把桶



油灰刀



HI-lo 炉灶刷

程序

1 断电

确保主电源开关位于“OFF(关闭)”位置。



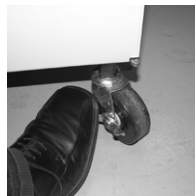
2 卸下油脂器

卸下油脂槽，揭开盖子，然后将油倒进油处理器。



3 释放脚轮

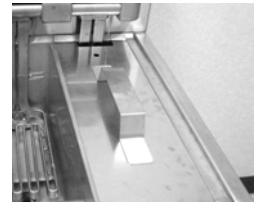
释放炸锅脚轮上的锁定装置。



4 盖上炸锅槽盖

将槽盖盖到所有槽上。

 Hot Oil 热油



5 将炸锅从排气罩移出

小心谨慎地将炸锅从排气罩移开，以便能够看到炸锅背面。

 Hot Oil 热油

小心：在移动炸锅时，热的食用油可能会溅出来。



6 断开炸锅电源线

通过拔出插头而不是拉电线来断开电源线。



清洁炸锅背面 (续)

7 取下过滤器

取下油脂过滤器，然后在水槽内用麦当劳的热 A.P.C. (HCS) 浸泡。



8 清洁排气罩

使用油灰刀仔细清除排气罩和炸锅背面的油脂。

continued ▶续



9 清洁顺序

按以下顺序清洁炸锅背面区域：

- A. 烟囱可触及部分
- B. 排气罩背面
- C. 排气罩侧面
- D. 油脂过滤凹槽
- E. 环绕炸锅的金属片



10 小心周围熔线

小心谨慎地清洁周围熔线。折断熔线将会启动灭火系统。



11 擦洗

使用尼龙刷和热的麦当劳 A.P.C. (HCS) 来清洁炸锅背面区域，包括地板。



12 毛巾擦干

使用毛巾擦拭所有区域，直到清洁干净并擦干，接受经理的检查。



13 清洗脚轮

使用尼龙刷和热的麦当劳 A.P.C. (HCS) 清洁脚轮。



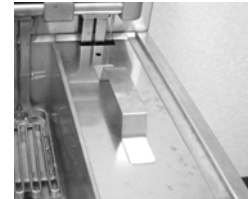
14 清洁区域

使用拖把和麦当劳 A.P.C. (HCS) 清洁炸锅周围的区域。



15 复位炸锅

按步骤 的相反顺序将炸锅复位到排气罩，并更换油脂过滤器。取下锅槽盖。



小心：在移动炸锅时，热的食用油可能会溅出来。

16 清洗过滤泄油盘

擦拭泄油盘上的油和碎屑。用肥皂和水清洗泄油盘，然后用热水彻底冲洗干净。

