

Por qué Para impedir que se acumule grasa y para cumplir con las normas de limpieza de McDonald's

Tiempo requerido 5 minutos para preparar 45 minutos para completar

Hora del día Final del día de trabajo Para restaurantes abiertos las 24 horas: tarde por la noche o pronto por la mañana cuando el volumen de actividad sea bajo

Iconos de peligro

 Productos químicos	 Electricidad	 Líquidos calientes/Vapor	 Aceite caliente	 Superficies calientes
 Manipulación manual	 Objetos/Superficies afilados	 Pisos resbaladizos	 Gas comprimido/Aire/Líquido	

Herramientas y artículos



Procedimiento

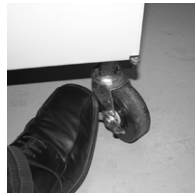
1 Interruptor principal en apagado
Asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición de apagado.



2 Quite el interceptor de grasa
Quite el canal de grasa y la cubeta de la campana y eche el contenido en un carrito de desecho de aceite.

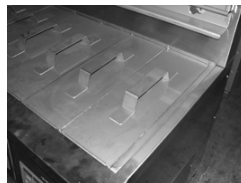


3 Suelte las ruedas
Destrabe las ruedas de la freidora.



4 Cubra las tinas de la freidora
Ponga cubiertas en todas las tinas.

 **Aceite caliente**



5 Cierre y desconecte la línea de gas
Abra la puerta izquierda y gire la palanca de cierre de gas hacia la derecha para apagar el gas, y después desconecte la línea de gas.




6 Desconecte los cordones de alimentación de la freidora
Desconecte los cordones de alimentación tirando del enchufe, no del cable.



7 Haga rodar la freidora fuera de la campana
Desconecte el sujetador del cable y haga rodar con cuidado la freidora fuera de la campana lo suficiente para poder caber detrás de la freidora.



continuación ►

 **Aceite caliente**
Precaución: El aceite de cocinar puede salpicar al mover la freidora.

Limpiar detrás de la freidora (continuación)

8 Quite los filtros

Quite los filtros de grasa y llévelos al fregadero trasero para empapar en A.P.C. (HCS) de McDonald's caliente



9 Limpie la campana

Use una espátula para quitar con cuidado la grasa de la campana y de detrás de la freidora.



10 Orden de limpieza

Limpiar el área de detrás de la freidora en este orden:
A. Piezas accesibles del conducto de humos
B. Parte trasera de la campana
C. Lados de la campana
D. Cavidad de los filtros de grasa
E. Chapa de metal alrededor de la freidora



11 Cuidado en las proximidades de la cinta fusible

Tenga cuidado al limpiar alrededor de la cinta fusible. De romperse se activará el sistema de extinción de incendios.



12 Fregado

Use un cepillo de nilón y A.P.C. (HCS) de McD caliente para limpiar las áreas de detrás de la freidora, incluido el piso.



13 Seque con una toalla

Limpiar todas las áreas con una toalla limpia y seca. Pida al gerente que las inspeccione.



14 Lave las ruedas

Use un cepillo de nilón y A.P.C. (HCS) caliente de McD para limpiar las ruedas.



15 Limpie el área

Use una trapeadora o una fregona y A.P.C. (HCS) de McD para limpiar el área alrededor de la freidora.



16 Vuelva a colocar la freidora en la campana

Invierta los pasos 1 a 7 para volver a poner la freidora en la campana y vuelva a poner los filtros de grasa. Quite las cubiertas de la tina.



Aceite caliente

Precaución: El aceite para cocinar caliente puede salpicar cuando se mueva la freidora.

17 Limpie la bandeja de drenaje de los filtros

Limpiar el aceite y las migas de la bandeja de drenaje. Limpie la bandeja de drenaje con agua y jabón, y después enjuague completamente con agua caliente.

