

Por qué Limpia las migas de la tina y filtra el aceite completamente para prolongar la duración del aceite

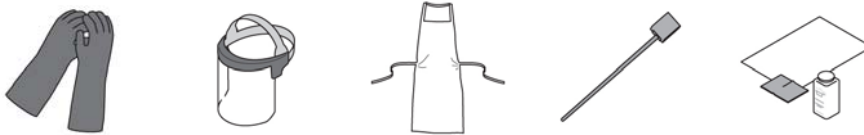
Tiempo requerido 5 minutos para preparar 15 minutos por tina para completar

Hora del día Final del día de trabajo Para restaurantes abiertos las 24 horas: ???

Iconos de peligro

	Productos químicos		Gas/Aire/Líquido comprimidos		Electricidad		Líquido caliente/Vapor		Aceite caliente
	Superficies calientes		Manipulación manual		Piezas móviles		Vehículos móviles		
	Objetos/Superficies afilados		Pisos resbaladizos		Jeringas y fluidos corporales				

Herramientas y artículos



Procedimiento

1 Póngase los equipos protector es Use todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald's, incluido un delantal, una mascarilla y guantes.

Aceite caliente
El aceite caliente puede causar quemaduras graves



2 Compruebe la bandeja de filtración Asegúrese de que la bandeja de drenaje de filtración y la cubierta de la bandeja estén bien colocadas con la traba del filtro (derecha) conectada y el tubo de filtración conectado de forma apretada (izquierda).

Recomendación
Si la bandeja de drenaje de filtración o la cubierta de la bandeja no están bien colocadas, se muestra en la pantalla FILTER PAN MISSING (Falta la bandeja de filtración)



3 Oprima sin soltar el botón FILTER (Filtrar) Asegúrese de que el aceite esté caliente para obtener los mejores resultados de la filtración y después oprima sin soltar el botón FILTER hasta que se muestre en pantalla 1.AUTO FILTER (1. Filtro automático)



4 Oprima el botón de FLECHA ABAJO Oprima el botón de FLECHA ABAJO y la pantalla mostrará 2.MAINT FILTER? (2. ¿Mantenimiento de filtración?)



5 Oprima el botón ✓ Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará PUT ON *PPE (Ponerse los equipos protectores), seguido de, CONFIRM? (¿Confirmar?) junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para indicar SÍ y vaciar el aceite. La pantalla mostrará TRAINING (Drenando). Oprima el botón X para indicar NO. Los controles volverán a la operación normal.



continued ►

Filtración de mantenimiento (continuación)

6 Elementos de levantamiento

Una vez que se haya drenado el aceite, quite el soporte de las cestas y use la herramienta de levantamiento para subir los elementos articulados de la tina.



Superficies calientes

Use guantes o tela protectores para levantar los elementos, ya que de lo contrario se podrían producir quemaduras.



Alerta del equipo

Esté alerta de no dañar la bombilla de límite alto en el centro de los elementos.



7 Fregue el interior de la tina

Use la herramienta de restregar, un estropajo de nilón y una pequeña cantidad de limpiador de freidoras de McD's para fregar el interior de la tina.



Alerta del equipo

Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección y NO fregue los elementos, ya que de lo contrario las migas de pan se pegarán y se quemarán.



8 Fregado completo

Una vez que la tina esté limpia, la pantalla mostrará SCRUB COMPLETE? (¿Fregado completo?). Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará WASH VAT? (¿Lavar tina?) junto con YES NO.



9 Lavado

Baje los elementos y después oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará WASHING (Lavando). El aceite circulará por la tina.



10 Nuevo lavado

Una vez que se complete el ciclo de lavado, la pantalla mostrará WASH AGAIN? (¿Volver a lavar?), junto con YES NO. Si la tina aún no está limpia, oprima el botón ✓ para indicar SÍ y repita el paso 9.



11 Enjuague

Si la tina está limpia, oprima el botón X para indicar NO. Se mostrará RINSING (Enjuagando) en la pantalla. El aceite se bombeará a la tina y la enjuagará.



12 Nuevo enjuague

Una vez completado, la pantalla mostrará RINSE AGAIN? (¿Volver a enjuagar?), junto YES NO. Si la tina no está aún llena, oprima el botón ✓ para indicar SÍ y repetir el paso 11.



13 Pulido

Si la tina está limpia, oprima el botón X para indicar NO. Se mostrará POLISH (Pulir) en la pantalla, junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. El aceite circulará por el sistema de filtración durante 5 minutos. Oprima el botón X para indicar NO. Los controles continuarán en el paso 15.



★ Recomendación

Se puede detener un ciclo de pulido en cualquier momento oprimiendo el botón X ubicado debajo de la palabra STOP (Parar).



14 Llenar tina

Una vez que se complete el ciclo de pulido, se mostrará FILL VAT (Llenar tina) en la pantalla, junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará FILLING (Llenando) y la tina se llenará de aceite.



15 Vuelta a la operación normal

Una vez que la tina esté llena, la pantalla mostrará IS POT FILLED? (¿Se llena el tanque?), junto con YES NO. Oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La freidora volverá a la operación normal.

