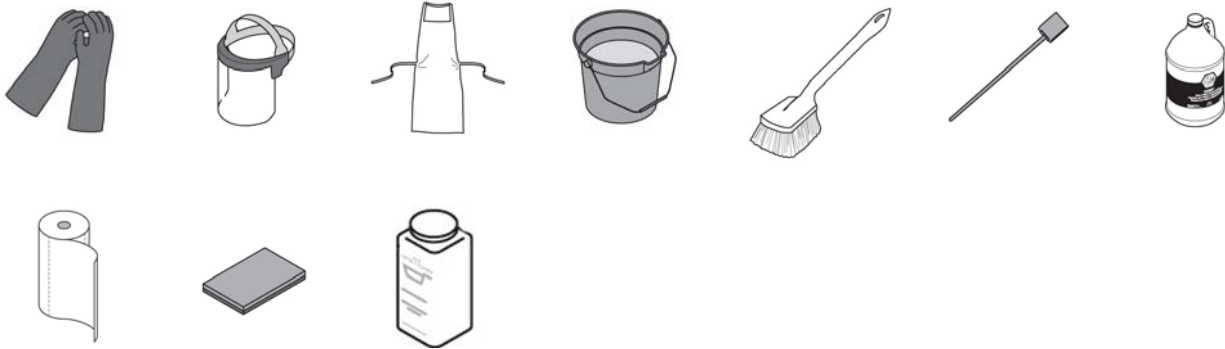


Por qué	Para limpiar completamente la tina	
Tiempo requerido	5 minutos para preparar	1 hora, 15 minutos para completar
Hora del día	Final del día de trabajo	Para restaurantes abiertos las 24 horas: ???


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



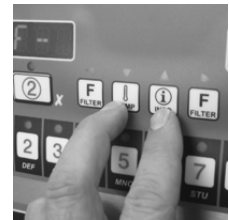
Procedimiento

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


 **Aceite caliente**
El aceite o el agua calientes pueden causar quemaduras graves.



3 Oprima sin soltar los botones TEMP (Temperatura) e INFO (Información)
Oprima sin soltar los botones TEMP e INFO hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introduzca el código).



2 Cubra las tinas adjuntas para evitar la contaminación accidental del aceite con la solución de limpieza profunda de la freidora.

 **Recomendación**
No cocine el producto en una tina adyacente cuando el proceso de limpieza profunda esté en curso para no contaminar el aceite y el producto.



4 Introduzca el código
Introduzca el código 1, 2, 3, 4. Se mostrarán "PRODUCT" (Producto) y "SELECTN" (Selección) en las pantallas.



Procedimiento limpio profundo de la tina (continuado)

- 5 Oprima el botón de FLECHA ABAJO
Oprima dos veces el botón de FLECHA ABAJO. Se mostrará “DEEP CLEAN” (Limpieza profunda) en las pantallas. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DEEP CLN?” (Limpieza profunda) junto con “YES NO”.



- 6 Oprima el botón ✓
Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “OIL RMVD” (Aceite quitado), junto con “YES NO”



★ Recomendación

Si la unidad es una freidora de tina dividida, la pantalla mostrará “LEFT RIGHT” (Izda Dcha). Oprima el botón ✓ para seleccionar la tina izquierda o el botón X para la tina derecha.

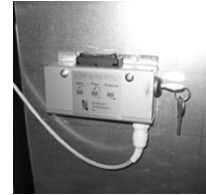
- 7 Oprima el botón ✓
Si el aceite ya se ha quitado, oprima el botón ✓. El control saltará al paso “Solution Added?” (¿Solución añadida?).



- 8 Todavía hay aceite en la tina
Si todavía hay aceite en la tina, oprima el botón X. La pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (¿Está colocada la unidad de desechado?) (para sistemas JIB) o “CHK PAN” (¿Comprobar bandeja?) (para sistemas a granel) junto con “YES NO”.



- 9 Desechado
Si se selecciona “NO”, la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (Introduzca la unidad de desechado) (sistemas JIB). Una vez que la bandeja/unidad de desechado esté colocada, oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará “DISPOSING” (Desechando) y el aceite se drenará de la tina. En las unidades con sistemas RTI podrá oprimir ahora el botón DISPOSE (Desechar) del interruptor RTI para vaciar la bandeja de drenaje.



- 10 Tina limpia
La pantalla mostrará “VAT EMTY” (Tina vacía) junto con “YES NO”. Oprima el botón ✓ cuando esté listo y la pantalla mostrará “CLN VAT COMPLETE” (¿Limpieza de tina completa?) junto con “YES NO”. Oprima el botón ✓. Se cerrará la válvula de drenaje.



- 11 Solución añadida
La pantalla mostrará “SOLUTION ADDED?” (¿Solución añadida?), junto con “YES NO”. Mezcle la solución desengrasadora de servicio pesado de McD’s en la tina que se vaya a limpiar y llene la tina hasta una distancia de 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado máxima. Oprima después el botón ✓. La pantalla mostrará “START CLEAN” (Empezar limpieza) “YES NO”.



★ Recomendación

Añada agua según sea necesario durante el proceso de limpieza para mantener la solución a 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado superior.

Procedimiento limpio profundo de la tina (continuado)

12 Limpieza

Oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "CLEANING" (Limpiando), junto con un temporizador de cuenta atrás. El calor se regula a 195°F (91°C) para este paso durante una hora.

★ Recomendación

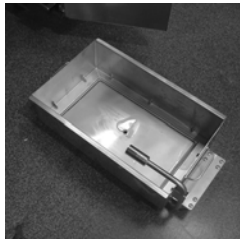
Oprima el botón X para detener el ciclo de limpieza.

Siga el procedimiento de limpieza de la tina de McDonald's y, al término de una hora, la pantalla mostrará "CLEAN DONE" (Limpieza hecha) y emitirá un sonido. La pantalla mostrará después "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (Quite la solución de la tina).



13 Vacíe la bandeja de drenaje de filtración

Vacíe los componentes de filtración internos de la bandeja de drenaje de filtración y lleve los componentes a un lavabo para ser limpiados. Vuelva a poner la bandeja de drenaje de filtración y la cubierta en la freidora.



14 Vacíe la tina

Use una jarra de 1/2 gal. (2 litros) para quitar la solución de la tina, echándola en un cubo resistente al calor para su desecho. Se puede drenar el resto de la solución en la bandeja de drenaje para su desecho, en el paso 16 de abajo. La pantalla mostrará "VAT EMTY" (Tina vacía) "YES NO".



Líquido caliente/Vapor

La solución caliente puede causar quemaduras graves. Lleve guantes y equipos protectores.



15 Limpie la tina

Una vez que la tina esté vacía, oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE" (Fregado de tina completo) "YES NO". Use un cepillo para limpiar los elementos y un estropajo para limpiar la tina, si es necesario.

★ Recomendación

Use la herramienta de levantamiento y levante los elementos articulados de la tina según sea necesario.

⚠ Alerta del equipo

No raspe los elementos eléctricos de la freidora ni use el estropajo en los elementos, ya que se pueden pegar y quemar migas de pan.

No use lana de acero ni otros limpiadores abrasivos o limpiadores/higienizadores que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco, ya que éstos deteriorarán el material de acero inoxidable y acortar la duración de la unidad.

16 Enjuague la tina 3 veces

Una vez que la tina esté vacía, oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "RINSE VAT" (Enjuagar tina) y el desagüe se abrirá. Eche agua limpia en la tina para enjuagar la tina y dejar que el agua de enjuague se drene en la bandeja de drenaje. Enjuague al menos 3 veces, pero tenga cuidado de no rellenar excesivamente la bandeja de drenaje. La pantalla mostrará ahora "RINSE COMPLETE" (Enjuague completo) "YES NO".



17 Vacíe la bandeja de drenaje de filtración

Tire de la bandeja de drenaje de debajo de la freidora y vacíela usando la jarra de 1/2 gal (2 litros) echándola en un cubo para su desecho.



18 Seque la tina

Una vez que se enjuague completamente la tina, oprima el botón \checkmark . La pantalla mostrará "VAT DRY" (Tina seca) "YES NO". Seque completamente la tina con una toalla y después oprima el botón \checkmark .



Procedimiento limpio profundo de la tina (continuado)

- 19 Rellene manualmente (unidades con sistemas a granel, vaya al paso 20)

La pantalla mostrará “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque) , seguido de “VAT FULL” (Tina llena), junto con “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón ✓.



Los controles volverán a la operación normal.

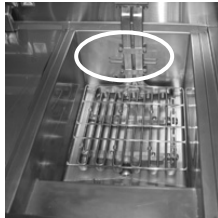
- 20 Rellene la tina de un sistema a granel

Oprima el botón ✓. El drenaje se cerrará y la pantalla mostrará “FILL POT FROM BULK” (Llenar tanque de sistema a granel) junto con “YES NO”.



- 21 Oprima sin soltar el botón ✓

Para rellenar la tina, oprima sin soltar el botón ✓ hasta que el nivel de grasa fría alcance el indicador inferior de aceite en la tina.



- 22 Tina llena

Oprima el botón X. La pantalla mostrará “VAT FULL” (Tina llena) junto con “YES NO”. Si la tina está llena, oprima el botón . Los controles volverán a la operación normal. Si la tina no está llena, oprima el botón X. Los controles volverán al paso anterior.

