










<b>Objetivo</b>	Limpiar a fondo la cubeta eliminando el aceite caramelizado de la cubeta	
<b>Tiempo requerido</b>	1 hora 15 minutos por cubeta para preparar y completar el procedimiento	
<b>Hora del día</b>	Después de cerrar a menos que sea un establecimiento abierto las 24 horas del día	Para restaurantes abiertos las 24 horas del día: Puede llevar a cabo la tarea en las cubetas una por una. Podrá atender los pedidos de los clientes en las otras cubetas.
<b>Iconos de peligro</b>	 <b>Sustancias químicas</b>  <b>Electricidad</b>  <b>Líquidos/vapor calientes</b>  <b>Aceite caliente</b>  <b>Superficies calientes</b>  <b>Manipulación manual</b>  <b>Piezas en movimiento</b>  <b>Objetos/superficies cortantes</b>  <b>Suelos resbaladizos</b>	

### Herramientas y materiales



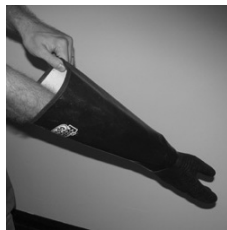
### Procedimiento

#### 1 Colocarse el equipo de protección

Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald's incluyendo delantal, pantalla facial y guantes.



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

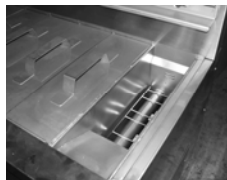


#### 2 Tapar cubetas

Tape las cubetas adyacentes para evitar contaminar de forma accidental el aceite con la solución empleada en la limpieza profunda de la freidora.

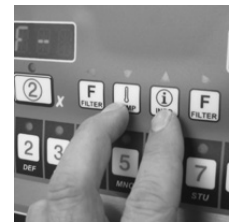


**Consejo**  
No cocine ningún producto en las cubetas adyacentes cuando se esté llevando a cabo un procedimiento de Limpieza Profunda para evitar contaminar el aceite y el producto.



#### 3 Iniciar el Modo de Limpieza Profunda

Pulse los botones TEMP y INFO y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1 (NIVEL 1), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).



#### 4 Introducir el Código

Introduzca el código 1, 2, 3, 4, con las teclas numéricas.



continuación ▶

# Procedimiento de Limpieza Profunda de la Cubeta (continuación)

**5 Avanzar hasta Limpieza Profunda**  
Pulse dos veces el botón con la flecha hacia ABAJO y las pantallas mostrarán “DEEP CLEAN” (LIMPIEZA PROFUNDA). Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará DEEP CLN (LIMPIEZA PROFUNDA) junto con “YES NO” (SÍ NO).



**6 Confirmar Selección para:**

**Cubetas dobles:** La pantalla muestra “LEFT RIGHT” (“IZQUIERDA DERECHA”). Pulse el botón ✓ para seleccionar la cubeta izquierda o el botón X para seleccionar la cubeta derecha. A continuación, la pantalla muestra “OIL RMVD” (“ACEITE RETIRADO”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”).



**Cubetas simples:** Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “OIL RMVD” (“ACEITE RETIRADO”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”).

**7 Confirmar que ha salido todo el aceite:**

**Cubeta vacía:** Pulse el botón ✓ y el dispositivo de control avanzará hasta el paso 10 “Preparar el Depósito de Drenaje”.



**Cubeta llena de aceite:** Pulse el botón X y la pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (“¿ESTÁ LA UNIDAD DE DESCARTE EN SU SITIO?”) (para sistemas con garrafa JIB) o “CHK PAN” (“COMPROBAR DEPÓSITO”) (para sistemas con aceite a granel) junto con “YES NO” (“SÍ NO”).



**8 Desechar el aceite**

Pulse el botón X y la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (“INSERTAR UNIDAD DE DESCARTE”) (sistemas con garrafa JIB). Cuando el depósito/unidad de descarte estén colocadas en su sitio, pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará “DISPOSING” (“DESECHANDO”) y el aceite se vaciará de la cubeta. En el caso de las unidades con el sistema de aceite a granel, ahora puede pulsar el botón con la inscripción DISPOSE (DESECHAR) en el interruptor de aceite a granel para vaciar el depósito de drenaje.



**9 Cubeta vacía**

La pantalla muestra “VAT EMPTY” (“CUBETA VACÍA”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”). Pulse el botón ✓ cuando esté lista y la pantalla mostrará “CLN VAT COMPLETE” (“LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA”) junto con “YES NO” (SÍ NO). Pulse el botón ✓ y la válvula de drenaje se cerrará.



**10a Preparar el depósito de drenaje**  
Saque los componentes de filtrado del interior del depósito de drenaje y llévelos a un fregadero donde los limpiará posteriormente. Vuelva a colocar el depósito de drenaje vacío y su cubierta en la freidora.



**10b Preparar solución:**

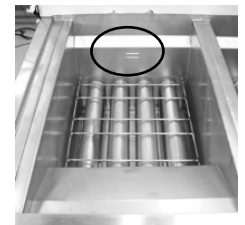
**Para limpiar las cubetas simples:**  
Vierta dos tercios del contenido de una botella de desengrasante extrafuerte McD Heavy-Duty de 1 galón (3,8 litros) en una cubeta vacía y añada agua caliente hasta que el nivel alcance 1” (25 mm) por encima de las líneas indicadoras de nivel.



**Para limpiar cubetas dobles:**  
Vierta un tercio del contenido de una botella de desengrasante extrafuerte McD Heavy-Duty de 1 galón (3,8 litros) en una cubeta vacía y añada agua caliente hasta que el nivel alcance 1” (25 mm) por encima de las líneas indicadoras de nivel.

**10c Añadir solución limpiadora**

La pantalla muestra “SOLUTION ADDED?” (“¿SOLUCIÓN AÑADIDA?”) junto con “YES NO” (“SÍ NO”). Asegúrese de que el nivel de la cubeta quede 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea indicadora superior. A continuación pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “START CLEAN” “YES NO” (“INICIAR LIMPIEZA”, “SÍ NO”).



★ Consejo

Añada la cantidad de agua necesaria durante el proceso de limpieza para mantener la solución 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea indicadora superior.

continuación ►

# Procedimiento de Limpieza Profunda de la Cubeta (continuación)

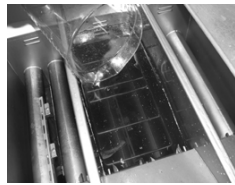
## 11 Limpieza

Pulse el botón  $\checkmark$  y la pantalla mostrará "CLEANING" (LIMPIANDO) junto con un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 195°F (91°C) durante una hora para este paso.

### ★ Consejo

Pulse el botón X para detener el ciclo de limpieza.

Siga el procedimiento de limpieza de cubetas establecido por McDonald's; transcurrida una hora la pantalla mostrará "CLEAN DONE" (LIMPIEZA COMPLETADA) y el dispositivo de control emitirá una señal acústica. A continuación, la pantalla muestra "REMOVE SOLUTION FROM VAT" ("RETIRAR LA SOLUCIÓN DE LA CUBETA").



## 12 Desechar la solución

Empleando una jarra de 1/2 galón (2 litros), retire la solución de la cubeta y viértala en un cubo de plástico para proceder a su descarte. Puede drenar los restos de solución al interior del depósito de drenaje para su descarte. A continuación, la pantalla mostrará "VAT EMTY" "YES NO" ("CUBETA VACÍA" "SÍ NO").



**Líquidos/vapor calientes**  
Utilice guantes y otros elementos de protección ya que cuando la solución está caliente puede causar graves quemaduras.

## 13 Cubeta limpia

Cuando la cubeta esté vacía, pulse el botón  $\checkmark$  y la pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" ("FROTADO COMPLETADO", "SÍ NO"). Utilice el cepillo para limpiar los tubos de los quemadores y la herramienta de raspado para limpiar la cubeta si fuera necesario.

### ⚠ Alerta sobre equipo

No utilice lana de acero, cepillos de fibras metálicas, rasquetas, otros limpiadores abrasivos o limpiadores/desinfectantes que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco ya que estos deteriorarían el material de acero inoxidable y reducirían la vida útil de la unidad.



## 14 Aclarar la cubeta 3 veces

Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón  $\checkmark$  y la pantalla mostrará "RINSE VAT" (ACLARAR CUBETA) y se abrirá el conducto de drenaje. Para aclarar la cubeta, vierta agua limpia en la cubeta y deje que el agua utilizada en el aclarado se drene al interior del depósito de drenaje. Aclare al menos 3 veces, pero asegúrese de que el depósito de drenaje no se sobre. La pantalla muestra "RINSE COMPLETE" "YES NO" ("ACLARADO COMPLETADO", "SÍ NO").



## 15 Vaciar el depósito de drenaje

Saque el depósito de drenaje situado bajo la freidora y vacíelo utilizando la jarra de medio galón (2 litros); vierta el aceite en el cubo de plástico para proceder a su descarte. Aclare el depósito de drenaje con agua y séquelo completamente.



## 16 Secar la cubeta

Cuando haya aclarado completamente la cubeta, pulse el botón  $\checkmark$  y la pantalla mostrará "VAT DRY" "YES NO" ("CUBETA SECA", "SÍ NO"). Seque la cubeta completamente con un trozo de papel de cocina y a continuación pulse el botón  $\checkmark$ .

