

# Frymaster

Números de modelo BIELA14 y BIGLA30  
LOV – Bajo Volumen de Aceite

**Tareas de mantenimiento diarias**

- FR 3 D1 Limpiar la freidora
- FR 3 D2 Filtrado de mantenimiento

**Tareas semanales de mantenimiento**

- FR 3 W1 Limpiar por detrás de la freidora

**Tarea de mantenimiento quincenal**

- FR 3 B1 Calibrar la freidora

**Tarea de mantenimiento mensual**

- FR 3 M1 Calibrar el tiempo de recuperación de la freidora
- FR 3 M2 Limpiar el sensor de aceite

**Tareas de mantenimiento trimestrales**

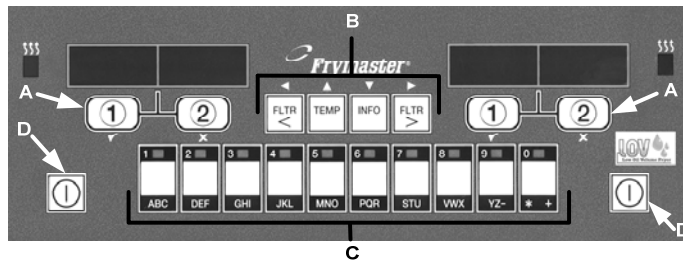
- FR 3 Q1 Limpieza en profundidad, Sistema Jib
- FR 3 Q2 Limpieza en profundidad, Sistema de aceite a granel
- FR 3 Q3 Comprobación del limitador de temperatura
- FR 3 Q4 Inspección de la junta tórica

**Tareas de mantenimiento anuales**

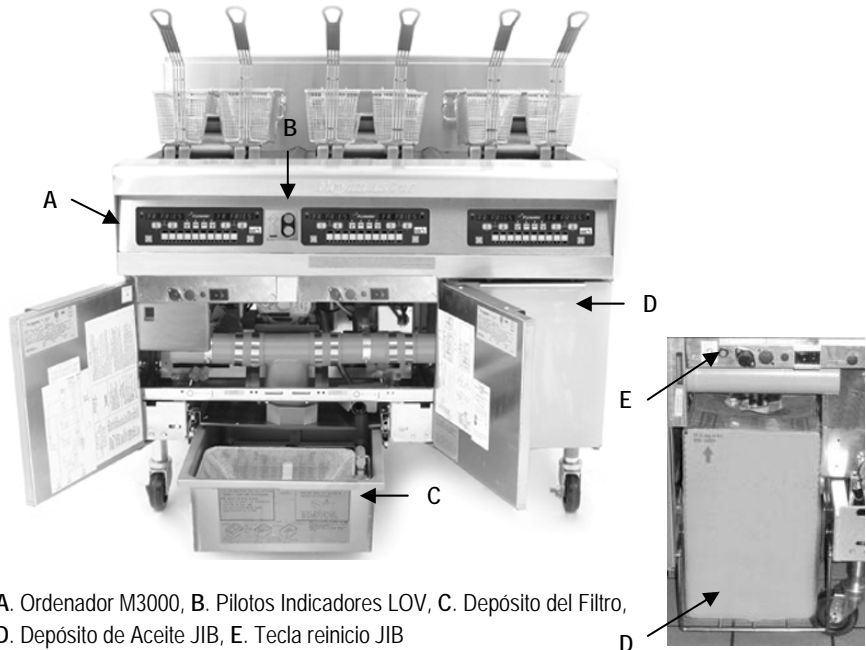
- FR 3 A1-T Inspección del agente de servicio técnico (Sólo freidoras eléctricas)
- FR3 A2-T Inspección del servicio técnico (Sólo freidoras de gas)

Modelo de ordenador M3000

A. Teclas Ciclo de Cocción, B. Teclas de Filtro, Temperatura, Información, Programación y Navegación, C. Teclas de Producto, D. ON/OFF



Modelo BIELA14



A. Ordenador M3000, B. Pilotos Indicadores LOV, C. Depósito del Filtro, D. Depósito de Aceite JIB, E. Tecla reinicio JIB

### ⚠ Riesgos

Estos iconos le advierten de un posible riesgo de lesiones a personas.

### 🔧 Alertas sobre el equipo






Localice este icono si desea obtener información sobre cómo evitar daños al equipo mientras lleva a cabo un procedimiento.

### ★ Consejos

Localice este icono si desea obtener consejos útiles sobre cómo llevar a cabo un procedimiento.

2/2013 Spanish



Objetivo	Eliminar el aceite caramelizado de la freidora y limpiar el alojamiento de las resistencias.	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	15 minutos para completar el procedimiento (5 minutos por cubeta)
Hora del día	Periodos con menor volumen de trabajo	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: por la noche o durante los periodos con menor volumen de trabajo
Iconos de peligro	 <b>Aceite caliente</b>  <b>Superficies calientes</b>  <b>Objetos/superficies cortantes</b>  <b>Electricidad</b>  <b>Sustancias químicas</b>	

## Herramientas y materiales



## Procedimiento

- 1 Apagar las freidoras.**  
Coloque todos los interruptores de alimentación de la freidora en la posición de apagado.



- 2 Póngase todos los elementos de protección.**  
Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald's, incluyendo el delantal, la pantalla facial y los guantes de neopreno.



Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las cubetas.



### **Aceite caliente**

El aceite caliente puede causar quemaduras graves

- 3 Limpiar la parte frontal y superior del alojamiento de las resistencias (sólo para los modelos eléctricos).**  
Con los guantes de protección térmica puestos, coloque las tapas en las cubetas, asegurándose de que encajan completamente en la cubeta.



### **Aceite caliente**



### **Superficies calientes**

Utilizar una pequeña cantidad de limpiador QSR para freidoras en un estropajo Hi-Temp (sólo para los modelos eléctricos). Utilice el estropajo Hi-Temp para limpiar el alojamiento de las resistencias y la zona próxima al alojamiento.



Cuando haya limpiado la zona, elimine los restos con un paño empapado en desinfectante. **Asegúrese de que el paño no escurra** para evitar que la solución entre en contacto con aceite caliente.

# Limpieza diaria de las freidoras (continuación)

Retire la tapa de la cubeta y retire el soporte del cesto utilizando la varilla para freidoras; colóquelas a un lado. Levante las resistencias empleando la varilla para freidoras.



Vuelva a colocar las tapas de las cubetas y elimine los restos de aceite de las resistencias utilizando papel de cocina.



## 4 Limpiar la cara inferior del alojamiento de las resistencias (sólo para modelos eléctricos).

Utilice una pequeña cantidad de limpiador QSR para freidoras en un estropajo Hi-Temp.

Utilice el estropajo Hi-Temp para limpiar la cara inferior del alojamiento de las resistencias y la zona próxima al alojamiento.

Cuando haya limpiado la zona, retire los restos con un paño empapado en desinfectante.

**Asegúrese de que el paño no escurra** para evitar que la solución entre en contacto con aceite caliente.

Retire la cubierta de la cubeta. Empleando una varilla para freidoras, baje las resistencias y vuelva a colocar el soporte del cesto.



## 5 Limpiar las superficies con un paño.

Pulverice solución desengrasante extrafuerte sobre un paño empapado en desinfectante para limpiar cuidadosamente todas las superficies de la freidora y eliminar las acumulaciones de grasa y suciedad. Asegúrese de que el paño no escurra para evitar que la solución entre en contacto con aceite caliente. Deje que la superficie se seque al aire.



 **Superficies calientes**

 **Aceite caliente**

El aceite de la freidora puede estar muy caliente.

 **Alerta sobre el equipo**

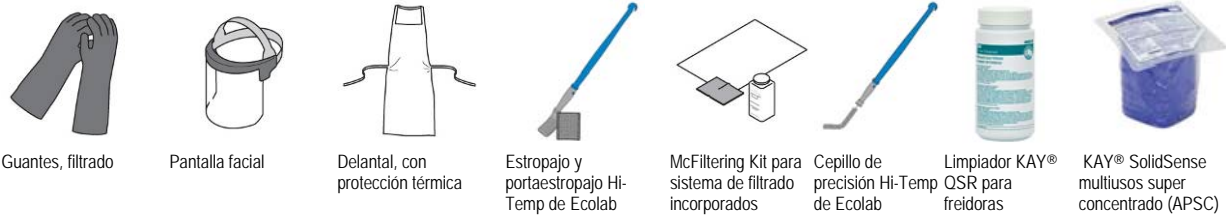
Al limpiar el equipo con un paño, tendrá cuidado de no escurrir agua sobre los componentes eléctricos.

## 6 Repetir el procedimiento en las cubetas restantes.

Objetivo	Eliminar los restos de fritura de la cubeta y filtrar el aceite completamente con el objetivo de prolongar la vida del aceite	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	10 minutos por cubeta para completar el procedimiento
Hora del día	Durante las horas en las que el volumen de trabajo sea menor.	

- Iconos de peligro
-  Sustancias químicas
  -  Electricidad
  -  Fluidos/vapores calientes
  -  Aceite caliente
  -  Superficies calientes
  -  Manipulación manual
  -  Piezas en movimiento
  -  Objetos/superficies cortantes
  -  Suelos resbaladizos

Herramientas y materiales




Guantes, filtrado    Pantalla facial    Delantal, con protección térmica    Estropajo y portaestropajo Hi-Temp de Ecolab    McFiltering Kit para sistema de filtrado incorporados    Cepillo de precisión Hi-Temp de Ecolab    Limpiador KAY® QSR para freidoras    KAY® SolidSense multiusos super concentrado (APSC)

Procedimiento

- Utilizar el equipo de protección  
Utilice todos los elementos de protección aprobados por McDonald's, incluyendo el delantal, la pantalla facial y los guantes de neopreno.




Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las cubetas.

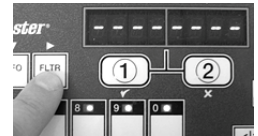
 **Aceite caliente**  
El aceite caliente puede causar quemaduras graves

- Comprobar el depósito del filtro  
Asegúrese de que el depósito del filtro de drenaje y la cubierta del depósito estén colocados en su sitio.



 **Consejo**  
Si el depósito del filtro no está debidamente colocado en su sitio, la pantalla mostrará el mensaje INSERT PAN (INSERTAR DEPÓSITO).

- Pulsar la tecla FILTER y mantenerla presionada.  
Asegúrese de que el aceite esté caliente para obtener los mejores resultados en el filtrado. Pulse la tecla Filter y manténgala presionada durante 3 segundos hasta que el controlador muestre el mensaje FILTER MENU (MENÚ DE FILTRADO) y a continuación AUTO FILTER (FILTRADO AUTOMÁTICO).



- Pulsar la tecla INFO.  
Pulse la tecla INFO y el controlador mostrará el mensaje MAINT FILTER (FILTRADO DE MANTENIMIENTO).

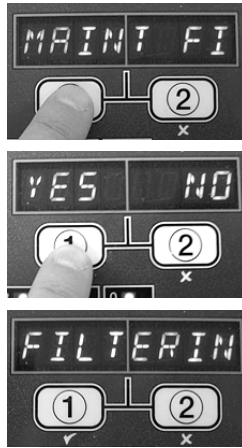


continuación ▶



## Filtrado de Mantenimiento (continuación)

- 5 Pulsar la tecla ✓  
 Pulse la tecla ✓ y la pantalla del controlador mostrará MAINT FILTER? (¿FILTRADO DE MANTENIMIENTO?) alternando con YES NO (SÍ NO). Pulse la tecla ✓ para seleccionar SÍ y drenar el aceite. La pantalla del controlador muestra el mensaje FILTERING (FILTRANDO). Pulse la tecla X para seleccionar NO y el controlador volverá al modo de funcionamiento normal.



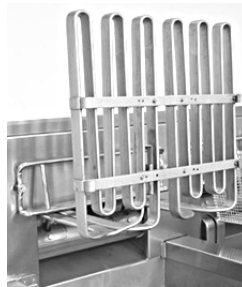
- 6 Levantar las resistencias (sólo modelos eléctricos)  
 Cuando el aceite se haya drenado, levante las resistencias abatibles.

**Superficies calientes**

Utilice guantes protectores al levantar las resistencias para evitar quemaduras.

**Alerta sobre el equipo**

Tenga cuidado para evitar dañar la sonda en el centro de las resistencias.



- 7 Limpiar el interior de la cubeta  
 Utilice el portaestropajo y el estropajo Hi-Temp y una pequeña cantidad de limpiador KAY QSR para freidoras para limpiar las paredes, esquinas y el fondo del interior de la cubeta. Utilice el cepillo de precisión Hi-Temp para eliminar los residuos acumulados en las resistencias (sólo modelos eléctricos), las esquinas de las cubetas y otras zonas de difícil acceso.



**Alerta sobre el equipo**

Tenga cuidado para no dañar las sondas.



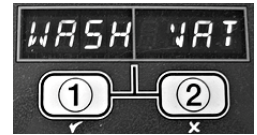
- 8 Limpiar el sensor de aceite (sólo modelos de gas).  
 Utilice el estropajo Hi-Temp y el limpiador para freidoras para eliminar el aceite caramelizado del sensor de aceite. Utilice papel de cocina para eliminar cualquier residuo.



- 9 Limpieza completada  
 Cuando la cubeta esté limpia y el controlador muestre el mensaje SCRUB VAT COMPLETE? (¿LIMPIEZA DE LA CUBETA COMPLETADA?) alternando con YES (SÍ), pulse la tecla ✓.



- 10 Lavar  
 El controlador muestra el mensaje WASH VAT? (¿LAVAR CUBETA?) alternando con YES (SÍ). Baje las resistencias y pulse la tecla ✓. El controlador muestra el mensaje WASHING (LAVANDO) mientras el aceite circula por la cubeta.



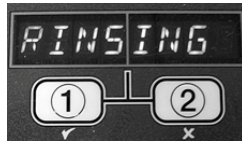
- 11 Volver a lavar  
 Cuando se haya completado el ciclo de lavado, el controlador mostrará el mensaje WASH AGAIN? (¿VOLVER A LAVAR?) alternando con YES NO (SÍ NO). Si la cubeta está limpia, pulse la tecla X. Si la cubeta no está limpia, pulse la tecla ✓ y el paso 10 volverá a repetirse.



continuación ►

# Filtrado de Mantenimiento (continuación)

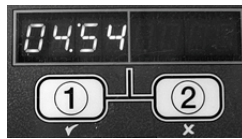
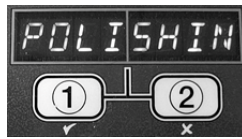
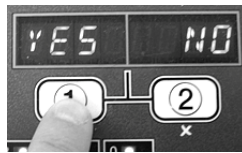
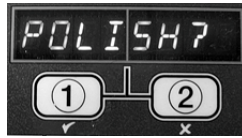
- 12 Aclarar**  
El controlador muestra el mensaje RINSING (ACLARANDO) a la vez que el aceite es introducido en la cubeta.



- 13 Volver a aclarar**  
Cuando se ha completado el aclarado, el controlador muestra el mensaje RINSE AG? (¿VOLVER A ACLARAR?) alternando con YES NO (SÍ NO). Si la cubeta está limpia, pulse la tecla X. Si la cubeta no está limpia, pulse la tecla ✓ y el paso 12 volverá a repetirse.



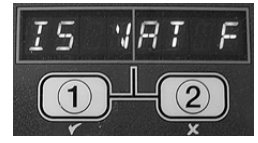
- 14 Depurar el aceite**  
El controlador muestra el mensaje POLISH? (¿DEPURAR?) alternando con YES NO (SÍ NO). Pulse la tecla ✓ para seleccionar SÍ. El controlador muestra el mensaje POLISHING (DEPURANDO) alternando con una cuenta atrás mientras el aceite circula por el sistema de filtrado durante 5 minutos.



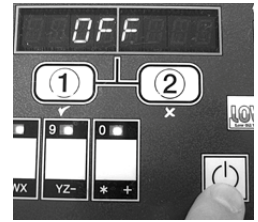
- 15 Llenar la cubeta**  
Cuando se haya completado el ciclo de depurado, el controlador mostrará el mensaje FILL VAT? (¿LLENAR LA CUBETA?) alternando con YES (SÍ). Pulse la tecla ✓ para seleccionar SÍ y el controlador mostrará el mensaje FILLING (LLENANDO) y la cubeta se llenará de aceite.



- 16 ¿Está llena la cubeta?**  
Cuando la cubeta esté llena, el controlador mostrará el mensaje IS VAT FULL? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?) alternando con YES NO (SÍ NO). Pulse la tecla ✓ si la cubeta está llena. Pulse la tecla X para volver a poner en marcha la bomba si la cubeta no está llena.



- 17 Encender la alimentación**  
Pulse la tecla de alimentación para encender el controlador y que la freidora vuelva al modo de funcionamiento normal.



**★ Consejo**

Si la almohadilla del filtro no ha sido sustituida, el controlador mostrará el recordatorio "CHANGE FILTER PAD?" (¿CAMBIAR LA ALMOHADILLA DEL FILTRO?) alternando con YES NO (SÍ NO). Pulse la tecla ✓ para cancelar el mensaje, pero reaparecerá cada 4 minutos hasta que sustituya la almohadilla del filtro.

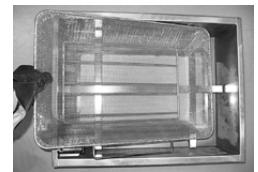
- 18 Sacar el depósito del filtro**  
Abra la puerta y tire del depósito del filtro hasta que salga.



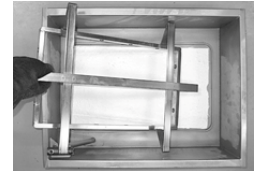
**⚠ Superficies calientes**

¡Puede que el depósito del filtro esté caliente! Utilice guantes protectores para evitar quemaduras graves.

- 19 Retirar la bandeja recogemigas**  
Saque la bandeja recogemigas del interior del depósito del filtro. Limpie el aceite y los residuos acumulados en la bandeja recogemigas. Limpie la bandeja recogemigas con agua y jabón y a continuación aclare la bandeja a fondo con agua caliente.



- 20 Retirar el marco de sujeción de la almohadilla del filtro**  
Retire el marco de sujeción de la almohadilla del filtro y límpielo con la solución SolidSense multiusos super concentrada (APSC) a temperatura caliente en el fregadero. Aclare abundantemente con agua caliente.

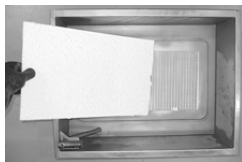


continuación ▶

## Filtrado de Mantenimiento (continuación)

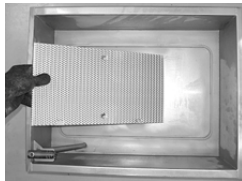
### 21 Sacar la almohadilla de filtro del depósito

Tire de la almohadilla de filtro hasta que salga del depósito y deseche la almohadilla



### 22 Sacar la rejilla interna inferior

Saque la rejilla inferior del depósito y límpiela a fondo con la solución SolidSense multiusos super concentrada (APSC) a temperatura caliente en el fregadero. Aclare **abundantemente** con agua caliente.



### 23 Limpiar el depósito del filtro

Limpie el aceite y los residuos acumulados en el depósito del filtro.



### 24 Volver a montar

Vuelva a montar el depósito siguiendo los pasos previos en sentido inverso, colocando primero la rejilla inferior en el depósito del filtro, seguida de la almohadilla de filtro con la cara áspera mirando hacia arriba, el marco de sujeción y la bandeja recogemigas.



#### ★ Consejo

Asegúrese de que el depósito del filtro, la rejilla inferior, la bandeja recogemigas y el marco de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtro dentro del depósito, ya que el agua disolvería la almohadilla del filtro.

Objetivo	Garantizar la calidad de los alimentos fritos y reducir el riesgo de fuego cerca de la freidora	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	45 minutos para llevar a cabo el procedimiento
Hora del día	Una vez cerrado el establecimiento	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: por la noche o durante los periodos con menor volumen de trabajo
Iconos de peligro		

### Herramientas y materiales



### Procedimiento

**1 Apague las freidoras.**  
Coloque todos los interruptores de alimentación de las freidoras en la posición de Apagado (OFF).



**2 Retire y vacíe el recipiente y el colector de grasa.**  
Extraiga el colector de grasa de la campana de extracción. Extraiga el recipiente para grasa de la campana de extracción. El colector y el recipiente están situados debajo de los filtros de la campana. Vierta el aceite del colector y del recipiente en el carrito para descarte.

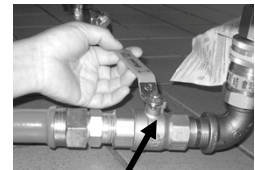


#### **Aceite caliente**

Es posible que el aceite del colector y del recipiente esté caliente. Utilice guantes.

**3 Corte y desconecte el gas.**  
Si su freidora no funciona con gas, sátese este paso.

Si su freidora funciona con gas, utilice la válvula de cierre manual del gas para cerrar el suministro de gas. La válvula de cierre manual del gas se encuentra en el conducto de suministro antes de las desconexiones rápidas. A continuación, desconecte el conducto del gas de la freidora mediante la desconexión rápida.



**Cierre manual**

continuación ►

#### **Alerta sobre el equipo**

Use sólo la válvula de cierre manual del gas para cerrar el suministro de gas. *No emplee las desconexiones rápidas.*



## Limpiar la zona situada detrás de las freidoras (continuación)

### 4 Preparar la freidora para la limpieza.

Desbloquee los topes de las ruedas de la freidora.

Si la freidora cuenta con un cabezal, levante la parte frontal del cabezal lo suficiente para permitir que el protector de salpicaduras no roce la repisa del filtro. Empuje la freidora con cuidado de forma que ruede en sentido opuesto al cortafuegos, lo suficiente para que el cabezal no roce la repisa del filtro.

Si su freidora tiene cabezal, asegúrelo. Coloque las tapas de las cubetas en cada una de las cubetas.

Empuje la freidora de forma que quede aún más alejada del cortafuegos, hasta una distancia suficiente que le permite limpiar por detrás de la freidora.



#### **Aceite caliente**

Es posible que el aceite de la freidora esté muy caliente. Haga rodar la freidora con cuidado para evitar salpicaduras de aceite. Utilice guantes.

### 5 Desconecte la freidora de la fuente de alimentación.

Desenchufe el cable eléctrico de la freidora de la toma de corriente tirando del cuerpo del enchufe macho. Es posible que necesite girar el enchufe macho para sacarlo de la toma de corriente.



#### **Electricidad**

### 6 Limpiar los filtros de la freidora.

Retire los filtros de la freidora de la campana de extracción. Lleve los filtros al fregadero de tres senos e imprégnelos con KAY® SolidSense™ multiusos superconcentrado (APSC).



#### **Sustancias químicas**

KAY® SolidSense™  
Multiusos Superconcentrado  
(APSC)



### 7 Rascar la zona situada detrás de la freidora.

Utilice una rasqueta para rascar los restos de grasa blanda y los restos carbonizados acumulados en la zona situada detrás de la freidora. Limpie las siguientes áreas en este orden: las partes de la chimenea que pueda alcanzar, la parte trasera de la campana de extracción, los laterales de la campana de extracción y la zona del alojamiento del filtro de la freidora.

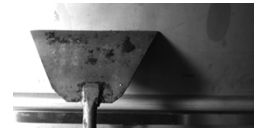
Si su freidora es eléctrica, a continuación utilice la rasqueta para rascar los restos de grasa blanda y los restos carbonizados de todas las chapas de metal alrededor de la freidora, el separador y pedestal de la freidora. Avance hasta el paso 8 cuando haya limpiado estas zonas.

Si su freidora funciona con gas, a continuación utilice la rasqueta para rascar los restos de grasa blanda y los restos carbonizados de estas áreas en el siguiente orden: el reductor de tiro, todas las chapas de metal alrededor de la freidora, la hoja de gravedad extraíble, el ángulo de sellado, el separador y el pedestal de la freidora.

Si su freidora funciona con gas, tenga cuidado de no introducir restos de grasa blanda o restos carbonizados en el conducto de salida de humos de la freidora durante su limpieza.

#### **Alerta sobre el equipo**

No rompa la conexión fusible para la protección contra incendios situada en la zona inferior de la chimenea. Si rompe la conexión, se activará el sistema de extinción de incendios.



continuación ►

## Limpiar la zona situada detrás de las freidoras (continuación)

### 8 Limpiar la zona situada detrás de la freidora.

Utilice el cepillo de nailon, el escobón Hi-Lo y un cubo con solución KAY® SolidSense™ multiusos super concentrada (APSC) a temperatura caliente para limpiar todas las áreas que rascó en el paso 7. Limpie las zonas en el mismo orden en que las rascó en el paso 7. A continuación, utilice el escobón Hi-Lo para limpiar el suelo alrededor de la freidora.

Seque todas las zonas con papel de cocina hasta que queden limpias y secas.



#### Suelos resbaladizos

Es posible que las zonas del suelo que haya limpiado estén húmedas.

### 9 Solicitar al gerente que haga la inspección.

Solicite a su gerente que inspeccione el trabajo que ha realizado y apruebe la limpieza. Vuelva a limpiar aquellas zonas que determine el gerente.

### 10 Lavar las patas y las ruedas giratorias de la freidora.

Utilice el cepillo de nailon para cubetas y un cubo con solución KAY® SolidSense™ multiusos super concentrada (APSC) a temperatura caliente para lavar las patas y las ruedas giratorias de la freidora. Séquelas con papel de cocina.

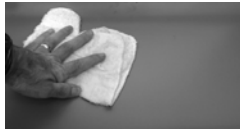
### 11 Fregar la zona del suelo alrededor de la freidora.

Utilice una fregona y un cubo con solución KAY® SolidSense™ multiusos superconcentrada (APSC) para fregar todo el suelo alrededor de la freidora.



#### Suelos resbaladizos

Es posible que el suelo esté mojado después de fregarlo.



### 12 Dejar que las superficies se sequen.

Dejar que todas las superficies de la freidora, la pared y el suelo se sequen.



### 13 Volver a conectar la freidora al suministro eléctrico.

Empuje la freidora lentamente hacia la toma de corriente hasta que esté lo suficientemente cerca como para conectar el enchufe. Enchufe la freidora en la toma de corriente.



#### Electricidad



#### Aceite caliente

Es posible que el aceite de la freidora esté muy caliente. Empuje la freidora de forma que ruede lentamente para evitar salpicaduras de aceite.

### 14 Preparar la freidora para su utilización.

Empuje la freidora hacia delante hasta que esté cerca de la repisa del filtro. Retire las tapas de las todas cubetas. Levante la parte superior del cabezal hasta que el protector de salpicaduras no roce la repisa del filtro y empuje la freidora para que ruede hasta su posición habitual.



### 15 Volver a conectar la freidora al suministro de gas.

Si su freidora es eléctrica, sáltese este paso.

Compruebe que no haya grasa en los dos extremos de la desconexión rápida. Limpie la desconexión rápida si fuera necesario. Vuelva conectar el acoplamiento del conducto del gas.



continuación ►

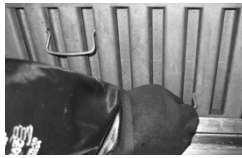


#### Alerta sobre el equipo

Asegúrese de que la desconexión rápida del gas esté completamente encajada y enclavada antes de abrir el suministro de gas.

## Limpiar la zona situada detrás de las freidoras (continuación)

- 16** Volver a instalar los filtros y el colector de grasa de la freidora. Bloquee las ruedas en su posición. Vuelva a instalar los filtros de la freidora y el colector de grasa en la campana de extracción.



- 17** Abrir el suministro de gas. Si su freidora es eléctrica, sátese este paso.



Gire la válvula de cierre manual del gas en la posición de Abierto. Encienda el ordenador para verificar que los quemadores vuelven a ponerse en marcha. Cuando los quemadores hayan vuelto a ponerse en marcha puede apagar el ordenador.



**continuación** ►

- 18** Limpiar la zona situada por detrás del resto de freidoras. Repita los pasos 1 a 17 con las freidoras restantes.



Objetivo	Mantener los estándares de seguridad alimentaria	
Tiempo requerido	1 minuto para la preparación	5 minutos para completar el procedimiento, una vez que la freidora ha alcanzado la temperatura de cocción. La temperatura de cocción normalmente se alcanza cuando han transcurrido aproximadamente 45 minutos.
Hora del día	Al abrir el establecimiento	
Iconos de peligro	 <b>Aceite caliente</b>  <b>Superficies calientes</b>	

Herramientas y materiales



Pirómetro con sonda para la cubeta de la freidora



Guantes de neopreno

Procedimiento

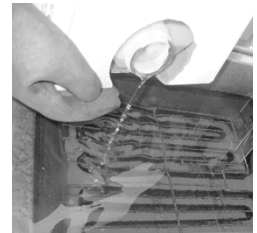
**1 Calibrar el pirómetro.**  
 Llene un vaso para bebidas calientes con hielo y a continuación añada agua fría del surtidor de bebidas hasta que el hielo quede completamente cubierto. El vaso contendrá un 50 por ciento de hielo y un 50 por ciento de agua.  
**2 Insertar la sonda en el agua**  
 Inserte la sonda en el agua con hielo y remueva de forma continuada hasta que la lectura de la temperatura se estabilice.  
**3 Leer la temperatura**  
 La lectura debiera mostrar una temperatura de 0°C +/- 1°C. Si no es así, debe calibrar, reparar o sustituir el pirómetro. Para realizar el calibrado, siga los procedimientos de calibrado, comprobación y ajuste suministrados por el fabricante de su pirómetro.



**2 Encender la freidora y calentar el aceite.**  
 Presione el interruptor de encendido/apagado para encender la freidora. Configure la freidora en función del producto que desee cocinar. Deje que el aceite de la freidora alcance la temperatura de cocción y a continuación se apague.

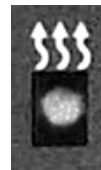


**3 Comprobar el nivel de aceite.**  
 Compruebe el nivel de aceite cuando el aceite haya alcanzado la temperatura de cocción. Si el aceite está por encima de la línea del "Nivel de Aceite", retire parte del aceite hasta que quede al nivel de la línea drenando el aceite en el depósito de drenaje o unidad de descarte. Si el aceite está por debajo de la línea del "Nivel de Aceite", añada aceite hasta que el aceite alcance la línea.



**Aceite caliente**  
 El aceite de la freidora está muy caliente.  
 Utilice guantes.

**4 Ciclos de la cubeta**  
 Deje que la cubeta realice tres ciclos de calentamiento. El piloto de calentamiento se encenderá cuando la freidora esté calentando.



continuación ►



## Calibrar la freidora (continuación)

- 5 Realizar una lectura de la temperatura del aceite. Inserte la sonda del pirómetro para la cubeta de la freidora en el aceite caliente hasta que quede a 2,5 cm de la punta de la sonda. La punta debe estar sumergida 7,6 cm por debajo de la superficie del aceite. Permita que la lectura de la temperatura se estabilice.



- 6 Mostrar la temperatura en la freidora. Pulse el interruptor de la pantalla de la temperatura para la cubeta en la que realizó la lectura con el pirómetro. La pantalla mostrará la temperatura en la cubeta.



- 7 Comparar las lecturas de la temperatura. Compare la lectura de la temperatura en el pirómetro con la temperatura correspondiente en la pantalla.



Si las dos temperaturas difieren en menos de 3°C (ya sea por encima o por debajo), no necesita ajustar la configuración de temperatura.

Si las dos temperaturas difieren en más de 3°C (ya sea por encima o por debajo), llame a un técnico de servicio para informar del problema.



- 8 Repetir el procedimiento en el otro lado de la cubeta doble. Si la cubeta en la que realizó la prueba era simple, omita este paso y avance hasta el paso 9.

Si realizó la prueba en uno de los lados de una cubeta doble, repita los pasos 5 a 7 en el otro lado de la cubeta doble.

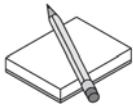


- 9 Finalizar la comprobación del calibrado. Cuando haya finalizado los pasos 5 a 7 en la cubeta (incluidos ambos lados en el caso de una cubeta doble), pulse el botón de encendido/apagado para finalizar la comprobación del calibrado en esa cubeta.
- 10 Calibrar las freidoras restantes. Repita los pasos 1 a 9 con todas las freidoras restantes.



Objetivo	Mantener los estándares de seguridad alimentaria de los productos fritos	
Tiempo requerido	1 minuto para la preparación	5 minutos para llevar a cabo el procedimiento,
Hora del día	Al abrir el establecimiento	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: por la mañana
Iconos de peligro	 <b>Aceite caliente</b>  <b>Superficies calientes</b>	

### Herramientas y materiales



Lápiz y papel

### Procedimiento

- 1 Encienda la freidora. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la freidora. La pantalla mostrará "----", el nombre del producto o "LOW TEMP" (TEMPERATURA BAJA)



- 2 Comprobar el tiempo de recuperación más reciente. La freidora almacena de forma automática el tiempo de recuperación de la freidora cada vez que la temperatura de la cubeta aumenta de 121°C a 149°C.



Pulse la tecla INFO. La pantalla mostrará el tiempo de recuperación más reciente en ambas pantallas. Anote el tiempo de recuperación.

- 3 Comparar el tiempo de recuperación más reciente con el tiempo de recuperación aceptable. El tiempo de recuperación aceptable para las freidoras eléctricas es inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos). El tiempo de recuperación aceptable para las freidoras de gas es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos).



continuación ►

Si el tiempo de recuperación que anotó es inferior al tiempo de recuperación aceptable para su freidora, el rendimiento de la freidora es aceptable. Avance hasta el paso 5.

Si el tiempo que anotó es superior al tiempo de recuperación aceptable para su freidora, el rendimiento de la freidora no es aceptable. Avance hasta el siguiente paso.

## Calibrar el tiempo de recuperación de la freidora (continuación)

### 4 Ajustar la freidora, si resulta necesario.

Si el tiempo de recuperación de la freidora no es aceptable, compruebe los siguientes elementos en la freidora. Si encuentra algún problema, corríjalo siguiendo las instrucciones.



Únicamente si su freidora es eléctrica, compruebe que la clavija grande del enchufe está debidamente enchufada. Ajústela según sea necesario.

Únicamente si su freidora funciona con gas, compruebe el ángulo de sellado, la hoja de gravedad y el separador. Ajuste su colocación si fuera necesario.

Únicamente si su freidoras funciona con gas, compruebe el flujo de gas y el ventilador de aire de combustión. Realice los ajustes necesarios.

Únicamente si su freidora funciona con gas, compruebe el estado de los quemadores de calor radiante.

Consulte la guía de resolución de problemas en el manual del usuario.

### 5 Volver a comprobar el tiempo de recuperación.

Si el Tiempo de Recuperación no se consigue en el tiempo adecuado, póngase en contacto con la línea de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633.



### 6 Volver a calibrar el resto de las freidoras.

Repita los pasos 1 a 5 con todas las freidoras restantes.



<b>Objetivo</b>	Eliminar el aceite caramelizado del sensor de aceite para evitar fallos en el calentamiento.	
<b>Tiempo requerido</b>	5 minutos para la preparación	15 minutos para completar el procedimiento (5 minutos por cubeta)
<b>Hora del día</b>	Durante los periodos en los que el volumen de trabajo sea menor.	

**Iconos de peligro**

**Aceite caliente**   
 **Superficies calientes**   
 **Sustancias químicas**  
**Fluidos/vapores calientes**

### Herramientas y materiales

Estopajo y portaestopajo Hi-Temp de Ecolab	Papel de cocina	Guantes de neopreno para filtrado	Pantalla facial	Delantal, con protección térmica	Limpiador KAY® QSR para freidoras

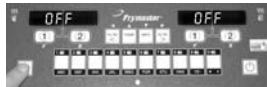
### Procedimiento

- Prepararse para la limpieza del sensor de aceite y apagar la freidora.**  
Póngase los guantes de neopreno, el delantal con protección térmica y la pantalla facial. Debe llevar puesto este equipo durante todo el procedimiento.



Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las cubetas.

Presione el interruptor de encendido/apagado para apagar la freidora. La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (APAGADO).



- Pulsar la tecla FILTER y mantenerla presionada.**  
Pulse la tecla Filter (Filtro) y manténgala presionada durante tres segundos.



- Avanzar hasta DRAIN TO PAN.**  
Pulse la tecla INFO dos veces hasta que la pantalla muestre el mensaje DRAIN TO PAN (DRENAR AL DEPÓSITO).



- Pulsar la tecla correspondiente a YES.**  
Pulse la tecla correspondiente a YES (SÍ) para continuar.



- Drenando**  
El aceite de la cubeta se drena.



- ¿Está vacía la cubeta?**  
Cuando la cubeta esté vacía, el controlador mostrará el mensaje IS VAT FULL? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?) alternando con YES (SÍ).



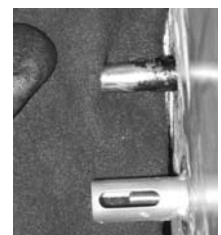
- Pulsar la tecla correspondiente a YES.**  
Pulse la tecla correspondiente a YES (SÍ) para continuar.



- Limpiar el sensor de aceite.**  
Utilice el estopajo Hi-Temp y el limpiador para freidoras para eliminar el aceite caramelizado del sensor de aceite. Utilice papel de cocina para eliminar cualquier residuo.



**Superficies calientes**  
**Sustancias químicas**  
**Fluidos/vapores calientes**  
**Aceite caliente**



continuación ►



## Limpiar el Sensor de Aceite (continuación)

### 9 Llenar la cubeta.

La pantalla del controlador muestra el mensaje "FILL VAT FROM DRAIN PAN?" (¿LLENAR LA CUBETA CON EL DEPÓSITO DE DRENAJE?) alternando con YES/NO (SÍ/NO).



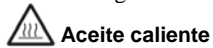
### 10 Pulsar la tecla correspondiente a YES.

Pulse la tecla correspondiente a YES (SÍ) para continuar.



### 11 La cubeta se llena

El aceite regresa a la cubeta.



### 12 ¿Está llena la cubeta?

La pantalla del controlador muestra el mensaje "IS VAT FULL?" (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?) alternando con YES/NO (SÍ/NO).



### 13 Pulsar la tecla correspondiente a YES.

Pulse la tecla correspondiente a YES (SÍ) si está llena. Si la cubeta no está llena, pulse la tecla correspondiente a NO y retroceda hasta el paso 11.



### 14 Repetir el procedimiento en las cubetas restantes.

Objetivo	Eliminar el aceite caramelizado de las resistencias (si es eléctrica) y de la cubeta.	
Tiempo requerido	5 minutos para la preparación	15 minutos para la preparación; 60 por cubeta para completar el procedimiento
Hora del día	Esta tarea puede llevarse a cabo de forma individual en cada una de las cubetas. Podrá atender los pedidos de los clientes con las cubetas restantes.	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: Esta tarea puede llevarse a cabo de forma individual en cada una de las cubetas. Podrá atender los pedidos de los clientes con las cubetas restantes.
Iconos de peligro		

Herramientas y materiales



**Procedimiento** La limpieza en profundidad se realiza mediante procedimientos desarrollados por Kay Chemical. Necesitará sus instrucciones junto con este PM.

- Prepararse para la limpieza en profundidad y apagar la freidora. Póngase los guantes de neopreno, el delantal con protección térmica y la pantalla facial. Debe llevar puesto este equipo durante todo el procedimiento.

Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las cubetas.

Compruebe que los filtros de la freidora están en su sitio. Encienda al menos un ventilador de extracción. El ventilador debe estar encendido durante todo el procedimiento.

Asegúrese de que el soporte del cesto esté debidamente colocado en la cubeta.

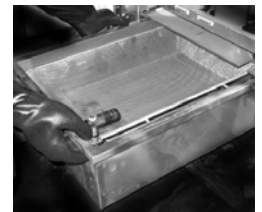
Presione el interruptor de encendido/apagado para apagar la freidora. La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (APAGADO).



**Alerta sobre el equipo**  
Para evitar activar de forma accidental el sistema de extinción de incendios, mantenga el ventilador de extracción encendido y los filtros de la freidora en su sitio durante el procedimiento.



- Retirar el depósito del filtro. Retire el depósito del filtro y saque la bandeja recogemigas, el marco de sujeción, la almohadilla del filtro y la rejilla.

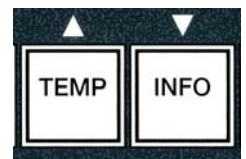


**Superficies calientes**

- Coloque la MSDU. Asegúrese de que la MSDU (Unidad de Descarte de Grasa de McDonald's, por sus siglas en inglés, o carrito para el descarte de aceite) esté colocada en su sitio bajo el conducto de drenaje.



- Entrar en el modo de limpieza en profundidad. Pulse las teclas Temp e Info simultáneamente y manténgalas presionadas hasta que la pantalla muestre el mensaje LEVEL 1 (NIVEL 1) y a continuación ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).



# Modo de limpieza en profundidad Sistema JIB (continuación)

- 5 Introducir el código.  
Introduzca 1-2-3-4 con las teclas numeradas



- 6 Avanzar hasta Deep Clean (Limpieza en Profundidad).  
Pulse la tecla "Info" para avanzar hasta DEEP CLEAN MODE (MODO DE LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD).



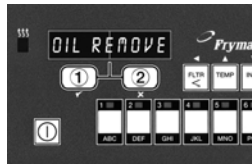
- 7 Pulsar la tecla con la marca de comprobación.  
Pulse la tecla 1 ✓ bajo la cubeta que desee limpiar.



- 8 Confirmar la limpieza en profundidad.  
La pantalla del ordenador muestra de forma alternativa DEEP CLEAN? (¿LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD?) y YES NO (SÍ/NO). Pulse la tecla 1 ✓.



- 9 Confirmar que el aceite ha sido retirado.  
**Cubetas dobles:** El ordenador muestra el mensaje Deep Clean (Limpieza en Profundidad) alternando con L R. (Izquierda Derecha). Pulse la tecla 1 ✓ o 2 ✕ bajo la cubeta que desee limpiar. El ordenador muestra en pantalla el mensaje IS OIL REMOVED? (¿EL ACEITE HA SIDO RETIRADO?) alternando con YES NO (SÍ/NO).



**Cubetas simples:** El ordenador muestra en pantalla el mensaje IS OIL REMOVED? (¿EL ACEITE HA SIDO RETIRADO?) alternando con YES NO (SÍ/NO).

- 10 Confirmar el estado de la cubeta.  
**Cubeta vacía:** Pulse la tecla 1 ✓. La pantalla muestra el mensaje SOLUTION ADDED? (¿SOLUCIÓN AÑADIDA?) alternando con YES (SÍ).



**Cubeta llena de aceite:** Pulse la tecla 2 ✕. La pantalla muestra el mensaje IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿ESTÁ LA UNIDAD DE DESCARTE COLOCADA EN SU SITIO?) alternando con YES NO (SÍ/NO).



- 11 Drenar el aceite de la cubeta.  
**Cubeta vacía:** Vaya al paso 12.



**Asegúrese de que la MSDU (Unidad de Descarte de Grasa de McDonald's, por sus siglas en inglés, o carrito para el descarte de aceite) esté colocada en su sitio bajo el conducto de drenaje.**



**Cubeta llena:** Pulse la tecla 1 ✓ y deje que el aceite se drene al carrito para el descarte de aceite. Empuje los trozos de fritura u otros sedimentos que encuentre de forma que entren por la válvula de drenaje y se drenen. La pantalla del ordenador muestra el mensaje DISPOSING (DESECHANDO) y a continuación VAT EMPTY? (¿ESTÁ VACÍA LA CUBETA?)



Pulse la tecla 1 ✓.

**⚠ Aceite caliente**

Es posible que el aceite esté muy caliente. Evite salpicar el aceite.

- 12 Sustituir el depósito del filtro.  
Coloque el depósito del filtro junto con todos sus componentes internos sacados en el armario de la freidora.



**⚠ Superficies calientes**

- 13 Añadir desengrasante y agua caliente a la cubeta.  
Vierta el desengrasante KAY® QSR extrafuerte con cuidado en la cubeta. Utilice 2,52 litros de desengrasante si está limpiando una cubeta simple. Utilice 1,26 litros de desengrasante si está limpiando uno de los lados de una cubeta doble. Termine llenando la cubeta con agua caliente. La solución debe quedar 2,54 cm por encima de la línea de llenado.



Para obtener información adicional sobre las instrucciones, consulte las instrucciones de Kay Chemical sobre el Procedimiento para la Limpieza en Profundidad de las Freidoras.



**⚠ Sustancias químicas**

Desengrasante KAY® QSR extrafuerte

## Modo de limpieza en profundidad Sistema JIB (continuación)

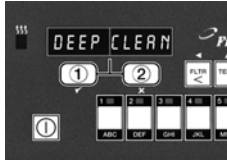
### 14 Después de añadir la solución limpiadora

La pantalla del ordenador muestra el mensaje SOLUTION ADDED (SOLUCIÓN AÑADIDA) alternando con YES (SÍ). Pulse la tecla 1 ✓ .



### 15 Iniciar la limpieza en profundidad

La pantalla del ordenador muestra el mensaje DEEP CLEAN (LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD) alternando con una cuenta atrás de una hora. La solución alcanzará una temperatura de 91°C. La solución debiera hervir suavemente a fuego lento. Complete los pasos 15 a 18 mientras se lleva a cabo la cuenta atrás.



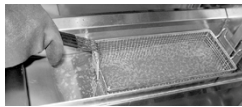
#### Fluidos/vapores calientes

La solución no debe en ningún caso hervir vigorosamente ya que podría sobrarse. Si la unidad comienza a salpicar, cancele la limpieza en profundidad pulsando el la tecla 2x y manteniéndola presionada durante tres segundos.

Nunca deje la freidora sin supervisión durante la limpieza en profundidad.

### 16 Limpiar los cestos de la freidora.

Coloque los cestos de la freidora en la solución limpiadora. Encargue a otro empleado que los retire cuando estén limpios y que los lleve al fregadero de tres senos. Aclárelos y séquelos completamente.



#### Alerta sobre el equipo

No sumerja piezas de aluminio en la solución en ebullición. Los ganchos de metal macizo de los cestos están hechos de aluminio.

### 17 Limpiar los soportes de los cestos.

Utilice la varilla para freidoras para sacar el soporte de los cestos de la cubeta. Encargue a otro empleado que lleve el soporte al fregadero de tres senos y que lo aclare abundantemente con agua caliente. Séquelo completamente.

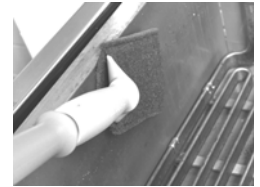


#### Superficies calientes

El soporte del cesto está muy caliente.

### 18 Frotar el interior de la cubeta.

Limpie los laterales y la parte frontal y posterior de la cubeta con el estropajo y portaestropajo Hi-Temp y el limpiador Kay QSR para freidoras.



### 19 Limpieza finalizada

Cuando haya transcurrido una hora, la pantalla mostrará el mensaje CLEAN DONE (LIMPIEZA COMPLETADA) y sonará una alarma. Pulse la tecla 1 ✓ para silenciar la alarma.



### 20 Drenar la solución de la cubeta. Siga el Procedimiento de Kay Chemical para Limpiezas en Profundidad cuando retire la solución.

La pantalla muestra el mensaje IS SOLUTION REMOVED? (¿SOLUCIÓN ELIMINADA?) alternando con YES (SÍ). Cuando haya retirado la solución, pulse la tecla 1 ✓ .



#### Fluidos/vapores calientes

La solución estará muy caliente. Evite salpicar.



# Modo de limpieza en profundidad Sistema JIB (continuación)

- 21 Frotar el interior de la cubeta.**  
La pantalla muestra el mensaje SCRUB VAT COMPLETE? (¿FROTADO DE LA CUBETA COMPLETADO?) alternando con YES (SÍ).



Utilice el estropajo y portaestropajo Hi-Temp y el limpiador para freidoras para limpiar los laterales y la parte frontal, posterior y superior de la cubeta. Retire cualquier resto que se haya depositado. Utilice el cepillo de precisión Hi-Temp para limpiar entre las resistencias y por debajo de ellas, las esquinas de las cubetas y otras zonas de difícil acceso.



Cuando haya frotado la cubeta, pulse la tecla 1 ✓.

- 22 Drenar**  
La pantalla muestra el mensaje DRAINING (DRENANDO) para drenar la pequeña cantidad de solución de la cubeta.



**Fluidos/vapores calientes**  
La solución estará muy caliente. Evite salpicar.

- 23 Aclarar la cubeta con agua.**  
Aclare la cubeta abundantemente con agua templada (38° C). Asegúrese de que el depósito del filtro esté insertado para que pueda recibir el agua procedente del aclarado. Repita este paso con más agua templada y limpia.



- 24 Aclarado completado**  
La pantalla muestra el mensaje RINSE COMPLETE? (¿ACLARADO COMPLETADO?) alternando con YES (SÍ).



Pulse la tecla 1 ✓ cuando se haya completado el aclarado.

- 25 Retirar el depósito del filtro.**  
La pantalla muestra el mensaje REMOVE PAN (RETIRAR DEPÓSITO).

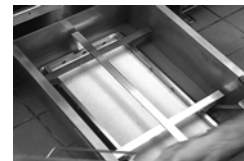


Retire el depósito del filtro.

**Superficies calientes**



- 26 Secar la cubeta, limpiar y secar el depósito**  
La pantalla muestra el mensaje VAT AND PAN DRY? (¿ESTÁN SECOS LA CUBETA Y EL DEPÓSITO?) alternando con YES (SÍ). Retire y drene el depósito del filtro de acuerdo con el procedimiento de Limpieza en Profundidad de Kay Chemical.



Limpie la cubeta con un paño limpio y desinfectado. Seque completamente el interior de la cubeta con papel de cocina. Limpie y seque el depósito del filtro. Vuelva a ensamblarlo con sus componentes e instale una almohadilla de filtro limpia.

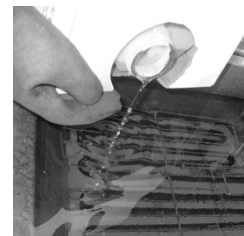
- 27 La cubeta y el depósito están secos**  
Pulse la tecla 1 ✓ cuando la cubeta y el depósito estén secos y listos para volver a ser utilizados.



- 28 Llenar la cubeta con aceite.**  
La pantalla muestra el mensaje MANUAL FILL VAT (LLENAR MANUALMENTE LA CUBETA) alternando con YES (SÍ). Llene la cubeta con la cantidad apropiada de aceite.



Pulse la tecla 1 ✓ cuando la cubeta se haya llenado hasta la línea inferior de nivel de aceite.



**Manipulación manual**

- 29 Volver a apagar.**  
La pantalla muestre el mensaje OFF (APAGADO).



<b>Objetivo</b>	Eliminar el aceite caramelizado de las resistencias (si es eléctrica) y de la cubeta.	
<b>Tiempo requerido</b>	5 minutos para la preparación	15 minutos para la preparación; 60 por cubeta para completar el procedimiento
<b>Hora del día</b>	Esta tarea puede llevarse a cabo por separado en cada una de las cubetas. Podrá atender los pedidos de los clientes con las cubetas restantes.	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: Esta tarea puede llevarse a cabo por separado en cada una de las cubetas. Podrá atender los pedidos de los clientes con las cubetas restantes.
<b>Iconos de peligro</b>		

### Herramientas y materiales



**Procedimiento** La limpieza en profundidad se realiza mediante procedimientos desarrollados por Kay Chemical. *Necesitará sus instrucciones junto con este PM.*

- Prepararse para la limpieza en profundidad y apagar la freidora.** Póngase los guantes de neopreno, el delantal con protección térmica y la pantalla facial. Debe llevar puesto este equipo durante todo el procedimiento.



Este procedimiento debe realizarse de forma individual en cada una de las cubetas.

Compruebe que los filtros de la freidora están en su sitio. Encienda al menos un ventilador de extracción. El ventilador debe permanecer encendido durante todo el procedimiento.

Asegúrese de que el soporte del cesto esté debidamente colocado en la cubeta.

Presione el interruptor de encendido/apagado para apagar la freidora. La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (APAGADO).

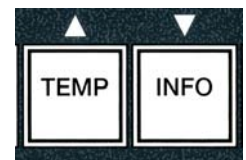
**Alerta sobre el equipo**  
Para evitar activar de forma accidental el sistema de extinción de incendios, mantenga el ventilador de extracción encendido y los filtros de la freidora en su sitio durante el procedimiento.



- Entrar en el modo de limpieza en profundidad.**

*NO drene el aceite que vaya a ser desechado a una cisterna de residuos en el depósito del sistema de filtrado si éste está sucio o si alguno de sus componentes ha sido retirado.*

Pulse las teclas Temp e Info simultáneamente y manténgalas presionadas hasta que la pantalla muestre el mensaje LEVEL 1 (NIVEL 1) y a continuación ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).



- Introducir el código.**

Introduzca 1-2-3-4 con las teclas numeradas



- Avanzar hasta Deep Clean (Limpieza en Profundidad).**

Pulse la tecla "Info" para avanzar hasta DEEP CLEAN MODE (MODO DE LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD).



# Modo de limpieza en profundidad Sistema a granel (continuación)

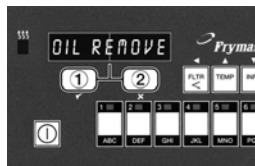
- 5 Pulsar la tecla con la marca de comprobación.  
Pulse la tecla 1 ✓ bajo la cubeta que desee limpiar.



- 6 Confirmar la limpieza en profundidad.  
La pantalla del ordenador muestra de forma alternativa DEEP CLEAN? (¿LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD?) y YES NO (SÍ/NO). Pulse la tecla 1 ✓.



- 7 Confirmar que el aceite ha sido retirado.  
**Cubetas dobles:** El ordenador muestra el mensaje Deep Clean (Limpieza en Profundidad) alternando con L R. (Izquierda Derecha). Pulse la tecla 1 ✓ o 2 ✗ bajo la cubeta que desee limpiar. El ordenador muestra en pantalla el mensaje IS OIL REMOVED? (¿EL ACEITE HA SIDO RETIRADO?) alternando con YES NO (SÍ/NO).



**Cubetas simples:** El ordenador muestra en pantalla el mensaje IS OIL REMOVED? (¿EL ACEITE HA SIDO RETIRADO?) alternando con YES NO (SÍ/NO).

- 8 Confirmar el estado de la cubeta.  
**Cubeta vacía:** Pulse la tecla 1 ✓. La pantalla muestra el mensaje SOLUTION ADDED? (¿SOLUCIÓN AÑADIDA?) alternando con YES (SÍ).



**Cubeta llena de aceite:** Pulse la tecla 2 ✗. La pantalla muestra el mensaje DRAINING (DRENANDO) y a continuación muestra VAT EMPTY? (¿ESTÁ VACÍA LA CUBETA?) alternando con YES? (¿SÍ?).



 **Aceite caliente**

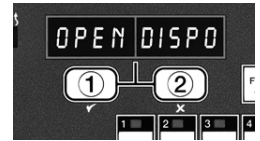
Es posible que el aceite esté muy caliente. Evite salpicar el aceite.



- 9 Cubeta vacía.  
Pulse la tecla 1 ✓.



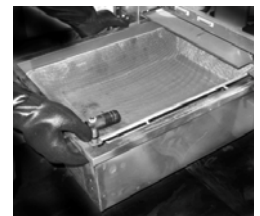
- 10 Abrir la válvula de descarte.  
La pantalla del ordenador muestra el mensaje OPEN DISPOSE VALVE (ABRIR LA VÁLVULA DE DESCARTE). Desbloquee la válvula y tire completamente hacia adelante de la manilla de la válvula de descarte para iniciar el descarte.



- 11 Desechando  
La pantalla muestra el mensaje DISPOSING (DESECHANDO) durante cuatro minutos mientras la bomba está en funcionamiento.



- 12 Retirar el depósito del filtro.  
La pantalla muestra el mensaje REMOVE PAN (RETIRAR EL DEPÓSITO). Retire el depósito del filtro y asegúrese de que esté vacío. Si está vacío, retire la bandeja recogemigas, el marco de sujeción, la almohadilla de filtro y la rejilla.



- 13 Is pan empty? (¿Está vacío el depósito?)  
La pantalla muestra el mensaje IS PAN EMPTY? (¿ESTÁ VACÍO EL DEPÓSITO?) alternando con YES NO (SÍ/NO). Retire el depósito del sistema de filtrado y asegúrese de que esté vacío.



**Depósito vacío:** Pulse la tecla 1 ✓.

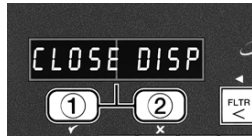


**Aceite en el depósito:** Pulse la tecla 2 ✗. La bomba se pondrá en funcionamiento durante otros 4 minutos.



# Modo de limpieza en profundidad Sistema a granel (continuación)

- 14** Cerrar la válvula de descarte.  
La pantalla muestra el mensaje CLOSE DISPOSE VALVE (CERRAR LA VÁLVULA DE DESCARTE). Cierre la válvula de descarte empujando la manilla de la válvula completamente hacia la parte trasera de la freidora hasta que se detenga. Bloquee la manilla.



- 15** Insertar el depósito del filtro.  
La pantalla muestra el mensaje INSERT PAN (INSERTAR EL DEPÓSITO). Coloque el depósito del filtro junto con todos sus componentes internos sacados en el armario de la freidora.




 **Superficies calientes**

- 16** Añadir desengrasante y agua caliente en la cubeta.  
Vierta desengrasante KAY® QSR extrafuerte con cuidado en la cubeta. Utilice 2,52 litros de desengrasante si está limpiando una cubeta simple. Utilice 1,26 litros de desengrasante si está limpiando uno de los lados de una cubeta doble. Termine llenando la cubeta con agua caliente. La solución debe quedar 2,54 cm por encima de la línea de llenado.



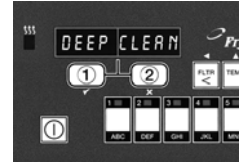
Para obtener información adicional sobre las instrucciones, consulte las instrucciones de Kay Chemical sobre el Procedimiento para la Limpieza en Profundidad de las Freidoras.

 **Sustancias químicas**  
Desengrasante KAY® QSR extrafuerte

- 17** Después de añadir la solución limpiadora  
La pantalla del ordenador muestra el mensaje SOLUTION ADDED (SOLUCIÓN AÑADIDA) alternando con YES (SÍ). Pulse la tecla 1 ✓ .



- 18** Iniciar la limpieza en profundidad  
La pantalla del ordenador muestra el mensaje DEEP CLEAN (LIMPIEZA EN PROFUNDIDAD) alternando con una cuenta atrás de una hora. La solución alcanzará una temperatura de 91°C. La solución debiera hervir suavemente a fuego lento. Complete los pasos 19 a 21 mientras se lleva a cabo la cuenta atrás.

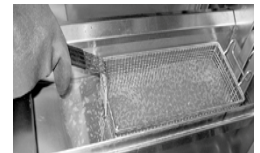



 **Fluidos/vapores calientes**

La solución no debe en ningún caso hervir vigorosamente ya que podría sobrarse. Si la unidad comienza a salpicar, cancele la limpieza en profundidad pulsando el la tecla 2x y manteniéndola presionada durante tres segundos.

Nunca deje la freidora sin supervisión durante la limpieza en profundidad.

- 19** Limpiar los cestos de la freidora.  
Coloque los cestos de la freidora en la solución limpiadora. Encargue a otro empleado que los retire cuando estén limpios y que los lleve al fregadero de tres senos. Aclárelos y séquelos completamente.



 **Alerta sobre el equipo**

No sumerja piezas de aluminio en la solución en ebullición. Los ganchos de metal macizo de los cestos están hechos de aluminio.

# Modo de limpieza en profundidad Sistema a granel (continuación)

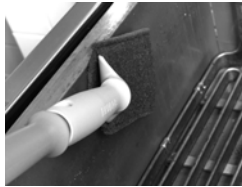
- 20** Limpiar los soportes de los cestos.  
Utilice la varilla para freidoras para sacar el soporte de los cestos de la cubeta. Encargue a otro empleado que lleve el soporte al fregadero de tres senos y que lo aclare abundantemente con agua caliente. Séquelo completamente.

 **Superficies calientes**

El soporte del cesto está muy caliente.



- 21** Frotar el interior de la cubeta. Limpie los laterales y la parte frontal y posterior de la cubeta con el estropajo y portaestropajo Hi-Temp y el limpiador Kay QSR para freidoras para eliminar cualquier resto que se haya depositado.



- 22** Limpieza finalizada  
Cuando haya transcurrido una hora, la pantalla mostrará el mensaje CLEAN DONE (LIMPIEZA COMPLETADA) y sonará una alarma. Pulse la tecla 1 ✓ para silenciar la alarma.



- 23** Drenar la solución de la cubeta. **Siga el Procedimiento de Kay Chemical para Limpiezas en Profundidad cuando retire la solución.**

La pantalla muestra el mensaje IS SOLUTION REMOVED? (¿SE HA DRENADO LA SOLUCIÓN?) alternando con YES (SÍ). Cuando haya retirado la solución, pulse la tecla 1 ✓.

 **Fluidos/vapores calientes**

La solución estará muy caliente. Evite salpicar.



- 24** Frotar el interior de la cubeta. La pantalla muestra el mensaje SCRUB VAT COMPLETE? (¿FROTADO DE LA CUBETA COMPLETADO?) alternando con YES (SÍ).

Utilice el portaestropajo y estropajo Hi-Temp y el limpiador para freidoras para limpiar los laterales y la parte frontal, trasera y superior de la cubeta. Retire cualquier resto que se haya depositado. Utilice el cepillo de precisión Hi-Temp para limpiar entre las resistencias y por debajo de ellas, las esquinas de las cubetas y otras zonas de difícil acceso.

Cuando haya frotado la cubeta, pulse la tecla 1 ✓.



- 25** Drenar  
La pantalla muestra el mensaje DRAINING (DRENANDO) para drenar la pequeña cantidad de solución de la cubeta.

 **Fluidos/vapores calientes**

La solución estará muy caliente. Evite salpicar.



- 26** Aclarar la cubeta con agua. Aclare la cubeta abundantemente con agua templada 38° C. Asegúrese de que el depósito del filtro esté insertado para que pueda recibir el agua procedente del aclarado. Repita este paso con más agua templada y limpia.



- 27** Aclarar completamente  
La pantalla muestra el mensaje RINSE COMPLETE? (¿ACLARADO COMPLETADO?) alternando con YES (SÍ).

Pulse la tecla 1 ✓ cuando se haya completado el aclarado.





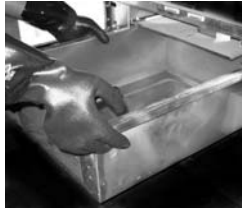
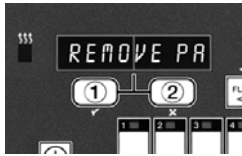
# Modo de limpieza en profundidad Sistema a granel (continuación)

- 28 Retirar el depósito del filtro.  
La pantalla muestra el mensaje REMOVE PAN (RETIRAR EL DEPÓSITO).

Retire el depósito del filtro.

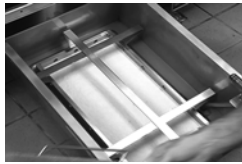


**Superficies calientes**



- 29 Secar la cubeta, limpiar y secar el depósito

La pantalla muestra el mensaje VAT AND PAN DRY? (¿ESTÁN SECOS LA CUBETA Y EL DEPÓSITO?) alternando con YES (SÍ). Retire y drene el depósito del filtro de acuerdo con el procedimiento de Limpieza en Profundidad de Kay Chemical. Limpie la cubeta con un paño limpio y desinfectado. Seque completamente el interior de la cubeta con papel de cocina. Limpie y seque el depósito del filtro. Vuelva a ensamblarlo con sus componentes e instale una almohadilla de filtro limpia.



- 30 La cubeta y el depósito están secos  
Pulse la tecla 1 ✓ cuando la cubeta y el depósito estén secos y listos para volver a ser utilizados.



- 31 Llenar la cubeta con aceite.  
La pantalla muestra el mensaje FILL VAT FROM BULK? (¿LLENAR LA CUBETA A GRANDEL?) alternando con YES (SÍ). Llene la cubeta con la cantidad adecuada de aceite.

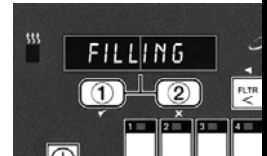
Pulse la tecla 1 ✓ cuando la cubeta se haya llenado hasta la línea inferior de nivel de aceite.



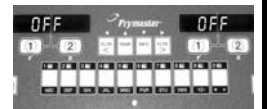
- 32 Llenar la cubeta con aceite.  
La pantalla muestra el mensaje PRESS AND HOLD YES TO FILL (PULSAR SÍ Y MANTENER PRESIONADO PARA LLENAR) alternando con YES (SÍ). Pulse la tecla 1 ✓ y manténgala presionada para llenar la cubeta. Suelte la tecla cuando se haya llenado la cubeta hasta la línea inferior de nivel de aceite.






- 33 La cubeta se llena  
La pantalla muestra el mensaje FILLING (LLENANDO) mientras la cubeta se llena de aceite. Si suelta la tecla, la pantalla mostrará el mensaje CONTINUE FILLING? (¿SEGUIR LLENANDO?) alternando con YES NO (SÍ/NO). Pulse la tecla 1 ✓ y manténgala presionada para continuar llenando la cubeta.



- 34 Volver a APAGAR.  
La pantalla muestra el mensaje OFF (APAGADO).



<b>Objetivo</b>	Si el limitador de temperatura máxima no funciona correctamente podría provocar un fallo grave en el equipo e inseguridad en las condiciones de trabajo. Nunca utilice una freidora cuyo limitador de temperatura no funcione correctamente. Lleve a cabo esta comprobación cuando no vaya a necesitar utilizar la freidora durante una hora y haya llegado el momento de cambiar el aceite. Deseche el aceite cuando haya realizado esta comprobación.	
<b>Tiempo requerido</b>	45 minutos para que la freidora se caliente	25 minutos por cubeta 1 hora para que el aceite se enfríe antes de desecharlo.
<b>Hora del día</b>	Cuando el establecimiento haya cerrado. Lleve a cabo esta comprobación cuando haya llegado el momento de cambiar el aceite de cocinar.	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: durante los periodos con menor volumen de trabajo cuando se haya programado un cambio de aceite
<b>Iconos de peligro</b>	 <b>Fluidos/vapores calientes</b>  <b>Aceite caliente</b>  <b>Superficies calientes</b>	

### Herramientas y materiales



Carrillo para el descarte de aceite



Guantes de neopreno

### Procedimiento

#### 1 Preparativos para las comprobaciones.

Confirme que se ha programado un cambio del aceite de la freidora. Debe desechar el aceite cuando haya finalizado el procedimiento.

Compruebe el nivel de aceite en la freidora. Debería estar al nivel de la línea superior de "Nivel de Aceite".



Compruebe la temperatura del aceite pulsando la tecla TEMP. La temperatura del aceite debería ser superior a 82°C.



Confirme que los filtros de grasa de la campana están colocados en su sitio y encienda los extractores. Los extractores deben estar encendidos durante todo el procedimiento. Durante este procedimiento, el aceite de la freidora se encuentra a temperaturas muy elevadas. Es posible que el aceite desprenda algo de humo y estará a temperaturas extremadamente altas.



#### 2 Apagar el ordenador

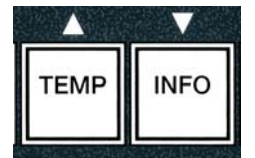
Pulse las teclas de apagado.

 **Superficies calientes**



#### 3 Entrar en el modo de programación

Pulse las teclas Temp e Info simultáneamente y manténgalas presionadas hasta que la pantalla muestre el mensaje LEVEL 1 (NIVEL 1) y a continuación ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).



#### 4 Introducir el código

Introduzca 1-2-3-4 con las teclas numeradas.



#### 5 La pantalla del ordenador cambia

La pantalla del ordenador muestra el mensaje Level 1 Program (Nivel 1 Programa).



#### 6 Avanzar por las opciones

Pulse la tecla "Info" para avanzar hasta la opción High Limit Test (Comprobación de Limitador de Temperatura).



#### 7 Confirmar selección

Pulse la tecla "1".



## Verificar los controles del limitador de temperatura (continuación)

- 8** Confirmar selección para la comprobación

La pantalla del ordenador muestra el mensaje HI LIMIT? (¿LIMITADOR DE TEMPERATURA?) alternando con YES NO (SÍ/NO).



- 9** Pulsar la tecla  
Pulse la tecla ✓



- 10** Pulsar la tecla de marca de comprobación y mantenerla presionada.

El controlador muestra el mensaje PRESS AND HOLD CHECK (PULSAR LA TECLA DE MARCA DE COMPROBACIÓN Y MANTENERLA PRESIONADA).



- 11** Pulsar la tecla y mantenerla presionada

Pulse la tecla ✓ de la cubeta en la que esté realizando la comprobación y manténgala presionada. El ordenador muestra en pantalla la temperatura de la cubeta durante la comprobación.



- 12** La cubeta se calienta  
El ordenador muestra en pantalla el mensaje HOT HI-1, cuando la temperatura alcanza los 210°C±12°C. En los ordenadores empleados en la Unión Europea (los que cuentan con el marcado CE), la temperatura es de 202°C.



- 13** El limitador de temperatura se abre

El ordenador muestra el mensaje HELP alternando con HI-2, cuando el limitador de temperatura se abre entre 217°C y 231°C.



- 14** Fallo en el limitador de temperatura  
Si el limitador de temperatura no se abre, el ordenador mostrará el mensaje HIGH LIMIT FAILURE (FALLO EN EL LIMITADOR DE TEMPERATURA) alternando con DISCONNECT POWER (DESCONECTAR ALIMENTACIÓN). Si esto sucede, desconecte la alimentación inmediatamente y llame al servicio técnico.

- 15** Soltar la tecla  
Suelte la tecla 1 ✓.

- 16** Cuando el aceite está frío, salir para apagar.  
Cuando la cubeta se enfríe por debajo de 204°C, pulse la tecla 2 ✗ dos veces para salir y volver al modo OFF (APAGADO).



- 17** Desechar el aceite.  
Deseche el aceite después de realizar una comprobación del limitador de temperatura. Utilice el MSDU (carrito para el descarte de aceite) en los establecimientos sin RTI.  
Si está empleando un sistema con aceite a granel, siga los procedimientos adecuados para desechar el aceite.



- 18** Verificar los controles del limitador de temperatura en todas las freidoras restantes.  
Repita los pasos 3 a 18 con todas las freidoras restantes.

Objetivo	Mantener el buen funcionamiento de la bomba del sistema de filtrado	
Tiempo requerido	2 minutos para la preparación	5 minutos para llevar a cabo el procedimiento
Hora del día	Al abrir; la freidora debe estar fría	En el caso de los restaurantes abiertos las 24 horas: durante los periodos con menor volumen de trabajo cuando la freidora puede apagarse

Iconos de peligro



**Aceite caliente**



**Superficies calientes**

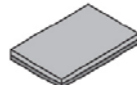
### Herramientas y materiales



Juntas tóricas para la bomba del sistema de filtrado



Destornillador con la cabeza plana



Estropajo no abrasivo

### Procedimiento

- 1 Preparar la freidora para el procedimiento.  
Compruebe que la freidora está fría. Este procedimiento sólo debe realizarse cuando la freidora esté fría y el depósito del filtro esté vacío.



- 2 Retirar el depósito del filtro.  
Tire del depósito del filtro hasta que salga del armario.



- 3 Sustituir la junta tórica.  
Extraiga la junta tórica de la boquilla del depósito. Sustituya la junta tórica por otra nueva. Puede adquirir las juntas tóricas a través del agente de servicio técnico autorizado en su zona.



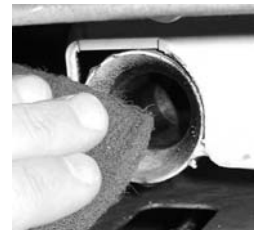
#### **Alerta sobre el equipo**

Utilice sólo recambios de juntas tóricas del fabricante. Estas juntas están fabricadas específicamente para su uso con aceites de cocina a temperaturas elevadas. No puede utilizar juntas tóricas genéricas con este propósito.

- 4 Limpiar los tubos de captación.  
Limpie los tubos de captación macho y hembra con un estropajo no abrasivo.



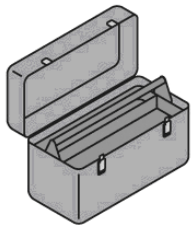
- 5 Vuelva a instalar el depósito del filtro.  
Vuelva a instalar el depósito en el armario de la freidora.



<b>Objetivo</b>	Frymaster recomienda que un técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año. Contribuirá a garantizar que su equipo funciona de forma segura y con el mejor rendimiento.
<b>Tiempo requerido</b>	N/D <span style="margin-left: 150px;">1 hora por freidora para completar la inspección</span>
<b>Hora del día</b>	El establecimiento debe programar la inspección para garantizar que no se interrumpan las actividades comerciales y para que el técnico de servicio pueda acceder correctamente al equipo.

<b>Iconos de peligro</b>	 <b>Sustancias químicas</b>  <b>Electricidad</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




Herramientas suministradas por el técnico

## Procedimiento

### SÓLO TÉCNICOS CUALIFICADOS

- 1 Inspección del armario**  
 Inspeccione el armario por dentro y por fuera, de delante a atrás para verificar que no haya una acumulación excesiva de aceite.

 **Superficies calientes**
- 2 Inspección de las resistencias**  
 Compruebe que las resistencias estén en buen estado y sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione las resistencias para verificar que no haya daños por encendido en seco.
- 3 Inspección del mecanismo de inclinación**  
 Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar las resistencias y que los cables de las resistencias no estén presionados entre sí y/o dañados por roces.
- 4 Comprobar el tiempo de recuperación de la freidora.**  
 Seleccione una de las cubetas de la freidora. Compruebe el tiempo de recuperación más reciente para esa cubeta siguiendo el procedimiento descrito en FR3 M1. El tiempo de recuperación más reciente debe ser inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos).









Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos), el procedimiento para esta cubeta se ha completado. Avance hasta el paso 6.
- 5 Ajustar la freidora en caso de ser necesario.**  
 Si el tiempo de recuperación de la freidora no es adecuado, compruebe los siguientes elementos en la freidora. Si encuentra algún problema, corríjalo siguiendo las instrucciones.

Únicamente si su freidora es eléctrica, compruebe que la clavija grande del enchufe está debidamente enchufada. Ajústela según sea necesario. Avance hasta el paso 6.
- 6 Comprobación del consumo de amperios**  
 Compruebe que el consumo de amperios de la resistencia esté dentro del rango permitido de acuerdo con las especificaciones de la placa de datos del aparato.

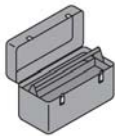


# Inspección Anual (sólo freidoras eléctricas) (continuación)

- 7 Comprobación de la sonda**  
Verifique que las sondas de temperatura y de límite máximo estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.
  
- 8 Inspección de los componentes eléctricos**  
Compruebe que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, ordenador/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y no presenten acumulaciones de aceite ni otros residuos.
  
- 9 Inspección de las conexiones del cableado**  
Verifique que las conexiones de la caja de componentes y del cableado de la caja de contactores estén firmes y que el cableado esté en buen estado.
  
- 10 Comprobación de los elementos de seguridad**  
Revise que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.
  
- 11 Inspección de la cubeta**  
Compruebe que la cubeta de la freidora esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la cubeta esté en buen estado.
  
- 12 Inspección del haz de cables**  
Verifique que todas las conexiones y los haces de cables estén apretados y en buen estado.
  
- 13 Inspección de las mangueras de aceite**  
Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.

<b>Objetivo</b>	Frymaster recomienda que un técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año. Esto contribuirá a garantizar que su equipo funciona de forma segura y con el mejor rendimiento.
<b>Tiempo requerido</b>	1,5 horas para llevar a cabo el procedimiento
<b>Hora del día</b>	El establecimiento debe programar la inspección para garantizar que no se interrumpan las actividades comerciales y para que el técnico de servicio pueda acceder correctamente al equipo.
<b>Iconos de peligro</b>	 <b>Sustancias químicas</b>  <b>Electricidad</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



Herramientas suministradas por el técnico

## Procedimiento

### SÓLO TÉCNICOS CUALIFICADOS

#### 1 Inspección del armario

Inspeccione el armario por dentro y por fuera, de delante a atrás para verificar que no haya una acumulación excesiva de aceite.



**Superficies calientes**

#### 2 Comprobar la presión de gas regulada.

Póngase en contacto con la compañía del gas o con el agente de servicio técnico de su zona para comprobar la presión del gas del regulador del gas de la freidora.

En el caso del gas natural, la presión debe ser (76 mm c.d.a.) En el caso del gas propano, la presión debe ser (210 mm c.d.a.)

Si la presión no cumple estos estándares, solicite a su agente de servicio técnico o a la compañía del gas que modifique la presión para que se ajuste a estos estándares.

#### 3 Comprobación de la sonda

Verifique que las sondas de temperatura y de límite máximo estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.

#### 4 Limpie y sustituya el conducto de ventilación de la válvula del gas.

Limpie y sustituya el conducto de ventilación de la válvula del gas. Siga el procedimiento de limpieza detallado en el manual de servicio.

#### 5 Limpiar el ventilador de aire de combustión.

Limpie los ventiladores de aire de combustión. Siga el procedimiento de limpieza detallado en el manual de servicio.

#### 6 Comprobar el tiempo de recuperación de la freidora.

Seleccione una de las cubetas de la freidora. Compruebe el tiempo de recuperación más reciente para esa cubeta siguiendo el procedimiento descrito en FR3 M1. El tiempo de recuperación más reciente debe ser inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos).

Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos), el procedimiento para esta cubeta se ha completado. Avance hasta el paso 9.

#### 7 Comprobar la combustión.

Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos), sáltese este paso.

Conecte el multímetro en serie con el cable del sensor de llama blanca en el dispositivo de encendido. Deje que el quemador funcione al menos durante un minuto después de que el ciclo de fundido se haya completado. Cuando haya transcurrido 1 minuto, la lectura del multímetro debe estar comprendida entre 2,5 y 3,5 microamperios. Cualquier otra lectura no será aceptable.

Cuando hayan transcurrido 90 segundos de funcionamiento continuado, compruebe el color del quemador. El quemador debiera tener un color naranja vivo/rojo incandescente. Utilice la Tabla Comparativa de Colores del Quemador situada en la cara interna de la puerta de la freidora para identificar el color adecuado. Una llama de color azul o motas oscuras en la superficie del quemador no son aceptables.

## Inspección anual (sólo freidoras de gas) (continuación)

- 8** Ajustar el ventilador de aire de combustión, en caso de que sea necesario.

Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos), sáltese este paso.

Si la lectura del multímetro o el color del quemador no son aceptables, ajuste la placa de admisión del ventilador de aire de combustión.

Afloje las tuercas de fijación de la placa de admisión con una llave inglesa pequeña regulable. Abra o cierre la placa para regular el flujo de aire a la vez que observa la lectura del multímetro y el color del quemador. Una llama azul normalmente indica que el quemador no recibe suficiente aire. Las motas oscuras en el quemador normalmente indican que el quemador recibe demasiado aire.

Cuando la lectura de microamperios esté dentro del rango aceptable y el color del quemador sea naranja vivo/rojo, sujete la placa de admisión en esa posición. A continuación, apriete las tuercas de fijación de la placa de admisión.

- 9** **Comprobación de los elementos de seguridad**  
Verifique que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.
- 10** **Inspección de la cubeta**  
Compruebe que la cubeta de la freidora esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la cubeta esté en buen estado.
- 11** **Inspección del haz de cables**  
Revise que todas las conexiones y los haces de cables estén apretados y en buen estado.
- 12** **Inspección de las mangueras de aceite**  
Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- 13** **Calibrar el resto de las freidoras.**  
Repita los pasos 2 a 12 con el resto de las cubetas y freidoras.