FRYMASTER®

Performance, modelos MJ40-MJ50

Freidoras de gas

Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza en la medida en que surgen nuevos modelos e información. Visite nuestro sitio web para el manual más reciente.

PARA SU SEGURIDAD
No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de éste o de cualquier otro aparato.

⚠ PRECAUCIÓN
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA

8 1 9 7 4 1 5
Número de artículo: FRY_IOM_8197415 10/2022
Spanish / Español

No CE y

WELBILT®

AVISO

SI, DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS PARA ESTE EQUIPO DE FRYMASTER DEAN QUE NO SEAN PIEZAS NUEVAS, NO MODIFICADAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE DE FRYMASTER DEAN O DE CUALQUIERA DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS, O SI LAS PIEZAS UTILIZADAS HAN SIDO MODIFICADAS CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA SERÁ ANULADA. ADEMÁS, FRYMASTER DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGUNA RECLAMACIÓN, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente para uso profesional y debe ser operado únicamente por personal calificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos un Técnico del Centro de Servicio Autorizado FRYMASTER DEAN (Factory Authorized Servicer, FAS) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no calificado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para las definiciones de personal calificado.

AVISO

Este equipo debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o región donde se instale. Consulte los REQUERIMIENTOS DE CÓDIGOS NACIONALES en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO A LOS CLIENTES DE EE. UU.

Este equipo debe instalarse en cumplimiento con el código básico de plomería de The Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y con el Manual de Higiene Alimentaria de la Administración de Alimentos y Fármacos de Estados Unidos.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizadas en este manual están destinados para ilustrar los procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO

Este aparato está destinado para usarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, tabernas, hospitales y en comercios como panaderías, carnicerías, etc., pero no para producción masiva de alimentos.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE. UU.

Este dispositivo se ajusta a la sección 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales; y 2) este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede causar funcionamiento no deseado. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no excede los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones no autorizadas pueden causar daños materiales, lesiones o muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente personal de servicio calificado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.

⚠ PELIGRO

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster/Dean al 1-800-551-8633.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Todas las freidoras equipadas con rodajas deben estabilizarse instalando cadenas de fijación. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de fijación adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

⚠ PELIGRO

¡El borde frontal de la freidora no es un escalón! No se suba a la freidora. Pueden ocurrir lesiones graves al resbalar o hacer contacto con el aceite caliente.

⚠ PELIGRO

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

⚠ PELIGRO

Las instrucciones a seguir en caso de que el operador huela gas o detecte de otra manera una fuga de gas deben estar en una ubicación a la vista. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

⚠ PELIGRO

Este producto contiene agentes químicos que el Estado de California ha determinado son causantes de cáncer y/o defectos congénitos u otros daños al sistema reproductivo.

La operación, instalación y el servicio de este producto podría exponerlo a partículas de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono suspendidos y transportados por el aire. El Estado de California ha determinado que la inhalación de partículas de lana de vidrio o fibras cerámicas suspendidas y transportadas por el aire son causantes de cáncer. El Estado de California ha determinado que la inhalación de monóxido de carbono es causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños al sistema reproductivo.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de freír todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freír. Al golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y sólo debe quitarse para tareas de limpieza.

AVISO

El estado de Massachusetts requiere que todo producto de gas sea instalado por un fontanero o técnico especializado con licencia.

⚠ ADVERTENCIA

No deberán utilizar este electrodoméstico los menores de 16 años ni aquellas personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco deberán utilizarlo las personas que carezcan de experiencia con equipos similares, a menos que haya un técnico responsable de su seguridad que se ocupe de supervisar el uso del electrodoméstico. No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Después de la instalación de una freidora a gas y de cualquier tarea de mantenimiento de un sistema de gas de un múltiple, válvula, quemador, etc. de una freidora a gas, revise que no haya fugas en todas las conexiones. Aplique una solución espesa de detergente a todas las conexiones y asegúrese de que no haya burbujas. No debe haber olor a gas.

⚠ PELIGRO

No rocíe aerosoles en las inmediaciones de este aparato mientras esté funcionando.

AVISO

No se proporciona ninguna garantía para cualquier freidora Frymaster utilizada en una instalación o concesión móvil o marina. La protección de la garantía sólo se ofrece para las freidoras instaladas en conformidad con los procedimientos descritos en este manual. Los entornos móviles, marinos o de concesión deben evitarse para esta freidora para garantizar su óptimo rendimiento.

AVISO

El aparato debe instalarse y usarse de tal manera que nada de agua haga contacto con la manteca o el aceite.

⚠ PELIGRO

Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica del tomacorriente.

⚠ ADVERTENCIA

Extreme precauciones y use equipo de protección adecuado para evitar el contacto con aceite o superficies calientes que pueden causar quemaduras o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

Si se daña el cable de alimentación eléctrica, debe ser reemplazado por un Centro de servicio autorizado de Frymaster u otra persona calificada similar para evitar riesgos.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución de hervido o limpieza a una unidad de desecho de manteca (SDU), a una unidad de filtrado integrado ni a una unidad de filtrado portátil. Estas unidades no están destinadas para este fin y se dañarán con la solución. Esto anulará la garantía.

Freidoras de gas de la serie Performance - Modelos MJ40 y MJ50 Manual de instalación y operación

CONTENIDO

Página

Capítulo 1: Introducción 1-1

Capítulo 2: Instrucciones de instalación 2-1

Capítulo 3: Instrucciones de operación 3-1

Capítulo 4: Instrucciones de filtrado 4-1

Capítulo 5: Mantenimiento preventivo 5-1

Capítulo 6: Solución de problemas para el usuario 6-1

FREIDORAS DE GAS DE LA SERIE PERFORMANCE - MODELOS MJ40 Y MJ50
CAPÍTULO 1: INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Aplicabilidad y validez

Las freidoras de gas de la serie Performance cuentan con la aprobación de la Unión Europea para su venta e instalación en todos los países de la UE.

Este manual es aplicable y válido para todas las freidoras de gas de la serie Performance que se vendan en países de habla inglesa, incluidos aquellos en la Unión Europea. Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos locales y nacionales del país en donde se va a instalar el equipo, la instalación y operación deben cumplir con dichos códigos.

Este aparato está diseñado sólo para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.7.

1.2 Información de pedido de piezas y servicio

Para ayudarle en forma rápida, el representante de su Centro de servicio técnico autorizado Frymaster (FAS) o del Departamento de Servicio Técnico necesita cierta información acerca de su equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en la cara interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711.

Al pedir piezas, se necesita la información siguiente:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas o voltaje: _____
Número de pieza del artículo: _____
Cantidad necesaria: _____

Puede obtener información sobre el servicio técnico dirigiéndose a su centro FAS o distribuidor local. También puede obtener servicio llamando al Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711. Cuando solicite servicio, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas: _____

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a la mano cualquier otra información que considere posiblemente útil para solucionar su problema.

CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.

1.3 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual. A lo largo de este manual, se encontrará con anotaciones en cuadros de borde doble similares a los que aparecen a continuación.

⚠ PRECAUCIÓN
Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información sobre las acciones o condiciones que ***pueden ocasionar o resultar en falla de sus sistema*.**

⚠ ADVERTENCIA
Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de las acciones o condiciones que ***pueden ocasionar o resultar en daños en su sistema***, lo cual a la vez puede causar falla de su sistema.

⚠ PELIGRO
Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de las acciones o condiciones que ***pueden ocasionar o resultar en lesiones del personal***, las cuales a su vez pueden dañar y/o causar falla de su sistema.

La freidora está equipada con características de seguridad automáticas:

1. La detección de alta temperatura corta el gas al ensamblaje del quemador en caso de que falle el termostato de control.

2. Un interruptor de seguridad incorporado en la válvula de drenaje evita que se inflame el quemador aun estando la válvula de drenaje parcialmente abierta.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipos de este tipo. Siempre que exista un conflicto entre los estándares CE y no CE, la información o las instrucciones pertinentes se identifican mediante tablas.

1.5 Descripción del equipo

Todas las freidoras de la serie Performance presentan un diseño de cubeta abierta sin tubos y una apertura del tamaño de una mano en la zona de frío, lo que agiliza y facilita la limpieza de la cubeta.

Las freidoras se fabrican con acero inoxidable soldado, de calibre pesado. El calor es suministrado por un ensamblaje de quemador con múltiples disparadores de gas que se enfocan en blancos de cerámica ubicados alrededor del lado inferior de la freidora. El quemador puede configurarse para usar gas natural o gas propano. La freidora se drena con una válvula de bola manual.

Las freidoras de la serie Performance están equipadas con un termostato que controla la temperatura con precisión. La sonda está ubicada en la línea central de la freidora para responder rápidamente a los cambios en cargas y para proporcionar la medición de temperatura más precisa. Las freidoras de la familia del modelo 50 pueden podrían presentar dos cubetas (cubeta dividida en dos). Cada mitad de las cubetas dobles tiene su propia sonda de temperatura.

El dispositivo de control de las freidoras de la serie Performance varía en función del modelo y de la configuración. Podrá elegir entre un controlador de termostato, un controlador digital o un controlador Magic 3.5. No todos los modelos se encuentran disponibles con todas las opciones de controlador. Cada controlador está cubierto detalladamente en el manual separado del usuario de controladores de freidoras Frymaster que se entrega con su equipo.

Las freidoras de la serie Performance pueden estar equipadas con una función opcional de derretido, por la que el quemador se enciende y se apaga a un ritmo controlado. La función del ciclo de derretido está diseñada para evitar que la olla queme o caliente irregularmente cuando se usa manteca vegetal sólida.

Las freidoras de esta serie pueden configurarse con encendido piloto o encendido electrónico. Las friadoras configuradas con encendido electrónico y/o controles eléctricos y todas las freidoras equipadas con filtración incorporada requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 100 VCA a 240 VCA.

Las freidoras equipadas con sistemas de filtración incorporada se envían completamente ensambladas. Las freidoras sin filtración incorporada necesitan que se les instalen patas o ruedas opcionales en el lugar donde vayan a utilizarse. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Cada freidora se ajusta, prueba e inspecciona en la fábrica antes del embalaje para su envío.

Designaciones de modelos

La principal diferencia entre los modelos de freidoras en esta serie es el tamaño de la olla.

- Los modelos **40** presentan una cubeta con capacidad para 30-40 libras de aceite o manteca y están diseñados para freír pocas cantidades de cualquier tipo de alimento.
- Los modelos **50** presentan una cubeta con capacidad para 40-50 libras de aceite o manteca y están diseñados para freír una gran cantidad de cualquier alimento sin empanar.

Las freidoras de la serie Performance pueden estar equipadas con un dispositivo de elevación de la cesta (***B*** en la nomenclatura) y un sistema de filtrado integrado. Las freidoras con la nomenclatura ***MJ*** no presentan el sistema de filtrado integrado. El modelo MJ40 representa tanto al modelo GF16FR de Garland como al modelo AGF14 de Frymaster. Las freidoras con la nomenclatura ***FMJ*** tienen el sistema de filtrado integrado debajo de las dos ***freidoras*** de la

izquierda. Las freidoras con la nomenclatura ***FMJ##0S*** tienen el sistema de filtrado integrado debajo de las dos ***estaciones*** de la izquierda y de estación de conservación. La estación de conservación puede estar en cualquier posición en la batería.

Familia del modelo 40		
Modelo	**Filtración Filtración**	**Controles (Nota: Los controles de milivoltios no requieren alimentación externa.)**
MJ*40†/GF16FR/A GF14	No	Milivoltios. Perilla de termostato dentro de la puerta.
FMJ*40 o FPP*35	Sí	Milivoltios. Perilla de termostato dentro de la puerta. (Requiere fuente de alimentación externa para el filtro.)

*** Introduzca el número de freidoras en la batería (p. ej., una MJ140 tiene una freidora, una MJ240 o una FMJ240 tiene dos freidoras; una FMJ240S tiene dos freidoras y una estación de conservación, una FMJ240 tiene dos freidoras y no tiene estación de conservación. La FMJ140 no existe).**

† Disponible sólo con encendido piloto.

Familia del modelo 50		
Modelo	**Filtración Filtración**	**Controles (Nota: Los controles de milivoltios no requieren alimentación externa.)**
MJ*50†	No	Milivoltios. Perilla de termostato dentro de la puerta.
MJ*50E	No	Eléctricos. Controlador digital o CM III.5.
MJ*50EC	No	Eléctricos. Controlador CM III.5.
MJ*50EBLC	No	Eléctricos. Controlador CM III.
FMJ*50	Sí	Milivoltios. Perilla del termostato detrás de la puerta. (Requiere fuente de alimentación externa para el filtro.)
FMJ*50EC	Sí	Eléctricos. Controlador CM III.5.
FMJ*50EBLC	Sí	Eléctricos. Controlador CM III.5.
FMJ*50EBLM	Sí	Eléctricos. Perilla de termostato en el panel de control con control de botón para levantar la cesta además de interruptores de encendido/apagado y ciclo de derretido.
FMJ*50EM	Sí	Eléctricos. Perilla de termostato en el panel de control con interruptores de encendido/apagado y ciclo de derretido.

*** Introduzca el número de freidoras en la batería (p. ej., una MJ150 tiene una freidora, una MJ250 o una FMJ250 tienen dos freidoras; una FMJ250S tiene dos freidoras y una estación de conservación. La FMJ150 no existe).**

† Disponible sólo con encendido piloto.

1.6 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.7. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.7.**

1,7 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal operativo capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de los códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio técnico autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y de piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

1.8 Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque

El equipo Frymaster fue inspeccionado y empacado cuidadosamente antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume la plena responsabilidad de la integridad de la entrega al aceptar transportar este equipo.

Qué hacer si su equipo llega dañado:

1. **Presente una reclamación por daños inmediatamente**, independientemente de la gravedad de los daños.
2. **Inspeccione y registre todas las pérdidas o daños visibles,** y asegúrese de que esta información esté anotada en la hoja de embarque o acuse de recibo y que esté firmada por la persona que hace la entrega.
3. **Las pérdidas o daños ocultos** que no se detecten hasta desempacar el equipo deben anotarse y reportarse a la empresa de transporte o fletes **inmediatamente** al momento de descubrirlos. La reclamación por daños ocultos debe presentarse en un plazo de 15 días a partir de la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el contenedor de envío para poder inspeccionarlo.

Frymaster NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS O PÉRDIDAS INCURRIDAS DURANTE EL TRÁNSITO.

FREIDORAS DE GAS DE LA SERIE PERFORMANCE - MODELOS MJ40 Y MJ50
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requerimientos generales de instalación

Toda la instalación y mantenimiento de los equipos Frymaster debe ser realizado por personal de instalación o mantenimiento calificado, certificado, licenciado y/o autorizado, como se define en la Sección 1.7.

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe ser realizada únicamente por personal de instalación o servicio calificado, con licencia y/o autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

No cumplir con la instrucción de que la instalación o el mantenimiento de este equipo sea realizado por personal de instalación o mantenimiento calificado, licenciado y/o autorizado (conforme a lo establecido en la Sección 1.7 de este manual), anulará la garantía de Frymaster y puede resultar en daños al equipo o lesiones al personal.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentos locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o reglamentos vigentes en el país donde se instale el equipo.

⚠ PELIGRO
Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con el tanque de aceite o manteca vegetal caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

Al recibir el equipo, extraiga la freidora de la caja e inspeccione minuciosamente que no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte el **Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque** en el Capítulo 1.) Si no hay daños, retire la freidora del palet. Deshágase de la caja y el palet.

⚠ PELIGRO
Los aparatos Frymaster equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños al mismo y lesiones físicas. Para las instalaciones movibles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Preguntas? Llame al 1-800-551-8633.

LA INSTALACIÓN CORRECTA ES ESENCIAL PARA LA OPERACIÓN EFICIENTE Y SIN PROBLEMAS DE LA FREIDORA. TODAS LAS ALTERACIONES NO AUTORIZADAS QUE SE LE HAGAN A ESTE EQUIPO ANULARÁN LA GARANTÍA FRYMASTER.

ESPACIO LIBRE Y VENTILACIÓN

⚠ PELIGRO
No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster/Dean al 1-800-551-8633.

⚠ PELIGRO
Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones no deseadas de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro del cuarto donde está instalado.

La freidora debe instalarse con una separación de 150 mm en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale junto a una estructura combustible, no se requiere separación al instalarla junto a estructuras no combustibles. Si la freidora está equipada con un deflector de tiro, asegúrese de que dicho deflector se instale de acuerdo con la hoja de instrucciones suministrada. Se recomienda utilizar el deflector de tiro con aquellas freidoras instaladas cerca de una pared hueca que contenga material combustible. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 600 mm.

Una de las consideraciones más importantes para el funcionamiento eficaz de la freidora es la ventilación. Asegúrese que la freidora esté instalada de manera que los productos de la combustión se eliminen en forma eficaz y que el sistema de ventilación de la cocina no produzca ráfagas de viento que interfieran con el funcionamiento correcto del quemador.

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de la entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de "chimenea" . Un conducto de humo extendido cambiará las características de combustión de la freidora, causando mayor tiempo de recuperación. También retarda frecuentemente el encendido. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor del frente, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

Las freidoras deben instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas entre la salida del conducto de humo de la freidora y el borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45 grados. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Si se va a instalar en EE. UU., la norma NFPA núm. 96 indica que “debe mantenerse una distancia mínima de 450 mm entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. Frymaster *recomienda que la distancia mínima entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro sea de 600 mm cuando el aparato consuma más de 120 000 BTU por hora*.

Puede encontrarse información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación en la norma NFPA que se mencionó anteriormente. Puede obtener una copia de la norma a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association), Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269.

REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está marcado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Las freidoras con la etiqueta “NAT” solo deben conectarse a gas natural; las freidoras con la etiqueta “PRO” solo deben conectarse a gas propano.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales y, según corresponda, con los códigos de la CE. Si se usan dispositivos de desconexión rápida, éstos deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde.

REQUISITOS DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como conforme a los códigos de la CE como corresponda. En la cara interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

⚠ PELIGRO
Si este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (con conexión a tierra) para su protección contra los choques eléctricos, debe enchufarse directamente en un tomacorriente de tres patas con la conexión a tierra correcta. ¡No corte, quite ni omita de alguna manera la clavija de conexión a tierra de este enchufe!

⚠ PELIGRO
Este equipo requiere electricidad para su funcionamiento. Coloque la válvula de control de gas en la posición APAG en caso de un apagón de energía prolongado. No intente operar el equipo durante los cortes del servicio eléctrico.

REQUISITOS PARA AUSTRALIA

Debe instalarse de acuerdo con las normas AS 5601 y AG 601 y de conformidad con las regulaciones de las autoridades locales relativas al gas y a la electricidad.

REQUISITOS PARA SUDÁFRICA

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO
Solo deberá instalar el equipo un instalador de gas certificado por el SAQCC. Todos los instaladores certificados cuentan con una tarjeta con su número de certificación. Deberá asegurarse de que el instalador le enseñe dicha tarjeta antes de comenzar la instalación y de apuntar el número de certificación del instalador. Cuando haya terminado la instalación, el instalador tendrá que explicarle el funcionamiento del equipo, así como las medidas de seguridad. El instalador le pedirá que firme una hoja de aceptación de la instalación y le dará un certificado de instalación. Solo deberá firmar la hoja de aceptación de la instalación si la instalación se ha efectuado correctamente.
Necesitará la factura si tiene que hacer uso de la garantía en algún momento.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL INSTALADOR.
Solo deberá instalar el equipo un instalador de gas certificado por el Comité de Certificación y Cualificación de Sudáfrica (SAQCC). El equipo debe instalarse de acuerdo con los requisitos de la norma SANS 10087-1 si la freidora utiliza GLP y de acuerdo con los requisitos de la norma SANS 827 si la freidora utiliza GN. La instalación también deberá ajustarse a las normas locales sobre incendios y a la legislación aplicable a la región de instalación. En caso de duda, consulte con la autoridad competente antes de proceder con la instalación. Cuando finalice la instalación, deberá explicar y demostrar al usuario el funcionamiento del equipo en su totalidad. También deberá repasar las medidas de seguridad aplicables al equipo y a la instalación.

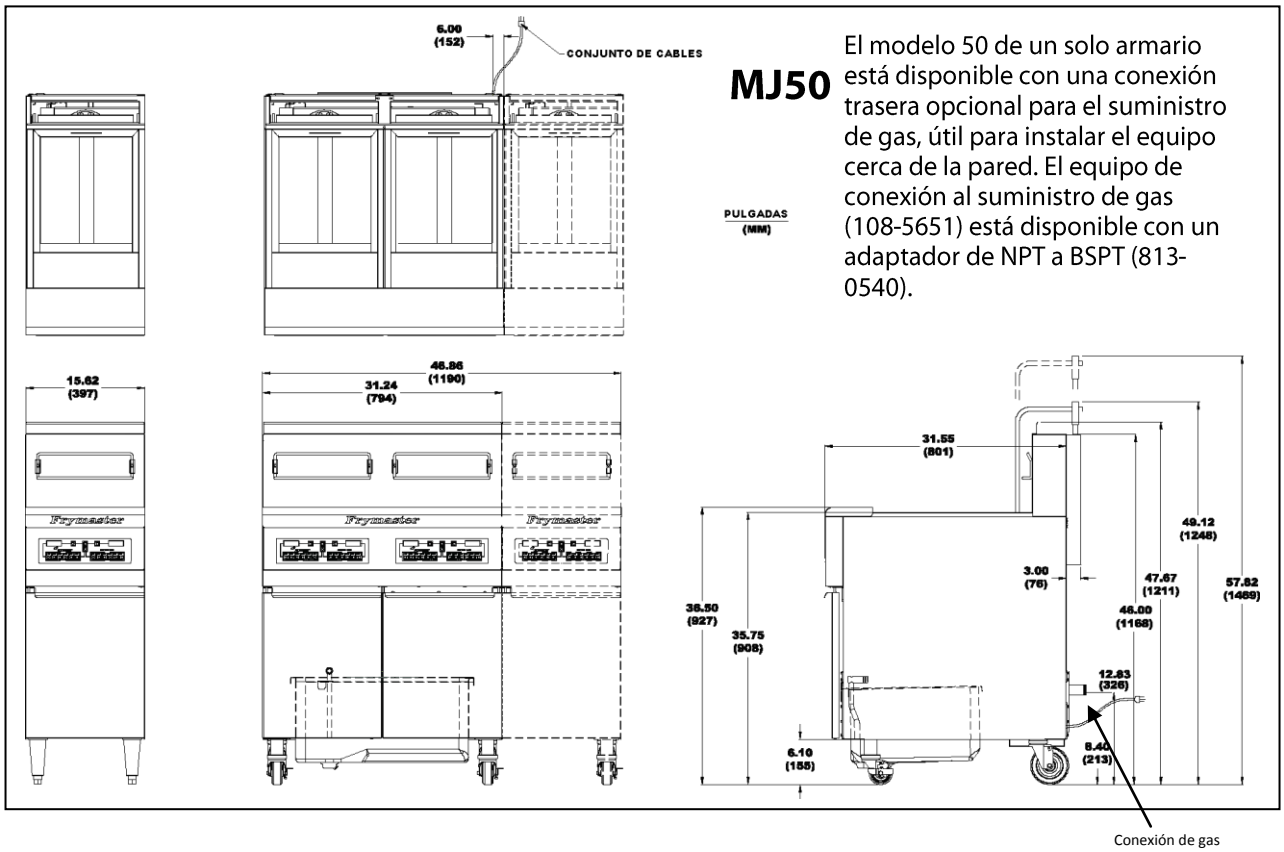
CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE LA FCC

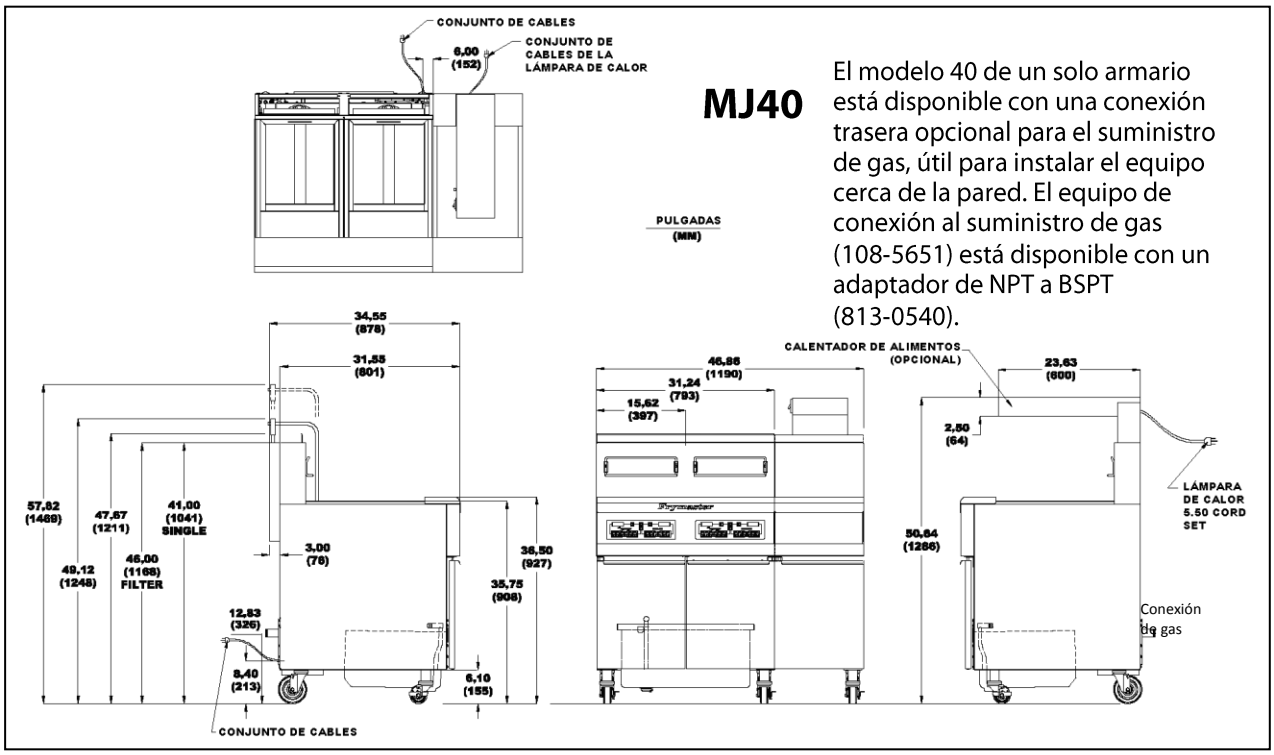
Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación a las computadoras Frymaster que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo. Se ha demostrado que los controladores Frymaster se ajustan a los límites correspondientes a los dispositivos digitales de la clase A, de acuerdo con la sección 15 de las normas de la FCC. Aunque estos dispositivos están verificados como dispositivos Clase A, se ha demostrado que cumplen los límites de la Clase B. Esto límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia a las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por su cuenta propia.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para recibir sugerencias adicionales.

Puede que le resulte útil al usuario consultar el folleto "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (Cómo identificar y resolver los problemas de interferencia de Radio y TV). Este lo elaboró la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) y se encuentra disponible en las Oficinas de Imprenta del Gobierno de EE. UU. (Washington, D. C., 20402, núm. de referencia: 004-000-00345-4).

2.2 Dimensiones





2.3 Instalación de rodajas o patas

⚠ PELIGRO
NO instale este aparato sin ruedas o patas.

Puede que la freidora se haya enviado sin las ruedas o patas instaladas, dependiendo de la configuración específica pedida. Si el equipo tiene ruedas o patas, puede saltarse esta sección y proceder a la sección 2.4, Preparaciones anteriores a la conexión.

Si la freidora requiere la instalación de ruedas o patas, instálelas según las instrucciones que se incluyen con su paquete de accesorios.

2.4 Preparaciones previas a la conexión

⚠ PELIGRO
No conecte este aparato al suministro de gas antes de terminar cada uno de los pasos de esta sección.

Una vez que la freidora esté ubicada bajo la campana extractora de la estación de fritura, compruebe que se haya realizado lo siguiente:

1. Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la línea de gas. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de fijación el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de fijación y las instrucciones de instalación están incluidos con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.

2. Las ***freidoras simples*** deben estabilizarse utilizando cadenas de restricción en las freidoras equipadas con ruedas y correas de sujeción en las equipadas con patas. Siga las instrucciones enviadas con las ruedas o patas para instalar correctamente las cadenas o correas.

⚠ PELIGRO

No coloque un faldón de drenaje en una freidora simple. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

Nivele las freidoras equipadas con patas destornillándolas aproximadamente 25 mm y luego ajustándolas de manera que la freidora quede nivelada y a la altura correcta con respecto a la campana extractora. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea 600 mm desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora.

3. En el caso de freidoras equipadas con ruedas, no hay dispositivos niveladores incorporados. El piso donde se va a instalar la freidora debe estar nivelado.

4. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora: Verifique que la tensión sea correcta y las conexiones están hechas conforme a los códigos y reglamentos nacionales.

   a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente conectado a tierra.
   b. Lleve el interruptor a la posición de encendido (**ON**).
      - Para las freidoras equipadas con controles de termostato, revise que estén iluminadas las luces de encendido y calor.
      - Para las freidoras que tienen pantallas de computadora o digitales, revise que la pantalla indique
   c. Lleve el interruptor de la freidora en la posición de apagada (**OFF**). Cerciórese que estén apagadas las luces de encendido y calor o que la pantalla esté en blanco.
5. Consulte la placa de datos, localizada en la parte interior de la puerta de la freidora, para comprobar que el quemador de la freidora esté configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida del conducto de gas o tender el conducto de suministro desde la línea de suministro de gas.

6. Verifique las presiones mínimas y máximas del suministro de gas según el tipo de gas a utilizar consultando las tablas que se incluyen:

NOTA: Las especificaciones de gas se incluyen en la placa de características situada en el interior de la puerta.

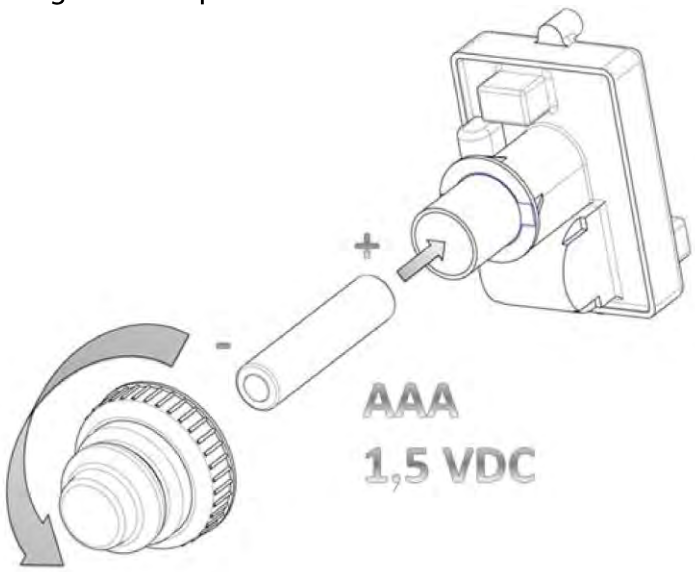
7. En el caso de las freidoras equipadas con un sistema de filtro incorporado y/o elevadores de cesta, enchufe el o los cables eléctricos en un tomacorriente detrás de la freidora.

Norma no CE para la presión de gas				
	Modelo 40/GF16FR		**Modelo 50**	
Tipo de gas	**Nat**	**PL**	**Nat**	**PL**
Presión mínima en columna de agua / kPa / mbar	6/1.49/14.93	11/2.74/27.37	6/1.49/14.93	11/2.74/27.37
Presión máxima en columna de agua / kPa / mbar	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84
Tamaño del orificio (mm)	1.7	1.05	1.45	0.86
Número de orificios	9	9	18	18
Presión del múltiple (columna de agua)	4	8.25	3.5	8.25

Norma CE para la presión de gas			
	Modelo 50		
Tipo de gas	**G20**	**G25**	**G31**
Presión (mbar)	20	20-25	37-50
Tamaño del orificio (mm)	1.40	1.40	0.86
Número de orificios	18	18	18
Presión del múltiple (mbar)	7,5	10	20,6

Norma australiana para la presión de gas				
	Modelo 40/GF16FR/AGF14		**Modelo 50**	
Tipo de gas	**Nat**	**PL**	**Nat**	**PL**
Presión mínima	1,13 kpa	2,75 kpa	1,13 kpa	2,75 kpa
Presión máxima	5,0 kpa	7,0 kpa	5,0 kpa	7,0 kpa
Tamaño del orificio (mm)	1,7	1,05	1,20	0,81
Número de orificios	9	9	18	18
Presión del múltiple	0,80 kpa	2,5 kpa	0,96 kpa	2,2 kpa
Consumo de gas (por hora)	107 Mj	107 Mj	110 Mj	110 Mj

7. Retire la cubierta del botón del encendedor con pilas EZSpark™ e introduzca una pila AAA con el polo positivo de cara a la parte trasera de la freidora (consulte la siguiente imagen). Vuelva a instalar la cubierta y asegúrese de que esté bien colocada.



2.5 Conexión a la línea de gas

⚠ PELIGRO

Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar toda materia extraña. La materia extraña en el quemador y controles de gas puede ocasionar desperfectos o funcionamiento peligroso.

⚠ PELIGRO

Cuando pruebe la presión del suministro de gas entrante, desconecte la freidora de la línea de gas si la presión de prueba es 3.45 kPa, 13.84 pulgadas W.C. o mayor para evitar daños a los tubos de gas de la freidora y a la o las válvulas de gas.

Las freidoras de gas de la serie Performance presentan el marcado CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla 3.

Tabla 3: Categorías de gas aprobadas por la CE			
País	Categoría	Gas	Presión (mbar)
BE	I2E+(S) I3P	G20/G25 G31	20/25 37
DE	I2 ELL 13P	G20/G25 G31	20 50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	II2Esi3P	G20/G25 G31	20/25 37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	II2H3P	G20 G31	20 37 ET 50
NL	II2L3P	G25 G31	25 50
IE-PT-GB	II2H3P	G20 G31	20 37

El tamaño de la línea de gas utilizada para la instalación es muy importante. Si la línea es demasiado pequeña, la presión de gas en el múltiple del quemador será baja. Esto puede causar una recuperación lenta y retardar el encendido. La línea de suministro de gas de entrada debe tener un mínimo de 38 mm de diámetro. Consulte la Tabla 4 a continuación para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

Tabla 4: Tamaños de tuberías de conexión de gas
(El tamaño mínimo de los conductos de entrada debe ser de 1-1/2" (38 mm))

Gas	Unidad simple	2 - 3 unidades	4 Units*
Natural	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)	1-1/4" (33 mm)
Propano	1/2" (13 mm)	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)

* Para distancias de más de 20 pies (6 metros) o cuando haya más de cuatro conectores o codos, aumente la conexión en un tamaño de tubería.

Norma CE

Las regulaciones de la CE exigen un suministro de aire de combustión de 2 m^3/h por kW por freidora. (Consulte la placa de capacidad nominal pegado en la puerta para ver la información de kW.)

REQUISITOS PARA SUDÁFRICA (SOLO PARA FREIDORAS DE GLP)

El equipo necesita una presión en funcionamiento de 2,8 kPa. Se deberá instalar una regulador del GLP que se ajuste a los requisitos de la norma SANS 1237.

1. Conecte la manguera de desconexión rápida al conector de desconexión rápida de la freidora bajo la parte delantera de la freidora y a la línea de gas del edificio. La conexión de entrada de gas será de hasta 1,5" NPT (38,1 mm), dependiendo del número de freidoras de la batería. El punto de conexión de gas será de unas 13" (326 mm) desde el suelo. La posición de izquierda a derecha variará de acuerdo con el número de freidoras de la batería.

   NOTA: Algunas freidoras están configuradas para una conexión rígida a la línea de suministro de gas. Estas unidades están conectadas a la línea de suministro de gas en la parte posterior de la unidad.

Cuando use un compuesto para roscas, use cantidades muy pequeñas y en las roscas macho únicamente. Use un compuesto para roscados de tubería que no se vea afectado por la acción química de los gases de propano licuado (el Sellador Loctite PST567 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Aplicar compuesto a los primeros dos roscados hará que se obstruyan los orificios del quemador y la válvula de control.

2. Abra la válvula del suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de agua y jabón.

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones deben sellarse con un compuesto adecuado para uniones adecuado para el gas utilizado y deben probarse con una solución de agua con detergente antes de encender los pilotos.

⚠ PELIGRO

Nunca use cerillos, velas ni otros tipos de fuentes de ignición para verificar si hay fugas. Si detecta olor a gas:

- **Cierre el suministro de gas del equipo a través de la válvula de cierre o en la propia bombona.**
- **Apague cualquier llama.**
- **No utilice ningún equipo eléctrico en la zona.**
- **Ventile la zona.**
- **Asegúrese de que no haya fugas mediante una solución jabonosa, como se indica en este manual.**
- **Póngase en contacto con la empresa de suministro de gas o con la agencia de servicio autorizada de inmediato.**

Si el olor persiste, póngase en contacto con el distribuidor local o con la empresa de suministro de gas de inmediato.

⚠ PELIGRO

Si la llama se volviese a encender tras apagarla, cierre el suministro de gas de inmediato a través de la válvula de control del panel. Asegúrese de que la llama esté apagada, espere 1 minuto y vuelva a encender el equipo de acuerdo con el procedimiento habitual. Si el equipo volviera a encenderse, cierre la válvula de control y llame a un técnico de servicio técnico. No vuelva a usar el equipo hasta que el técnico de servicio técnico le indique que es seguro utilizarlo.

3. Cierre la válvula de drenaje de la freidora y llene la olla de la freidora con agua y solución para hervido hasta la línea inferior del NIVEL DE ACEITE en la parte de atrás de la olla. Encienda la freidora y realice el procedimiento de hervido que se describe en las secciones sobre "Instrucciones de encendido" y "Hervido de la freidora" que se encuentran en el Capítulo 3 de este manual.

⚠ PELIGRO

Si el equipo se enciende sin que esté lleno de aceite, se generarán daños en la cubeta y podría provocarse un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora manteca derretida, aceite o agua antes de encender su unidad.

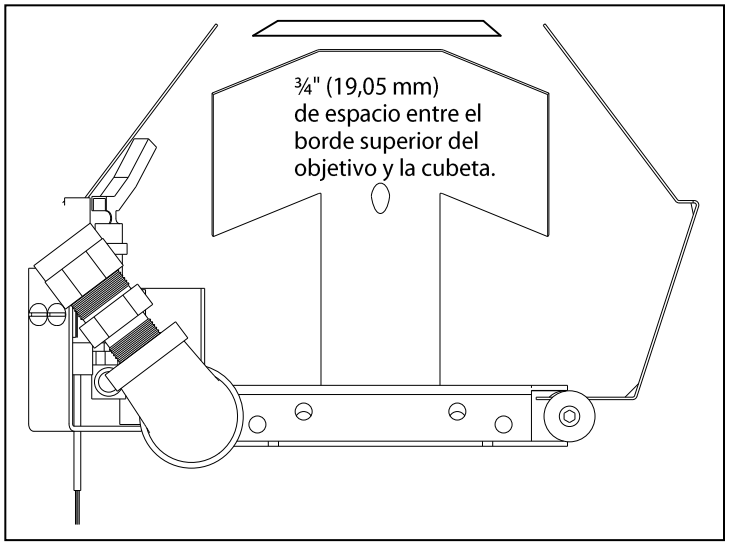
4. En este momento la compañía de gas local o el agente de servicio autorizado debe verificar la presión del múltiple del quemador. Las tablas de la página 2-6 y 2-7 indican las presiones correctas del múltiple del quemador.

5. Revise la calibración del termostato o la temperatura programada en la computadora.

- Para las unidades equipadas con controles de termostato, consulte las instrucciones de Calibración del termostato en el Capítulo 5.
- Para las unidades equipadas con otros tipos de controles, consulte la sección apropiada del Manual del usuario de los controles de la freidora Frymaster, que viene con su equipo, para ver las instrucciones acerca de la programación y operación del controlador.

2.6 Asegúrese de que los objetivos de los quemadores estén correctamente separados

El borde superior del objetivo del quemador metálico debería estar a ¾" (19,05 mm) del lateral de la cubeta. Doble la abrazadera del objetivo hacia delante o hacia atrás si es necesario para conseguir una separación uniforme.



2.7 Conversión a otro tipo de gas

La freidora está configurada en la fábrica para usar ya sea gas natural o propano (LP).

Si desea cambiar de un tipo de gas a otro, un técnico del Centro de servicio autorizado por la fábrica debe instalar un juego de conversión de gas.

⚠ PELIGRO
Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro, deberá instalar componentes de conversión de gas específicos.

⚠ PELIGRO
¡Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar el juego de conversión apropiado puede causar un incendio o explosión! ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

⚠ PELIGRO
La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro, debe ser realizada únicamente por personal de instalación o servicio calificado, con licencia y autorizado, según lo establece la Sección 1.7 de este manual.

Instrucciones para la conversión de gas en la CE

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte la Gráfica de presión de gas del múltiple del quemador conforme a la CE). No cambie el orificio o piloto.

2. Entre un 2.º tipo de gas (G20 o G25) y un 3.º tipo de gas (propano G31):

   a. Modifique los orificios.
   b. Cambie el piloto.
   c. Cambie el regulador de la válvula de gas o la válvula de gas.
   d. Ajuste la presión del múltiple.

3. Pegue la nueva etiqueta incluida con el juego de conversión junto a la placa de capacidad nominal existente indicando que se ha convertido el tipo de gas. Elimine de la placa de capacidad nominal existente toda referencia al gas empleado anteriormente.
4. Si cambia el idioma de destino, reemplace las etiquetas. Llame a su agencia de servicio local o al proveedor de equipo de cocina para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

Se ofrecen los siguientes componentes y juegos de conversión de gas CE a través de su FAS:

Las válvulas de gas G31 (propano) de Honeywell pueden ajustarse para gases G20 y G25 (natural), pero las válvulas de gas G20 y G25 no se pueden ajustar para G31. Por lo tanto, si está convirtiendo de gas G20 o G25 a gas G31, además de cambiar el piloto y los orificios, debe cambiar la válvula de gas. La tabla a continuación identifica las piezas requeridas para convertir de un tipo de gas a otro.

Propano (G31) a natural (G20/G25)
Sólo regulador: P/N 810-1292
Juegos de piloto, regulador y orificios:
P/N 826-1201 **(modelo 50)**

Natural (G20/G25) a propano (G31)
Sólo regulador: P/N 810-1292
Juegos de piloto, regulador y orificios:
P/N 826-1202 **(modelo 50)**

Del 2.º tipo (G20/G25) al 3.º tipo (G31)	Del 3.º tipo (G31) al 2.º tipo (G20/G25)
810-0427 orificios de piloto (se requieren 2)*	810-0426 orificios de piloto (se requieren 2)*
807-2121 Válvula de gas CE (Milivoltio)	Ajuste de la válvula de gas (No se requiere reemplazo)*
*La cantidad requerida es **una**, a menos que se indique lo contrario. Etiqueta de capacidad nominal para conversión PN 802-2144	

Instrucciones para la conversión de gases fuera de la CE

Para las freidoras instaladas a una altitud de 1524 metros o más, llame al servicio técnico de Frymaster (1-800-551-8633) para determinar los componentes apropiados para su configuración y altitud. Comuníquese con su FAS local para pedir los componentes y coordinar su instalación. Para las freidoras ubicadas a menos de 1524 metros de altitud, consulte la lista de juegos a continuación para la conversión.

Natural (G20/G25) a propano (G31)
Juego de conversión del regulador: P/N 807-1846
Juegos de conversión de piloto, regulador y juego de orificios:
P/N 826-1139 **(modelo 40)**
P/N 826-1143 **(modelo 50)**

Propano (G31) a natural (G20/G25)
Juego de conversión del regulador: P/N 807-1849
Juegos de conversión de piloto, regulador y juego de orificios:
P/N 826-1158 **(modelo 40)**
P/N 826-1144 **(modelo 50)**

Propano (G31) a natural (G20/G25) Australia
Juego de conversión del regulador: P/N 807-1849
Juegos de conversión de piloto, regulador y juego de orificios:
P/N 826-1144 **(modelo 50)**

FREIDORAS DE GAS DE LA SERIE PERFORMANCE - MODELOS MJ40 Y MJ50
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

3.1 Procedimiento de arranque

⚠ PELIGRO

Nunca opere este aparato con una tina de freír vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite o manteca para cocinar antes de encender los quemadores. No cumplir con esta instrucción dañará la tina de freír y puede causar incendio.

⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén conscientes de los riesgos inherentes a la operación de un sistema de filtrado de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de filtrado, drenaje y limpieza de aceite.

⚠ PRECAUCIÓN

El volumen de aceite o manteca necesario para llenar las freidoras de la serie 40 es de 20 litros a 21 °C. Para las freidoras de la serie 50, el volumen necesario es de 25 litros para las cubetas simples y de 12 litros para cubeta de las freidoras con cubetas dobles. Antes de encender la freidora, asegúrese de que la freidora esté apagada y que la o las válvulas de drenaje de la tina de freír estén cerradas. Retire el o los anaqueles de soporte de la cesta, si se cuenta con ellos, y llene la olla de la freidora hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en el fondo. Si se está usando manteca sólida, debe apisonarse firmemente contra el fondo dentro de la olla de la freidora.

NOTA: El piloto debe encenderse manualmente antes de poder poner en marcha la freidora. En las freidoras configuradas con encendido electrónico, el piloto se enciende automáticamente cuando se enciende a su vez la unidad.

Asegúrese de seguir los pasos que figuran a continuación antes de encender o volver a encender el piloto:

1. Configure el termostato de acuerdo con el parámetro más bajo o apague el controlador.

2. Si la tiene, apague la válvula de cierre manual en la línea de gas entrante.

3. Llene la olla con aceite, manteca líquida o agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. *Si usa manteca sólida*, derrítala antes de llenar la freidora.

4. *No CE:* Gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada. *CE:* Oprima el botón (rojo) de apagado en la válvula de control de seguridad para apagar la válvula, colocándolo en "OFF".

5. Espere por lo menos 5 minutos para que se disperse todo gas acumulado.

6. Si la tiene, encienda la válvula de cierre manual en la línea de gas entrante.

ACCESO AL PILOTO

En las unidades de depósito lleno, el piloto va montado en el lado izquierdo del múltiple del quemador y se llega a él a través de una abertura en el aislamiento de la olla delantera. En las unidades de depósito doble, hay un piloto en las mitades izquierda y derecha del múltiple del quemador.

ENCENDIDO DEL PILOTO DE LAS FREIDORAS CON VÁLVULAS DE GAS HONEYWELL ESTÁNDAR

1. Revise que la unidad esté apagada y luego gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada. Espere al menos 5 minutos, y luego gire la perilla de la válvula de gas a la posición PILOT (Piloto) (vea la Figura 1).

Encendido del piloto

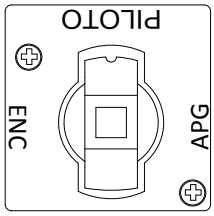


Figura 1

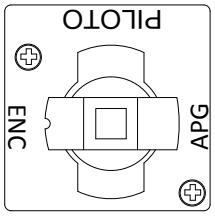


Figura 2

2. Pulse la perilla del encendedor, sin presionar la válvula de gas, hasta que el piloto se encienda. Mantenga la perilla presionada por aproximadamente 60 segundos después de que aparezcan las llamas en el piloto. Libere la perilla. El piloto debe permanecer encendido.

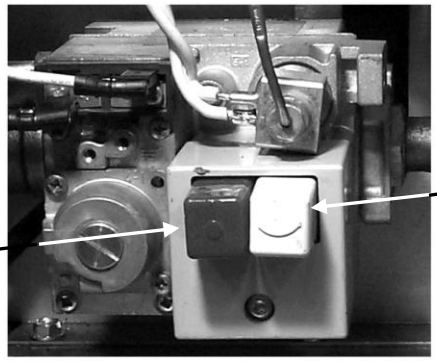
⚠ PRECAUCIÓN

Si el piloto no permanece encendido, apague la perilla de la válvula de gas y espere al menos cinco minutos antes de intentar reencender.

3. Con el piloto encendido, presione y gire lentamente la perilla a la posición encendida ON (vea la Figura 2 más arriba). Una vez encendido el piloto, el quemador se encenderá automáticamente siempre que el termostato se fije sobre su ajuste más bajo o si el controlador pide calor.

ENCENDIDO DEL PILOTO EN LAS FREIDORAS CON VÁLVULAS DE GAS APROBADAS POR LA CE

1. Asegúrese de que el equipo no esté encendido y, a continuación, presione el botón rojo de apagado (OFF) de la válvula de gas (consulte la siguiente imagen). Espere por lo menos 5 minutos.



2. Mantenga pulsado el botón del piloto (blanco) y, a continuación, pulse el botón del encendedor hasta que se encienda el piloto.
3. Si no se mantiene presionado el botón lo suficiente hará que el piloto se apague cuando se suelte el botón. Si se apaga el piloto al liberar el botón, espere al menos 5 minutos, y vuelva a repetir este paso.

NOTAS SOBRE LAS FREIDORAS CON SISTEMAS DE ENCENDIDO ELECTRÓNICOS

⚠ ADVERTENCIA
Nunca utilice fósforo ni cerillas para encender el piloto en los sistema de encendido electrónicos.

Cuando el interruptor de encendido del controlador esté en la posición de encendido, el módulo de encendido activará el suministro de gas hacia piloto y generará una chispa. La chispa encenderá el piloto. Un sensor de llama verifica la presencia de la llama del piloto. A menos que se detecte la llama del piloto, el módulo de encendido no permitirá que la válvula de gas suministre gas a los quemadores. El controlador controla el encendido de los quemadores tras el encendido del piloto.

Si falla la llama del piloto, se apagará el módulo de encendido y bloqueará el sistema. Para reiniciar el sistema, apague el controlador, espere unos 5 minutos para que el sistema se reinicie y vuelva a encenderlo.

⚠ ADVERTENCIA
En caso de haber un corte de energía prolongado, el módulo de encendido se apagará y bloqueará el sistema. Apague el controlador y vuelva a encenderlo cuando se reanude el servicio eléctrico.

PUESTA EN MARCHA DE LA FREIDORA

⚠ PRECAUCIÓN
Si ésta es la primera vez que se va a usar la freidora después de instalarla, consulte la Sección 3.2, Procedimiento de hervido.

Para las unidades equipadas con controles de termostato:

Ponga la perilla del termostato en la temperatura deseada para cocinar. Debe activarse el quemador en forma de U y presentar una llama fuerte de color azul.

Para las unidades equipadas con controladores diferentes de los controles de termostato:

Encienda el interruptor de encendido del controlador y ajuste el controlador —o prográmelo— a la temperatura deseada para cocinar, conocida como *punto de referencia*. Se encenderá el quemador en forma de U, cuya llama será de color azul. La unidad ingresa automáticamente en el modo de ciclo de derretido si la temperatura de la olla baja de 82 °C. (**NOTA:** Durante el ciclo de derretido, el quemador se encenderá repetidamente unos pocos segundos, luego se apagará por un período más prolongado.) Cuando la temperatura de la olla de la freidora llegue a 82 °C, la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado. El quemador permanecerá encendido hasta que la temperatura de la olla llegue a la temperatura programada para cocinar (punto fijo).

3.2 Hervido de la olla de la freidora

Para asegurar que la olla de la freidora esté libre de contaminantes del proceso de fabricación, envío y manipulación durante su instalación, debe hervirse la olla antes del primer uso. Frymaster recomienda hervir la olla cada vez que se cambie el aceite o manteca.

⚠ PELIGRO:
Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague inmediatamente la freidora y deje enfriar la solución unos minutos antes de reanudar el proceso. Para disminuir la posibilidad de que se desborde al hervir, gire la perilla de la válvula de gas de la freidora a la posición PILOT ocasionalmente.

1. Antes de encender el quemador, cierre la o las válvulas de drenaje de la freidora y llene la olla hasta la línea de NIVEL DE ACEITE de la parte inferior con una mezcla de agua fría y detergente para lavadora automática de vajilla.

2. Para las unidades equipadas con un ***termostato***, ajústelo a 91 °C.

   Para las unidades equipadas con un ***controlador digital***, ajuste la temperatura de referencia en 91 °C.

   Para las unidades equipadas con un ***controlador Magic III.5***,

   - Presione el interruptor de alimentación ⓘ seguido del interruptor ☑ del modo de programación. Code (código) aparece en la pantalla izquierda.

   - Ingrese el número de código 1653. La pantalla derecha mostrará boil (hervido). La temperatura está fijada automáticamente en 91°C. La freidora llegará a esta temperatura y la mantendrá hasta que se presione el interruptor de alimentación ⓘ, que cancela el modo de hervido.

3. Ponga en funcionamiento la freidora según se describe en la Sección 3.1.

4. Deje actuar la solución aproximadamente durante 1 hora.

5. Después de dejar la solución a fuego lento por 1 hora, apague la freidora, permita que se enfríe la solución, y luego agregue 8 litros de agua fría y revuelva. Drene la solución dentro de un recipiente adecuado y limpie totalmente la olla de la freidora.

⚠ ADVERTENCIA
No drene la solución de hervido en el interior de una unidad de desecho de manteca (SDU), una unidad de filtración incorporada ni una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas para este fin y se dañarán con la solución. Esto anulará la garantía.

6. Enjuague la olla al menos dos veces llenándola con agua limpia y escurriendo. Seque la olla totalmente con una toalla limpia y seca.

⚠ PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite o manteca. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite o la manteca a la temperatura para cocinar, pudiendo causar lesiones al personal cercano.

3.3 Apagado de la freidora

Para un apagado corto durante la jornada de trabajo, apague el interruptor de encendido de la freidora y coloque las cubiertas de la freidora en su lugar (si cuenta con ellas).

Al apagar cuando termine la jornada de trabajo, apague el interruptor de encendido de la freidora, apague la válvula de gas y coloque las cubiertas de la freidora en su lugar (si cuenta con ellas).

3.4 Operación y programación del controlador

Las freidoras de la serie Performance pueden estar equipadas con un controlador Magic III.5 (CM III.5), un controlador digital o un controlador de termostato. Las instrucciones de uso de cada uno de estos se incluyen en el *Manual del usuario de controladores de las freidoras Frymaster* que se suministra junto con el equipo.

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRADO

⚠ ADVERTENCIA
El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén conscientes de los riesgos inherentes a la operación de un sistema de filtrado de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de filtrado, drenaje y limpieza de aceite.

4.1 Drenaje y filtración manual

⚠ PELIGRO
El drenaje y la filtración del aceite o manteca deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite que va a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C (350°F). Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite o manteca para cocinar.

⚠ PELIGRO
Deje enfriar el aceite o manteca a 100°F (38°C) antes de drenar dentro de un recipiente apropiado para descarte.

⚠ PELIGRO
No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite o manteca caliente.

⚠ PELIGRO
Cuando drene aceite o manteca en una unidad de desecho o en una unidad de filtro portátil, no llene más allá de la línea de llenado máximo que se encuentra en el recipiente.

Si la freidora no está equipada con un sistema de filtración incorporado, debe drenarse el aceite o manteca para cocinar en otro recipiente adecuado. Para garantizar un drenaje y descarte seguros y convenientes del aceite o la manteca, Frymaster le recomienda usar una unidad de desecho de manteca (SDU) de Frymaster. La SDU está disponible a través de su distribuidor local).

1. Lleve el interruptor de encendido de la freidora a la posición de Apagado (**OFF**). Atornille la tubería de drenaje (que se incluye con la freidora) en la válvula de drenaje. Revise que la tubería de drenaje esté firmemente atornillada en la válvula de drenaje y que la apertura esté apuntando hacia abajo.

2. Ponga bajo la tubería de drenaje un recipiente metálico con una cubierta que pueda sellarse. El recipiente metálico debe poder soportar el calor del aceite o manteca y poder contener líquidos calientes. Si su intención es volver a usar el aceite o manteca, Frymaster le recomienda usar el soporte de cono de filtro y un cono de filtro Frymaster cuando no se disponga de máquina para filtrar. Si usa un soporte de cono de filtro Frymaster, compruebe que el soporte del cono esté apoyado firmemente en el recipiente metálico.

3. Abra lentamente la válvula de drenaje para evitar las salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para eliminar la obstrucción.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite o la manteca caliente saldrán violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la bola interior causará fugas y anulará la garantía de Frymaster.

4. Una vez que haya drenado el aceite o manteca, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite o manteca de la olla de la freidora. TENGA CUIDADO, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.

5. Cierre firmemente la válvula de drenaje y llene la olla de la freidora con aceite o manteca vegetal sólida filtrada o fresca hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en la parte inferior.

⚠ PELIGRO

Cuando use manteca sólida, apisónela contra el fondo de la olla de la freidora. NO haga funcionar la freidora con un bloque sólido de manteca colocado en la parte superior de la olla de la freidora. Esto dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio repentino.

4.2 Preparación para usar el sistema incorporado de filtración

El sistema de filtración integrado le permite filtrar el aceite o la manteca de una de las cubetas de la freidora de forma segura y eficiente mientras las demás cubetas siguen en funcionamiento. El sistema de filtración integrado se encuentra disponible en tres configuraciones diferentes:

- Papel de filtro – incluye malla de migajas, aro de sujeción grande y malla de filtro de metal.

- Almohadilla de filtro – incluye malla de migajas, aro de sujeción pequeño y malla de filtro de metal.

- Filtro Magnesol – incluye ensamblaje de malla de migajas y filtro Magnesol.

La Sección 4.2.1 cubre la preparación para el uso de las configuraciones de papel de filtro y almohadilla de filtro. Consulte la Sección 4.2.2 para ver las instrucciones de preparación de la configuración de uso del filtro Magnesol. El funcionamiento de las tres configuraciones es el mismo y se trata en la sección 4.3. El desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnesol se trata en la sección 4.4.

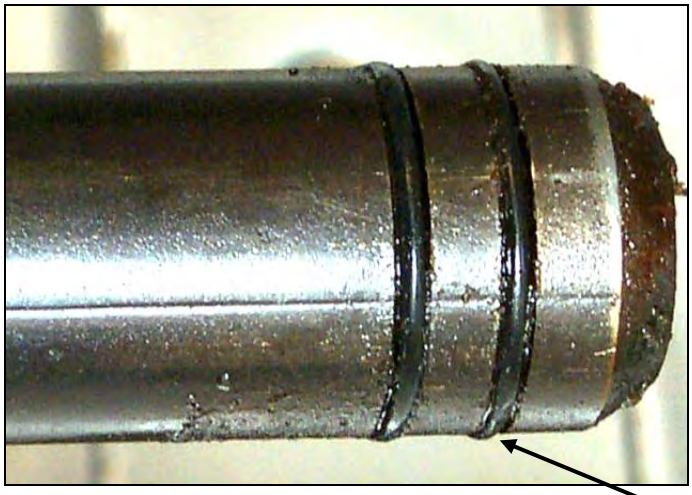
4.2.1 Preparación para el uso con papel de filtro o almohadilla de filtro

1. Extraiga la fuente del filtro del gabinete y quite la malla de migajas, el aro de sujeción y la malla de filtro.

   La fuente del filtro está equipada con rodillos en los rieles, de manera similar a los cajones de la cocina. La fuente puede quitarse del gabinete, para limpiar o tener acceso a los componentes interiores, levantando la parte delantera para desengancharla de los rodillos delanteros, extrayéndola luego hacia adelante hasta que los rodillos posteriores pasen por los rieles. No debe quitarse la cubierta de la fuente salvo para limpiar, tener acceso al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de desecho de manteca (SDU).

Retire la malla de migajas, el aro de sujeción y la malla de filtro de la fuente. Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente, luego séquelos totalmente.

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la fuente del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén en buen estado.



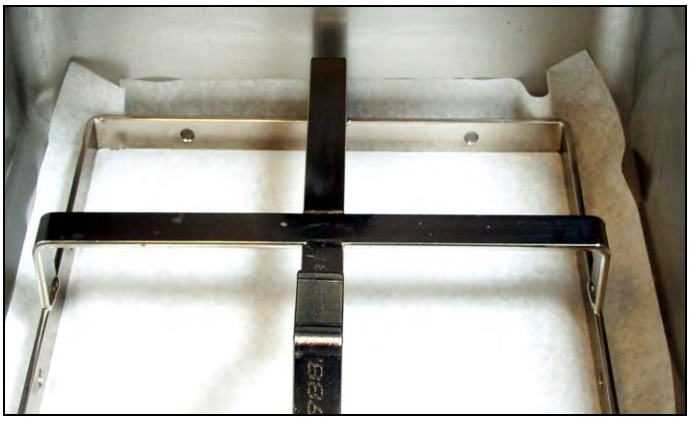
Inspeccione las juntas tóricas del accesorio de conexión del filtro.

3. Ponga la malla metálica de filtro en el centro del fondo de la fuente.

Ponga la malla de filtro en el fondo de la fuente de filtro.

4. Ponga una lámina de papel de filtro sobre la malla, superponiendo todos los costados o, si usa una almohadilla de filtro, ponga la almohadilla sobre la malla.

Ponga una hoja de papel de filtro o una almohadilla de filtro sobre la malla. *Si usa la ALMOHADILLA, fíjese que el lado áspero quede hacia arriba.*



5. Instale el aro de sujeción sobre el papel o la almohadilla.

Si usa papel de filtro, ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro y baje el aro dentro de la fuente, permitiendo que se doble el papel hacia arriba alrededor del aro al empujarlo al fondo de la fuente. Cuando esté en posición el aro de sujeción, espolvoree uniformemente una taza de polvo de filtro sobre el papel.

Si usa una almohada de filtro, ponga el aro de sujeción sobre la almohadilla. *NO use polvo de filtrado con la almohadilla.*

6. Vuelva a colocar la malla de migajas en la fuente del filtro, luego empújela nuevamente dentro de la freidora, poniéndola totalmente hasta atrás en el gabinete.

4.2.2 Preparación para usar con el ensamblaje de filtro Magnesol

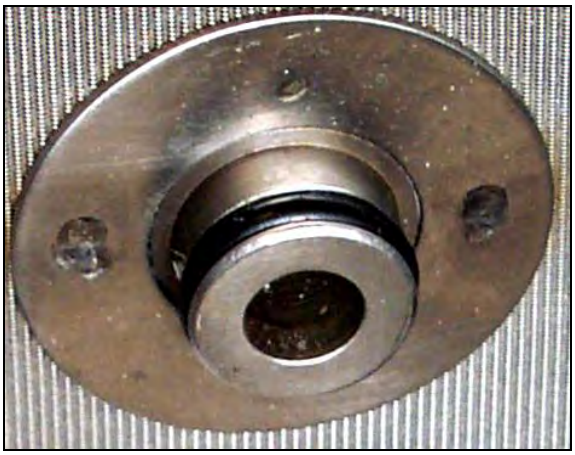
1. Extraiga la fuente del filtro del armario y quite el ensamblaje de la malla de migajas y filtro Magnesol.

   La fuente del filtro está equipada con rodillos en los rieles, de manera similar a los cajones de la cocina. La fuente puede quitarse del gabinete, para limpiar o tener acceso a los componentes interiores, levantando la parte delantera para desengancharla de los rodillos delanteros, extrayéndola luego hacia adelante hasta que los rodillos posteriores pasen por los rieles. No debe quitarse la cubierta de la fuente salvo para limpiar, tener acceso al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de desecho de manteca (SDU).

   NOTA: Remítase a la sección 4.4 para consultar las instrucciones de desensamblaje y reensamblaje de la malla del filtro Magnesol.

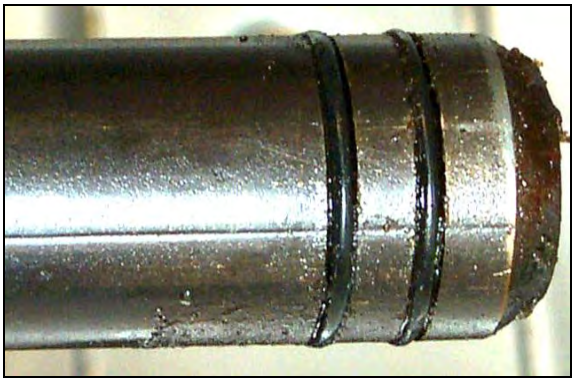
Retire el ensamblaje de la malla de migajas y filtro de la fuente. Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente, luego séquelos totalmente.

2. Inspeccione el accesorio del fondo del ensamblaje del filtro Magnesol para asegurarse de que la junta tórica esté presente y en buen estado.



Inspeccione la junta tórica de la malla del filtro.

3. Inspeccione el accesorio de conexión de la bandeja del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén presentes y en buen estado.



Inspeccione las juntas tóricas del accesorio de conexión del filtro.

4. Vuelva a colocar el ensamblaje del filtro Magnesol en la fuente del filtro.

Vuelva a poner el ensamblaje del filtro en la fuente del filtro, revisando que el accesorio en el fondo del ensamblaje quede asentado firmemente en el orificio del fondo de la fuente. Espolvoree una taza de polvo del filtro Magnesol XL uniformemente sobre la malla.

5. Vuelva a colocar la malla de migajas, luego empuje la fuente del filtro nuevamente dentro de la freidora, poniéndola totalmente hasta atrás en el gabinete.

4.3 Funcionamiento del filtro

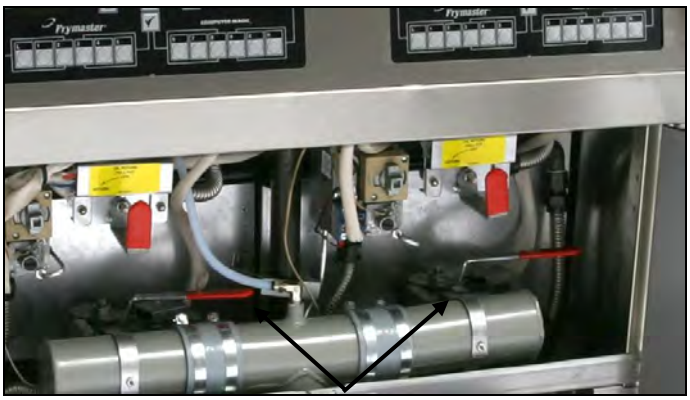
⚠ PELIGRO

El drenaje y la filtración del aceite o manteca deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite que va a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C (350°F). Cerciórese de que los mangos de drenaje estén en su posición correcta antes de operar interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite o manteca para cocinar.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente drenar aceite o manteca de la freidora si los quemadores están encendidos! De lo contrario provocará daños irreparables a la cubeta y podrá ocasionar un incendio. En ese caso quedará anulada la garantía de Frymaster.

1. Apague la freidora. Drene ***UNA*** cubeta de la freidora en la fuente del filtro. Si es necesario, utilice la varilla de limpieza *Fryer's Friend* para despejar el **interior** del drenaje de la cubeta.



Gire UNO de los mangos de válvula de drenaje hacia la izquierda para abrirla.

⚠ PELIGRO

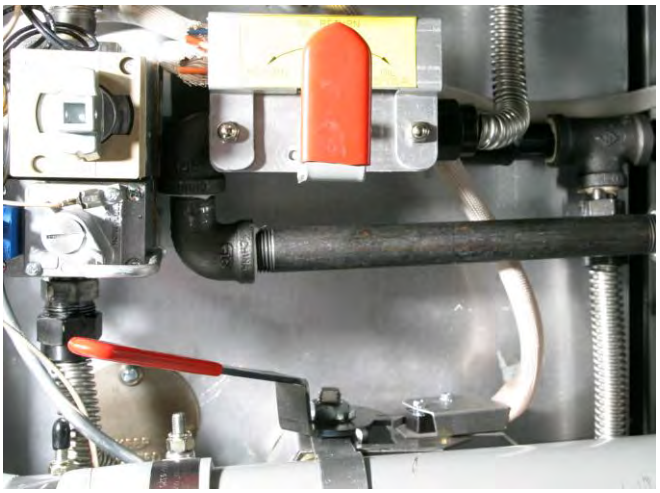
No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite o manteca caliente.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite o la manteca caliente saldrán violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la bola interior causará fugas y anulará la garantía de Frymaster.

2. Después de haber drenado el aceite de la olla, gire el mango de retorno del aceite hacia la izquierda, a la posición RETURN, para poner en marcha la bomba y comenzar el proceso de filtración. Puede haber una leve demora antes de que se active la bomba. En las freidoras equipadas con sistema de descarga trasera opcional (véase la Sección 4.6), si gira el mango a la derecha descargará el aceite.



Gire el mango a la izquierda para devolver el aceite a la freidora. Gire a la derecha en las freidoras con descarga opcional trasera para descartar el aceite.

3. La bomba de filtro hace pasar el aceite o la manteca a través del medio filtrante, circulando por la olla durante un proceso de depuración que dura 5 minutos. La depuración limpia el aceite atrapando las partículas sólidas en el medio de filtro.

4. Después de filtrar el aceite (unos 5 minutos), cierre la válvula de drenaje y deje que se vuelva a llenar la freidora. Deje la bomba de filtración de 10 a 12 segundos después de que el aceite comience a burbujear. Apague el filtro.

⚠ ADVERTENCIA

La bomba del filtro está equipada con un interruptor de reposición manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje que se enfríe el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar reposicionar el interruptor (ver la foto a continuación). Para acceder al interruptor, pase la mano por la parte delantera de la freidora.

Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro (flecha)

7. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. (Si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje, no funcionará la freidora.) Encienda la freidora y deje que el aceite llegue a la temperatura de referencia.

⚠ PELIGRO

La malla para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

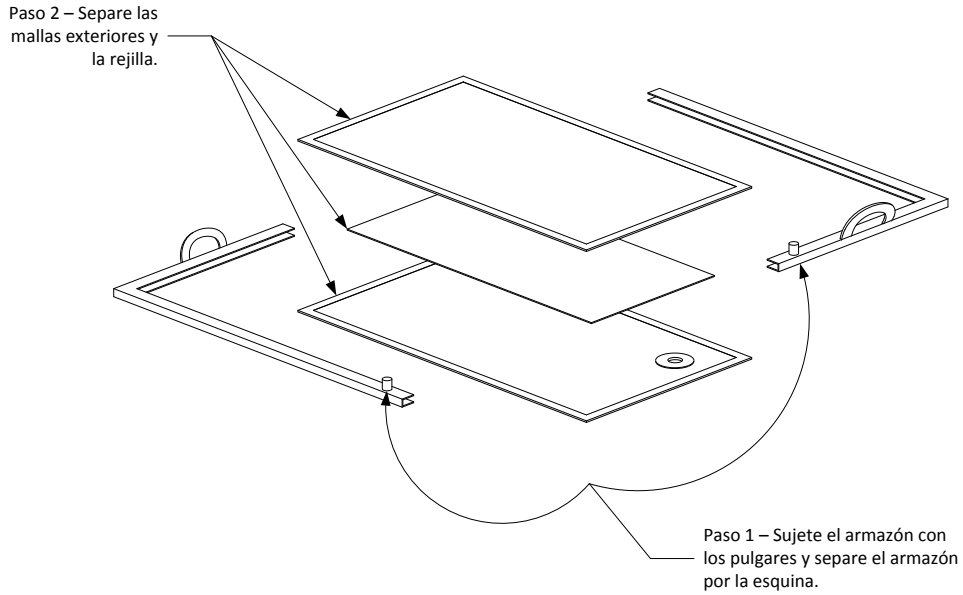
⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freír. Al golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y sólo debe quitarse para tareas de limpieza.

4.4 Desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnesol

Desensamblaje

1. Tome el armazón con los pulgares en los mangos en la esquina del ensamblaje y tire hacia afuera en direcciones opuestas para separar el armazón en la esquina. Continúe abriendo el armazón (girará en la esquina opuesta) hasta que se puedan sacar las mallas exteriores y la rejilla del armazón.



2. Separe las mallas exteriores y la rejilla.

Limpieza

1. Diariamente – Limpie las mallas exteriores, la rejilla y el armazón usando un desgrasador de buena calidad y agua caliente con una boquilla rociadora. La ranura en las piezas del armazón de sello puede limpiarse con el borde de una esponja Scotch-Brite™ o similar.

   Deje que todos los componentes del ensamblaje del filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas limpias antes de volver a ensamblar.

2. Además, en cada hervido programado, desarme el ensamblaje de filtro de hojas y póngalo en la olla que se ponga a hervir. Siga el procedimiento de hervido que figura en la sección 5.1.2 de este manual.

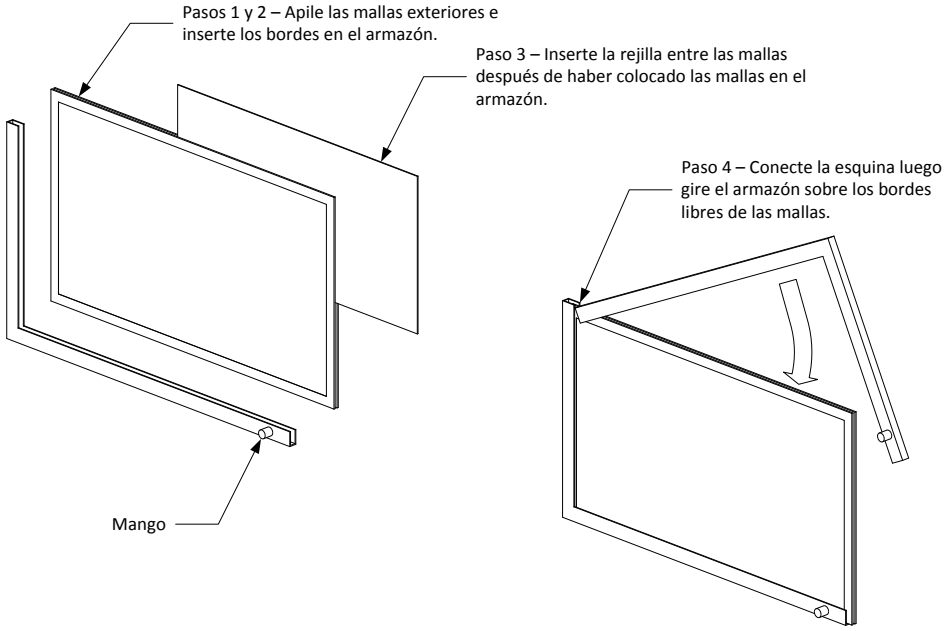
Reensamblaje

1. Ponga las dos mallas exteriores juntas y alinee sus bordes (vea la ilustración en la página siguiente).

2. Inserte las mallas en una de las mitades del armazón (no importa cual). Revise que el accesorio en la malla inferior esté en el lado opuesto del armazón del mango.

3. Deslice la rejilla entre las mallas, revisando que la rejilla quede centrada entre los bordes de las mallas.

4. Conecte la otra mitad del armazón en la esquina opuesta a los mangos y gire el armazón sobre los bordes libres de la malla.



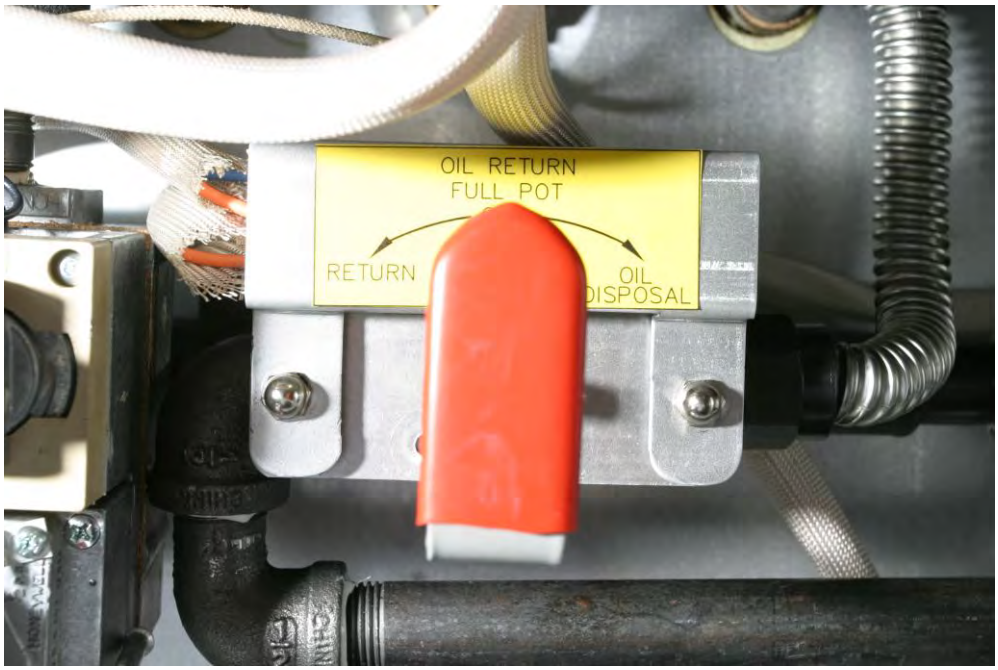
4.5 Drenaje y descarte del aceite restante

Cuando el aceite o la manteca para cocinar hayan llegado al final de su vida útil, drene el aceite o la manteca dentro de un recipiente apropiado para transportar al receptáculo de basura. Frymaster recomienda el uso de la unidad de desecho de manteca de Frymaster (SDU). **NOTA:** Debe quitarse la tapa de la fuente del filtro de la freidora para permitir que la SDU quepa debajo del drenaje. Para quitar la tapa, levántela por el borde delantero y extráigala del armario. Consulte la documentación suministrada con su unidad de desecho para instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de desecho de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite o la manteca a 100°F (38°C), luego drene el aceite o la manteca dentro de una olla grande de metal o un recipiente similar de metal. Cuando termine de drenar, cierre firmemente la válvula de drenaje de la freidora.

⚠ PELIGRO

Deje enfriar el aceite o manteca a 100°F (38°C) antes de drenar dentro de un recipiente apropiado para descarte. Al drenar aceite o manteca dentro de una unidad de desecho, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

4.5.1 Descarte de aceite con la descarga posterior opcional



Gire el mango a la izquierda para devolver el aceite de la fuente del filtro a la freidora. Gire a la derecha para descargar el aceite al sistema de descarte.

1. Revise que la fuente del filtro esté limpia y preparada para la filtración. Prepare la fuente del filtro si es necesario. NO descargue aceite a través de una fuente de filtro sucia o incompleta.
2. Con el aceite a temperatura operativa, apague la freidora. Use ropa protectora y tenga cuidado. El aceite caliente puede causar lesiones graves.
3. Drene el aceite en la fuente del filtro abriendo la válvula de drenaje. **Drene las cubetas de una en una.** Cierre la válvula de drenaje. Fíjese que todas las válvulas de drenaje estén cerradas.
4. Revise que el tanque de descarte de aceite no esté lleno y que la freidora esté bien conectada al sistema de descarte de aceite.
5. Gire el mango de la válvula del filtro a la posición de descarte de aceite. Vea la ilustración anterior. El aceite se bombeará desde la fuente de filtro al tanque de descarte de aceite. No descargue agua ni otros líquidos a través del sistema de filtración.
6. Regrese el mango del filtro a la posición vertical apagada (OFF) cuando se desocupe la fuente del filtro.
7. Repita los pasos para otros depósitos de freidora según sea necesario.
8. Vuelva a llenar la freidora con aceite fresco.

FREIDORAS DE GAS DE LA SERIE PERFORMANCE - MODELOS MJ40 Y MJ50
CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Verificaciones y servicio del mantenimiento preventivo de la freidora

VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

Inspeccionar para detectar daños en la freidora y accesorios

Busque cables sueltos o dañados, fugas, materia extraña en la tina de freír o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

Inspeccione las tapas de los quemadores de cerámica. Revise que las tapas estén en posición sobre cada orificio y que la llama se encienda aproximadamente a 60 mm sobre el orificio. La llama debe llegar al centro de la tapa y tener un color azul brillante. Si ve algún problema, llame a su Centro de servicio autorizado de fábrica (FAS).

Limpie el gabinete de la freidora por dentro y por fuera

⚠ PELIGRO
Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de cocción o cuando la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca caliente. Si el agua toma contacto con el aceite o la manteca calentados a la temperatura de cocción, puede causar salpicaduras que ocasionarían quemaduras graves al personal en la cercanía.

⚠ ADVERTENCIA
Use un limpiador para uso comercial elaborado para limpiar y desinfectar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones y precauciones de uso antes de usar el aparato. Ponga mucha atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca en las superficies que tienen contacto con los alimentos.

Limpie el interior del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Limpie todas las superficies de metal y componentes accesibles para retirar las acumulaciones de aceite o manteca, además del polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente para lavar platos, eliminando aceite o manteca, polvo y pelusas del gabinete de la freidora.

Filtración del aceite o la manteca de cocción

El aceite o la manteca usados en la freidora deben filtrarse al menos una vez al día (más frecuentemente si la freidora está en uso constante). Remítase al Capítulo 4, Instrucciones de filtración, para ver los detalles.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

Verificación del tiempo de recuperación (solo freidoras con controlador)

El tiempo de recuperación es la cantidad de tiempo que tarda la freidora en llevar la temperatura de la cubeta de 121°C a 149°C. Se trata de una medida de la eficicacia de la freidora que no debe superar 2 minutos y 30 segundos para los modelos MJ40 y MJ50. El tiempo de recuperación de los modelos con un controlador CM III.5 se mide automáticamente en la controlador.

Para ver el tiempo de recuperación de los modelos equipados con un controlador CM III.5, pulse el interruptor del Modo de programación ☑. En la pantalla izquierda aparecerá CodE. Introduzca el código 1 6 5 2 (1652) con las teclas numéricas. Aparecerá el último tiempo de recuperación en ambas pantallas por 5 segundos.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

Drenar y limpiar la tina de freír

Durante el uso normal, se formará gradualmente dentro de la olla de la freidora un depósito de aceite o manteca carbonizado. Este depósito debe eliminarse regularmente para mantener la eficiencia de la freidora.

⚠ PELIGRO
Deje enfriar el aceite o manteca a 38°C (100°F) o menos antes de drenar en un recipiente apropiado para descarte.

Si la freidora no está equipada con un sistema de filtración incorporado, debe drenarse el aceite o manteca para cocinar en otro recipiente adecuado. Para un drenaje y descarte seguros y convenientes del aceite o la manteca de cocinar usados, Frymaster recomienda el uso de nuestra unidad de desecho de manteca (SDU). La SDU está disponible a través de su distribuidor local.

Limpiar las piezas y accesorios desmontables

De la misma manera que con la olla de la freidora, se acumulará un depósito de aceite o manteca carbonizado en las piezas desprendibles tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado

Limpie todas las piezas y accesorios desmontables con un paño limpio humedecido con una solución detergente. Enjuague y seque completamente cada pieza.

Comprobar la calibración de la perilla de control de la temperatura del controlador del termostato

1. Asegúrese de que la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca derretida para cocinar.

2. Ponga la perilla de control de temperatura en la temperatura deseada para freír.

3. Deje que el quemador haga ciclos de encendido y apagado automáticamente tres veces con el fin de uniformar la temperatura del aceite o la manteca para cocinar. Si es necesario, revuelva para lograr que se derrita toda la manteca en el fondo de la olla de la freidora.

4. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o la manteca, con el extremo tocando la sonda sensora de temperatura de la freidora.

5. Cuando el quemador se encienda por cuarta vez, la lectura del termómetro o pirómetro debe estar ± 2ºC dentro del ajuste de la perilla de temperatura. De lo contrario, calibre de la siguiente manera:

    a. Suelte el tornillo prisionero de la perilla del control de temperatura hasta que ésta gire libremente en su eje.

    b. Gire la perilla hasta que la línea de la perilla esté alineada con la marca que corresponda a la lectura del termómetro o pirómetro.

    c. Sostenga la perilla y apriete el tornillo prisionero.

    d. Vuelva a verificar la lectura del termómetro o pirómetro contra el ajuste de la perilla de control de temperatura la próxima vez que se encienda el quemador.

    e. Repita los pasos 4.a al 4.d hasta que la lectura del termómetro o pirómetro y el ajuste de la perilla estén dentro de ± 2°C.

Si no se puede calibrar, pida servicio a un Centro de servicio autorizado de fábrica.

Verificar la calibración del controlador del termostato

(**NOTA:** Esta verificación se realiza solamente en las unidades equipadas con controladores de termostato)

1. Asegúrese de que la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca para cocinar.

2. Ajuste la perilla del control de la temperatura a 162°C e inserte un termómetro o pirómetro de buena calidad en la cubeta de modo que toque la sonda de temperatura.

3. Cuando termine el ciclo del quemador, ajuste la perilla de control de la temperatura a 170°C. A medida que la lectura del termómetro o pirómetro se acerque al ajuste de la perilla de control, pero antes de que se termine el ciclo del quemador, vuelva a fijar la perilla en 162°C. Exactamente cuando el termómetro o pirómetro baje de 162°C, debe encenderse el quemador. De lo contrario, se debe calibrar. Para recibir servicio llame a un Centro de servicio autorizado de fábrica (FAS).

Verificar la precisión del punto fijo de la computadora Magic III.5

(**NOTA:** (Esta verificación se aplica solamente a las unidades equipadas con Controladores Computer Magic III.5).

1. Inserte un termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o la manteca, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.

2. Cuando en la pantalla del controlador aparezca - - - - sin el punto rojo entre el primer y el segundo guión (que indica que el contenido de la cubeta está en el intervalo necesario para cocinar), presione el interruptor [🌡] una vez para ver la temperatura del aceite o manteca para cocinar según la detecte la sonda de temperatura.

3. Pulse el interruptor [🌡] dos veces para ver la temperatura de referencia.

4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las tres lecturas deben estar dentro de ± 2°C entre sí. De no ser así, contacte a un Centro de servicio autorizado para asistencia.

Limpiar el tubo de ventilación de la válvula de gas

1. Destornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula. (**NOTA:** Puede enderezarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.)

2. Pase un trozo de alambre corriente (13,2 mm de diámetro) a través del tubo para retirar las obstrucciones.

3. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.

4. Vuelva a instalar el tubo y dóblelo de manera que la abertura apunte hacia abajo.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMESTRALES

Verificar la presión del múltiple del quemador

⚠ PELIGRO
Esta tarea debe ser realizada únicamente por personal de servicio calificado. Para solicitar este servicio, póngase en contacto con su FAS.

⚠ ADVERTENCIA
No haga correr agua ni solución de hervido dentro del sistema de filtración. De lo contrario causará daño irreparable a la bomba y quedará nula la garantía.

5.2 Verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo del sistema de filtración incorporado

No es necesario verificar ni dar servicios de mantenimiento preventivo periódico al sistema de filtración incorporado, aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro, la malla y el aro de sujeción con una solución de agua caliente y detergente. **Siempre quite el ensamblaje de la fuente del filtro de la freidora antes de limpiar con agua caliente y detergente. Después de enjuagar, vuelva boca abajo la fuente del filtro y eleve un poco el extremo para permitir que escurra toda el agua del tubo de succión. Asegúrese de que la fuente esté totalmente seca antes de volver a utilizarla.**

Si observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese que el cedazo de la bandeja del filtro esté en el fondo de la bandeja, con el papel sobre el cedazo. Si la malla y el papel del filtro están correctamente instalados, cambie el papel del filtro y cerciórese de que las juntas tóricas del conector estén presentes y en buen estado. **NOTA:** Con papel nuevo y con las juntas tóricas debidamente instalados, el sistema debe volver a llenar la freidora en un lapso de 2 a 3 minutos.

5.3 INSPECCIÓN ANUAL O PERIÓDICA DEL SISTEMA

Este aparato debe ser inspeccionado y ajustado periódicamente por personal de servicio calificado como parte del programa de mantenimiento regular de la cocina.

Frymaster recomienda que un técnico de Servicio Técnico Autorizado inspeccione este aparato al menos una vez al año según se detalla a continuación:

Freidora

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

- Asegúrese que la abertura del tubo de tiro no esté obstruida por desechos o acumulaciones de aceite o manteca solidificadas.

- Asegúrese de que los quemadores y componentes relacionados (p. ej., válvulas de gas, ensambles de piloto, ignitores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas para detectar fugas y asegúrese de que todas estén debidamente apretadas.

- Revise que la presión del múltiple del quemador conforme con lo especificado en la placa de capacidad nominal del aparato.

- Revise que la temperatura y las sondas de límite alto estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando, además de que las protecciones de la sonda estén presentes y debidamente instaladas.

- Compruebe que los componentes de la caja (es decir, controlador, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y no presenten cúmulos de aceite ni otros residuos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y asegúrese de que las conexiones estén apretadas y que los cables estén en buen estado.

- Verifique que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.

- Verifique que la tina de freír esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la tina esté en buenas condiciones de funcionamiento. Asegúrese de que los difusores de tubos de la olla estén presentes y en buen estado (es decir, que no haya deterioro ni daños visibles).

- Verifique que todas las conexiones y los arneses de cableado estén apretados y en buen estado.

Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.

- Inspeccione la bandeja del filtro en busca de fugas y verifique la limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la bandeja de migajas, avise al propietario/operador que debe vaciarse la bandeja de migajas en un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.

- Asegúrese de que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de accesorios de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Reemplace las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.

- Verifique la integridad del sistema de filtrado de la siguiente manera:

  – Con la fuente del filtro vacía, ponga cada mango de retorno de aceite, uno a la vez, en la posición encendida. Asegúrese de que la bomba se activa y de que aparecen burbujas en el aceite/manteca de la cubeta correspondiente únicamente.

  – Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos de retorno de aceite en la posición apagada). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de mango de retorno del aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna cubeta.

  – Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una cubeta con aceite a 177 °C (350 °F) dentro de la bandeja del filtro y cierre la válvula de drenaje de la cubeta. Coloque el mango de retorno de aceite en la posición de encendido. Deje que el aceite/manteca vuelva a la cubeta de la freidora (podrá comprobarlo por las burbujas en el aceite). Coloque el mango de retorno de aceite en la posición de apagado. La cubeta debiera volver a llenarse en un máximo de 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS DE GAS DE LA SERIE PERFORMANCE - MODELOS MJ40 Y MJ50
CAPÍTULO 6: LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil acerca de algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su equipo. Las guías de solución de problemas que contiene este capítulo sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar en forma precisa, los problemas con su equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes que se reportan, es muy posible que encuentre un problema que no se incluya. En tales casos, el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema. También, puede que no se apliquen a ciertos modelos las guías de solución de problemas.

Durante la localización y solución de un problema, siempre siga un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y trabaje avanzando hacia la más compleja. Nunca pase por alto lo más obvio. Cualquier persona puede olvidarse de enchufar un cable en un tomacorriente o poner un papel de filtro en la fuente del filtro. No suponga que está exento de estos casos.

Lo más importante, es siempre tratar de tener una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Parte de su acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique el resto de las conexiones. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tome en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no dude en llamar al Departamento de servicio técnico de Frymaster o a su centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar ayuda.

Si debe cambiar el cable de alimentación, llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar ayuda. Solo deberá cambiar el cable de alimentación un centro de servicio técnico autorizado.

⚠ PELIGRO
El aceite o la manteca vegetal caliente pueden causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato estando lleno con aceite o manteca vegetal caliente ni transferir aceite o manteca vegetal caliente de un recipiente a otro.

⚠ PELIGRO
Este equipo debe desconectarse para las tareas de mantenimiento o servicio, excepto cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Extreme precauciones al momento de realizar dichas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión al suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación.

Las comprobaciones, pruebas y reparaciones o cambios de los componentes eléctricos, incluido el cable de alimentación, deben efectuarlas únicamente un técnico de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas de freidoras con controladores de estado sólido (Analógico), digital o CM III.5

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende.	A. El piloto no está encendido.	A. Encienda el piloto según las instrucciones del Capítulo 3 de este manual.
	B. La válvula de drenaje está abierta.	B. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
	C. No llega alimentación eléctrica a la unidad.	C. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor.
	D. No hay suministro de gas a la unidad.	D. Revise que las conexiones de la línea de gas estén correctamente conectadas, que toda válvula de corte entre la freidora y el suministro de gas esté abierta y que esté abierta la válvula del suministro de gas.
	E. Falla del controlador.	E. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FAS.
La pantalla CM III.5 presenta Prob.	Falla del controlador. Falla de la sonda de temperatura.	Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FAS. Si la freidora no funciona correctamente, haga probar el circuito de la sonda de temperatura. Llame a un FAS.
La unidad se queda en el ciclo de derretido continuamente.	Falla del controlador. Falla de la sonda de temperatura.	Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FAS. Si la freidora no funciona correctamente, haga probar el circuito de la sonda de temperatura. Llame a un FAS.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
El CM III.5 no ingresa al modo de programación.	A. Desperfecto pasajero del controlador causado por sobrevoltaje.	A. Desconecte la unidad de la alimentación eléctrica, espere al menos un minuto, reconecte la unidad a la fuente de alimentación y encienda el controlador.
	B. Falla del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado (consulte la Sección 6.6). Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FAS.
En el CM III.5 aparece HI cuando finaliza el ciclo de derretido **o** **El indicador del modo de calor no se enciende en absoluto.**	A. Punto fijo incorrecto.	A. Revise que el punto fijo se haya establecido correctamente.
	B. Desperfecto pasajero del controlador causado por sobrevoltaje.	B. Desconecte la unidad de la alimentación eléctrica, espere al menos un minuto y reconecte la unidad a la fuente de alimentación.
	C. Falla del controlador.	C. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado (consulte la Sección 6.6). Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FAS.
El indicador del modo de calor está encendido pero la freidora no se calienta bien.	A. El quemador no está encendido.	A. Consulte *El quemador no se enciende* en la página 6-2.
	B. Falla del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado (consulte la Sección 6.6). Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FAS.

6.3 Solución de problemas de las freidoras con controles de termostato

PROBLEMA	Causas probables	Acción correctiva
El quemador no se enciende.	A. El piloto no está encendido.	A. Encienda el piloto según las instrucciones del Capítulo 3 de este manual.
	B. La válvula de drenaje no está completamente cerrada.	B. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
	C. No llega alimentación eléctrica a la unidad. (Aparte de las unidades de milivoltios.)	C. Asegúrese de que la unidad esté enchufada correctamente y que no se haya disparado el disyuntor.
	D. No hay suministro de gas a la unidad.	D. Revise que las conexiones de la línea de gas estén correctamente conectadas, que toda válvula de corte entre la freidora y el suministro de gas esté abierta y que esté abierta la válvula del suministro de gas.
La freidora nunca llega a la temperatura para freír.	Falla del termostato o el termostato está descalibrado.	Determinar el problema exige entrar en detalles adicionales fuera del alcance del operador al resolver problemas. Llame a un FAS.

6.4 Soluciones de problemas del Sistema de filtración incorporado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No arranca la bomba. **O** **Se detiene la bomba durante la filtración.**	A. Se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica en un motor sobrecalentado. ***Probar:*** Si la bomba se detuvo repentinamente durante el proceso de filtración, especialmente después de varios ciclos de filtración, probablemente se ha sobrecalentado el motor de la bomba. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Intente activar la bomba.	A. Si la bomba funciona normalmente después de restablecer el interruptor de sobrecarga térmica, la bomba se había sobrecalentado. Siempre filtre con el aceite o la manteca a la temperatura para freír o cerca de ella. Deje que se enfríe el motor de la bomba unos 10 minutos después de filtrar dos ollas llenas una tras otra. Revise el papel de filtro después de que se filtre cada olla de freidora. Cambie el papel si hay una gran acumulación de sedimento.
	B. Falló el microinterruptor del mango del filtro. ***Probar:*** Si se trata de una freidora con varias ollas, intente operar la bomba con un mango diferente. Si arranca la bomba, el microinterruptor del mango está desalineado o fallado. Cuando se ponga el mango en posición encendida, la palanca del microinterruptor debe presionarse firmemente contra el interruptor. En este caso, ha fallado el interruptor. De lo contrario, el interruptor está suelto y/o desalineado.	B. Si está suelto el interruptor, apriete los tornillos que lo sujetan en su sitio, asegurando que cuando se ponga el mango en posición encendida ON, se presione la palanca del microinterruptor firmemente contra el interruptor. Si ha fallado el interruptor, llame al FAS.
	C. La bomba está bloqueada. ***Probar***:Cierre la válvula de drenaje. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Extraiga la fuente de filtro de la unidad y luego active la bomba. Si emite un murmullo el motor de la bomba y luego se detiene, está bloqueada la bomba.	C. Los bloqueos de la bomba se deben generalmente a acumulación de sedimento en la misma, debido a papel de filtro instalado o dimensionado incorrectamente y falta de uso del colador de migas. Llame al FAS para eliminar la obstrucción. Revise que el papel de filtro sea del tamaño correcto y que esté bien instalado, además que se use la rejilla de migajas.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La bomba arranca pero no se produce transferencia o la transferencia es muy lenta.	A. El aceite o la manteca están demasiado fríos para la filtración.	A. Para filtrar correctamente, el aceite o la manteca debe tener una temperatura aproximada de 177°C (350°F). A temperaturas más bajas, el aceite o la manteca se espesan demasiado para pasar por el medio filtrante fácilmente, ocasionando un retorno de aceite mucho más lento y finalmente el sobrecalentamiento del motor de la bomba del filtro. Revise que el aceite o la manteca estén a la temperatura para freír antes de drenar a la fuente de filtro.
	B. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados. ***Probar:*** Cierre la válvula de drenaje. Lleve el mango del filtro a la posición de apagado (OFF) y extraiga la fuente del filtro de la unidad. Mueva el mango del filtro a la posición encendida ON. Si se está bombeando un flujo de aire fuerte desde el orificio de retorno del aceite, el problema radica en los componentes de la fuente del filtro.	B. Extraiga el aceite de la fuente del filtro y reemplace el papel de filtro. Asegúrese de que la malla de soporte del papel de filtro esté ***debajo*** del papel. Si esto no corrige el problema, probablemente está bloqueado el tubo de succión de la fuente del filtro. Retire la obstrucción usando un alambre delgado y flexible. Si no se puede retirar la obstrucción, llame al FAS.
	C. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados (cont.).	C. Asegúrese de que las juntas tóricas de conexión del filtro estén en su sitio y en buen estado. Reemplace el papel de filtro. Asegúrese de que la malla de soporte del papel de filtro esté ***debajo*** del papel.

6.5 Solución de problemas del funcionamiento incorrecto del quemador

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La freidora está funcionando normalmente, pero salen llamas por delante del quemador	El tubo de ventilación de la válvula de gas está obstruido.	Apague la freidora y limpie el tubo de ventilación de la válvula de gas según las instrucciones que aparecen en las páginas 5-4 – 5-5 de este manual.
	Obstrucción o acumulación de carbón en el tubo de tiro.	Apague la freidora y quite toda obstrucción y/o acumulación de carbón en el tubo de tiro.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197415 10/2022