

Frymaster

Números de modelo MIE14 y MIG30
LOV – Bajo volumen de aceite

Tareas de mantenimiento diarias

- FR 7 D1 Limpieza de la freidora
FR 7 D2 Filtrado de mantenimiento

Tareas de mantenimiento semanales

- FR 7 W1 Limpieza de la parte posterior de la freidora

Tarea de mantenimiento quincenal

- FR 7 B1 Calibrar la freidora

Tarea de mantenimiento mensual

- FR 7 M1 Calibrar el tiempo de recuperación de la freidora
FR 7 M2 Limpieza del sensor de aceite

Tareas de mantenimiento trimestrales

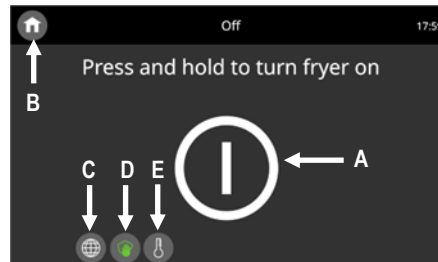
- FR 7 Q1 Limpieza profunda, sistema JIB/BIB
FR 7 Q2 Limpieza profunda, sistema de aceite a granel
FR 7 Q3 Comprobación de límite superior
FR 7 Q4 Inspección de juntas tóricas
FR 7 Q5 Limpieza del conjunto del filtro del ventilador de combustión

Tareas de mantenimiento anuales

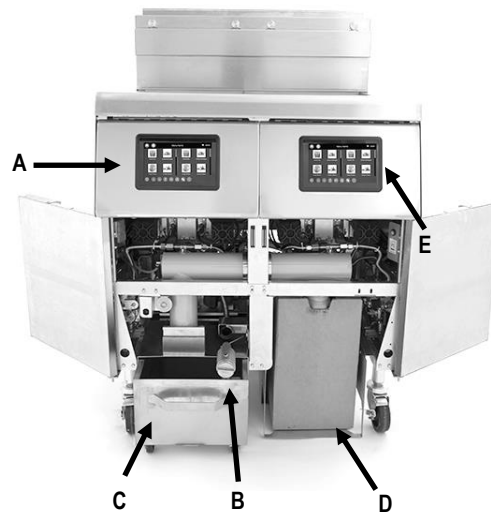
- FR 7 A1-T Inspección del técnico de mantenimiento (solo en freidoras eléctricas)
FR 7 A2-T Inspección del técnico de mantenimiento (solo freidoras de gas)

Controlador de pantalla táctil Intuition

A. Botón de encendido/apagado, B. Botón de inicio, C. Botón de cambio de idioma, botones de productos D. Botón de filtrado, E. Botón de temperatura



Modelo MIG30



A. Controlador de pantalla táctil, B. Rejilla de prefiltro, C. Bandeja de filtrado, D. Depósito de aceite para rellenado, E. Botón de reinicio de rellenado

⚠ Peligros

Estos iconos le alertan sobre un posible riesgo de lesiones personales.

🔧 Alertas del equipo

Busque este icono para encontrar información sobre cómo evitar dañar el equipo durante el procedimiento.

★ Consejos

Busque este icono para encontrar consejos útiles sobre cómo realizar un procedimiento.

08/2026



Spanish / Español

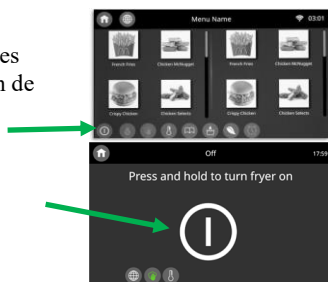
Motivo	Se ha retirado el aceite quemado de la freidora y se ha limpiado la resistencia.	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación	15 minutos para completar la tarea (5 minutos por cuba)
Hora del día	Momentos de baja afluencia	Para restaurantes 24 horas: de noche o en momentos de baja afluencia
Iconos de peligro	 (Aceite caliente)  (Superficies calientes)  (Objetos/superficies puntiagudas)  (Electricidad)  (Químicos)	

Herramientas y suministros

					
Soporte y almohadilla Ecolab Hi-Temp	Estropajo antiarañazos para filtrado	Guantes de neopreno para filtrado	Limpiador de freidoras KAY® QSR	Protector facial	Accesorio para freidoras
					
KAY® QSR para uso pesado, (desengrasante)	Diversey McD MD	KAY® SolidSense Superconcentrado multiusos (APSC)	Spray concentrado Diversey McD UR	Cubo con paños empapados en desinfectante	Papel de cocina

Procedimiento

- 1 Apague las freidoras.**
Ponga todos los interruptores de la freidora en la posición de apagado.



- 2 Póngase el equipo de protección.**
Utilice todos los equipos de seguridad autorizados por McDonald's, incluyendo el delantal resistente al calor, el protector facial y los guantes de neopreno.



Este procedimiento debe realizarse para una sola cubeta a la vez.



(Aceite caliente)

El aceite caliente puede causar quemaduras graves.

- 3 Limpie la parte frontal y superior de la resistencia de calentamiento (solo en freidoras eléctricas).**
Con guantes resistentes al calor, coloque las tapas en las cubas, asegurándose de que queden alineadas.



(Aceite caliente)



(Superficies calientes)

Utilice una pequeña cantidad de limpiador para freidoras QSR en una esponja resistente a altas temperaturas o en un estropajo antiarañazos (solo en freidoras eléctricas).

Utilice una esponja resistente a altas temperaturas o un estropajo antiarañazos para limpiar alrededor del centro de conexión de la resistencia y el área circundante de la carcasa.

Una vez limpiada la zona, retire el exceso de producto con un paño empapado en desinfectante. Asegúrese de que el paño no



Limpieza diaria de las freidoras (continuación)

gotee con la solución que contiene en el aceite caliente.

Retire la tapa de la cuba y saque la cesta con el accesorio para freidoras; déjelas a un lado. Levante las resistencias con ayuda del accesorio para freidoras.

Vuelva a colocar las tapas de la cuba y limpie el exceso de aceite de las resistencias con papel de cocina.



4 Limpie la parte inferior de la resistencia de calentamiento (solo en freidoras eléctricas).

Utilice una pequeña cantidad de limpiador de freidoras QSR en una

esponja resistente a altas temperaturas o un estropajo antiarañazos.

Utilice la esponja para altas temperaturas o el estropajo antiarañazos para limpiar la parte inferior del centro de la conexión de la resistencia y el área de la carcasa circundante.

Una vez limpiada la zona, retire el exceso de producto con un paño empapado en desinfectante. **Asegúrese de que el paño no gotee** con la solución que contiene en el aceite caliente.

Retire la tapa de la cuba. Utilizando el accesorio para freidoras, baje las resistencias y vuelva a colocar la cesta.

5 Limpie las superficies.

Rocíe un paño limpio empapado en desinfectante con la solución desengrasante para uso pesado McD MD o McD UR para limpiar a fondo todas las superficies de la freidora y eliminar la grasa y la suciedad acumuladas. Asegúrese de que el paño no gotee con la solución que contiene en el aceite caliente. Deje que la superficie se seque al aire.



(Superficies calientes)



(Aceite caliente)

El aceite de la freidora puede estar muy caliente.



(Alerta de equipo)

Al limpiar los equipos, tenga siempre cuidado de no derramar agua sobre los componentes eléctricos.

6 Repita el procedimiento con las cubas restantes.



Motivo Limpieza de restos en la cubeta y filtrado minucioso del aceite para prolongar su vida útil.

Tiempo requerido 5 minutos de preparación 10 minutos para completar la tarea por cubeta.

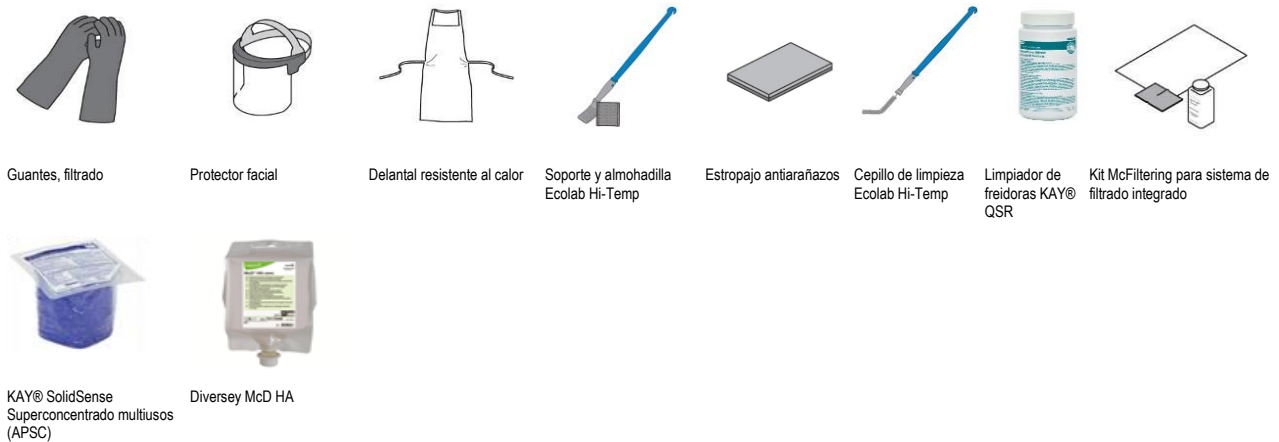
Hora del día Durante las horas de menor afluencia.

Iconos de peligro

(Químicos) (Electricidad) (Líquidos calientes/vapor) (Aceite caliente) (Superficies calientes)

(Manejo manual) (Piezas móviles) (Objetos/superficies puntiagudas) (Suelos resbaladizos)

Herramientas y suministros



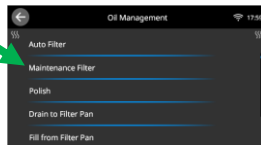
Procedimiento

- Pulse el botón FILTRAR**
Asegúrese de que la freidora esté encendida y el aceite esté caliente para obtener los mejores resultados de filtrado. Pulse el botón de Filtrar en la parte inferior de la pantalla para acceder al menú de filtrado.



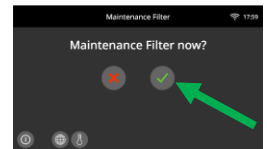
Este procedimiento debe realizarse para una sola cubeta a la vez.

- Seleccione Maintenance Filter (Filtrado de mantenimiento)**
Seleccione y pulse Maintenance Filter (Filtrado de mantenimiento) en la lista.

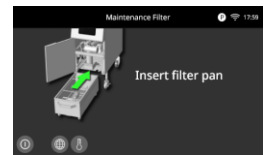


(Continuación) ►

- Pulse el botón ✓**
El controlador muestra Maintenance Filter now? (¿Ejecutar filtro de mantenimiento ahora?).



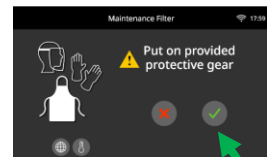
Pulse el botón ✓ para continuar. Asegúrese de que la bandeja de filtrado y su tapa estén correctamente colocadas.



Pulse el botón ✓ si se le solicita.

★ (Consejo)
Si la bandeja de filtrado no está colocada correctamente, se mostrará una “P” en la esquina superior derecha.

- Póngase el equipo de protección**
Utilice todos los equipos de seguridad autorizados por McDonald's, incluyendo el delantal resistente al calor, el protector facial y los guantes de neopreno.



(Continuación) ►

Pulse el botón ✓.

Filtrado de mantenimiento (continuación)



(Aceite caliente)

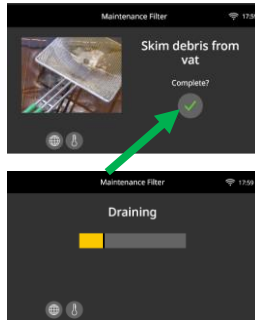
El aceite caliente puede causar quemaduras graves.

5 Retire los restos

Retire los restos de alimentos del aceite con la espumadera, realizando movimientos de adelante hacia atrás, eliminando la mayor cantidad posible de restos de la cubeta.

Pulse el botón ✓.

El aceite de la cubeta empezará a drenarse.



6 Levante las resistencias (solo freidoras eléctricas)

Una vez que el aceite se haya drenado, levante las resistencias articuladas.



(Superficies calientes)

Utilice guantes de protección al levantar las resistencias, ya que podría sufrir quemaduras.



(Alerta de equipo)

Tenga cuidado de no dañar la sonda situada en el centro de las resistencias.



7 Desincruste el interior de la cubeta

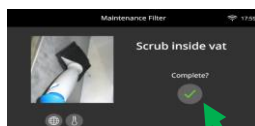
Utilice el soporte y la almohadilla apta para altas temperaturas, o un estropajo antiarañazos y una pequeña cantidad de limpiador para freidoras KAY QSR para desincrustar las paredes, esquinas y fondo del interior de la cubeta. Utilice el cepillo de limpieza para altas temperaturas para eliminar la acumulación de residuos de las resistencias (solo freidoras eléctricas), las esquinas de las cubetas y otras zonas de difícil acceso.



(Alerta de equipo)

Tenga cuidado de no dañar las sondas.

Pulse el botón ✓ cuando haya finalizado.



(Continuación) ►

8 Limpie y desincruste los sensores de aceite.

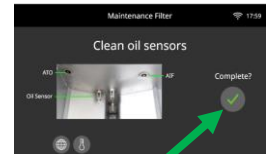
Utilice la almohadilla para altas temperaturas, un estropajo antiarañazos o el cepillo de limpieza y el limpiador para freidoras para eliminar el aceite quemado del sensor de aceite (solo en freidoras de gas). Limpie con papel de cocina y elimine cualquier residuo.

Limpie los sedimentos que se acumulan alrededor de los sensores AIF y ATO (en todos los tipos de freidora). Utilice un cepillo u otro objeto similar que permita acceder a la zona alrededor de la sonda. Tenga cuidado de no dañar la sonda.

Pulse el botón ✓ cuando haya finalizado.

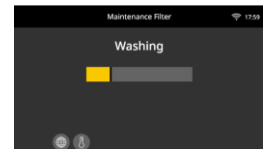
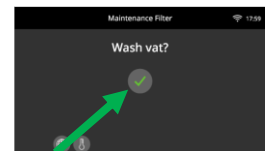
⚠ (Alerta de equipo)

Tenga cuidado de no dañar las sondas.



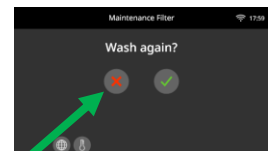
9 Lavado

El controlador muestra Wash vat? (¿Lavar cubeta?). Baje las resistencias (solo en modelos eléctricos) y pulse el botón ✓. El controlador mostrará "Washing" (Lavado) mientras el aceite sale a través de la cubeta.



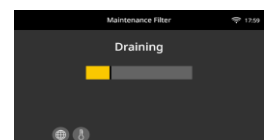
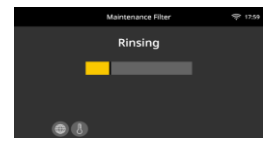
10 Lavar de nuevo

Una vez finalizado el ciclo de lavado, el controlador mostrará Wash again? (¿Lavar de nuevo?). Si la cubeta está limpia, pulse el botón X. Si la cubeta no está limpia, pulse el botón ✓ y se repetirá paso 9.



11 Enjuague

El controlador muestra el mensaje "Rinsing" (Enjuagando) mientras la cubeta se llena de aceite y luego se vacía para enjuagarla.

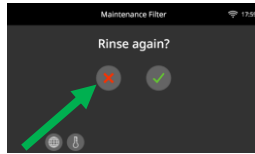


(Continuación) ►

Filtrado de mantenimiento (continuación)

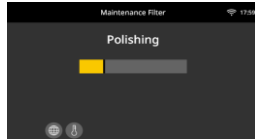
12 Enjuagar de nuevo

Una vez finalizado el enjuague, el controlador mostrará "Rinse again?" (¿Enjuagar de nuevo?). Si la cubeta está limpia, pulse el botón X. Si la cubeta no está limpia, pulse el botón ✓ y se repetirá el paso 11.



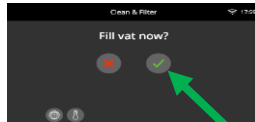
13 Depurar

El controlador mostrará el mensaje "Polishing" (Depurando) mientras el aceite circula por el sistema de filtrado durante 5 minutos.



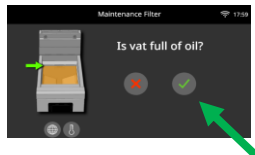
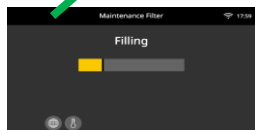
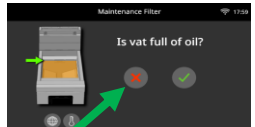
14 Llenado de la cubeta

Una vez finalizado el ciclo de depuración, el controlador mostrará "Fill vat now?" (¿Llenar la cubeta ahora?). Pulse el botón ✓ y la cubeta se llenará de aceite.



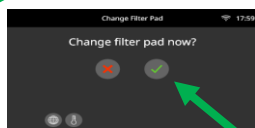
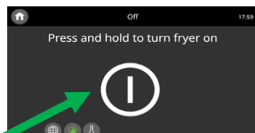
15 ¿Está llena la cubeta?

Una vez que la cubeta esté llena, el controlador mostrará "Is vat full of oil?" (¿La cubeta está llena de aceite?). Pulse el botón X para volver a poner en marcha la bomba si la cubeta **NO** está llena. Pulse el botón ✓ una vez que la cubeta esté llena.



16 Encienda la alimentación

Pulse el botón de encendido para activar el controlador y que la freidora vuelva a funcionar con normalidad.



★ (Consejo)

Si no se ha cambiado el papel o la almohadilla filtrante, el controlador mostrará "Change filter paper now?" (¿Cambiar ahora el papel filtrante?). Pulse el botón ✓ para cancelar el mensaje, aunque este volverá a aparecer cada 4 minutos hasta que se cambie la almohadilla o el papel filtrante.

(Continuación) ►

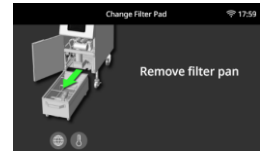
17 Extraiga la bandeja de filtrado

Abra la compuerta y extraiga ligeramente la bandeja de filtrado del compartimento; espere a que deje de gotear antes de retirarla por completo.



(Superficies calientes)

¡La bandeja de filtrado puede estar caliente! Utilice guantes de protección; de lo contrario, podría sufrir quemaduras graves.



18 Retire la cesta de restos

Retire la cesta de restos de la bandeja de filtrado. Limpie el aceite y los residuos de alimentos de la cesta de restos. Lave la cesta de restos con agua y jabón, y enjuáguela bien con agua caliente.



19 Retire el anillo de sujeción del filtro

Retire el anillo de sujeción del filtro y límpielo con el superconcentrado SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) caliente o con la solución McD HA en el fregadero. Enjuáguelo bien con agua caliente.



20 Retire la almohadilla o el papel filtrante de la bandeja

Retire la almohadilla o el papel filtrante de la bandeja y deséchelos.



21 Retire la rejilla interior inferior

Retire la rejilla interior inferior de la bandeja y límpiela a fondo con el superconcentrado SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) caliente o con la solución McD HA en el fregadero. Enjuáguela bien con agua caliente.



22 Limpie la bandeja de drenaje del filtro

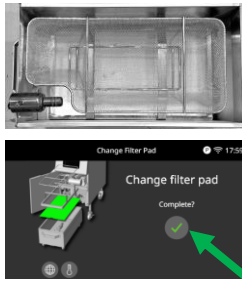
Limpie el aceite y los restos de alimentos de la bandeja de filtrado.



(Continuación) ►

23 Reensamblaje

Vuelva a montar los componentes en orden inverso, colocando **primero** la rejilla inferior en la bandeja de filtrado, seguida del papel o la almohadilla filtrante con el lado rugoso hacia arriba, el anillo de sujeción y, por último, la cesta para recoger restos de alimentos.



★ (Consejo)

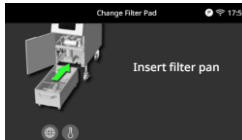
Asegúrese de que la bandeja de filtrado, la rejilla inferior, la cesta para recoger restos y el anillo de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla filtrante en la bandeja, ya que el agua disolverá la almohadilla.

Si utiliza papel filtrante, espolvoree el polvo filtrante sobre el papel.

Pulse el botón ✓ una vez que se haya cambiado la almohadilla o el papel filtrante.

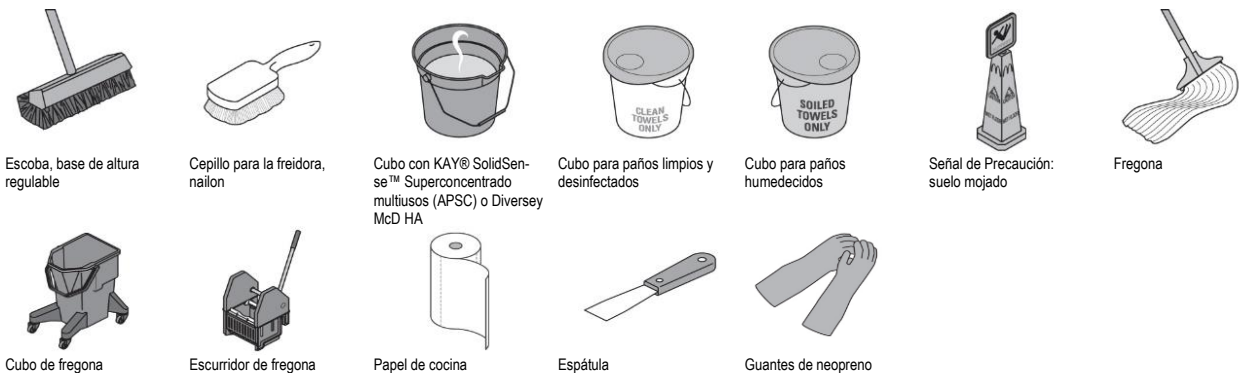
24 Inserte la bandeja de filtrado

Cuando termine, introduzca la bandeja de filtrado en la freidora.



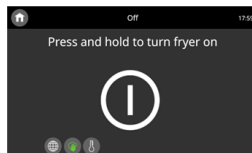
Motivo	Garantizar la obtención de productos fritos de alta calidad y reducir la posibilidad de un incendio cerca de la freidora.	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación	45 minutos para completar la tarea
Hora del día	Después del cierre	Para restaurantes 24 horas: de noche o en momentos de baja afluencia
Iconos de peligro	 (Electricidad)  (Aceite caliente)  (Superficies calientes)  (Manejo manual)  (Objetos/superficies puntiagudas)	
	 (Suelos resbaladizos)	

Herramientas y suministros



Procedimiento

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



- 2 Retire y vacíe la bandeja y el recipiente de grasa.**
Retire el canal de grasa de la campana extractora. Retire el recipiente de grasa de la campana. El canal y el recipiente de grasa están ubicados bajo de los filtros de la campana extractora. Vierta el aceite por el canal y el recipiente en el carro de extracción.



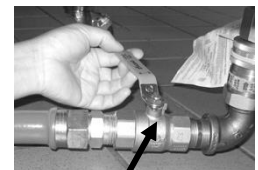
(Aceite caliente)

El aceite en el canal y el recipiente puede estar caliente. Utilice guantes.

(Continuación) ►

- 3 Cierre y desconecte el gas.**
Si la freidora no es de gas, omita este paso.

Si la freidora es de gas, utilice la válvula manual de cierre de gas para cortar el suministro de gas. La válvula manual de cierre de gas está ubicada en la línea de suministro, antes de los conectores rápidos. A continuación, desconecte la línea de gas de la freidora mediante el conector rápido.



Corte manual

(Alerta de equipo)

Utilice únicamente la válvula de cierre manual para cortar el suministro de gas. *No utilice los conectores de desconexión rápida.*

(Continuación) ►

Limpiar la zona detrás de las freidoras (continuación)

4 Prepare la freidora para limpiarla.

Suelte los seguros de las ruedas de la freidora.

Si la freidora tiene tapa, levante la parte delantera de dicha tapa lo suficiente para que las salpicaduras no obstruyan la bandeja de filtrado. Aleje con cuidado la freidora del cortafuegos, justo hasta que la pieza de la tapa quede libre de la bandeja de filtrado.

Fije la tapa, si está equipada. Coloque las tapas protectoras en todas las cubetas.

Aleje la freidora del cortafuegos lo suficiente como para poder limpiar la parte trasera de la misma.



(Aceite caliente)

El aceite de la freidora puede estar muy caliente. Mueva la freidora lentamente para evitar que el aceite salpique. Utilice guantes.

5 Desconecte la freidora de la electricidad.

Desconecte el cable eléctrico de la freidora del cajetín tirando del cuerpo del conector. Es posible que tenga que girar el enchufe varias veces para sacarlo de la toma de corriente.



(Electricidad)

6 Limpie los filtros de la freidora.

Retire los filtros de la freidora de la campana extractora. Lleve los filtros al fregadero de tres compartimentos y sumérjalos en KAY® SolidSense™ Superconcentrado multiusos (APSC) o Diversey McD HA.



(Químicos)

KAY® SolidSense™ Superconcentrado Multiusos (APSC) o Diversey McD HA



7 Raspe la zona detrás de la freidora.

Utilice una espátula para raspar toda la grasa blanda y el carbón endurecido de la zona situada detrás de la freidora. Limpie las siguientes áreas en este orden: las partes del conducto de humos a las que pueda acceder, la parte posterior de la campana extractora, los laterales de la campana extractora y la zona del hueco del filtro de la freidora.

En freidoras eléctricas, utilice después la espátula para raspar toda la grasa blanda y el carbón endurecido de todas las chapas de metal que rodean la freidora, la pieza separadora y el soporte de la freidora. Una vez limpiadas estas zonas, vaya al paso 8.

En freidoras de gas, utilice después una espátula para raspar toda la grasa blanda y el carbón endurecido de las siguientes zonas en este orden: el restrictor del conducto de humos, todas las chapas metálicas alrededor de la freidora, la cortadora de gravedad extraíble, el ángulo de sellado, la pieza separadora y el soporte de la freidora.

En freidoras de gas, tenga cuidado de no dejar caer grasa blanda ni carbón endurecido en el conducto de humos mientras lo limpia.



(Alerta de equipo)

No rompa el fusible de protección contra incendios situado en la parte inferior del conducto de humos. Si rompe la conexión, se activará el sistema de extinción de incendios.

(Continuación) ►



(Continuación) ►

Limpiar la zona detrás de las freidoras (continuación)

8 Limpie la zona detrás de la freidora.

Utilice un cepillo de nailon para freidoras, una escoba de altura regulable y un cubo de KAY® SolidSense™ Superconcentrado multiusos (APSC) caliente o la solución Diversey McD HA para fregar todas las áreas que raspó previamente en el paso 7. Limpie las áreas en el mismo orden en que las raspó en el paso 7. A continuación, utilice la escoba de altura regulable para fregar el suelo alrededor de la freidora.

Limpie todas las áreas con papel de cocina hasta que estén limpias y secas.



(Suelos resbaladizos)

Es posible que el suelo esté húmedo en las zonas que haya fregado.



9 Pídale a su supervisor que haga una inspección.

Pídale a su supervisor que inspeccione el trabajo y apruebe la limpieza. Repita la limpieza según las instrucciones de su supervisor.

10 Lave las patas y las ruedas de la freidora.

Utilice un cepillo de nailon para freidoras y un cubo de KAY® SolidSense™ Superconcentrado multiusos (APSC) caliente o la solución Diversey McD HA para lavar las patas y las ruedas de la freidora. Séquelas con papel de cocina.



11 Friegue el suelo alrededor de la freidora.

Utilice una fregona y un cubo de KAY® SolidSense™ Superconcentrado multiusos (APSC) caliente o la solución Diversey McD HA para fregar todo el suelo alrededor de la freidora.



(Suelos resbaladizos)

El suelo puede estar mojado tras haberlo fregado.

(Continuación) ►

12 Deje secar las superficies.

Deje que todas las superficies de la freidora, las paredes y el suelo se sequen al aire.



13 Vuelva a conectar la freidora a la electricidad.

Mueva la freidora lentamente hacia la toma de corriente hasta que esté lo suficientemente cerca como para enchufarla. Enchufe la freidora a la toma de corriente.



(Electricidad)



(Aceite caliente)

El aceite de la freidora puede estar muy caliente. Mueva la freidora lentamente para evitar que el aceite salpique.



14 Prepare la freidora para su uso.

Desplace la freidora con cuidado hacia delante hasta que esté cerca de la bandeja de filtrado. Retire las tapas de todas las cubetas. Levante la parte frontal de la tapa hasta que el salpicadero quede libre de la bandeja de filtrado y coloque con cuidado la freidora en su posición normal.



15 Vuelva a conectar la freidora al suministro de gas.

Si la freidora es eléctrica, omita este paso.

Compruebe que no haya grasa en ambos extremos del conector rápido. Limpie el conector rápido si es necesario. Vuelva a conectar el acoplamiento de la línea de gas.



(Alerta de equipo)

Asegúrese de que el conector rápido de gas esté completamente acoplado y bloqueado antes de abrir el suministro de gas.

(Continuación) ►

Limpiar la zona detrás de las freidoras (continuación)

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



- 17 Abra el suministro de gas.**
Si la freidora es eléctrica, omita este paso.

Gire la válvula manual de cierre de gas a la posición de encendido. Encienda el ordenador para comprobar que los quemadores se vuelven a encender. Una vez que se hayan vuelto a encender los quemadores, puede apagar el ordenador.



- 18 Limpie la zona trasera de las demás freidoras.**
Repita los pasos 1 a 17 para las freidoras restantes.



Motivo

Mantener los estándares de seguridad alimentaria

Tiempo requerido

1 minuto de preparación

5 minutos para completar la tarea, una vez que la freidora haya alcanzado la temperatura adecuada. La temperatura de cocinado debería alcanzarse en unos 45 minutos.

Hora del día

Apertura

Para restaurantes 24 horas: en momentos de baja afluencia.

Iconos de peligro

(Aceite caliente)



(Superficies calientes)

Herramientas y suministros

Pirómetro con sonda para la cubeta de fritura



Guantes de neopreno

Procedimiento**1 Calibre el pirómetro.**

Llene un vaso para bebidas calientes con hielo y luego añada agua fría del dispensador hasta alcanzar la parte superior del hielo. El vaso debe contener un 50 % de hielo y un 50 % de agua.

Coloque la sonda en el agua

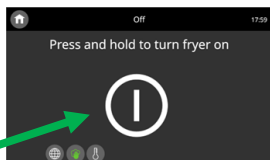
Coloque la sonda en el agua helada y remueva continuamente hasta que la lectura de la temperatura se estabilice.

Lea la temperatura

La lectura debe ser de 32 °F (0 °C), con una tolerancia de más o menos 2 °F (1 °C). De lo contrario, es posible que el pirómetro necesite ser calibrado, reparado o reemplazado. Para la calibración, siga las instrucciones de calibración, comprobación y ajuste proporcionados por el fabricante del pirómetro.

**2 Encienda la freidora y caliente el aceite.**

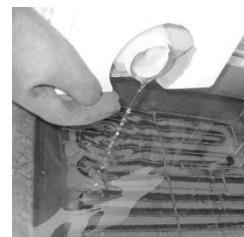
Pulse el botón de encendido/apagado para encender la freidora. Ajuste la freidora al producto que se desea cocinar. Deje que el aceite de la freidora alcance la temperatura de cocinado y luego apáguela.



(Continuación) ►

3 Compruebe el nivel de aceite.

Compruebe el nivel de aceite cuando este haya alcanzado la temperatura de cocinado. Si el aceite está por encima de la línea de "Oil Level" (nivel de aceite), retire el aceite hasta que alcance dicha línea, drenándolo en una bandeja o en un recipiente para desecharlo. Si el nivel de aceite está por debajo de la línea de "Oil Level", añada aceite hasta alcanzar dicha línea.



(Aceite caliente)

El aceite de la freidora está muy caliente.

Utilice guantes.

4 Ciclo de la cubeta.

Deje que la cubeta se encienda y se apague tres veces. El indicador de calor se encenderá cuando la freidora se esté calentando.



(Continuación) ►

Calibrar la freidora (continuación)

5 Lea la temperatura del aceite.

Introduzca la sonda del pirómetro en el aceite caliente, a una distancia de 2,5 cm de la punta de la sonda. La punta debería estar aproximadamente 7,6 cm por debajo de la superficie del aceite. Deje que la lectura de la temperatura se estabilice.



6 Visualización de la temperatura de la freidora.

Pulse el botón de temperatura para la cubeta donde ha tomado la lectura del pirómetro. La pantalla mostrará la temperatura de la cubeta.

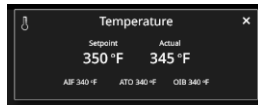


7 Compare las lecturas de temperatura.

Compare la lectura de temperatura del pirómetro con la temperatura correspondiente que aparece en la pantalla.

Si la diferencia entre las dos temperaturas es inferior a 5 °F (3 °C) (ya sea por encima o por debajo), no es necesario ajustar la configuración de temperatura.

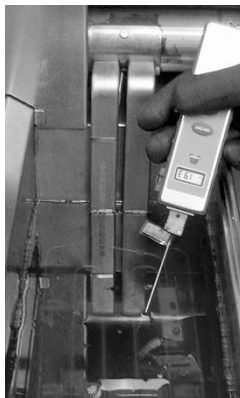
Si la diferencia entre las dos temperaturas es superior a 5 °F (3 °C) (ya sea por encima o por debajo), llame a un técnico de servicio para informar del problema.



8 Repita el procedimiento para el otro lado de la cubeta dividida.

Si la cubeta analizada es de tipo completa, omita este paso y pase al paso 9.

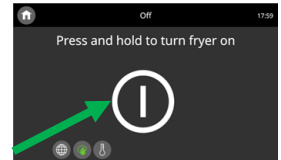
Si la cubeta analizada era una de las dos que integran una cubeta dividida, repita los pasos 5 a 7 en el otro lado de la cubeta dividida.



(Continuación) ►

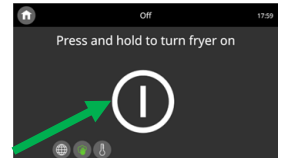
9 Fin de la comprobación de calibración.

Una vez completados los pasos 5 al 7 en la cubeta (incluidos ambos lados en cubetas divididas), pulse el botón de encendido/apagado para finalizar la comprobación de calibración de la cubeta.



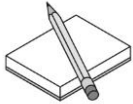
10 Calibre las freidoras restantes.

Repita los pasos 1 a 9 para las freidoras restantes.



Motivo	Mantener los estándares de seguridad alimentaria para productos fritos	
Tiempo requerido	1 minuto de preparación	5 minutos para completar la tarea
Hora del día	Apertura	Para restaurantes 24 horas: por la mañana
Iconos de peligro	 (Aceite caliente)  (Superficies calientes)	

Herramientas y suministros

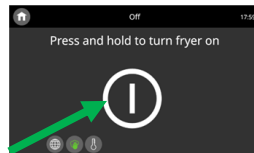


Papel y lápiz

Procedimiento

1 Encienda la freidora.

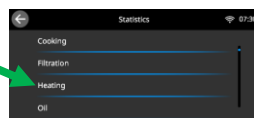
Pulse el botón de encendido/apagado para encender la freidora. Cuando comience a calentarse, la pantalla mostrará "Melt Cycle" (Ciclo de fundido) o "START" (Inicio).



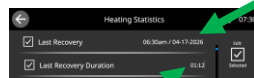
2 Compruebe el tiempo de recuperación más reciente.

La freidora registra automáticamente el tiempo de recuperación cada vez que la temperatura de la cubeta aumenta de 250 °F (121 °C) a 300 °F (149 °C).

1. Pulse el botón HOME (Inicio).
2. Pulse el botón STATISTICS (Estadísticas).
3. Seleccione Heating (Calentamiento).



La última hora y duración de la recuperación se mostrarán en la parte superior. Anote el tiempo de recuperación.



NOTA: Si la freidora utiliza grasa sólida, esta debe removerse una vez que la freidora supere la temperatura de fundido y antes de que alcance los 250 °F (121 °C) para evitar que las grandes masas de grasa sólida aumenten los tiempos de recuperación.

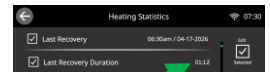
(Continuación) ►

3 Compare el tiempo de recuperación más reciente con el tiempo de recuperación aceptable.

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

Si el tiempo de recuperación anotado es menor que el tiempo de recuperación aceptable de la freidora, el rendimiento de la freidora es aceptable. Vaya al paso 5.

Si el tiempo anotado es mayor que el tiempo de recuperación aceptable de la freidora, el rendimiento de la freidora no es aceptable. Vaya al siguiente paso.

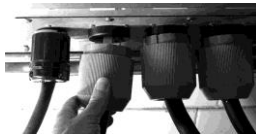


(Continuación) ►

Calibrar el tiempo de recuperación de la freidora (continuación)

4 Ajuste la freidora si es necesario.

Si el tiempo de recuperación de la freidora no es aceptable, revise los siguientes elementos de la freidora. Si detecta algún problema, corríjalo según la descripción.

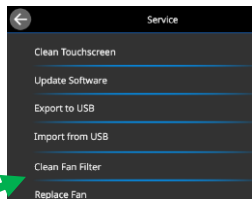


Solo para freidoras eléctricas: confirme que el enchufe de gran tamaño esté correctamente conectado a la toma de corriente. Ajuste según sea necesario.

Solo para freidoras de gas: compruebe el ángulo de sellado, la cortadora de gravedad y la distancia entre los apoyos. Ajuste su posición si es necesario.

Solo para freidoras de gas: compruebe el flujo de aire, el ventilador de aire de combustión y el filtro. Ajuste según sea necesario.

Limpie el filtro pulsando HOME (INICIO), SERVICE (MANTENIMIENTO), CLEAN FAN FILTER (LIMPIAR FILTRO DEL VENTILADOR) y siga los pasos para limpiarlo y volver a realizar la calibración del ventilador.

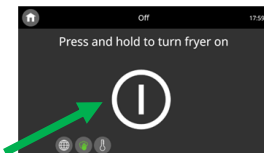


Solo para freidoras de gas: compruebe el estado de los quemadores radiantes.

Consulte la guía de solución de problemas en el manual del operador.

5 Recalibre las freidoras restantes.

Repita los pasos 1 a 4 para las freidoras restantes.



6 Compruebe de nuevo el tiempo de recuperación repitiendo los pasos 2 y 3.

Si el tiempo de recuperación no se alcanza en el momento adecuado, llame a la línea directa de servicio de Frymaster para obtener ayuda, disponible en el 1-800-551-8633.

Motivo	Retirar el aceite quemado del sensor de aceite para evitar fallos de calentamiento.	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación	15 minutos para completar la tarea (5 minutos por cuba)
Hora del día	En momentos de menor afluencia.	

Iconos de peligro



Herramientas y suministros



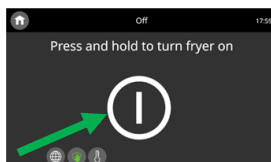
Procedimiento

1 Prepare la limpieza del sensor de aceite y apague la freidora.

Póngase los guantes de neopreno, el delantal resistente al calor y la protección facial. Debe llevar puesto este equipo durante todo el procedimiento.

Este procedimiento debe realizarse para una sola cubeta a la vez.

Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la freidora.

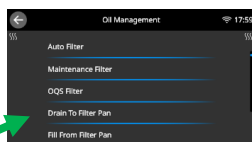


2 Pulse el botón FILTRAR.

Pulse el botón de Filtrar en la parte inferior de la pantalla para acceder al menú de filtrado.

3 Seleccione Drain Oil (Drenar aceite)

Seleccione y pulse Drain to Filter Pan (Drenar en la bandeja de filtrado) en la lista.



(Continuación) ▶

4 Pulse el botón ✓.

El controlador mostrará "Drain oil now?" (¿Drenar el aceite ahora?).

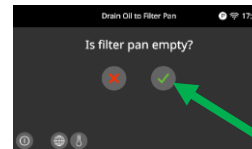
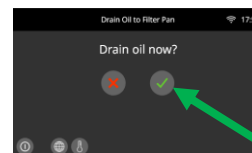
Pulse el botón ✓ para continuar.

Retire la bandeja de filtrado para comprobar que esté vacía.

El controlador mostrará "Is filter pan empty?" (¿La bandeja de filtrado está vacía?).

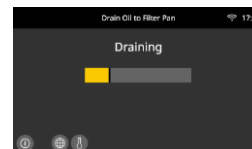
Pulse el botón ✓ para continuar si la bandeja está vacía.

Inserte la bandeja de filtrado.



5 Drenaje

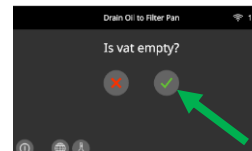
El aceite de la cubeta empezará a drenarse.



6 Pulse el botón ✓.

Una vez que la cubeta esté vacía, el controlador mostrará "Is vat empty?" (¿La cubeta está vacía?).

Pulse el botón ✓ para continuar.



(Continuación) ▶

Limpiar el sensor de aceite (continuación)

7 Desincruste el sensor de aceite.

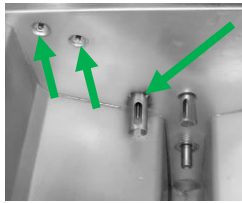
Utilice el estropajo antiarañazos o el cepillo y limpiador de freidoras para eliminar el aceite quemado en el sensor de aceite. Limpie con papel de cocina y elimine cualquier residuo.

Utilice un cepillo para eliminar los residuos de los sensores ATO y AIF.

 (Superficies calientes)

 (Químicos)

 (Aceite caliente)

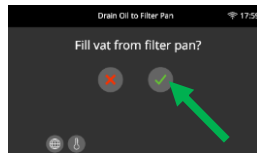
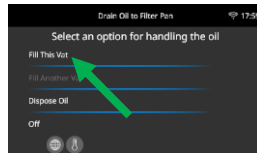


8 Pulse el botón ✓.

Seleccione y pulse Fill This Vat (Llenar esta cubeta).

El controlador mostrará “Fill vat from filter pan?” (¿Llenar la cubeta desde la bandeja de filtrado?)

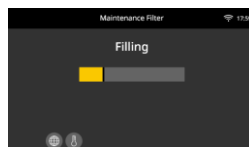
Pulse el botón ✓ para continuar.



9 Rellenado

El aceite regresa a la cubeta.

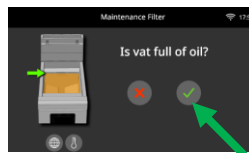
 (Aceite caliente)



10 Presione el botón ✓.

El controlador mostrará “Is vat full of oil?” (¿Está la cubeta llena de aceite?).

Pulse el botón ✓ si la cubeta está llena de aceite. Si la cubeta no está llena, pulse el botón X y vuelva al paso 9.



11 Repita el procedimiento con las cubas restantes.

Motivo

Eliminar el aceite quemado de las resistencias (si son eléctricas) y de la cuba.

Tiempo requerido

5 minutos de preparación

15 minutos de preparación; 60 minutos para completar la tarea por cuba

Hora del día

Esta tarea se puede realizar en una cubeta o en varias a la vez. Podrá atender a los clientes con las cubas restantes.

Para restaurantes 24 horas: Esta tarea se puede realizar en una cubeta o en varias a la vez. Podrá atender a los clientes con las cubas restantes.

Iconos de peligro

(Químicos)



(Electricidad)



(Líquidos calientes/vapor)



(Aceite caliente)



(Superficies calientes)



(Manejo manual)



(Piezas móviles)



(Objetos/superficies puntiagudas)



(Suelos resbaladizos)

Herramientas y suministros

Delantal resistente al calor



Cepillo de limpieza Ecolab Hi-Temp



Cubo de plástico



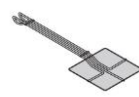
Cubo para paños limpios y desinfectados



Cubo para paños humedecidos



Protector facial



Espumadera para freidora



Guantes de neopreno



Varilla limpiadora (accesorio para freidoras)



Limpiador de freidoras KAY® QSR



Diversey McD MD



Desengrasante para uso pesado KAY® QSR



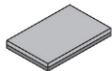
Diversey McD FR



Papel de cocina



Soporte y almohadilla Ecolab Hi-Temp



Estropajo antiarañazos



Carro de extracción de aceite

Procedimiento: La limpieza a fondo sigue los procedimientos desarrollados por Kay Chemical o Diversey. Es necesario seguir sus instrucciones además de las de este manual.

1 Prepare la limpieza a fondo.

Póngase los guantes de neopreno, el delantal resistente al calor y la protección facial. Debe llevar puesto este equipo durante todo el procedimiento.



(Alerta de equipo)

Este procedimiento debe realizarse para una sola cubeta a la vez. Cubra las freidoras contiguas que contengan aceite.

Confirme que los filtros de la freidora estén colocados. Encienda al menos un ventilador de extracción. El ventilador debe permanecer encendido durante todo el procedimiento.

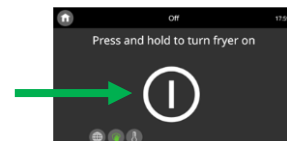
Asegúrese de que el soporte de la cesta esté colocado en la cubeta.

(Continuación) ►

Para evitar la activación accidental del sistema de extinción de incendios, mantenga encendido el ventilador de extracción y colocados los filtros de la freidora durante todo el proceso.

2 Apague la freidora.

Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la freidora.

**3 La freidora está APAGADA.****4 Pulse el botón FILTRAR**

Pulse el botón de Filtrar en la parte inferior de la pantalla para acceder al menú de filtrado.

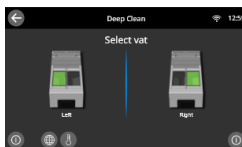


Este procedimiento debe realizarse para una sola cubeta a la vez.

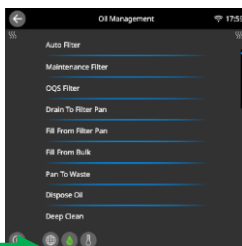
(Continuación) ►

Sistema JIB con modo de limpieza a fondo (continuación)

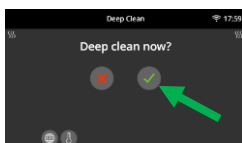
- 5 (Solo en cubetas divididas)**
Seleccione Vat (Cubeta)
 Seleccione y pulse la cubeta que desea limpiar.



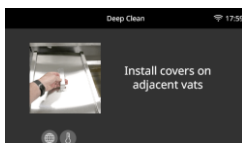
- 6 Seleccione Deep Clean (Limpieza a fondo)**
 Desplácese hacia abajo y seleccione Deep Clean (Limpieza a fondo).



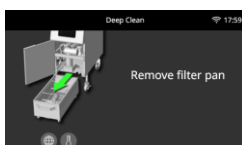
- 7 Confirme la limpieza a fondo:**
 pulse el botón ✓
 Pulse el botón ✓ para continuar.



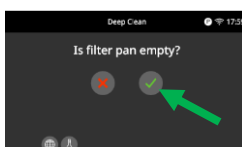
- 8 Cubra las cubas adyacentes**
 Instale tapas en las cubetas adyacentes para evitar que la solución de limpieza a fondo o el agua entren en contacto con el aceite.



- 9 Retire la bandeja de filtrado**
 Retire la bandeja de filtrado.
 ⚠ (Superficies calientes)



- 10 Confirme que la bandeja está vacía.**
 Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓ para continuar.

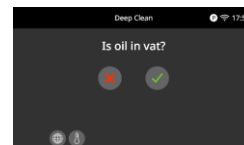


- 11 Inserte la bandeja de filtrado**
 Inserte la bandeja de filtrado en la freidora.
 ⚠ (Superficies calientes)

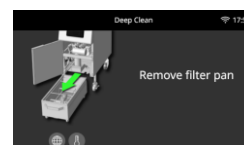


(Continuación) ►

- 12 Confirme el estado del aceite de la cubeta**
Cubeta llena de aceite: Pulse el botón X si hay aceite en la cubeta.
Cubeta vacía: Pulse el botón ✓ si la cubeta está vacía. Vaya al paso 19.

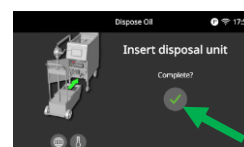


- 13 Retire la bandeja de filtrado**
 Retire la bandeja de filtrado y la cesta para recoger restos, el anillo de sujeción, la almohadilla filtrante y la rejilla.
 ⚠ (Superficies calientes)



- 14 Inserte la unidad de desecho de grasa**

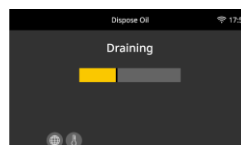
Asegúrese de que la unidad de desecho de grasa (SDU, por sus siglas en inglés) o el carro de extracción de aceite estén colocados bajo el tubo de drenaje.



Pulse el botón ✓ después de que la unidad de desecho esté colocada bajo el tubo de drenaje para continuar.



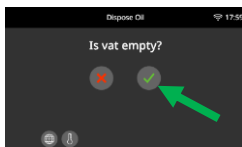
- 15**
 Is disposal unit in place?
 ✓



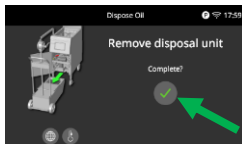
(Continuación) ►

Sistema JIB con modo de limpieza a fondo (continuación)

- 16 Confirme el estado de la cubeta.**
Pulse el botón ✓ cuando la cubeta esté vacía.



- 17 Retire la unidad de desecho de grasa**
Pulse el botón ✓ una vez que la unidad de desecho se haya retirado.

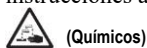


- 18 Vuelva a colocar la bandeja de filtrado.**
Vuelva a colocar la bandeja de filtrado, con **todos los componentes internos retirados**, en el compartimento de la freidora.



- 19 Agregue desengrasante y agua caliente a la cubeta.**
Vierta desengrasante para uso pesado KAY® QSR o Diversey McD MD o McD FR con cuidado en la cubeta. Si va a limpiar una cubeta llena, utilice 2,52 litros de desengrasante. Utilice 1,26 litros de desengrasante si está limpiando un lado de una cubeta dividida. Termine de llenar la cubeta con agua caliente. La solución debe estar 2,54 cm por encima de la línea de llenado.

Consulte las instrucciones de Kay Chemical o Diversey sobre los procedimientos de limpieza a fondo de freidoras para obtener instrucciones adicionales.

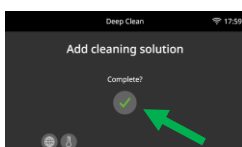


Desengrasante de alta resistencia KAY® QSR o Diversey McD MD o McD FR



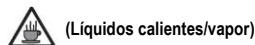
- 20 Después de añadir la solución de limpieza**

Pulse el botón ✓ una vez que se haya agregado la solución.



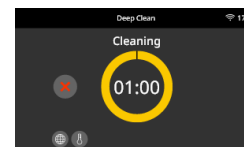
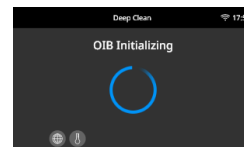
(Continuación) ►

- 21 Comience la limpieza a fondo**
La solución alcanzará una temperatura de 195 °F (91 °C). La solución debe mantenerse a fuego lento durante una hora. Complete los pasos 22 a 24 mientras el temporizador esté en marcha.



La solución nunca debe llegar a hervir a borbotones, ya que podría desbordarse. Si la unidad comienza a hervir, cancele la limpieza a fondo presionando el botón X.

Nunca deje la freidora desatendida durante la limpieza a fondo.



- 22 Limpie las cestas de freír.**
Introduzca las cestas de freír en la solución de limpieza. Otro miembro del equipo deberá retirarlas una vez limpias y llevarlas al fregadero de tres compartimentos. Enjuáguelas y séquelas bien.



NO introduzca ninguna pieza de aluminio, como la rejilla que se encuentra en el fondo de la bandeja de filtrado, en la solución hirviendo. La solución puede disolver el aluminio.

NOTA: Las rejillas de la marca Sana están fabricadas en aluminio.

- 23 Limpie el soporte de la cesta.**
Utilice la varilla de limpieza (accesorio para freidoras) para retirar el soporte de la cesta de la cubeta.

Otro miembro del equipo debe llevar la rejilla al fregadero de tres compartimentos y enjuagarla bien con agua caliente. Séquela por completo.



NOTA: El soporte de la cesta está muy caliente.



(Continuación) ►

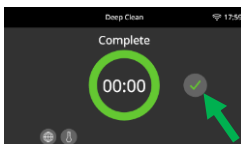
24 Desincruste el interior de la cubeta

Desincruste las paredes laterales, frontales y traseras de la cubeta con el soporte y las almohadillas para alta temperatura, el estropajo antiarañazos y el limpiador para freidoras Kay QSR para eliminar cualquier residuo restante.



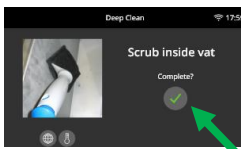
25 La limpieza ha terminado

Después de una hora, el controlador muestra “Complete” (Completado) y suena una alarma. Presione el botón ✓ para silenciar la alarma.



26 Desincruste el interior de la cubeta

Utilice el soporte y las almohadillas para alta temperatura, el estropajo antiarañazos y el limpiador para freidoras Kay QSR para desincrustar las paredes laterales, frontales y traseras de la cubeta. Retire cualquier depósito restante. Utilice el cepillo de limpieza para altas temperaturas para fregar entre y debajo de las resistencias, las esquinas de las cubetas y cualquier otra zona de difícil acceso.



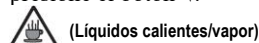
(Continuación) ►

27 Retire la solución de la cubeta.

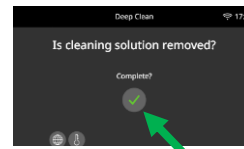
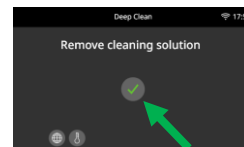
El controlador mostrará “Remove cleaning solution?” (¿Retirar la solución de limpieza?). Pulse el botón ✓.

Siga el procedimiento de limpieza a fondo de Kay Chemical o Diversey para retirar la solución.

Una vez retirada la solución, presione el botón ✓.



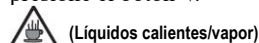
La solución estará muy caliente. Evite las salpicaduras.



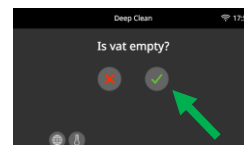
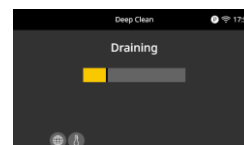
28 Drenaje

El controlador muestra el mensaje Draining (Drenando) mientras vacía la pequeña cantidad de solución que queda en la cubeta.

Una vez que la cubeta esté vacía, presione el botón ✓.



La solución estará muy caliente. Evite las salpicaduras.



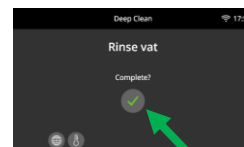
29 Enjuague la cubeta con agua.

Enjuague bien la cubeta con agua tibia (100 °F o 38 °C). Asegúrese de colocar la bandeja de filtrado para recoger el agua del enjuague. Repita el procedimiento con más agua limpia y tibia. Vigile el nivel en la bandeja de filtrado para asegurarse de que no se desborde. Puede ser necesario vaciarla entre enjuagues.



30 Enjuague completo

Presione el botón ✓ cuando el enjuague haya terminado.



(Continuación) ►

Sistema JIB con modo de limpieza a fondo (continuación)

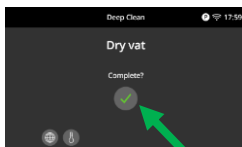
31 Retire la bandeja de filtrado.

Retire la bandeja de filtrado y vacíe el agua.



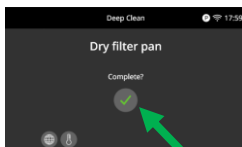
32 Cubeta seca

Limpie la cubeta con un paño limpio y desinfectado. Seque bien el interior de la cubeta con papel de cocina. Presione el botón ✓ una vez que la cubeta esté seca y lista para volver a utilizarse.



33 Bandeja seca

Limpie y seque la bandeja de filtrado. Presione el botón ✓ una vez que la bandeja esté seca y lista para volver a usarse.

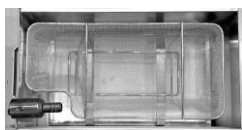
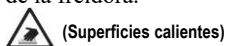


34 Vuelva a montar e inserte la bandeja de filtrado.

Vuelva a montar la bandeja de filtrado con sus componentes.

1. Asegúrese de que la malla esté instalada primero.
2. Instale una almohadilla o papel filtrante limpio.
3. Coloque el anillo de sujeción encima de la almohadilla o papel.
4. Coloque la bandeja para recoger restos en último lugar.

Introduzca la bandeja de filtrado, con todos los componentes internos instalados, en el interior de la freidora.

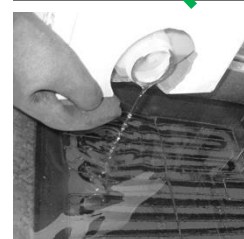
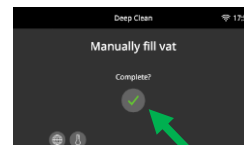


(Continuación) ►

35 Llene la cubeta de aceite.

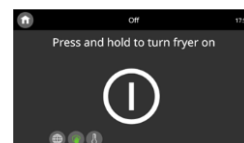
Llene manualmente la cubeta con la cantidad adecuada de aceite.

Presione el botón ✓ cuando la cubeta esté llena hasta la línea inferior de nivel de aceite.



36 Volver a la posición de OFF (APAGADO).

El controlador vuelve a la posición de APAGADO.



Motivo	Eliminar el aceite quemado de las resistencias (si son eléctricas) y de la cuba.	
Tiempo requerido	5 minutos de preparación	15 minutos de preparación; 60 minutos para completar la tarea por cuba
Hora del día	Esta tarea se puede realizar en una cubeta o en varias a la vez. Podrá atender a los clientes con las cubas restantes.	Para restaurantes 24 horas: Esta tarea se puede realizar en una cubeta o en varias a la vez. Podrá atender a los clientes con las cubas restantes.
Iconos de peligro	 (Químicos)  (Electricidad)  (Líquidos calientes/vapor)  (Aceite caliente)  (Superficies calientes)	
	 (Manejo manual)  (Piezas móviles)  (Objetos/superficies puntiagudas)  (Suelos resbaladizos)	

Herramientas y suministros



Delantal resistente al calor



Cepillo de limpieza Ecolab Hi-Temp



Cubo de plástico



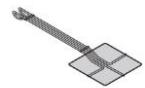
Cubo para paños limpios y desinfectados



Cubo para paños humedecidos



Protector facial



Espumadera para freidora



Guantes de neopreno



Varilla limpiadora (accesorio para freidoras)



Limpiador de freidoras KAY® QSR



Diversey McD MD



Desengrasante para uso pesado KAY® QSR



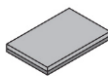
Diversey McD FR



Papel de cocina



Soporte y almohadilla Ecolab Hi-Temp



Estropajo antiarañazos



Carro de extracción de aceite

Procedimiento: La limpieza a fondo sigue los procedimientos desarrollados por Kay Chemical o Diversey. Es necesario seguir sus instrucciones además de las de este manual.

1 Prepare la limpieza a fondo.

Póngase los guantes de neopreno, el delantal resistente al calor y la protección facial. Debe llevar puesto este equipo durante todo el procedimiento.



 (Alerta de equipo)

Este procedimiento debe realizarse para una sola cubeta a la vez. Cubra las freidoras contiguas que contengan aceite.

Confirme que los filtros de la freidora estén colocados. Encienda al menos un ventilador de extracción. El ventilador debe permanecer encendido durante todo el procedimiento.

Asegúrese de que el soporte de la cesta esté colocado en la cubeta.

(Continuación) ►

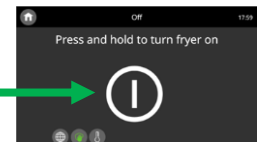
Para evitar la activación accidental del sistema de extinción de incendios, mantenga encendido el ventilador de extracción y colocados los filtros de la freidora durante todo el proceso.

2 Apague la freidora.

Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la freidora.



3 La freidora está APAGADA.



4 Pulse el botón FILTRAR

Pulse el botón de Filtrar en la parte inferior de la pantalla para acceder al menú de filtrado.

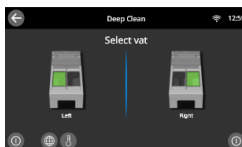


Este procedimiento debe realizarse para una sola cubeta a la vez.

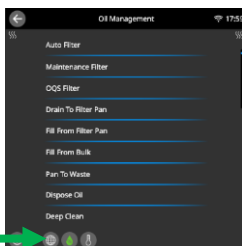
(Continuación) ►

Sistema a granel con modo de limpieza a fondo (continuación)

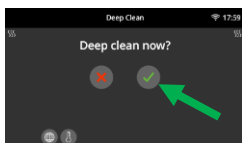
- 5 (Solo en cubetas divididas)**
Seleccione Vat (Cubeta)
 Seleccione y pulse la cubeta que desea limpiar.



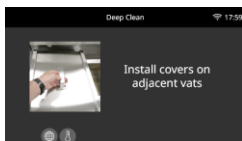
- 6 Seleccione Deep Clean (Limpieza a fondo)**
 Desplácese hacia abajo y seleccione Deep Clean (Limpieza a fondo).



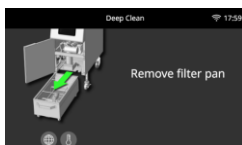
- 7 Confirme la limpieza a fondo:**
 pulse el botón ✓
 Pulse el botón ✓ para continuar.



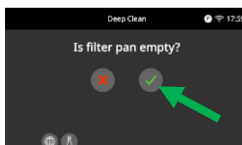
- 8 Cubra las cubas adyacentes**
 Instale tapas en las cubetas adyacentes para evitar que la solución de limpieza a fondo o el agua entren en contacto con el aceite.



- 9 Retire la bandeja de filtrado**
 Retire la bandeja de filtrado.
 (Superficies calientes)



- 10 Confirme que la bandeja está vacía.**
 Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓ para continuar.



- 11 Inserte la bandeja de filtrado**
 Inserte la bandeja de filtrado en la freidora.
 (Superficies calientes)

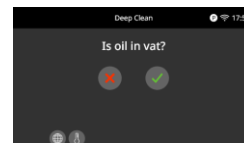


(Continuación) ►

- 12 Confirme el estado del aceite de la cubeta**

Cubeta llena de aceite: Pulse el botón X si hay aceite en la cubeta.

Cubeta vacía: Pulse el botón ✓ si la cubeta está vacía. Vaya al paso 24.



- 13 Retire la bandeja de filtrado**

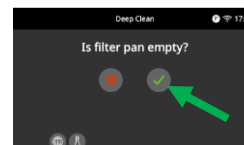
Retire la bandeja de filtrado.

(Superficies calientes)



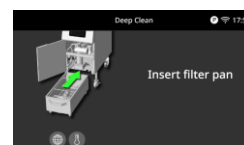
- 14 Confirme que la bandeja está vacía.**

Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓ para continuar.



- 15 Inserte la bandeja de filtrado**
 Inserte la bandeja de filtrado en la freidora.

(Superficies calientes)

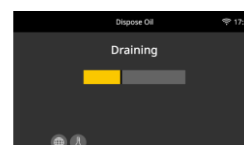


- 16 Drenaje**

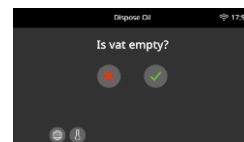
El aceite se drena hacia la bandeja de filtrado. Empuje cualquier resto de alimentos fritos u otros sedimentos hacia la válvula de drenaje para que se drene.

(Aceite caliente)

El aceite puede estar muy caliente. Evite salpicar aceite.



- 17 Confirme que la cubeta está vacía.**
 Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓ para continuar.

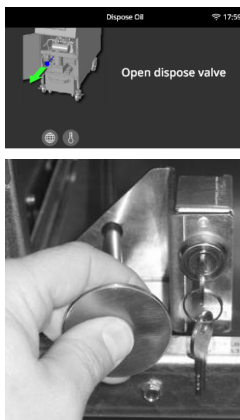


(Continuación) ►

Sistema a granel con modo de limpieza a fondo (continuación)

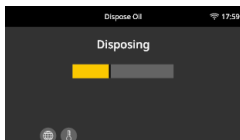
18 Abra la válvula de descarga

Desbloquee la válvula y lleve la manija de la válvula de descarga completamente hacia delante para comenzar la descarga.



19 Desechado

El controlador muestra el mensaje "Disposing" (Desechando) durante cuatro minutos mientras la bomba está en funcionamiento.



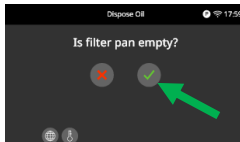
20 Retire la bandeja de filtrado

Retire la bandeja de filtrado y asegúrese de que esté vacía. Si la bandeja está vacía, retire la cesta para recoger restos, el anillo de sujeción, el papel/amohadilla filtrante y la rejilla.



21 Confirme que la bandeja está vacía.

Si la bandeja de filtrado está vacía, pulse el botón ✓ para continuar. De lo contrario, pulse el botón X.



22 Vuelva a colocar la bandeja de filtrado

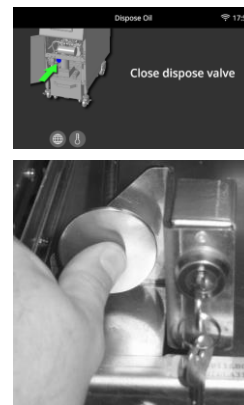
Vuelva a colocar la bandeja de filtrado, con **todos los componentes internos retirados**, en el compartimento de la freidora.



(Continuación) ►

23 Cierre la válvula de desecho

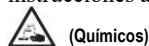
Cierre la válvula de desecho empujando la manija de la válvula completamente hacia la parte posterior de la freidora, hasta que se detenga. Bloquee la manija.



24 Agregue desengrasante y agua caliente a la cubeta

Vierta desengrasante para uso pesado KAY® QSR o Diversey McD MD o McD FR con cuidado en la cubeta. Si va a limpiar una cubeta llena, utilice 2,52 litros de desengrasante. Utilice 1,26 litros de desengrasante si está limpiando un lado de una cubeta dividida. Termine de llenar la cubeta con agua caliente. La solución debe estar 2,54 cm por encima de la línea de llenado.

Consulte las instrucciones de Kay Chemical o Diversey sobre los procedimientos de limpieza a fondo de freidoras para obtener instrucciones adicionales.

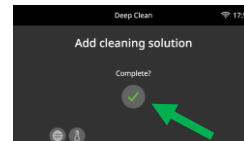


Desengrasante de alta resistencia KAY® QSR o Diversey McD MD o McD FR



25 Después de añadir la solución de limpieza

Pulse el botón ✓ una vez que se haya agregado la solución.



(Continuación) ►

Sistema a granel con modo de limpieza a fondo (continuación)

26 Comience la limpieza a fondo

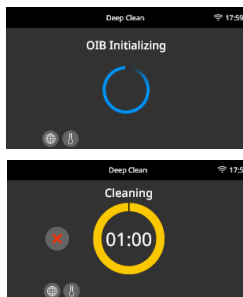
La solución alcanzará una temperatura de 195 °F (91 °C). La solución debe mantenerse a fuego lento durante una hora. Complete los pasos 22 a 24 mientras el temporizador esté en marcha.



(Líquidos calientes/vapor)

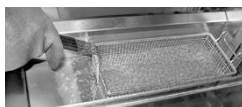
La solución nunca debe llegar a hervir a borbotones, ya que podría desbordarse. Si la unidad comienza a hervir, cancele la limpieza a fondo presionando el botón X.

Nunca deje la freidora desatendida durante la limpieza a fondo.



27 Limpie las cestas de freír.

Introduzca las cestas de freír en la solución de limpieza. Otro miembro del equipo deberá retirarlas una vez limpias y llevarlas al fregadero de tres compartimentos. Enjuáguelas y séquelas bien.



(Alerta de equipo)

NO introduzca ninguna pieza de aluminio, como la rejilla que se encuentra en el fondo de la bandeja de filtrado, en la solución hirviendo. La solución puede disolver el aluminio.

NOTA: Las rejillas de la marca Sana están fabricadas en aluminio.

28 Limpie el soporte de la cesta.

Utilice la varilla de limpieza (accesorio para freidoras) para retirar el soporte de la cesta de la cubeta.

Otro miembro del equipo debe llevar la rejilla al fregadero de tres compartimentos y enjuagarla bien con agua caliente. Séquela por compello.



(Superficies calientes)

NOTA: El soporte de la cesta está muy caliente.



(Continuación) ►

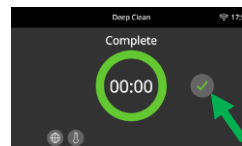
29 Desincruste el interior de la cubeta

Desincruste las paredes laterales, frontales y traseras de la cubeta con el soporte y las almohadillas para alta temperatura, el estropajo antiarañazos y el limpiador para freidoras Kay QSR para eliminar cualquier residuo restante.



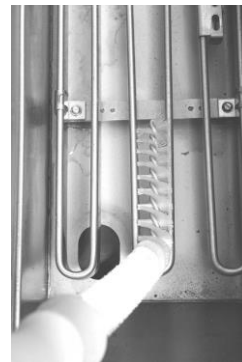
30 La limpieza ha terminado

Después de una hora, el controlador muestra "Complete" (Completado) y suena una alarma. Presione el botón ✓ para silenciar la alarma.

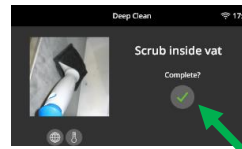


31 Desincruste el interior de la cubeta

Utilice el soporte y las almohadillas para alta temperatura, el estropajo antiarañazos y el limpiador para freidoras Kay QSR para desincrustar las paredes laterales, frontales y traseras de la cubeta. Retire cualquier depósito restante. Utilice el cepillo de limpieza para altas temperaturas para fregar entre y debajo de las resistencias, las esquinas de las cubetas y cualquier otra zona de difícil acceso.



Una vez que la cubeta esté limpia, pulse el botón ✓.



(Continuación) ►

Sistema a granel con modo de limpieza a fondo (continuación)

- 32 Retire la solución de la cubeta.**
El controlador mostrará “Remove cleaning solution?” (¿Retirar la solución de limpieza?). Pulse el botón ✓.

Siga el procedimiento de limpieza a fondo de Kay Chemical o Diversey para retirar la solución.

Una vez retirada la solución, presione el botón ✓.



(Líquidos calientes/vapor)

La solución estará muy caliente. Evite las salpicaduras.

33 Drenaje

El controlador muestra el mensaje Draining (Drenando) mientras vacía la pequeña cantidad de solución que queda en la cubeta.

Una vez que la cubeta esté vacía, presione el botón ✓.



(Líquidos calientes/vapor)

La solución estará muy caliente. Evite las salpicaduras.

34 Enjuague la cubeta con agua.

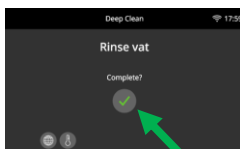
Enjuague bien la cubeta con agua tibia (100 °F o 38 °C).

Asegúrese de colocar la bandeja de filtrado para recoger el agua del enjuague. Repita el procedimiento con más agua limpia y tibia. Vigile el nivel en la bandeja de filtrado para asegurarse de que no se desborde. Puede ser necesario vaciarla entre enjuagues.



35 Enjuague completo

Presione el botón ✓ cuando el enjuague haya terminado.



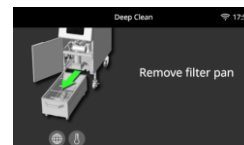
(Continuación) ►

36 Retire la bandeja de filtrado

Retire la bandeja de filtrado y vacíe el agua.



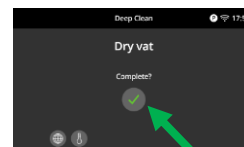
(Superficies calientes)



37 Cubeta seca

Limpie la cubeta con un paño limpio y desinfectado. Seque bien el interior de la cubeta con papel de cocina.

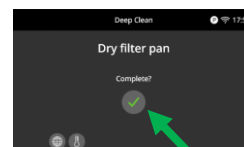
Presione el botón ✓ una vez que la cubeta esté seca y lista para volver a utilizarse.



38 Bandeja seca

Limpie y seque la bandeja de filtrado.

Presione el botón ✓ una vez que la bandeja esté seca y lista para volver a usarse.



39 Vuelva a montar e inserte la bandeja de filtrado.

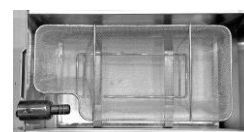
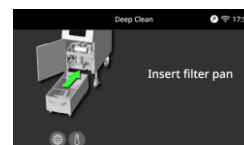
Vuelva a montar la bandeja de filtrado con sus componentes.

1. Asegúrese de que la malla esté instalada primero.
2. Instale una almohadilla o papel filtrante limpio.
3. Coloque el anillo de sujeción encima de la almohadilla o papel.
4. Coloque la bandeja para recoger restos en último lugar.

Introduzca la bandeja de filtrado, con todos los componentes internos instalados, en el interior de la freidora.



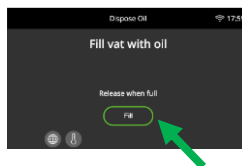
(Superficies calientes)



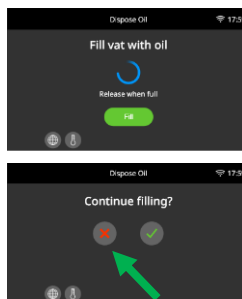
(Continuación) ►

Sistema a granel con modo de limpieza a fondo (continuación)

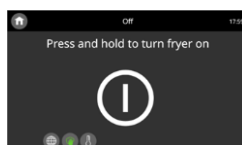
- 40 Llene la cubeta de aceite.**
Mantenga pulsado el botón de llenado para rellenar la cubeta.



- 41 Rellenado**
Suelte el botón cuando la cubeta esté llena hasta la línea inferior de nivel de aceite. Presione el botón √ para continuar llenando la cubeta. Pulse el botón X una vez que la cubeta esté llena hasta la marca.



- 42 Volver a la posición de OFF (APAGADO).**
El controlador vuelve a la posición de APAGADO.



Motivo	Si el limitador superior no funciona correctamente, podría provocar fallos graves en el equipo y condiciones inseguras. Nunca utilice una freidora que tenga un limitador de temperatura superior defectuoso. Realice esta prueba cuando no vaya a utilizar la freidora durante una hora y sea necesario cambiar el aceite. Deseche el aceite una vez finalizada la prueba.	
Tiempo requerido	45 minutos para el calentamiento de la freidora	25 minutos por cuba 1 hora para que el aceite se enfríe antes de poder desecharlo.
Hora del día	Después del cierre. Realice esta prueba cuando se necesario cambiar el aceite de cocinado.	Para restaurantes 24 horas: en momentos de baja afluencia, cuando está programado el cambio de aceite.
Iconos de peligro	 (Líquidos calientes/vapor)  (Aceite caliente)  (Superficies calientes)	

Herramientas y suministros



Procedimiento

- 1 Prepárese para las pruebas.**
Confirme que está programado el cambio de aceite de la freidora. El aceite debe desecharse al finalizar el procedimiento.

Compruebe el nivel de aceite en la freidora. Debe estar en la línea superior de "Oil Level" (Nivel de aceite).



Asegúrese de que la freidora esté encendida. Deje que la freidora alcance la temperatura programada. La temperatura del aceite debe ser igual o superior a la temperatura programada de 335 °F (168 °C).



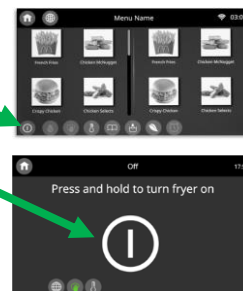
Compruebe la temperatura del aceite pulsando el botón de temperatura.



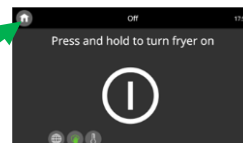
Verifique que los filtros de grasa de la campana extractora estén colocados y encienda los ventiladores de extracción. Los ventiladores deben permanecer encendidos durante todo el procedimiento. Durante este proceso, el aceite de la freidora se calienta a temperaturas muy elevadas. El aceite puede humear ligeramente y estará extremadamente caliente.

(Continuación) ►

- 2 Apague el controlador**
Pulse el botón de apagado.



- 3 Pulse el botón de inicio.**
Pulse el botón de inicio.



- 4 Pulse el botón Service (Mantenimiento).**
Pulse el botón Service (Mantenimiento).



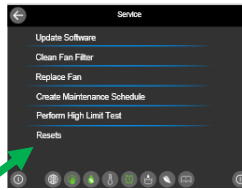
(Continuación) ►

Verificar los controles de límite superior (continuación)

5 Seleccione Perform High Limit Test (Realizar prueba de límite superior)

Seleccione Perform High Limit Test (Realizar prueba de límite superior).

Teclee 1 6 5 0 para acceder.

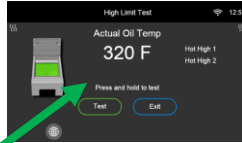


6 (Solo en cubetas divididas) Seleccione Vat (Cubeta)

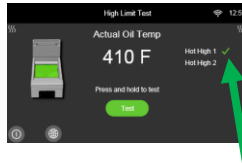
Seleccione y pulse la cubeta que desea analizar.



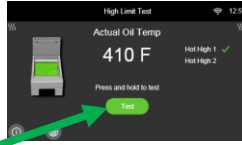
7 Mantenga pulsado el botón Mantenga pulsado el botón Test (Prueba) para iniciar la prueba de límite superior. El controlador muestra la temperatura de la cubeta durante la prueba.



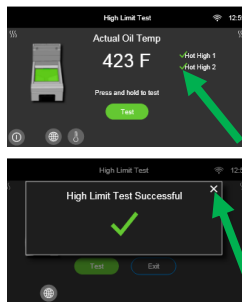
8 La cubeta se calienta El controlador muestra una marca de verificación verde junto a Hot Hi 1 cuando la cubeta alcanza los 410 °F±10°F (210°C±12°C). En los controladores utilizados en la Unión Europea (aquellos con la marca CE), la temperatura es de 395 °F (202 °C).



9 Mantenga pulsado el botón El controlador muestra Press and hold to test (Mantenga presionado para realizar la prueba). Siga pulsando el botón de Test (Prueba).



10 El límite superior salta El controlador muestra una marca de verificación verde junto a Hot High 2 cuando el límite superior salta entre 423° y 447°F (217°C y 231°C), seguido de High Limit Test Successful (Prueba de límite superior superada). Pulse la X en la esquina superior derecha para borrar el mensaje.



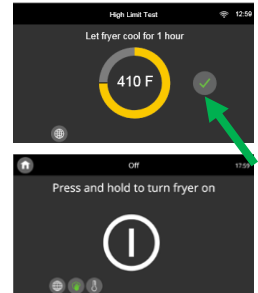
11 El límite superior falla Si el límite superior no salta, el controlador mostrará E118 – High Limit Problem (Problema con el límite superior). Si esto



(Continuación) ►

ocurre, desconecte la corriente inmediatamente y llame al servicio técnico.

12 Una vez que el aceite se enfríe, salga a la posición de apagado. Cuando la cubeta se enfríe por debajo de 400 °F (204 °C), presione el botón √ para salir y volver a APAGADO.



13 Deseche el aceite. Deseche el aceite después de realizar una prueba de límite superior. Utilice el carro de extracción de aceite (MSDU) para desechar el aceite. Si utiliza un sistema de aceite a granel, siga los procedimientos adecuados para desechar el aceite.



14 Verificar los controles de límite superior en las freidoras restantes. Repita los pasos 3 a 13 para las freidoras restantes.

Motivo

Mantener en buen estado la bomba de filtro de la freidora.

Tiempo requerido

2 minutos de preparación

5 minutos para completar la tarea

Hora del día

Apertura: la freidora debe estar fría

Para restaurantes 24 horas: en momentos de baja afluencia, cuando la freidora pueda apagarse

Iconos de peligro

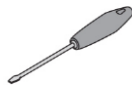

(Aceite caliente)



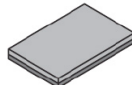
(Superficies calientes)

Herramientas y suministros


Juntas tóricas para la bandeja de filtrado



Destornillador de punta plana



Estopajo antiarañazos

Procedimiento
1 Prepare la freidora para el procedimiento.

Compruebe que la freidora esté fría. Este procedimiento solo debe realizarse cuando la freidora esté fría y la bandeja de filtrado esté vacía.


2 Retire la bandeja de filtrado.

Saque la bandeja de filtrado del compartimento.


3 Limpie los tubos de recogida.

Limpie los tubos de recogida macho y hembra con el estopajo antiarañazos.



(Continuación) ►

4


(Aceite caliente)



(Superficies calientes)

Sustituya la junta tórica.

Retire las juntas tóricas de la boquilla macho de la bandeja. Sustituya la junta tórica por una nueva. Las juntas tóricas se pueden comprar en su servicio técnico autorizado local.

Utilice la llave para filtros y gire el prefiltro hacia la izquierda para retirarlo.

Limpie el filtro con agua y jabón.

Sustituya la junta tórica que se encuentra dentro de la carcasa del prefiltro por una junta tórica nueva.

(Alerta de equipo)

Utilice únicamente juntas tóricas de repuesto del fabricante. Estas juntas están fabricadas específicamente para su uso con aceites de cocina a alta temperatura. Las juntas tóricas genéricas no se pueden utilizar para este fin.

5 Vuelva a instalar la bandeja de filtrado.

Vuelva a colocar la bandeja en el compartimento de la freidora.



Motivo Mantener la freidora en buen estado de funcionamiento.

Tiempo requerido 45 minutos para completar la tarea por ventilador.

Hora del día Fuera de horario. Para restaurantes 24 horas: en momentos de baja afluencia, cuando la freidora pueda apagarse.

Iconos de peligro



(Superficies calientes)



(Electricidad)

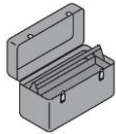


(Químicos)



(Objetos/superficies puntiagudas)

Herramientas y suministros



Herramientas suministradas por el técnico



Desengrasante para uso pesado KAY® QSR



Diversey McD MD

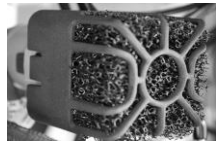


Papel de cocina

Procedimiento (solo en unidades de gas)

- Limpie y calibre el conjunto del filtro del ventilador de combustión.**

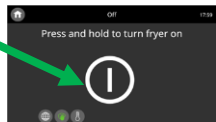
Limpie el conjunto del filtro del ventilador de combustión.



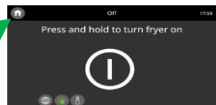
- Apague el controlador**
Pulse el botón de apagado.



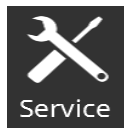
(Superficies calientes)



- Pulse el botón de inicio**
Pulse el botón de inicio.



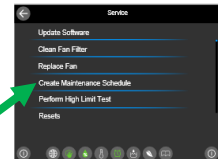
- Pulse el botón de servicio**
Pulse el botón de servicio.



(Continuación) ►

- Seleccione Clean Fan Filter (Limpiar el filtro del ventilador)**

Seleccione Clean Fan Filter (Limpiar el filtro del ventilador).



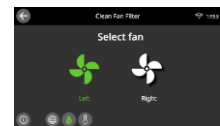
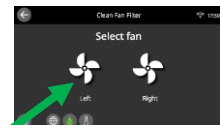
- Seleccione la cuba (si corresponde)**

Seleccione la cuba, si corresponde.

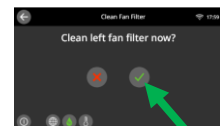


- Seleccione el ventilador**

Seleccione y pulse el ventilador izquierdo o derecho para la limpieza. El ventilador se vuelve verde.



- Presione el botón ✓**
El controlador muestra Clean left or right fan filter now? (¿Limpiar ahora el filtro del ventilador izquierdo o derecho?).



(Continuación) ►

Limpie y calibre el ventilador de aire de combustión

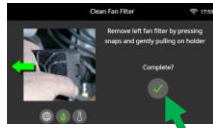
Conjunto del filtro (continuación)

Pulse el botón ✓ para continuar.

9 Retire el filtro

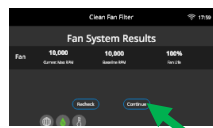
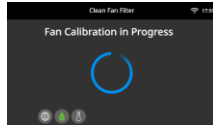
Abra la puerta y retire el filtro del ventilador presionando los conectores a presión a ambos lados del soporte y tirando suavemente del soporte.

Pulse el botón ✓ cuando haya terminado para continuar.



10 Calibración del ventilador

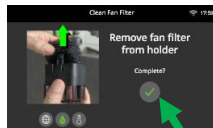
Se ejecuta la prueba de calibración del ventilador. Pulse Recheck (Volver a comprobar) o Continue (Continuar).



11 Retire el filtro del soporte.

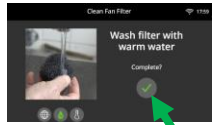
Retire el filtro del soporte del filtro.

Pulse el botón ✓ cuando haya terminado para continuar.



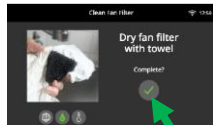
12 Lave el filtro

Lave el filtro con agua tibia. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado para continuar.



13 Seque el filtro

Seque el filtro con un paño. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado para continuar.



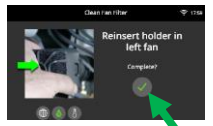
14 Inserte el filtro en el soporte.

Inserte el filtro en el soporte del filtro. Pulse el botón ✓ cuando haya terminado para continuar.



15 Vuelva a insertar el soporte del filtro

Vuelva a colocar el soporte del filtro en el conjunto del ventilador. Asegúrese de que los conectores a presión estén bien sujetos.



(Continuación) ►

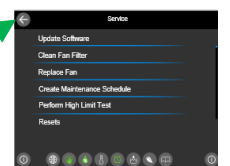
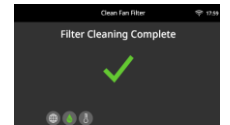
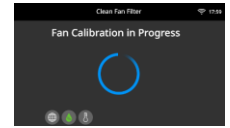
Pulse el botón ✓ cuando haya terminado para continuar.

16 Calibración del ventilador

La prueba de calibración del ventilador se ejecuta de nuevo.

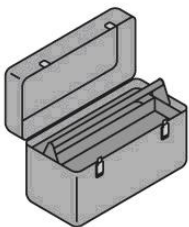
Pulse Continue (Continuar).

Pulse el botón de retroceso.



Motivo	Frymaster recomienda que un técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este electrodoméstico al menos una vez al año. Esto ayudará a garantizar que el equipo esté en condiciones de funcionamiento seguras y opere al máximo rendimiento.									
Tiempo requerido	N/D		1 hora por freidora hasta completar la inspección							
Hora del día	La inspección debe ser programada por el establecimiento para garantizar que la actividad comercial no se vea interrumpida y el técnico tenga acceso adecuado al equipo.									
Iconos de peligro		(Químicos)		(Electricidad)		(Aceite caliente)		(Superficies calientes)		(Manejo manual)
		(Piezas móviles)		(Objetos/superficies puntiagudas)		(Suelos resbaladizos)				

Herramientas y suministros



Herramientas suministradas por el técnico

Procedimiento

SOLO TÉCNICOS CUALIFICADOS

- 1

Inspección de compartimentos
Inspeccione el compartimento de la freidora, por dentro y por fuera, por delante y por detrás, para detectar acumulaciones excesivas de aceite.
 (Superficies calientes)
- 2

Inspección de las resistencias
Verifique que las resistencias de calentamiento estén en buen estado y sin acumulación de aceite quemado. Inspeccione las resistencias en busca de signos de funcionamiento en seco prolongado.
- 3

Inspección de inclinación
Verifique que el mecanismo de inclinación funciona correctamente al subir y bajar las resistencias, y que los cables de las resistencias no están atascados ni desgastados por el roce.
(Continuación) ►

- 4

Comprobación del tiempo de recuperación de la freidora.
Compruebe el tiempo de recuperación más reciente de la freidora en todas las cubetas, siguiendo el procedimiento descrito en FR7 M1. El tiempo de recuperación más reciente debe ser inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos).

Si el tiempo de recuperación de la freidora es inferior a 1:40 (un minuto y cuarenta segundos), el procedimiento para esta cubeta habrá finalizado. Continúe con el paso 6.
- 5

Ajuste la freidora si es necesario.
Si el tiempo de recuperación de la freidora no es aceptable, revise los siguientes elementos de la freidora. Si detecta algún problema, corrijalo según la descripción.

Solo para freidoras eléctricas: confirme que los enchufes de gran tamaño estén correctamente conectados. Ajuste según sea necesario. Continúe con el paso 6.
- 6

Comprobación del consumo de corriente
Verifique que el consumo de corriente de la resistencia de calentamiento esté dentro del rango permitido, tal como se indica en la placa de características del aparato.

(Continuación) ►

7 Comprobación de la sonda

Verifique que las sondas de temperatura, AIF, ATO, sensor de nivel de aceite (OIB) y límite alto estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando correctamente, y que los accesorios de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y correctamente instalados.

8 Inspección de componentes eléctricos

Verifique que los componentes de la caja de componentes (es decir, el controlador de pantalla táctil, la placa HCB, los ventiladores, etc.), los componentes de la caja de contactores (es decir, los contactores, etc.), los componentes de la caja SCB (es decir, la placa SCB, los relés, el variador de frecuencia, los ventiladores, etc.) y las cajas de alimentación eléctrica entre las cubetas estén en buen estado y libres de acumulación de aceite u otros residuos.

9 Inspección de la conexión del cableado

Verifique que las conexiones del cableado de la caja de componentes, la caja SCB, las cajas de alimentación y la caja del contactor estén bien ajustadas y que el cableado esté en buen estado.

10 Comprobación de los dispositivos de seguridad

Verifique que todos los dispositivos de seguridad (los protectores de contactores, interruptores, interruptores de reinicio, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.

11 Inspección de la cubeta para freír

Verifique que la cuba esté en buen estado y sin fugas, y que el aislamiento de la cuba esté en condiciones de uso.

12 Inspección del mazo de cables

Compruebe que todos los mazos de cables y las conexiones estén bien ajustados y en buen estado.

13 Inspección del circuito de aceite

Inspeccione todos los conductos de retorno y drenaje de aceite para detectar fugas y verifique que todas las conexiones estén bien ajustadas.

Motivo

Frymaster recomienda que un técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este electrodoméstico al menos una vez al año. Esto ayudará a garantizar que el equipo esté en condiciones de funcionamiento seguras y opere al máximo rendimiento.

Tiempo requerido

1,5 horas para completarlo

Hora del día

La inspección debe ser programada por el establecimiento para garantizar que la actividad comercial no se vea interrumpida y el técnico tenga acceso adecuado al equipo.

Iconos de peligro

(Químicos)



(Electricidad)



(Aceite caliente)



(Superficies calientes)



(Manejo manual)



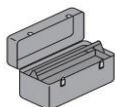
(Piezas móviles)



(Objetos/superficies puntiagudas)



(Suelos resbaladizos)

Herramientas y suministros

Herramientas suministradas por el técnico

Procedimiento**SOLO TÉCNICOS CUALIFICADOS****1 Inspección de compartimentos**

Inspeccione el compartimento de la freidora, por dentro y por fuera, por delante y por detrás, para detectar acumulaciones excesivas de aceite.



(Superficies calientes)

2 Compruebe la presión de gas regulada.

Contacte con la compañía de gas local o con una agencia de servicio técnico para comprobar la presión del gas que sale de cada uno de los reguladores de gas de la freidora.

En caso de gas natural, la presión debe ser de 3,0 pulgadas H₂O (76 mm H₂O). En caso de gas propano, la presión debe ser de 8,25 pulgadas H₂O (210 mm H₂O).

Si la presión no cumple con estos estándares, solicite a la agencia de servicio o a la compañía de gas que ajuste la presión para que cumpla con el estándar.

3 Comprobación de la sonda

Verifique que la temperatura, el sensor ATO (Auto Top Off, rellenado automático), el sensor AIF (Automatic Intermittent Filtration, filtrado intermitente automático), el sensor OIB (Oil Is Back, retorno de aceite) y las sondas de límite superior estén correctamente conectados, apretados y en correcto funcionamiento, y que los accesorios de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y correctamente instalados.

4 Limpie y reemplace el tubo de ventilación de la válvula de gas.

Limpie y reemplace el tubo de ventilación de la válvula de gas (si corresponde). Siga el procedimiento de limpieza indicado en el manual de servicio.

(Continuación) ►

5 Limpie los filtros del ventilador de aire de combustión.

Limpie los filtros del ventilador de aire de combustión. Siga el procedimiento de limpieza indicado en la tarjeta FR7 Q5 PM.

6 Comprobación del tiempo de recuperación de la freidora.

Compruebe el tiempo de recuperación más reciente de la freidora en todas las cubetas, siguiendo el procedimiento descrito en la tarjeta FR7 M1 PM. El tiempo de recuperación más reciente debe ser inferior a 2:25 (dos minutos y veinticinco segundos). Si el valor no es ese, revise los filtros de aire.

7 Comprobación de los dispositivos de seguridad

Verifique que todos los dispositivos de seguridad (interruptores de seguridad, interruptores de reinicio, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.

8 Inspección de la cubeta para freír

Verifique que la cuba esté en buen estado y sin fugas, y que el aislamiento de la cuba esté en condiciones de uso.

9 Inspección del mazo de cables

Compruebe que todos los mazos de cables y las conexiones estén bien ajustados y en buen estado.

10 Inspección del circuito de aceite

Inspeccione todos los conductos de retorno y drenaje de aceite para detectar fugas y verifique que todas las conexiones estén bien ajustadas.

11 Repita los pasos en las freidoras restantes.

Repita los pasos 2 a 10 para cada cubeta restante de la freidora.