



Frymaster Serie 1814E

Freidora eléctrica

Manual de instalación y operación

 **Frymaster**® 



Frymaster, integrante de la Asociación de Servicio Comercial de Equipo de Comida (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda utilizar Técnicos Certificados por la CFESA.

Línea directa de servicio las 24 horas
1-800-551-8633

JUNIO (JUNE) 2011
* 8196870 *

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UN REPUESTO PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NO SEA UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA ADQUIRIDA DIRECTAMENTE DE FRMASTER O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, NI FRMASTER NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

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

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato. Consulte los REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE. UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration, "FDA") de los EE. UU.

AVISO

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

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE. UU.

Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencia perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

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

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

 PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo.

 PELIGRO

¡El borde delantero de este aparato no sirve de peldaño! No se ponga de pie sobre el aparato. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

 PELIGRO

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

 PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

 ADVERTENCIA

No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

 PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se proporciona un juego de restricción con freidoras individuales sin filtro. Si no está el juego de restricción comuníquese con su KES local.

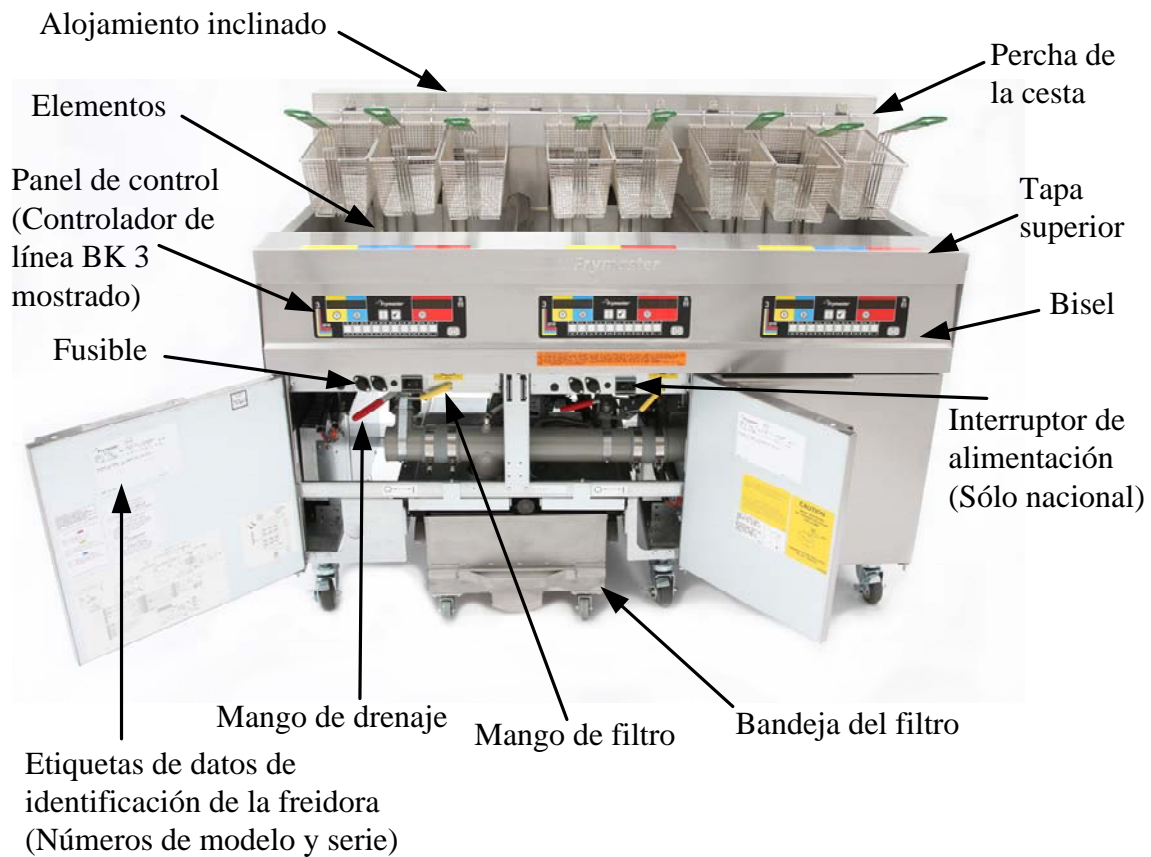
 PELIGRO

Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster; desconecte todos los cables de alimentación eléctrica de la freidora.

 ADVERTENCIA

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

CÓMO ORIENTARSE AL USAR LA FREIDORA ELÉCTRICA FRYMASTER SERIE 1814E



CONFIGURACIÓN TÍPICA (BK31814E MOSTRADO)

NOTA: Puede que el aspecto de la freidora varíe ligeramente del que aparece, dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.



FREIDORA ELÉCTRICA SERIE 1814E Manual de instalación y operación

CONTENIDO

CAPÍTULO 1: Introducción

1.1	Información general	1-1
1.2	Información de seguridad	1-1
1.3	Información del controlador	1-1
1.4	Información específica de la Comunidad Europea (CE)	1-2
1.5	Instalación, operación y personal de servicio	1-2
1.6	Definiciones	1-2
1.7	Procedimiento de reclamo de daños en tránsito	1-3
1.8	Información de servicio	1-3

CAPÍTULO 2: Instrucciones de instalación

2.1	Requisitos generales de instalación	2-1
2.2	Requisitos eléctricos	2-3
2.3	Cómo colocar la estación de la freidora	2-3

CAPÍTULO 3: Instrucciones de operación

3.1	Procedimientos de configuración y apagado del equipo	3-1
3.2	Controladores	3-2

CAPÍTULO 4: Instrucciones de filtración

4.1	Drenaje y filtración manual	4-1
4.2	Información general del filtro	4-2
4.3	Preparación del filtro	4-2
4.3.1	Componentes del filtro	4-3
4.3.2	Cómo ensamblar el filtro	4-4
4.3.3	Instalación del filtro	4-6
4.4	Operación diaria del filtro	4-6
4.4.1	Descripción general	4-6
4.4.2	Herramientas de filtración	4-7
4.5	Cómo operar el filtro	4-8
4.5.1	Operación del filtro	4-8
4.6	Drenaje y descarte del aceite restante	4-11

CAPÍTULO 5: Mantenimiento preventivo

5.1	Limpieza de la freidora	5-1
5.1.1	Limpieza diaria del gabinete de la freidora	5-1
5.1.2	Limpieza diaria del sistema de filtración	5-1
5.1.3	Limpieza semanal de la olla y elementos	5-2
5.1.4	Limpieza semanal de las piezas y accesorios desmontables	5-2
5.2	Inspección anual o periódica del sistema	5-2

CAPÍTULO 6: Solución de problemas para el operador

- 6.1 Introducción 6-1
- 6.2 Solución de problemas 6-2
 - 6.2.1 Controlador y problemas de calentamiento 6-2
 - 6.2.2 Mensajes de error de solución de problemas y problemas de pantalla..... 6-4
 - 6.2.3 Problemas de filtración..... 6-4
- 6.3 Piezas reemplazables del usuario 6-6

FREIDORA ELÉCTRICA FRYMASTER SERIE 1814E

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Lea las instrucciones de este manual totalmente antes de intentar usar este equipo. Este manual cubre todas las configuraciones de las freidoras eléctricas serie 1814E. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, se llamarán freidoras eléctricas “1814E”.

Las freidoras eléctricas 1814E son ollas abiertas que presentan un elemento giratorio con un diseño mejorado. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones de olla completa, y pueden comprarse como unidades solas sin filtro o agruparse en baterías de hasta seis freidoras con filtración.


1.2 Información de seguridad


Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual.


En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a la que aparece más abajo.

 **PELIGRO**

El aceite caliente de cocción causa quemaduras graves. Nunca intente mover una freidora con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

 Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que *pueden causar o dar como resultado un desperfecto del sistema*.

 Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que *pueden causar o dar como resultado daños a su sistema*, los cuales pueden ocasionar desperfectos al sistema.

 Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que *pueden causar o dar como resultado lesiones al personal*, los cuales pueden ocasionar daños y/o desperfectos al sistema.

Las freidoras de esta serie están equipadas con las siguientes funciones automáticas de seguridad:

1. Dos características de detección de alta temperatura apagan los elementos en caso de que fallen los controles de temperatura.
2. Un interruptor de seguridad incorporado en la válvula de drenaje evita que se calienten los elementos, incluso con la válvula de drenaje parcialmente abierta.

1.3 Información del controlador

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia a las comunicaciones de radio. Es

probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

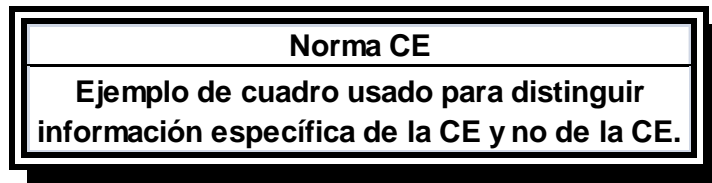
Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

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

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipo de este tipo. Siempre que exista una diferencia entre las normas de la CE y las otras, la información o las instrucciones en cuestión se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.



1.5 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.6. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.6.**

1.6 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

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

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

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

PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Una lista de técnicos autorizados de la fábrica Frymaster se encuentra en el sitio Web de Frymaster en www.frymaster.com. *Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.*

1.7 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito

Qué hacer si su equipo llega dañado:

Observe que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por el personal especializado antes de salir de la fábrica. Frymaster no se hace responsable por daños o pérdidas durante el transporte. La compañía de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

1. Presente un reclamo por daños inmediatamente—Independientemente de la extensión de los daños.
2. Pérdida o daños visibles—Revise que se anote en el conocimiento de embarque o en el recibo expreso y que lo firme la persona que haga la entrega.
3. Pérdida o daños ocultos—Si no se nota el daño hasta desempacar el equipo, notifique a la compañía de transportes o al transportista inmediatamente y presente un reclamo por daños ocultos. Esto debe hacerse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Conserve el empaque para inspeccionarlo.

1.8 Información de servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información de servicio, póngase en contacto con su técnico autorizado local de Frymaster. También puede obtener información de servicio llamando al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster (1-800-24FRYER) o por e-mail a service@frymaster.com. Se necesitará la información siguiente para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje _____

Tipo de problema _____

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

FREIDORA ELÉCTRICA FRYMASTER SERIE 1814E

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

La instalación correcta es esencial para el funcionamiento seguro, eficiente y sin problemas de este aparato.

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1,6 de este manual, debe realizarlo el personal capacitado, con licencia y/o autorizado.

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.6 de este manual) para instalar o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas al personal.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.

Puede recibir servicio poniéndose en contacto con su técnico autorizado local de la fábrica.

AVISO

Todas las freidoras enviadas sin los ensamblajes de cables y enchufes provistos por la fábrica deben tener sistema de cableado usando conductos flexibles al bloque terminal ubicado en la parte posterior de la freidora. Estas freidoras deben estar cableadas según las especificaciones NEC. Las unidades cableadas deben incluir la instalación de dispositivos de restricción.

AVISO

Si se conecta este equipo directamente a la fuente de alimentación eléctrica, debe incorporarse en el cableado fijo un medio de desconexión de la misma con separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos.

AVISO

Este equipo debe colocarse de tal modo que el enchufe quede accesible a menos que se cuente con otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej.: un disyuntor).

AVISO

Si se daña el cable eléctrico, debe cambiarlo un técnico del Centro de Servicio Autorizado por la Fábrica de Frymaster u otra persona con capacitación similar para evitar un peligro.

PELIGRO

Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

 **PELIGRO**

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

 **PELIGRO**

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tanque de aceite caliente abierto al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

En caso de haber un corte de energía, la(s) freidora(s) se apagará(n) automáticamente. Si ocurre esto, apague el interruptor de encendido. No intente poner en marcha la(s) freidora(s) hasta que se restablezca el suministro de energía.

2.1.1 Separación y ventilación

Este aparato debe mantenerse libre de material combustible.

Debe mantenerse una distancia de 15 cm a ambos lados y por detrás con respecto a estructuras combustibles. Debe contarse con un mínimo de 61 cm por delante del equipo para dar servicio y lograr un buen funcionamiento.

 **ADVERTENCIA**

No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

2.1.2 Requisitos de conexión eléctrica a tierra

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) se deben enchufar en un sistema de suministro de alimentación con puesta a tierra. En el interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

2.1.3 Requisitos australianos

A instalarse conforme a las reglamentaciones AS 5601 / AG 601, las de autoridades locales, de gas, de electricidad y cualquier otra estatutaria pertinente.

2.2 Requisitos eléctricos

Requisitos de tres (3) fases				
MODELO	VOLTAJE	SERVICIO DE CABLES	CABLE MÍNIMO MÍN. CALIBRE (mm)	AMPERIOS (por pata)
RE14/RE1814	208	3	6 (4.11)	39
RE14/RE1814	240	3	6 (4.11)	34
RE14/RE1814	480	3	8 (2.59)	17
RE14/RE1814	220/380	4	6 (4.11)	21
RE14/RE1814	240/415	4	6 (4.11)	20
RE14/RE1814	230/400	4	6 (4.11)	21
RE17/RE1814E	208	3	6 (4.11)	48
RE17/RE1814E	240	3	6 (4.11)	41
RE17/RE1814E	480	3	6 (4.11)	21
RE17/RE1814E	220/380	4	6 (4.11)	26
RE17/RE1814E	240/415	4	6 (4.11)	24
RE17/RE1814E	230/400	4	6 (4.11)	25
RE22/RE1822	208	3	4 (5.19)	61
RE22/RE1822	240	3	4 (5.19)	53
RE22/RE1822	480	3	6 (4.11)	27
RE22/RE1822	220/380	4	6 (4.11)	34
RE22/RE1822	240/415	4	6 (4.11)	31
RE22/RE1822	230/400	4	6 (4.11)	32

Requisitos monofásicos				
MODELO	VOLTAJE	SERVICIO DE CABLES	CABLE MÍNIMO MÍN. CALIBRE (mm)	AMPERIOS (por pata)
RE14/RE1814	208	2	3 (5.83)	68
RE14/RE1814	240	2	4 (5.19)	59
RE14/RE1814	480	2	8 (3.26)	30

AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75°C.

PELIGRO

Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.

PELIGRO

Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

2.3 Cómo colocar la estación de la freidora

PELIGRO

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

1. Una vez que se haya colocado la freidora en la estación, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla para verificar que esté nivelada la unidad, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas asegurándose que la o las freidoras estén a la altura apropiada en la estación freidora.

Cuando la freidora está nivelada en su posición final, instale las fijaciones que provee el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa del conducto o conexión eléctrica ni transmita tensión a ellos. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones provistas. Si se desconectan las fijaciones para dar servicio u otros motivos, deben volver a conectarse antes de que se use la freidora.

 **PELIGRO**

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se proporciona un juego de restricción con freidoras individuales sin filtro. Si no está el juego de restricción comuníquese con su KES local.

 **PELIGRO**

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames de aceite, caídas y quemaduras graves. Esta freidora puede volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se asegura en una posición estacionaria.

 **ADVERTENCIA**

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas para freír en aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la operación del sistema, filtración de aceite, drenaje y limpieza de aceite.

2. Las unidades nuevas se limpian con solventes en la fábrica para eliminar toda marca visible de suciedad, aceite, grasa, etc. que quede del proceso de fabricación, luego se revisten levemente con aceite. Antes de cualquier preparación de alimentos, lave la unidad completamente con agua caliente y jabonosa para retirar toda película remanente de residuos y polvo o desechos, luego enjuague y seque. Limpie también todo accesorio que se envíe con la unidad. Cierre completamente la válvula de drenaje.
3. Llene la(s) olla(s) hasta la línea de NIVEL DE ACEITE de la parte inferior ubicada en la parte posterior de la olla con aceite para cocinar. (Consulte los *Procedimientos de configuración y apagado del equipo* en el Capítulo 3.)

FREIDORA ELÉCTRICA FRYMASTER SERIE 1814E

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

Configuración

 PELIGRO

Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena hasta la línea de llenado con agua, aceite o manteca antes de encender los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

 PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

1. Llene la olla con aceite hasta la línea de NIVEL DE ACEITE de la parte inferior situada en la parte posterior de la olla. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea del fondo; puede haber desbordes al expandirse el aceite con el calor.

NOTA: Si se usa manteca vegetal sólida, suba primero los elementos, luego apisona la manteca en el fondo de la olla. Baje los elementos, y luego apisona la manteca alrededor y sobre los elementos. Puede ser necesario agregar manteca para que el nivel llegue a la marca correcta después de haber derretido la manteca apisonada.

 PELIGRO

Nunca ponga un bloque completo de manteca sólida sobre los elementos calentadores.

Al usar manteca sólida, siempre derrítala previamente antes de ponerla en la olla. Si no se derrite previamente la manteca, debe apisonarse en el fondo de la olla y entre los elementos, además debe encenderse la freidora en el modo del ciclo de derretimiento.

Nunca cancele el modo del ciclo de derretimiento al usar manteca sólida. De lo contrario dañará los elementos y aumentará el potencial de un incendio repentino.

2. Compruebe que estén enchufados los cables de alimentación en los receptáculos correspondientes. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las espigas.
3. Asegúrese que el interruptor esté encendido. Algunos modelos están equipados con un interruptor maestro ubicado detrás del gabinete de la puerta de la freidora en el panel frontal de la caja de componentes, al lado del fusible. Ver página 3-1. En el controlador aparece **OFF** (apagado).
4. Asegúrese que el controlador esté en ON [ENCENDIDO].
5. Cerciórese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite esté a la temperatura de cocción. Puede ser necesario agregar aceite o manteca para que el nivel llegue a la marca correcta, después de que haya llegado a la temperatura de cocción.

Apagado

1. Apague la freidora.
2. Filtre el aceite para cocinar y limpie las freidoras (Consulte los Capítulos 4 y 5).
3. Ponga las tapas en las ollas de la freidora.

3.2 Controladores

Consulte separadamente el manual del controlador suministrado con su freidora para las instrucciones específicas de operación del controlador.

Consulte el Capítulo 4 de este manual para obtener las instrucciones operativas del sistema de filtración incorporado.

FREIDORA ELÉCTRICA FRYMASTER SERIE 1814E

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

4.1 Drenaje y filtración manual

PELIGRO

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

PELIGRO

Deje enfriar el aceite a 38°C antes de drenarlo dentro de un recipiente de apropiado para descarte.

PELIGRO

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

PELIGRO

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

Si la freidora no está equipada con un sistema de filtración incorporado, debe drenarse el aceite dentro de otro recipiente adecuado de METAL. (Para un drenaje y descarte seguro y conveniente del aceite o manteca usados, Frymaster recomienda usar la Unidad para desechar manteca (SDU) de Frymaster. La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.)

1. Gire el interruptor de encendido de la freidora a la posición apagada **OFF**. Atornille la tubería de drenaje (que se incluye con la freidora) en la válvula de drenaje. Revise que la tubería de drenaje esté firmemente atornillada en la válvula de drenaje y que la apertura esté apuntando hacia abajo.
2. Ponga bajo la tubería de drenaje un recipiente metálico con una cubierta que pueda sellarse. El recipiente metálico debe poder soportar el calor del aceite y poder contener líquidos calientes. Si su intención es volver a usar el aceite o manteca, Frymaster le recomienda usar el soporte de cono

de filtro y un cono de filtro Frymaster cuando no se tenga disponible una máquina filtradora. Si usa un soporte de cono de filtro Frymaster, compruebe que el soporte del cono esté apoyado firmemente en el recipiente metálico.

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

 **PELIGRO**

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

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

4. Una vez que haya drenado el aceite, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite de la olla de la freidora. **TENGA CUIDADO**, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.
5. Cierre firmemente la válvula de drenaje y llene la olla de la freidora con aceite o manteca vegetal sólida limpia, filtrada o fresca hasta la línea de **NIVEL DE ACEITE** en la parte inferior.

 **PELIGRO**

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

4.2 Información general del filtro

La mayoría de sistemas de filtro usa papel filtro como el medio filtrante. Se requiere polvo de filtro para mejorar el proceso de filtración. Las fotografías utilizadas en las ilustraciones de procedimientos pueden diferir de la unidad de filtro incluida con el sistema para freír. Los procedimientos siguientes se aplican a todas las freidoras equipadas con sistemas de filtro. El diseño del sistema de filtro depende de la configuración del sistema para freír.

4.3 Preparación del filtro

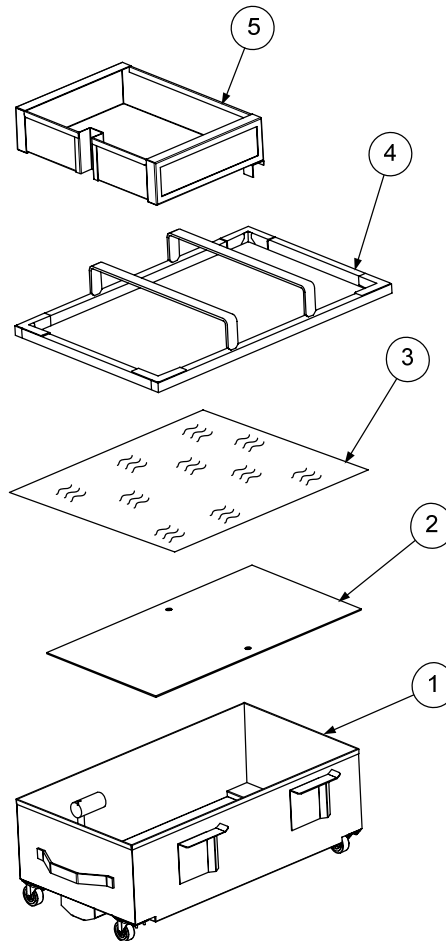
Limpie el filtro en la instalación inicial y antes de cada uso.

- a. Retire todas las partes sueltas del filtro.
- b. Lave la bandeja del filtro y todos los accesorios en agua caliente y jabonosa.
- c. Seque por completo.

4.3.1 Componentes del filtro

El papel de filtro se mantiene en su sitio mediante un aro de sujeción. El aceite se mueve a través del papel, dejando impurezas detrás.

1. Fuente del filtro.
2. Rejilla de soporte del filtro.
3. Papel de filtro.
4. Aro de sujeción.
5. Rejilla de migajas.



Una unidad de filtro que utiliza papel filtro desechable al aceite del filtro

4.3.2 Cómo ensamblar el filtro

1. Ponga la rejilla de soporte en el fondo de la fuente de filtro.



Rejilla de soporte colocada apropiadamente en la bandeja del filtro.

2. Ponga una hoja de papel de filtro sobre la rejilla de soporte. Revise que el papel cubra el fondo de la fuente de filtro y abarque 5 cm de la pared de la fuente.



Asegúrese que el papel del filtro sobresalga dos pulgadas y que está distribuido de forma uniforme bajo el aro de sujeción.

3. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro. Asegúrese de que el aro de sujeción selle alrededor de la rejilla de soporte. Esto evita que entre sedimento al sistema.



Aro de sujeción colocado correctamente sobre el papel filtro en la bandeja de filtro.

4.3.2 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

4. Espolvoree 8 onzas (227g) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro. Revise que el polvo cubra el papel de filtro en forma pareja.



Espolvoree la cantidad apropiada de polvo de filtro de forma uniforme sobre el papel.

5. Ponga la rejilla de migajas en la fuente de filtro. Deje que la rejilla de migajas descansa sobre los bordes del aro de sujeción.



Rejilla de migajas colocada apropiadamente.

6. Regrese la bandeja del filtro al gabinete.

4.3.3 Instalación del filtro

1. Deslice el filtro dentro del gabinete de la freidora. Asegúrese que los tubos de recogida macho-hembra estén completamente enganchados. Asegúrese que la abertura de la bandeja del filtro esté directamente debajo del tubo de descarga central.



La bandeja del filtro se desliza bajo la freidora (izquierda), conectándose con un conector macho (derecha) Asegúrese que el tubo de toma está acoplado con seguridad con este conector. Su ubicación puede variar dependiendo del modelo.



4.4 Operación diaria del filtro

ADVERTENCIA

Tenga cuidado y use ropa protectora adecuada. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 350°F (177°C). Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. De lo contrario puede provocar quemaduras graves.

ADVERTENCIA

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

4.4.1 Descripción general

Filtre sólo aceite a la temperatura operativa (~350°F/~177°C). Cuando la filtración comienza, el motor del filtro se activa entonces y pasa aceite por el papel de filtro o el ensamblaje de hoja de filtro y se bombea de regreso a la olla a través de la tubería de retorno de aceite. El drenaje de la olla se mantiene abierto durante el proceso de filtración, permitiendo que el aceite se filtre a través de la olla y regrese a la unidad del filtro. Deje que el aceite haga sus ciclos por este proceso aproximadamente durante 5 minutos. Al transcurrir los 5 minutos, cierre la válvula de drenaje y deje que la olla se llene hasta la parte superior de la línea de NIVEL DE ACEITE. Deje funcionando la bomba unos 10-15 segundos después de que aparezcan burbujas en la olla para asegurar que se bombee todo el aceite de la fuente de drenaje y de las líneas. Cierre la válvula de retorno de aceite.

4.4.2 Herramientas de filtración

Ensamble las herramientas a usar para filtrar. Estas se suministran con el kit inicial de filtro incluido con el sistema de filtración o la freidora:

- Escobilla para olla/filtro – se usa para limpiar la olla y los lados y el fondo de la bandeja del filtro, los elementos calentadores y para desalojar sedimentos durante la filtración o el cambio de aceite.
- Vara de limpieza (puede cambiar el diseño)- se usa para desalojar residuos difíciles en el tubo de drenaje (cuando se necesita).
- Polvo de filtro.
- Papel de filtro.

Las herramientas siguientes no se necesitan pero se recomiendan para facilitar la tarea de filtración.

- Taza medidora – se usa para medir el polvo de filtro.
- Pala de acero inoxidable para migajas – para eliminar residuos voluminosos del aceite antes de la filtración.



PRECAUCIÓN

Siempre use guantes aislados resistentes al aceite y/o ropa protectora al trabajar con aceite caliente.

4.5 Operación del filtro

4.5.1 Operación del filtro

Consulte la Sección 4.3.2– *Ensamblaje del filtro*, y la Sección 4.3.3– *Instalación del filtro*, para ver el procedimiento correcto de preparación del filtro.

PRECAUCIÓN

NUNCA opere la unidad del filtro a menos que el aceite esté a temperatura operativa [~177°C (~350°F)].

1. Revise que la fuente del filtro esté preparada como se describe en la Sección 4.3.2– *Ensamblaje del filtro*, y apague la freidora.
2. Retire las cestas para freír de la olla y elimine los residuos grandes del aceite. Tenga sumo cuidado, porque el aceite está a temperatura operativa o cerca de ella [~177°C (~350°F)].
3. Retire el anaquel de soporte de la cesta de la olla usando la vara de limpieza Fryer's Friend. Revuelva el aceite con la escobilla para la olla o el filtro con el fin de suspender residuos antes del drenaje.
4. Después de asegurar que la fuente del filtro esté correctamente colocada bajo los tubos de drenaje, tire del mango rojo a la posición abierta (derecha) para drenar la olla dentro de la fuente de filtro. **Drene SÓLO UNA olla a la vez. La fuente del filtro está diseñada para recibir el contenido de una sola olla.** Si es necesario, use la vara de limpieza *Fryer's Friend* para despejar el drenaje del interior de la olla.



Antes de filtrar, elimine los residuos grandes del aceite en la olla.



Retiro del anaquel de soporte de la cesta de la olla antes de la filtración.



Mueva el mango de la válvula de drenaje dentro de la posición abierta (derecha).

PELIGRO

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

PELIGRO

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

4.5.1 Operación del filtro (cont.)

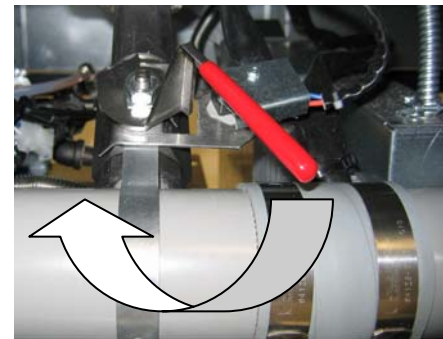
⚠ ADVERTENCIA
NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará nula la garantía de Frymaster.

- Después de haber drenado todo el aceite de la olla dentro de la fuente de filtro, tire del mango amarillo (derecha) para abrir la válvula de retorno de aceite y activar la bomba de filtro. Deje el mango rojo en la posición abierta.
- El aceite comenzará a bombearse desde la fuente de filtro a la olla. Si los costados de la olla y el fondo tienen depósitos de sedimento, limpie la olla con la escobilla de limpieza incluida con la freidora.
- Deje que circule el aceite aproximadamente durante 5 minutos (proceso conocido como "depuración") para eliminar las partículas suspendidas.
- Después que el ciclo del filtro está completo, cierre la válvula de drenaje (empuje el mango rojo a la izquierda hasta que tope) y permita que la freidora se llene otra vez.
- Después de que todo el aceite se bombee nuevamente a la olla, se formarán burbujas, indicando que hay aire en las líneas de retorno de aceite. Deje que el aceite burbujee 10-15 segundos para asegurar la evacuación de todo el aceite de las líneas de retorno. Gire el mango amarillo (izquierda) para cerrar la válvula de retorno del aceite y desactivar la bomba del filtro.
- Si el nivel de aceite está bajo, añada aceite hasta que el nivel quede sobre la línea de NIVEL DE ACEITE. **NO LLENE EN EXCESO LA FREIDORA.**

⚠ ADVERTENCIA
NO LLENE EN EXCESO LA OLLA. Esto puede ocasionar que el aceite salpique de la olla durante la cocción y pueda causar quemaduras o daños.



Gire el mango amarillo (derecha) para cerrar la válvula de retorno del aceite y activar la bomba del filtro.



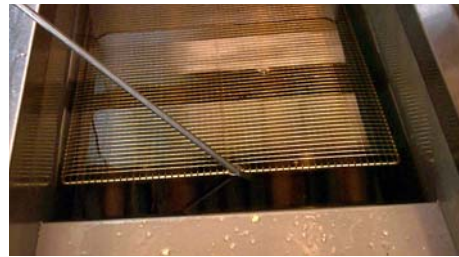
Después que la filtración es completa, empuje el mango de drenaje rojo (izquierda) para cerrar el drenaje y comenzar a llenar de nuevo la olla.



Permita que el burbujee 10-15 segundos para asegurar la evacuación de todo el aceite en las líneas de retorno y gire el mango amarillo a la izquierda para desactivar la bomba.

4.5.1 Operación del filtro (cont.)

11. Baje los elementos dentro de la olla.
12. Vuelva a colocar el anaquel de soporte de la olla, teniendo cuidado de no salpicar aceite caliente.
13. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. (Si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje, no funcionará la freidora.) Encienda la freidora y deje que el aceite llegue al punto fijo.
14. No deje que se acumulen migajas en la bandeja. La bandeja de migajas DEBE vaciarse dentro de un recipiente no inflamable al terminar las operaciones de fritura TODOS los días (vea la declaración de PELIGRO más abajo).



Vuelva a colocar el anaquel de soporte de la olla, teniendo cuidado de no salpicar aceite caliente.



Vacíe la bandeja migas de la bandeja del filtro dentro de un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. NO DEJE QUE SE ACUMULEN MIGAJAS EN LA BANDEJA

PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

ADVERTENCIA

No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

ADVERTENCIA

La bomba de filtro está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía a continuación).



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

4.6 Drenaje y descarte del aceite restante

Cuando el aceite ha llegado al final de su vida útil, drene el aceite dentro de un recipiente apropiado **DE METAL** para transportar al receptáculo de basura. Frymaster recomienda el uso de la unidad de descarte de manteca Frymaster (Shortening Disposal Unit, SDU). Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de descarte de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite a 100°F (38°C), luego drene el aceite dentro de una olla grande de metal o un recipiente similar de metal. Cuando termine de drenar, cierre firmemente la válvula de drenaje de la freidora.



Deje enfriar el aceite a 38°C antes de drenarlo dentro de un recipiente de METAL apropiado para descarte.

Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

FREIDORA ELÉCTRICA FRYMASTER SERIE 1814E

CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Limpieza de la freidora

 PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

 PELIGRO

Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la olla esté llena de aceite caliente. Si el agua toma contacto con el aceite calentado a la temperatura para freír, causará salpicaduras que pueden ocasionar quemaduras graves al personal en la cercanía.

 ADVERTENCIA

Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

5.1.1 Limpieza diaria del gabinete de la freidora

Limpie el interior del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies de metal y componentes accesibles para evitar la acumulación de aceite y polvo.

Limpie el exterior del armario de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente. Pase un paño limpio y húmedo.

5.1.2 Limpieza diaria del sistema de filtración

 ADVERTENCIA

Nunca drene agua dentro de la bandeja del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro y los componentes relacionados con una solución de agua caliente y detergente.

5.1.3 Limpieza seminal de la olla y de los elementos

Limpie la olla y los elementos calentadores para retirar el aceite carbonizado acumulado con detergente y agua. Enjuague y seque completamente.

PELIGRO

Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena hasta la línea de llenado con agua, aceite o manteca antes de encender los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

5.1.5 Limpieza seminal de las piezas y accesorios desmontables

Pase un paño limpio y seco por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño limpio saturado con detergente para eliminar la acumulación de aceite carbonizado en las piezas y accesorios desmontables. Enjuague las piezas y los accesorios totalmente con agua limpia y séquelos antes de volver a instalarlos.

5.2 Inspección anual o periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda que un Técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año:

Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, adelante y atrás en busca de exceso de aceite.
- Revise que los alambres del elemento calentador estén en buen estado y que los conductores no estén deshilachados visiblemente o con daños al aislamiento y que no tengan aceite.
- Compruebe que los elementos calentadores estén en buen estado sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de señales de encendido en seco.
- Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar los elementos, y que los alambres de los elementos no se atasquen ni froten.
- Revise que el consumo de amperios del elemento calentador esté dentro de la gama permitida como se indica en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Cerciórese de que las sondas de temperatura y límite alto estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, además que el herraje de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.
- Revise que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, computadora/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y sin aceite ni otros residuos.
- Verifique que las conexiones de la caja de componentes y de cableado de la caja de contactores estén firmes y que el cableado esté en buen estado.

- Revise que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando bien.
- Revise que la olla de la freidora o de cocción esté en buen estado y que no tenga fugas y que el aislamiento de la olla funcione bien.
- Revise que estén apretados y en buen estado todas las conexiones y los haces de cables.

Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno de aceite y drenaje en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione la fuente del filtro en busca de fugas y para comprobar su limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la cesta de migajas, notifique al propietario/operador que debe vaciarse la cesta dentro de un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.
- Revise que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de accesorios de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Revise la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
 - Confirme que la cubierta de la bandeja del filtro esté presente y debidamente instalada.
 - Con la fuente del filtro vacía, ponga cada mango de retorno de aceite, uno a la vez, en la posición encendida. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite de la olla respectiva.
 - Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos de retorno de aceite en la posición apagada). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de mango de retorno del aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna olla de freidora.
 - Verifique que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de la freidora de aceite calentado a 350°F (177°C) dentro de la fuente del filtro y cierre la válvula de drenaje de la olla de la freidora. Coloque el mango de retorno de aceite en la posición de encendido. Permita que todo el aceite vuelva a la olla de la freidora (indicado por las burbujas en el aceite). Coloque el mango de retorno de aceite en la posición de apagado. La olla debe haberse vuelto a llenar en unos 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORA ELÉCTRICA FRYMASTER SERIE 1814E

CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de este equipo. Las guías para solucionar problemas que aparecen a continuación están destinadas a corregir, o por lo menos diagnosticar exactamente, los problemas con este equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes que se reportan, puede encontrar problemas que no se incluyen. En tales casos, el personal de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al resolver un problema, siempre use un proceso de eliminación que comience por la solución más simple y avance hasta la más compleja. Nunca omita lo más obvio – cualquiera puede olvidarse de enchufar un cable o de cerrar completamente una válvula. Lo que es más importante es siempre procurar establecer una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Como parte de cualquier corrección hay que tomar medidas para asegurarse de que no se repita el problema. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás también. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tenga presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA de Frymaster (1-800-551-8633):

- Asegúrese de que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.
- Revise que las válvulas de drenaje de las ollas estén completamente cerradas.

 **PELIGRO**

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

 **PELIGRO**

Este equipo debe desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de dar servicio.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas

6.2.1 Controlador y problemas de calentamiento

Problema	Causas probables	Corrección
No se activa el controlador.	A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor.	A. Enchufe el cable de alimentación y revise que no esté disparado el disyuntor.
	B. Ha fallado el controlador o el componente o la interfaz de alimentación eléctrica.	B. Llame a un FAS
No se calienta la freidora.	A. Está abierta la válvula de drenaje.	A. Un interruptor de seguridad del drenaje impide que se active el elemento calentador si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje. Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
	B. Uno o más de otros componentes ha fallado.	B. Llame a un FAS
La freidora hace ciclos repetidos de encendido y apagado al arrancar.	La freidora está en el modo del ciclo de derretimiento.	Esto es normal. El modo operativo predeterminado es para que los elementos hagan ciclos de encendido y apagado hasta que la temperatura de la olla llegue a 180°F (82°C). LO or MLT-CYCL aparecerán en la pantalla cuando esté en el ciclo de derretimiento. El propósito del ciclo de derretimiento es permitir derretir en forma controlada la manteca sólida y evitar que se quemé y cause posibles incendios repentinos o daños al elemento. Si no está usando manteca sólida, puede omitirse el ciclo de derretimiento. Oprima la tecla amarilla "Y" para omitir el ciclo de derretimiento. Para desactivar el ciclo de derretimiento oprima el botón de verificación con el controlador apagado. Ingrese 1751. Para habilitar la omisión del ciclo de derretimiento, oprima el botón de verificación con el controlador apagado e ingrese 1753.
No se calienta la freidora después de filtrar.	Está abierta la válvula de drenaje.	Esta freidora está equipada con un interruptor de seguridad de drenaje que impide que se active el elemento calentador si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje. Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto con el indicador de temperatura encendido.	La sonda de temperatura o el controlador han fallado.	Apague la freidora y llame a un FAS.

Problema	Causas probables	Corrección
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto sin el indicador de temperatura encendido.	Ha fallado el contactor o el controlador.	Llame a un FAS
La freidora deja de calentarse con el indicador de temperatura encendido.	Ha fallado el termostato de límite alto o el contactor.	Llame a un FAS

6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Corrección
La pantalla de la está en la escala errada de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	El controlador puede programarse para usar grados Fahrenheit o Celsius. Con el controlador apagado, oprima el botón de verificación e ingrese 1658.
La pantalla presenta H.I.	La freidora está más de 21°F (12°C) sobre el punto fijo.	Esta pantalla es normal si se ha cambiado el punto fijo de la freidora a una temperatura más baja. La pantalla debe volver a los cuatro guiones normales cuando se enfríe la temperatura de la olla al punto fijo. Si no ha cambiado el punto fijo, esto indica un problema con los circuitos de control de temperatura. Apague la freidora y llame a un FAS.
La pantalla presenta HOT.	La temperatura de la olla está sobre 410°F (210°C) o, en los países de la CE, 395°F (202°C).	Esto indica desperfecto en los circuitos de control de temperatura, incluida una falla del termostato de límite alto. Apague la freidora inmediatamente y llame al FAS.
La pantalla presenta L.O.	La temperatura de la olla está más de 21°F (12°C) bajo el punto fijo.	Esta pantalla es normal cuando se enciende la freidora por primera vez y puede aparecer corto rato si se pone un lote grande de producto congelado en la olla. Si la pantalla nunca se apaga, la freidora no está calentando, llame a un FAS.

6.2.3 Problemas de filtración

Problema	Causas probables	Corrección
<p>No arranca el filtro.</p>	<p>A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor.</p>	<p>A. Revise que esté enchufado el cable de alimentación. De ser así, compruebe que no esté disparado el disyuntor.</p>
	<p>B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba causando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica.</p>	<p>B. Si está demasiado caliente el motor al tacto durante más de unos segundos, probablemente se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje enfriar el motor por lo menos 45 minutos, luego oprima el interruptor de restablecimiento de la bomba.</p>
	<p>C. Bloqueo en la bomba de filtro.</p> <p>Prueba: Cierre la válvula de drenaje y extraiga la fuente del filtro de la freidora. Active la bomba. Si murmura el motor de la bomba por corto tiempo y luego se detiene, la causa probable es el bloqueo de la bomba misma.</p>	<p>C. Los bloqueos de la bomba se deben generalmente a la acumulación de sedimento en la misma causada por papel de filtro del tamaño incorrecto o mal instalado y la falta de malla de migas. Llame a un FAS</p>
<p>La bomba del filtro funciona pero el aceite no retorna a la olla y no hay aceite burbujeando.</p>	<p>Está bloqueado el tubo de succión de la fuente del filtro.</p> <p>Prueba: Cierre la válvula de drenaje y extraiga la fuente del filtro de la freidora. Active la bomba. Si se produce aceite burbujeante, hay un bloqueo en el tubo de succión de la bandeja del filtro</p>	<p>El bloqueo puede deberse a acumulación de sedimento o, si se usa manteca sólida, a manteca solidificada dentro del tubo. Use un alambre flexible delgado para eliminar el bloqueo. Si no puede eliminarse la obstrucción, llame al FAS.</p>
<p>Funciona la bomba del filtro, pero el retorno de aceite es muy lento y no se produce burbujeo.</p>	<p>A. Están mal instalados los componentes de la fuente del filtro.</p>	<p>A. Si se usa papel de filtro o almohadilla, revise que esté la malla del filtro en el fondo de la fuente con papel o almohadilla sobre la malla.</p> <p>Compruebe que haya juntas tóricas en el accesorio de conexión de la fuente del filtro y que estén en buen estado.</p> <p>Si usa el ensamblaje del filtro Magnasol, revise que esté la junta tórica en el accesorio de la malla de filtro y que esté en buen estado.</p>

Problema	Causas probables	Corrección
	B. Se intenta filtrar con aceite que no está suficientemente caliente.	B. Para filtrar correctamente, el aceite o la manteca debe estar aproximadamente a 177°C (350°F). A temperaturas más bajas, el aceite se espesa demasiado para pasar por el medio filtrante fácilmente, ocasionando un retorno de aceite mucho más lento y finalmente el sobrecalentamiento del motor de la bomba del filtro. Revise que el aceite esté aproximadamente a la temperatura para freír antes de drenarlo dentro de la fuente del filtro.

6.3 Piezas reemplazables del usuario

Piezas reemplazables del usuario	
Número de pieza	Descripción
230-8464	Percha de la cesta 21814E
230-8319	Percha de la cesta 1814E/RE/1814E
230-8463	Percha de la cesta 1814E/RE
230-8462	Percha de la cesta RE/1814E
230-4318	Percha de la cesta 1814E Sin filtro
108-1872	Cubierta de la tina 1814E
806-3068	Cubierta de la tina RE FV
806-3071	Cubierta de la tina RE DV
823-5772	Tira de unión de la freidora
823-7619	Protección contra salpicaduras
803-0278	Cepillo en forma de L
803-0197	Fryers' friend
Componentes de la bandeja del filtro	
823-7425	Bandeja de migajas
810-3541	Aro de sujeción
200-8003	Malla rejilla Sana
108-1582	Fuente del filtro
823-7418	Tapa de fuente del filtro
803-0289	Papel del filtro

**ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE
DEJADO DE LA PÁGINA**



Frymaster, 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Repuestos) 1-318-688-2200 (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS
ESPAÑOL

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

819-6870
JUNIO (JUNE) 11