

# TOSTADORA VERTICAL SERIE VT MANUAL DEL OPERADOR



Este capítulo debe insertarse  
en el Manual del Equipo

FABRICADA EN  
EXCLUSIVA PARA  
**McDONALD'S®**  
POR FRYMASTER, L.L.C.  
P.O. BOX 51000  
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000  
PHONE 1 (318) 865-1711  
1 (800) 24 FRYER



## TABLA DE CONTENIDO

<b>1. DECLARACIÓN DE GARANTÍA.....</b>	<b>1</b>
1.1 DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA – TOSTADORA VERTICAL .....	1
1.2 DEVOLUCIÓN DE PIEZAS .....	1
1.3 EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA.....	1
<b>2. SOLICITUD DE PIEZAS Y SERVICIO TÉCNICO.....</b>	<b>2</b>
<b>3. TOSTADORA VERTICAL .....</b>	<b>3</b>
<b>4. INSTALACIÓN Y MONTAJE.....</b>	<b>3</b>
<b>5. FUNCIONAMIENTO .....</b>	<b>3</b>
<b>6. VISUALIZACIÓN Y AJUSTE DEL VALOR DE TEMPERATURA FIJADO .....</b>	<b>4</b>
<b>7. AJUSTE DE LA COMPRESIÓN DE LOS PANECILLOS.....</b>	<b>4</b>
<b>8. CAMBIO DE CORREAS.....</b>	<b>5</b>
<b>9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....</b>	<b>6</b>

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000  
318-865-1711 FAX 318-862-2394

Spanish

Línea directa de servicio técnico 1-318-865-1711

\* 8195842 \* 10-1998

**POR MOTIVOS DE SEGURIDAD  
NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA NI OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES  
CERCA DE ESTA UNIDAD O DE CUALQUIER OTRO ELECTRODOMÉSTICO.**

**NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO LA TOSTADORA VERTICAL NI REALICE TAREAS  
DE MANTENIMIENTO EN LA MISMA SIN LEER ANTES ESTE MANUAL**

**NO UTILICE LA TOSTADORA VERTICAL A MENOS QUE SE HAYA INSTALADO Y  
COMPROBADO DE FORMA ADECUADA.**

**NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO LA TOSTADORA VERTICAL HASTA QUE TODAS  
LAS CUBIERTAS Y PANELES DE ACCESO ESTÉN COLOCADOS Y DEBIDAMENTE  
ASEGURADOS.**

**NO INTENTE REPARAR NI SUSTITUIR LOS COMPONENTES DE LA TOSTADORA  
VERTICAL SIN DESCONECTAR ANTES LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE LA UNIDAD.**

**PROCEDA CON CUIDADO AL INSTALAR, PONER EN FUNCIONAMIENTO O LIMPIAR LA  
TOSTADORA VERTICAL PARA EVITAR EL CONTACTO CON SUPERFICIES CALIENTES.**

**NORMAS PARA COMUNICACIÓN DE RIESGOS (HCS) – LOS PROCEDIMIENTOS DE  
ESTE MANUAL INCLUYEN EL USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS. ESTOS PRODUCTOS  
SE ESCRIBIRÁN EN NEGRITA SEGUIDOS DE LA ABREVIATURA (HCS) EN EL TEXTO  
DEL PROCEDIMIENTO. CONSULTE EL MANUAL DE NORMAS PARA COMUNICACIÓN  
DE RIESGOS (HCS) PARA SABER CUÁL ES LA HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD  
(MSDS) CORRESPONDIENTE.**

# 1. DECLARACIÓN DE GARANTÍA

The Frymaster Corporation concede las siguientes garantías limitadas al comprador original para este equipo y las piezas de repuesto:

## 1.1 DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA – TOSTADORA VERTICAL

- A. The Frymaster Corporation garantiza que todos los componentes estarán libres de defectos en materiales y mano de obra durante un periodo de 1 año.
- B. Todas las piezas, excepto las correas, tienen 1 año de garantía a partir de la fecha de instalación (las correas son consumibles).
- C. Si cualquiera de las piezas se deteriorase durante el primer año tras la fecha de instalación, Frymaster también se hará cargo de los costes de mano de obra para sustituir la pieza, además de los desplazamientos de hasta 160 km (80 km en cada sentido).

## 1.2 DEVOLUCIÓN DE PIEZAS

Todas las piezas defectuosas cubiertas por la garantía deben enviarse a un Centro de servicio técnico autorizado Frymaster en un periodo de 60 días para proceder a su abono. Una vez transcurridos los 60 días, no se efectuará ningún abono.

## 1.3 EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía no cubre el equipo que haya sufrido daños debido a un uso incorrecto, modificación o accidente como:

- reparación inadecuada o realizada por personal no autorizado;
- incumplimiento de las instrucciones de instalación o de los procedimientos de mantenimiento programado tal y como se indica en las tarjetas MRC;
- mantenimiento inadecuado;
- daños en el envío;
- uso incorrecto;
- retirada, alteración u obliteración de la chapa de características.

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o desplazamientos de más de 160 km (80 km en cada sentido) o desplazamientos de más de dos (2) horas.
- costes de horas extras o reparaciones en festivos;
- daños consecuenciales (coste de reparación o sustitución de otras propiedades deterioradas), pérdida de tiempo, de beneficios, de uso o cualquier otro daño incidental de otro tipo.

No existen garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad para un uso concreto.

Garantía internacional: se aplican los procedimientos anteriores con la excepción de que el cliente debe hacerse cargo de los portes y de los costes de aduana.

## 2. SOLICITUD DE PIEZAS Y SERVICIO TÉCNICO

Los pedidos de piezas pueden hacerse directamente en su distribuidor o centro de servicio autorizado (FACS) de Frymaster. Con la unidad se incluye una lista de los FASC de Frymaster. Si no dispone de esta lista, póngase en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster en el 1-800-24-FRYER o 1-318-865-1711.

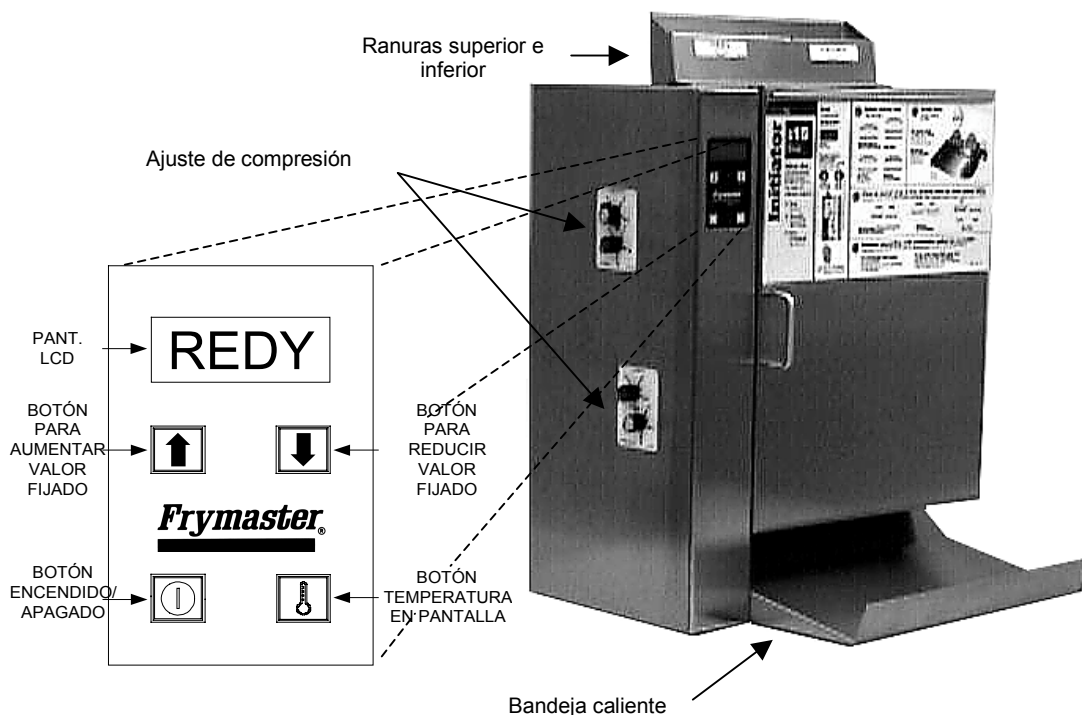
Para agilizar el pedido, es necesario proporcionar los siguientes datos:

Nº modelo \_\_\_\_\_  
Nº de serie \_\_\_\_\_  
Voltaje \_\_\_\_\_  
Nº de referencia \_\_\_\_\_  
Cantidad \_\_\_\_\_

Diríjase a su FASC o distribuidor local para obtener asistencia técnica. Puede obtener información sobre el servicio técnico llamado al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster. Tendrá que proporcionar los siguientes datos para conseguir un servicio rápido y eficaz.

Nº modelo \_\_\_\_\_  
Nº de serie \_\_\_\_\_  
Problema \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Incluya también cualquier otro tipo de información que pueda ser útil para la resolución del problema.



### 3. TOSTADORA VERTICAL

La tostadora vertical se ha diseñado para producir rebanadas tiernas y tostadas de forma uniforme según sea necesario.

La unidad para montaje sobre mostrador consta de una carcasa o armario, un ordenador, un elemento térmico (de calentamiento) y un par de unidades transportadoras.

Cuando se enciende la unidad, se activa el elemento de calentamiento (denominado *plancha*). La plancha se calienta hasta una temperatura programada que se conoce como *valor fijado*. Al mismo tiempo, se activan las dos unidades transportadoras. Cuando se coloca un panecillo en uno de los canales de la parte superior de la carcasa, las correas transportadoras lo desplazan por la unidad; la cara interna de la rebanada pasa sobre la plancha caliente. El panecillo se tuesta mientras pasa por la plancha. Al final del proceso, el panecillo se deposita en una bandeja caliente que lo mantiene templado hasta que se utiliza en un sándwich.

Con el ordenador, el operador puede ajustar el valor fijado para obtener el nivel de tueste deseado.

Con los mandos de ajuste de compresión, el operador también puede ajustar la compresión de las partes superior e inferior a medida que pasan por la tostadora.

### 4. INSTALACIÓN Y MONTAJE

Cuando la reciba, examine la tostadora para comprobar que no ha sufrido ningún daño. Comuníquese de inmediato cualquier desperfecto a la empresa encargada de los portes. Las reclamaciones deben presentarse dentro de los 15 días posteriores a la recepción de la unidad.

#### **Requisitos de alimentación:**

TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS DEBEN ESTAR CONECTADOS A TIERRA DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO LOCAL O, EN AUSENCIA DE TAL REGLAMENTO, CON EL REGLAMENTO ELÉCTRICO NACIONAL, ANSI/NFPA Nº 70-1990.

ESTE DISPOSITIVO ESTÁ EQUIPADO CON UN ENCHUFE DE CONEXIÓN A TIERRA COMO MEDIDA DE PROTECCIÓN CONTRA EL RIESGO DE DESCARGAS Y DEBE ENCHUFARSE EN UNA TOMA DEBIDAMENTE CONECTADA A TIERRA. NO CORTE NI RETIRE EL TERMINAL DE CONEXIÓN A TIERRA DE ESTE ENCHUFE.

- Voltaje: 208 V CA o 240 V CA según el modelo solicitado\*
- Frecuencia: 60 Hz
- Fase: monofase
- Corriente: 20 amperios


\* *Las unidades pueden configurarse para 208 V CA o 240 V CA conectando el cableado a las tomas correspondientes del transformador y motor de accionamiento.*

#### **Montaje:**

El montaje de la tostadora consiste en desembalar la unidad, colocarla sobre una mesa o mostrador sólido cerca de una toma de CA debidamente conectada a tierra (208 V o 240 V, según el modelo) y enchufarla.

La unidad sale de fábrica con un valor de temperatura programado de 540°F (282°C), mandos de compresión superior en la posición **C** y mandos de compresión inferior en la posición **3**. Se recomienda conservar estos valores ya que son para el funcionamiento inicial.



### 5. FUNCIONAMIENTO

1. Pulse el botón de encendido/apagado . La palabra LOW (baja) aparecerá en la pantalla LCD de color verde. La unidad tardará unos 10 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento, momento en el









que la pantalla cambiará a REDY (preparada) para indicar que ya se pueden cargar los panecillos.

- Coloque los panecillos en los canales adecuados (inferior o superior) con la cara interna hacia la parte posterior de la unidad. La unidad tardará unos 11 segundos en tostar las rebanadas y depositarlas en la bandeja de recogida caliente.
- Ajuste el valor de temperatura fijado y la compresión del pan según sea necesario para obtener el nivel de tueste deseado.

## 6. VISUALIZACIÓN Y AJUSTE DEL VALOR DE TEMPERATURA FIJADO

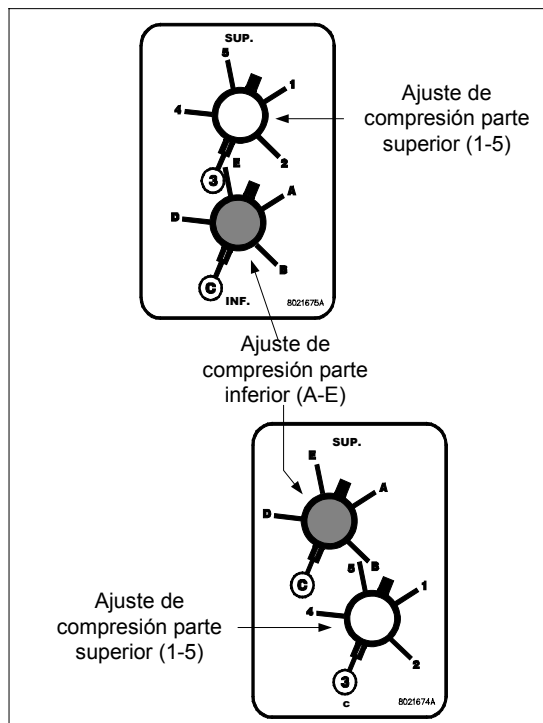
Para ver la temperatura de la plancha, pulse una vez el botón . La temperatura en grados Fahrenheit aparece en la pantalla LCD. Para ver el valor de temperatura fijado, pulse dos veces el botón . Este valor también aparecerá en grados Fahrenheit en la pantalla verde.

**Para cambiar el valor de temperatura fijado:**

- Apague la unidad (pulse el botón ). Entre en el modo de programación de valor de temperatura fijado pulsando los botones , , ,  en este orden. El valor de temperatura fijado actual aparecerá en la pantalla LCD. Para incrementar este valor, pulse el botón ; para reducirlo, pulse el botón .
- Cuando aparezca el valor deseado, pulse el botón  dos veces. Si la temperatura de la plancha está dentro del intervalo de 20°F/-6,67°C del valor fijado, la pantalla mostrará REDY; en caso contrario, mostrará LOW (baja) o HIGH (alta) hasta alcanzar el valor de temperatura fijado. Una vez que la temperatura de la plancha esté en el intervalo de 20°F/-6,67°C por encima o por debajo del valor fijado, la pantalla cambiará a REDY.


## 7. AJUSTE DE LA COMPRESIÓN DE LOS PANECILLOS

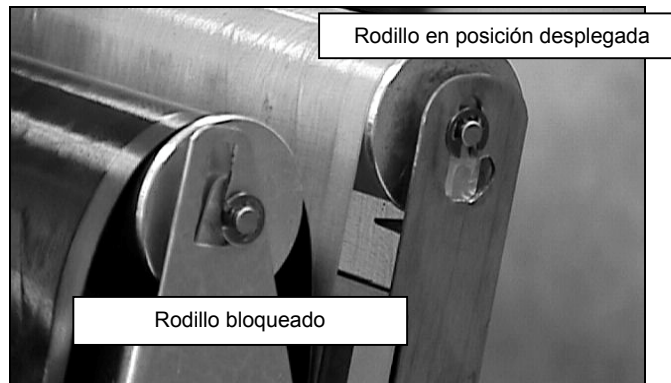
- Hay dos pares de mandos de ajuste de compresión (uno de ellos numerado del 1 al 5 y el otro con las letras de la A a la E), tal y como puede verse en la fotografía. Los dos mandos de cada par deben colocarse en la misma posición.



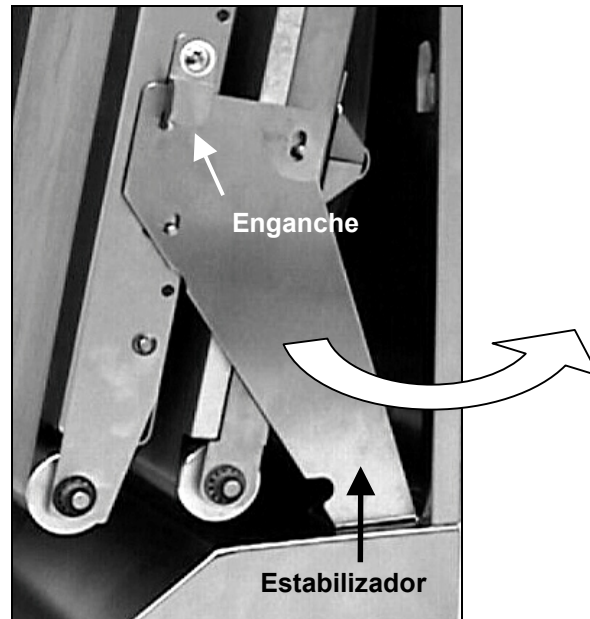
2. Con los ajustes A y 1 se consigue la máxima compresión (es decir, el grosor más fino del panecillo tras tostarlo).

## 8. CAMBIO DE LAS CORREAS

1. Apague la unidad (pulse el botón de encendido/apagado ) y desenchúfela. Si la unidad ha estado funcionando, deje que se enfríe durante 1 hora y media aproximadamente. **CONSEJO:** cambie las correas por la mañana, antes de encender la tostadora.
2. Quite la guía para panecillos y retire después la cubierta levantándola para soltarla de las abrazaderas.
3. Coloque los mandos de compresión en las posiciones **E** y **5**.
4. Presione el rodillo superior hacia abajo y desplácelo hacia la parte posterior para bloquearlo en la posición replegada (hacia abajo). **NOTA:** hay que bloquear ambos lados del rodillo.



5. Desenganche el estabilizador de la correa y retírelo de los rodillos girándolo hacia atrás.

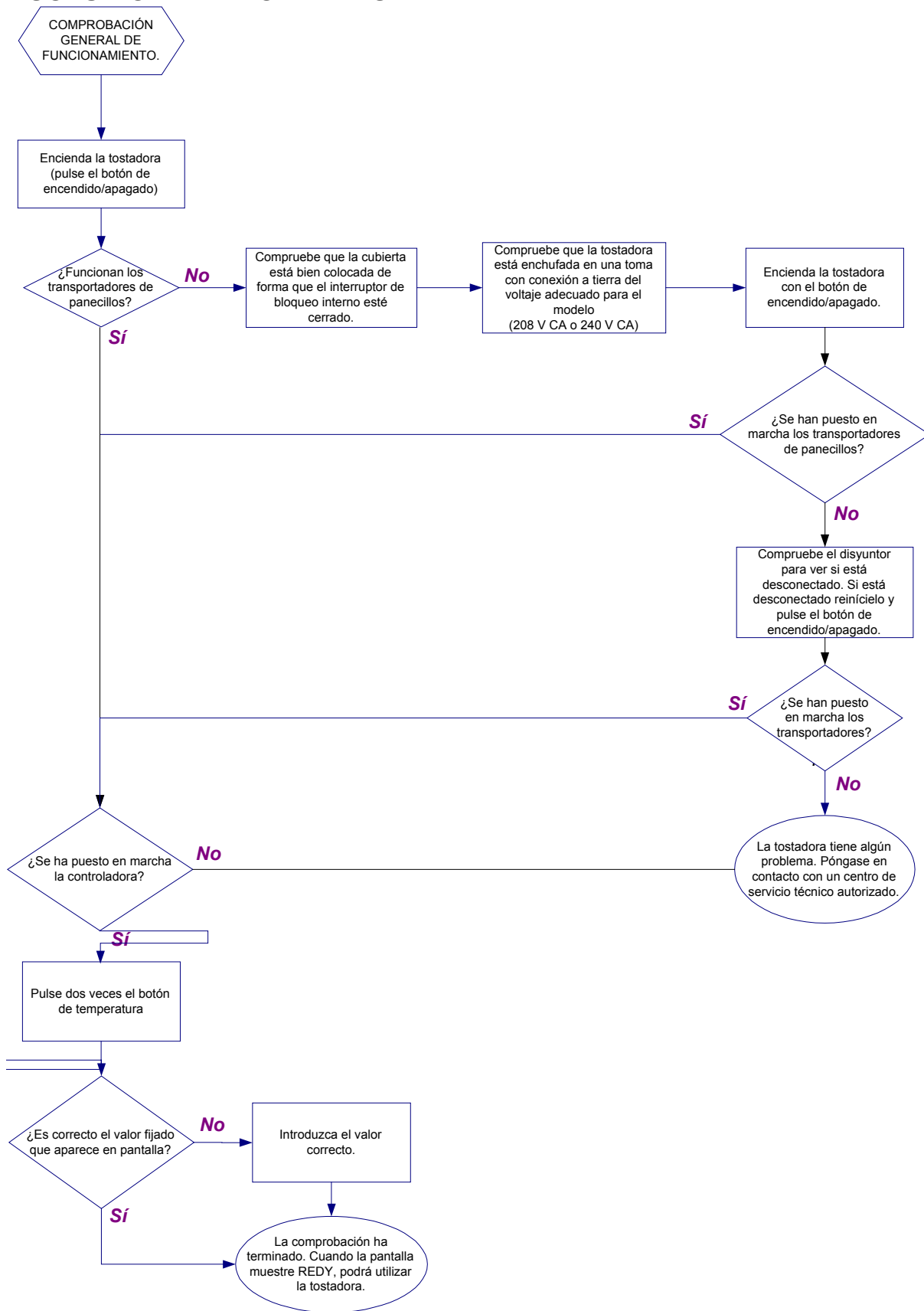


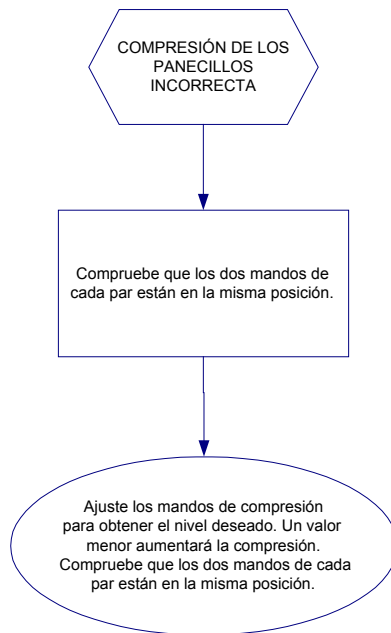
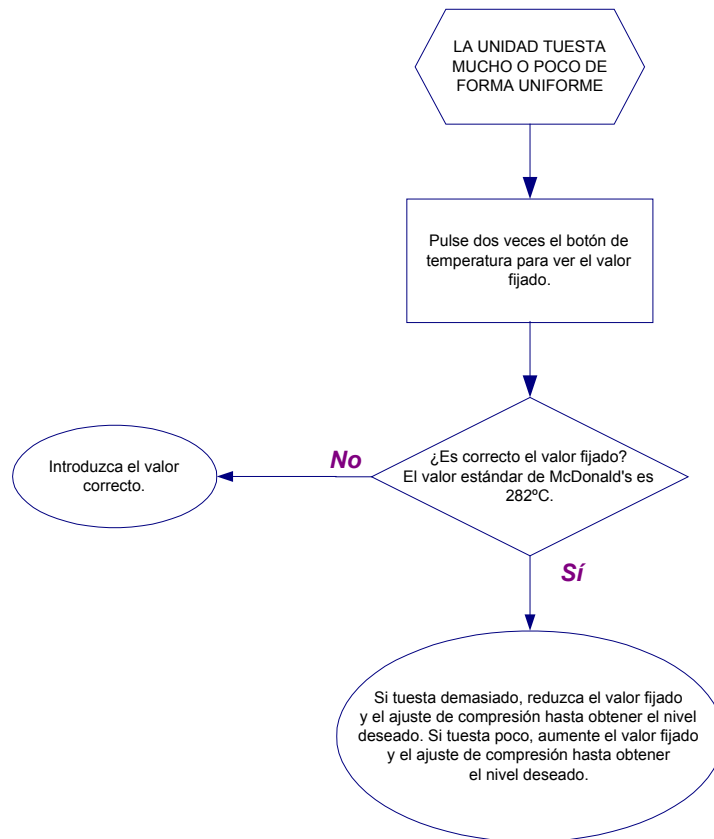
6. Desprenda la correa antigua de los rodillos y coloque la nueva. Una vez correctamente colocada la correa nueva sobre los bordes elevados de sus rodillos, vuelva a colocar el estabilizador.
7. Presione el rodillo superior hacia abajo y hacia adelante para desbloquearlo y facilitar su despliegue.

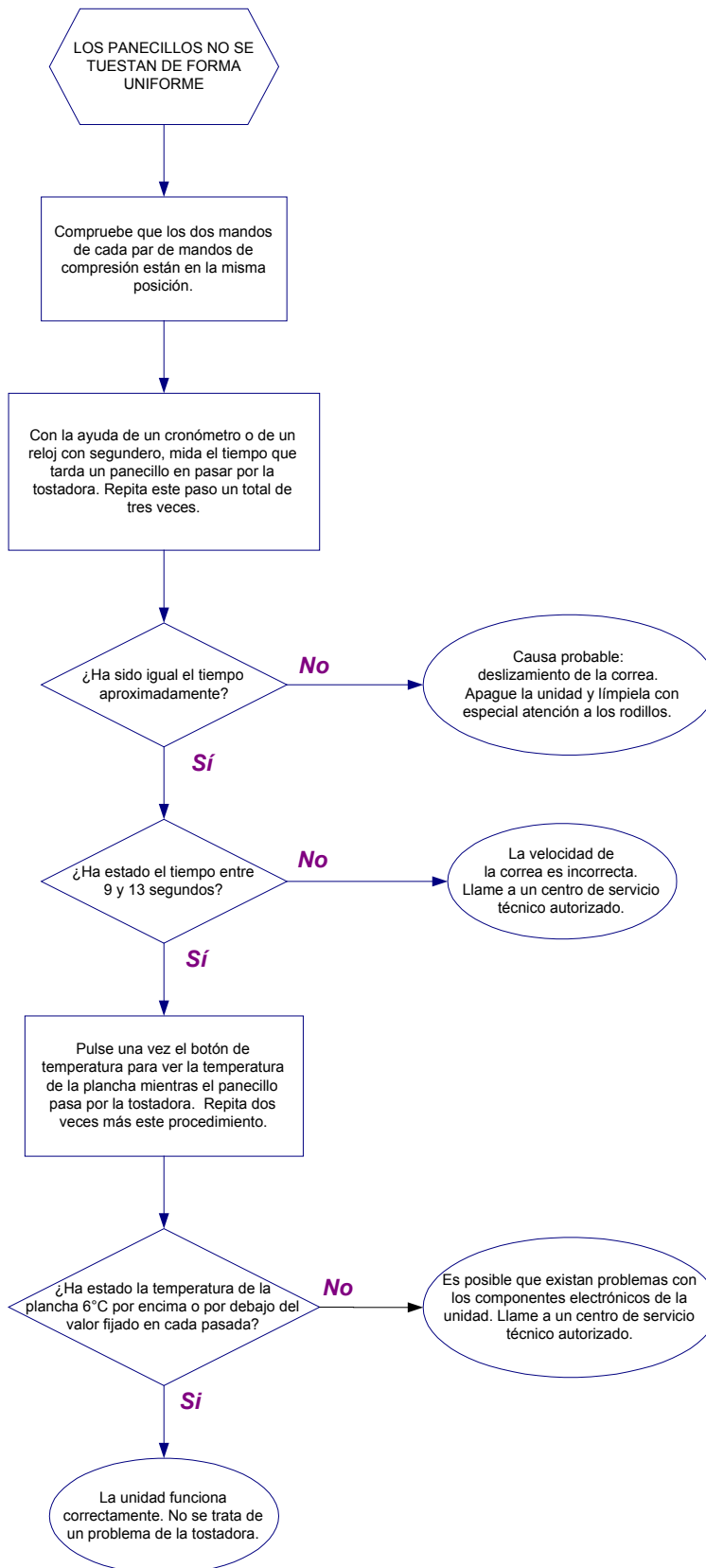
8. Vuelva a colocar la cubierta con cuidado mientras la baja sobre el interruptor de bloqueo interno de la cubierta. Coloque de nuevo los mandos de compresión en sus posiciones originales.



## 9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



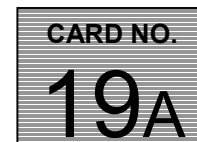








# Tostadora vertical



## Sistema de mantenimiento planificado Tarjeta de requisitos de mantenimiento (MRC)

**Equipo:** Tostadora vertical Frymaster

**Precaución:** **NORMATIVA PARA LA COMUNICACIÓN DE RIESGOS (HCS) –** Los procedimientos de este manual incluyen el uso de productos químicos. Estos productos se escribirán en negrita seguidos de la abreviatura (HCS) en el texto del procedimiento. Consulte el manual de normas para la comunicación de riesgos (HCS) para saber cuál es la hoja de datos de seguridad (MSDS) correspondiente.

### Según sea preciso **Sustituir correas**

**Utensilios:**

- Ninguno.

Si los panecillos de pan se pegan a las correas, es decir, no caen en la bandeja de recogida tras pasar por la tostadora, lleve a cabo el procedimiento de limpieza semanal. Si el pan sigue pegándose a las correas, o si una de las correas tiene un corte o desgarro de más de 0,6 cm de longitud, es posible que haya que sustituir una o más de las correas.

### **Diaria Limpieza de la tostadora vertical por la mañana**

**NOTA:** la tostadora tiene que estar fría.

**Utensilios:**

- Toallitas higiénicas.

1. La tostadora tiene que estar apagada y desenchufada de la toma eléctrica. Quite el alimentador de panecillos. Quite la cubierta sujetándola por las agarraderas.
2. Limpie todas las superficies con una toallita higiénica limpia.
3. Vuelva a colocar la cubierta y el alimentador de panecillos.
4. Vuelva a enchufar la tostadora en la toma eléctrica.

### **Semanal Limpieza de la tostadora vertical por la mañana**

**NOTA:** la tostadora tiene que estar fría.

**Utensilios:**

- **Concentrado multiusos (HCS) McD®; estropajo y portaestropajo McD® NO-SCRATCH™;** toallitas higiénicas limpias.

#### **Retirada de las correas:**

1. La tostadora tiene que estar apagada y desenchufada de la toma eléctrica. Quite el alimentador de panecillos. Quite la cubierta sujetándola por las agarraderas.
2. Coloque los mandos de compresión superior e inferior en las posiciones **E** y **5**.
3. Presione el rodillo superior y desplácelo hacia la parte posterior para bloquearlo en la posición replegada. Repita el procedimiento para los otros 2 rodillos. **NOTA:** hay que bloquear ambos lados del rodillo.

4. Desenganche el estabilizador que está situado en el lateral derecho de las planchas.
5. Deslice las correas frontal y posterior para separarlas de los rodillos.

#### **Limpieza de las correas:**

1. Vierta la solución superconcentrada multiuso McD® en una botella vaporizadora.
2. Acople el estropajo McD NO-SCRATCH al portaestropajos.
3. Coloque la correa sobre la superficie limpia a la izquierda del primer fregadero.
4. Aplique una capa ligera de superconcentrado multiuso sobre el estropajo McD NO-SCRATCH y la correa, por dentro y por fuera.
5. Después de aplicar el limpiador, frote las superficies de las correas con el estropajo McD NO-SCRATCH hasta eliminar toda la suciedad.
6. Aclare la correa con abundante agua. Asegúrese de retirar por completo toda la solución y la suciedad que permanezcan en la correa.
7. Limpie la correa con una toallita higiénica limpia.
8. Repita los pasos del 3 al 7 para las otras dos correas negras.

#### **Montaje de la tostadora Frymaster:**

1. Rocíe un estropajo NO-SCRATCH limpio, sin el portaestropajos, con la solución superconcentrada multiuso. Con ayuda del estropajo, retire las migas de las ranuras del rodillo inferior. Gire manualmente el rodillo media vuelta, complete la limpieza de las ranuras y limpie con una toallita higiénica limpia. Repita el procedimiento para el rodillo posterior.
2. Vuelva a deslizar las correas negras sobre los rodillos asegurándose de que las bandas naranjas queden visibles.
3. Una vez correctamente colocadas las correas entre los rebordes de sus rodillos, presione el rodillo superior hacia abajo y hacia adelante para desbloquearlo y dejar que se despliegue. Repita el procedimiento para los otros 2 rodillos.
4. Vuelva a enganchar el estabilizador.
5. Vuelva a colocar la cubierta y el alimentador de panecillos. Coloque los mandos de compresión en las posiciones originales.
6. Limpie toda la tostadora con una toalla higiénica limpia.
7. Vuelva a enchufar la tostadora en la toma eléctrica.

---

### **Mensual**

#### **Prueba de temperatura del pan**

##### **Utensilios:**

- Pirómetro con accesorios de sonda de aguja
  - Cuatro tazas de 23,5 centilitros/8 onzas de capacidad o cuatro de 35,5/12 onzas centilitros y una tapa del tamaño adecuado
1. Si utiliza tazas de 23,5 centilitros, tueste tres panecillos normales por las dos caras. Si opta por las tazas de 35,5 centilitros, tueste cuatro panecillos.
  2. Inmediatamente coloque los panecillos en las tazas de café superpuestas y tape herméticamente con la tapa.
  3. Espere 10 minutos.
  4. Inserte la sonda de aguja varias veces a través de la tapa dentro de la taza. Registre la temperatura más alta. La temperatura debería estar entre 150-165°F (66-74°C). Si es inferior a 150°F/66°C, compruebe la temperatura del valor fijado y la compresión, y repita la prueba. Si no se puede obtener la temperatura deseada, llame a **Frymaster** al 1-800-24-FRYER.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>