

# FRYER MAINTENANCE GUIDE

## Fryer Maintenance Checklist

- Hood is clean
- Fry baskets are in good order
- Thermostat is clean and does not appear to have a green or copper-like color
- Hood drip cup is empty
- Make sure drain valve is closed
- Fryer is dry – no standing water
- Fryer is clean – no foreign material

You are good to go; fill the fryer with oil/shortening.

## Reasons for Fry Oil/Shortening Breakdown

- Heat – Make sure the fryer is set at the correct frying temperature
- Water – Make sure the fry vat and filter equipment are completely dry after cleaning
- Food Particles – They burn and cause off flavor and color - SKIM FREQUENTLY
- Air – Handle oil carefully during filtering and add back - avoid splashing & burping
- Soap – Keep cleaners away from oil and don't forget the vinegar rinse after boil out
- Salt – Never season food directly over fry vat

## When is it Time to Change the Oil or Shortening?

When one or more of the following occurs:

- The color of the oil or shortening is too dark
- The oil or shortening is smoking excessively
- The oil or shortening is foaming excessively
- The food from the fryer is too dark – burned looking
- The food from the fryer has an off flavor

## 9 Quick Tips for Extending Oil/Shortening Fry Life



**1** Do not fill over fryer



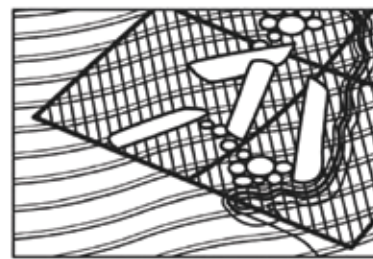
**2** Fill basket half full



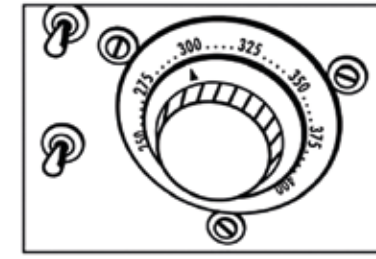
**3** Allow foods to drain



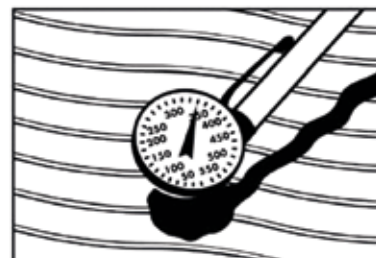
**4** Season away from fryer



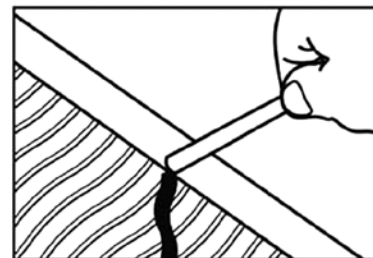
**5** Skim frequently



**6** Check thermostats often



**7** Use a calibrated thermometer to check setpoint



**8** Keep oil/shortening at fill line



**9** Filter often  
Cover fry vats when not in use

## Do's and Don'ts of Frying

### DO

1. Filter a minimum of once per day
2. Skim frequently to remove food particles
3. Calibrate fryer thermostats frequently
4. Turn down the heat during slack periods
5. Cover fryers after cooking to prevent contamination
6. Clean fryers spotlessly and remove all traces of soap & cleaning compounds
7. After cleaning, dry fryers completely before filling with fresh oil/shortening
8. Discard oil/shortening based on the quality of the food appearance and flavor
9. Keep oil level in the fryer at the recommended level
10. Allow baskets of fried food to drain back into fryer for a few seconds
11. Keep area around fryers clean

### DON'T

1. Season or salt over the fryer
2. Use copper or brass cooking utensils
3. Clean fryers with steel wool or steel brushes
4. Overfill baskets — 1 pound of food for every 8 pounds of shortening
5. Thaw frozen foods before frying
6. Forget the vinegar rinse after boil out (1 cup of vinegar per vat of water)
7. Leave cooked product in basket over the fryer



# GUÍA PARA EL MANTENIMIENTO DE LA FREIDORA

## Lista de control para el mantenimiento de la freidor

- La campana está limpia
  - Las canastas están en buenas condiciones
  - El termostato está limpio y no tiene rastros de color verde o cobre
  - El recipiente para goteo de la campana está vacío
  - Asegúrese que la válvula para drenar el aceite esté cerrada
  - La freidora está seca – no tiene agua estancada
  - La freidora está limpia – no hay material extraño
- Está listo; llene la freidora con aceite/manteca.

## Razones por las que se descompone el aceite/la manteca

- Calor – Asegúrese que la freidora esté regulada a la temperatura de freído correcta
- Agua – Asegúrese que el tanque de freído y el equipo de filtrado estén completamente secos después de limpiarlos
- Partículas de comida – Se queman y dan un raro sabor y color – **RETÍRELAS CON FRECUENCIA**
- Aire – Maneje el aceite con cuidado durante el filtrado y al devolverlo a la freidora, evite que salpique
- Jabón – Mantenga los productos de limpieza alejados del aceite y no olvide el enjuague con vinagre después de la limpieza con ebullición.
- Sal – Nunca condimente los alimentos directamente sobre el tanque de la freidora

## ¿Cuándo es tiempo de cambiar el aceite o la manteca?

Cuando uno o más de los siguientes factores están presentes:

- El color del aceite o la manteca es demasiado oscuro
- El aceite o la manteca humean demasiado
- El aceite o la manteca forman demasiada espuma
- Los alimentos salen demasiado oscuros de la freidora – se ven quemados
- Los alimentos salen de la freidora con un sabor extraño

## NUEVE REFERENCIAS RÁPIDAS PARA EXTENDER LA VIDA DE FREÍDO DE LA MANTECA



**1** No llene la canasta arriba de la freidora



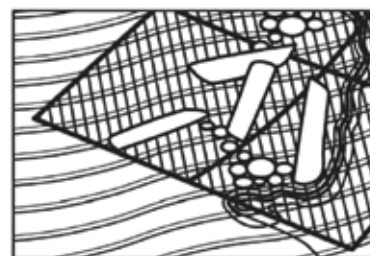
**2** Llene la canasta a la mitad



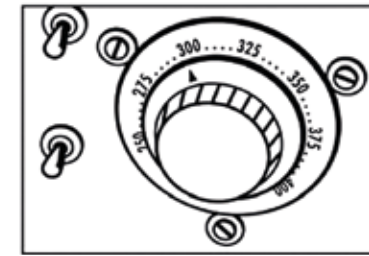
**3** Deje que la comida escurra



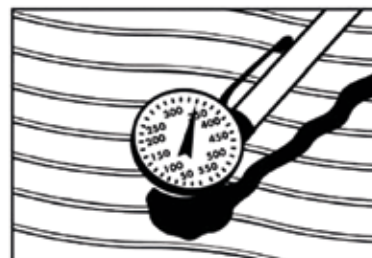
**4** Condimente los alimentos en un lugar retirado



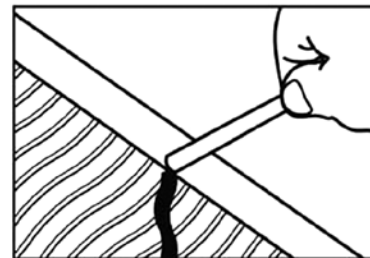
**5** Elimine partículas de alimentos del aceite con frecuencia



**6** Revise los termostatos frecuentemente



**7** Utilice un termómetro calibrado para verificar punto de ajuste



**8** Mantenga el nivel de la manteca en el nivel de lleno



**9** Filtre con frecuencia  
Cubra los tanques de la freidora cuando no se estén utilizando

## Lo que sí debe y no debe hacer al freír

### SÍ

1. Filtre como mínimo una vez al día
2. Retire partículas de alimentos del aceite o la manteca frecuentemente
3. Calibre los termostatos de la freidora con frecuencia
4. Disminuya la temperatura durante periodos de poca actividad
5. Cubra las freidoras después de cocinar para evitar contaminación
6. Limpie las perfectamente las freidoras y elimine todos los residuos de jabón y compuestos de limpieza
7. Después de limpiar, seque las freidoras por completo antes de llenarlas con aceite o manteca nueva
8. Deseche la manteca según la calidad, aspecto y sabor de los alimentos fritos
9. Mantenga el aceite de la freidora en el nivel recomendado
10. Permita que las canastas con alimentos fritos escurran sobre la freidora por unos cuantos segundos
11. Mantenga limpias las áreas alrededor de las freidoras

### NO

1. Sazone los alimentos sobre la freidora
2. Use utensilios de cocina de cobre o latón
3. Limpiar el freidor con cepillos de metal
4. Las canastas – 1 libra de alimentos por cada 8 libras de manteca
5. Descongele los alimentos congelados antes de freirlos
6. Olvide el enjuague con vinagre después de la limpieza con ebullición (1 taza de vinagre por tanque de agua)
7. Deje productos cocinados en la canasta sobre la freidora