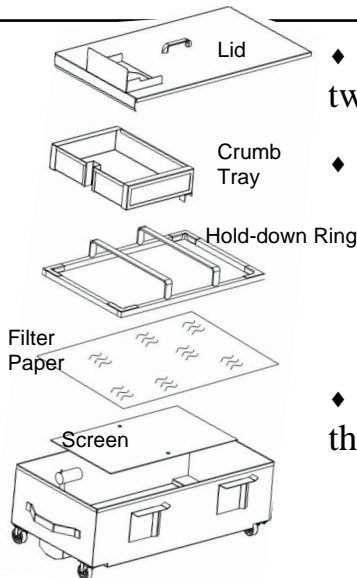


Filtering should not begin until these steps are taken:

- ◆ Remove and clean the filter pan.
- ◆ Dry completely. No water can remain.
- ◆ Reassemble the pan: screen under filter paper, hold-down ring on top of paper.
- ◆ The filter paper must be securely held in place by the hold-down ring.

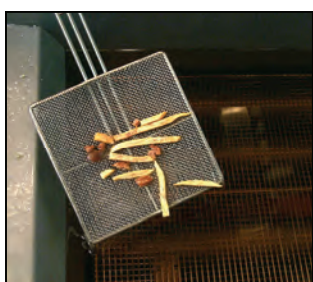


- ◆ **FILTER POWDER MUST BE USED.** Spread two cups on filter paper for proper operation.
- ◆ Return crumb tray and lid to filter pan.
- ◆ Check the O-rings on the oil return connection. Replace if necessary.
- ◆ Push pan firmly, securely into fryer cabinet.
- ◆ Ensure shortening is at operating temperature and the fryer is off.

Filtering a Dean Fryer

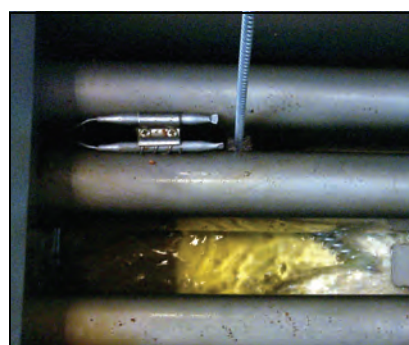
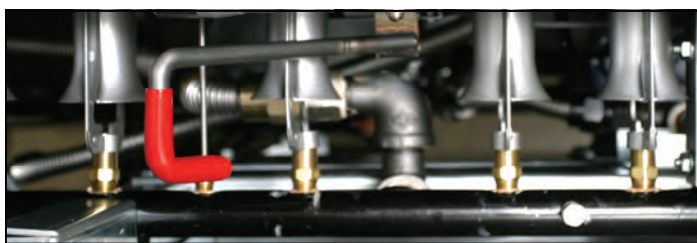
Follow these steps to drain oil, filter and return to fry vessel:

1. Clear debris from oil and remove wire rack or screen. Use L-shaped brush to stir debris under tubes.



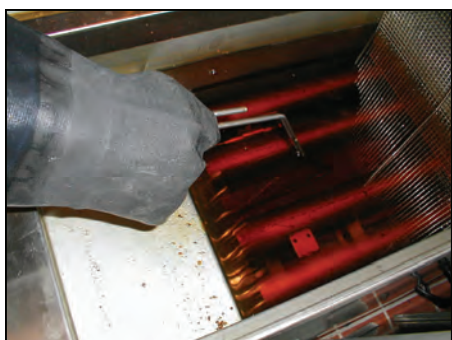
4. Rotate the yellow handle to the left. The filter pump will start and oil will return to the fry vessel. Leave the drain valve open.

2. Push the red handle to the right to open drain valve. The oil will drain into the filter pan.



5. Use L-shaped brush to clean fry vessel as oil flows. Do not pull on probes. Allow oil to flow for three to five minutes. Check the probe and hi-limit for damage or disconnection from brackets.

3. Clear the drain valve with the clean-out rod if necessary. Do not pull on probes. **IF A DRAIN FLUSH (Blue Handle) IS PRESENT, SEE BELOW.** *



6. Push the red handle to close drain valve. Fry vessel will fill. Allow oil to bubble 30-45 seconds after vessel fills. This ensures the lines are cleared of oil. Rotate the yellow handle to the right to turn off the filter pump.

QUESTIONS ON FILTERING, FILTER PAN SETUP? CALL 1-800-551-8633

Use Optional Drain Flush to Clear Drain Manifold of Sediment

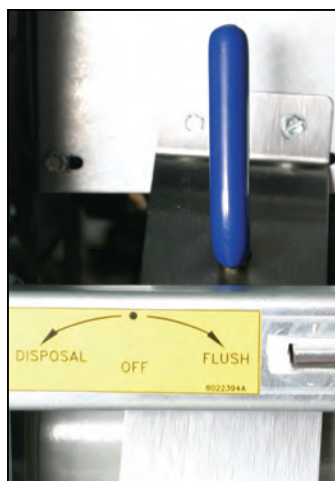
*Follow these steps to use the drain-flush system:

1. Follow steps 1-3 above to drain vessel.

2. Push all red handles to the left, closing all drain valves.

3. Rotate the blue handle to the right. Oil will flow from the drain pan to the far end of the drain manifold and back into the filter pan.

4. Allow oil to flow until a heavy



Use blue handled valve (above) to clear drain manifold of sediment.

stream of oil returns to filter pan.

5. Rotate the blue handle to the OFF position, stopping the filter pump.

6. Re-open the drain valve by pushing the red handle.

7. Return to **STEP 4** above.

8. DO NOT use drain flush to clean clogged drain valves.

WARNING:

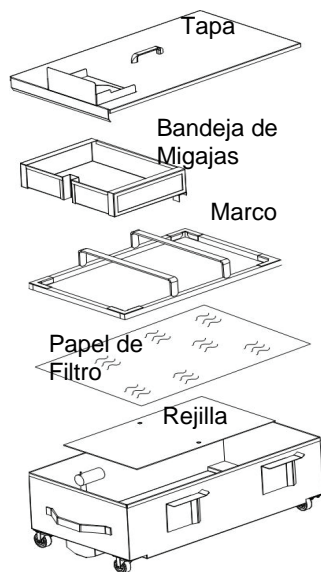
Wear protective clothing and use caution. Hot oil can cause serious injury.

The crumb tray must be emptied into a fireproof container at the end of each day. Some food particles can spontaneously combust if left in certain shortening.



La filtración no se debe hacer hasta que se haga los siguientes pasos.

- Retire el recipiente y límpielo.
- Asegúrese que el recipiente esté seco.
- Asegúrese que esté bien instalado y que la rejilla esté colocada bajo el papel de filtro.
- Asegúrese que el papel de filtro esté en su posición y que el marco esté sobre el papel de filtro.

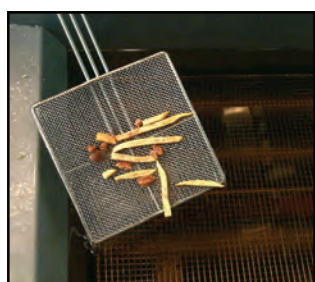


- **Asegúrese que el polvo esté bien esdesparamado sobre el papel de filtro.**
- Asegúrese que todas las tapas estén colocadas.
- Asegúrese que los “O” rings estén en buenas condiciones. Si no están cámbielos.
- Asegúrese que el recipiente esté bien instalado en el gabinete.
- Asegúrese que el aceite esté en la temperatura adecuada para cocinar y que la freidora esté apagada.

Filtrando de un freidor Dean

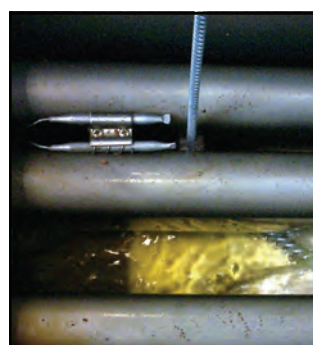
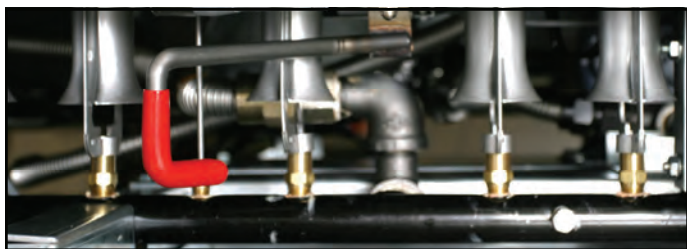
Sigue estos pasos para agotar el aceite y el filtro.

1. Limpie las migajas del aceite y remueve la rejilla. Use el cepillo formado como “L” para limpiar abajo de los tubos.



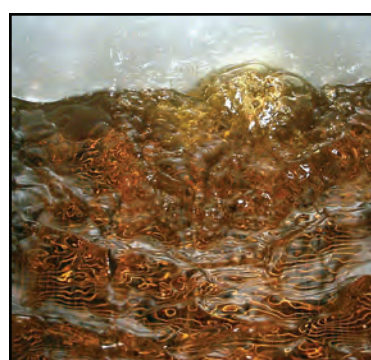
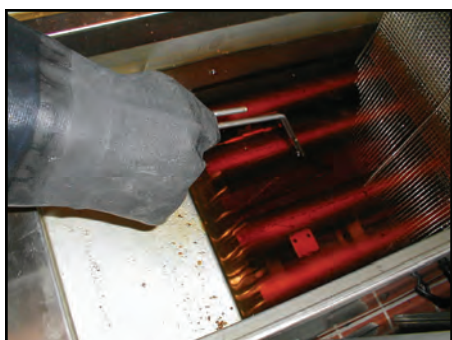
4. Gira la varilla amarilla a la izquierda. El motor se activa y el aceite regresa a la tina. Deje la válvula de drenaje abierto.

2. Empuje la varilla roja para filtrar. El aceite baja en el recipiente del filtro.



5. Use el cepillo formado como “L” para limpiar los tubos. Cuidado de no estorbar los sensores. Este proceso toma 3 a 5 minutos. Revise los sensores de temperatura alta para daño o desconexión.

3. Limpie la válvula del drenaje con la varilla si es necesario. Cuidado de no estorbar los sensores. Si la freidora tiene la varilla azul, nota el numero 4 debajo.



6. Empuje la varilla roja para cerrar la válvula de drenaje. Se llena la tina. La bomba debe estar accionada hasta que vean burbujas en la tina. (30 – 45 segundos) Esto es para que no se soledifique las líneas de aceite. Gira la varilla amarilla a la derecha para que la bomba no este activado.

SI HAY PREGUNTAS SOBRE LA FILTRACIÓN, O DEL RECIPIENTE DE FILTRACION. LLAME 1-800-551-8633

Use el “Drain Flush” opcional para limpiar el Drenaje de Sedimento

Sigue estos pasos para usar el sistema de “Drain Flush”:

1. Sigue los pasos de 1-3 que están arriba para bajar el aceite del recipiente del filtro.
2. Empuje todas la varillas rojas, cerrando todas las válvulas.
3. Permita que el aceite siga fluyendo hasta que regrese al recipiente del filtro.



Use la varilla azul para destapar sedimento en el manifold de drenaje.

4. Permita que el aceite siga fluyendo hasta que regrese al recipiente del filtro.
5. Gira la varilla para apagar la bomba de filtración.
6. Vuelva abrir la válvula de drenaje empujando la varilla roja.
7. Regrese al paso 4 arriba.
8. NO USE el “drain flush” para limpiar las valvulas tapadas.

Cuidado:

Use ropa adecuado para protección y tenga cuidado el, aceite caliente puede lastimar el empleado.



Es importante vaciar la bandeja de migajas en un recipiente a prueba de combustión al final del día. Algunos residuos de comida podrían hacer combustión si se dejan en el aceite.

