

# FILTERING

## With A Frymaster Footprint Pro Filter

**1** Remove the filter pan assembly from fryer. Clean the pan and crumb tray.

**2** Ensure the assembly is completely dry.

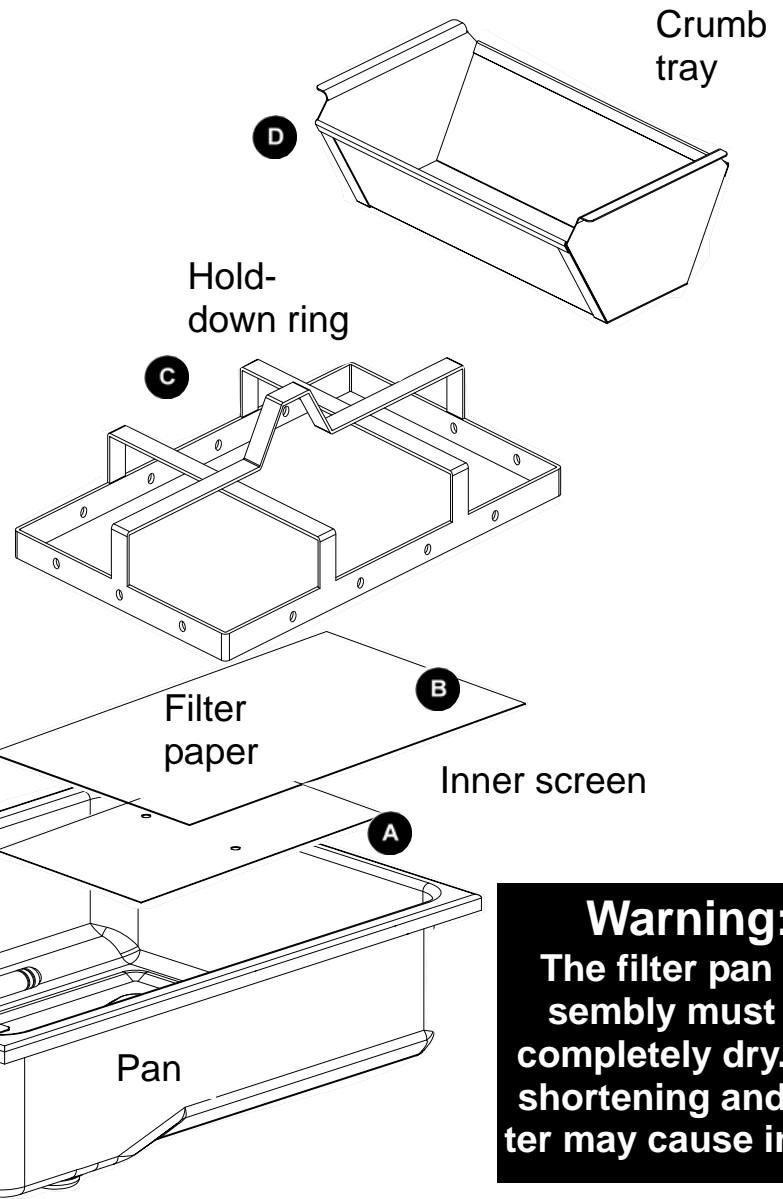
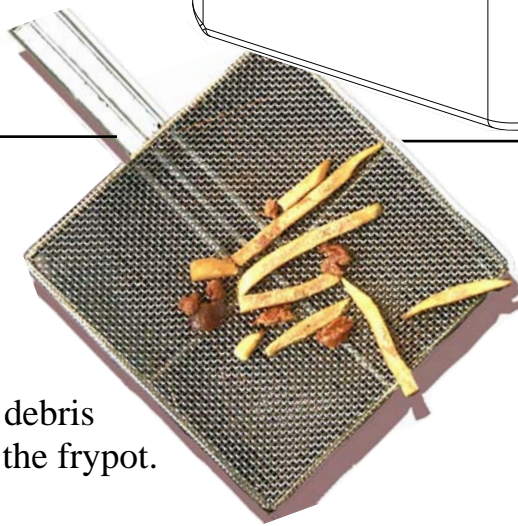
**3** Reassemble the filter pan in this order:

- A** Screen
- B** \*Filter paper with one cup of filter powder
- C** Hold-down ring
- D** Crumb tray

**4** Return filter pan to fryer.

**5** Ensure shortening has been at operating temperature for 30 minutes.

\*Filter media is required to prevent sediment and crumbs from entering the pump, which can cause maintenance issues not covered by warranty.



**Warning:**  
The filter pan assembly must be completely dry. Hot shortening and water may cause injury.

**6** Turn the fryer off.



**7** Skim large debris from the frypot.

**8** With fryer at operating temperature and filter pan clean as specified above, open the drain valve. Oil will drain into filter pan.



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

**9** With drain valve open, turn on filter by rotating the handle.



**10** Oil flows through the frypot. Allow oil to flow for 5 minutes. The frypot can be cleaned during this time.



**11** When filtering is complete, close the drain valve. Leave the filter pump on.



**12** The frypot will fill. As the filter pan empties, oil will bubble in the frypot. Leave the pump on for 10-15 seconds after bubbles appear to clear drain lines; turn the pump off.



**13** Add oil if necessary to bring level to upper fill mark in frypot. Turn the fryer on to continue cooking.



**Note:** The shape and placement of handles and valves may vary among Frymaster fryers equipped with a Footprint Pro filter system. The order of filtering steps is the same in all models. These instructions are intended as a quick reference. Read the manual, which accompanied your fryer, and follow all safety guidelines.

# FILTRANDO

## CON EQUIPO FRYMASTER FOOTPRINT PRO

- 1 Retire el recipiente y límpielo.
- 2 Asegúrese que el recipiente esté seco.
- 3 Asegúrese que esté bien instalado y en orden:
  - A** Rejilla
  - B** \*Papel de filtro con una taza de polvo
  - C** Marco
  - D** Bandeja de migajas
- 4 Regrese el recipiente de filtro a su posición en la freidora.
- 5 Asegúrese que el aceite esté a la temperatura de cocción por 30 minutos.

\* Se requiere del uso de un medio filtrante para prevenir que el sedimento y migajas entren a la bomba de succión, lo cual causar problemas de funcionamiento que no están cubiertos por la garantía.

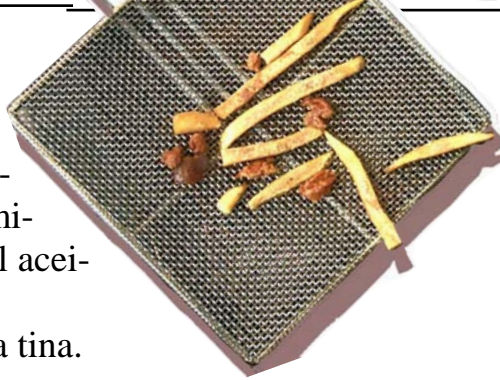


**Cuidado:**  
El recipiente de filtración debe estar completamente seco. El aceite y o agua puede lastimar el empleado.

- 6 Apague la freidora.



- 7 Limpie las migajas del aceite dentro la tina.



- 8 Con la freidora a su temperatura y el recipiente limpio como dice arriba, abra el drenaje. El aceite baja al recipiente.



**Cuidado:** Use ropa adecuada para protección y tenga cuidado. El aceite caliente puede lastimar el empleado.

- 9 Abriendo el drenaje gire la manija para activar el motor de filtro.



- 10 Permita que el aceite circule por 5 minutos. Simultáneamente se puede limpiar la tina durante ese momento.



- 11 Cuando se termine de filtrar, cierre la válvula de drenaje. Mantenga la bomba de filtro operando.



- 12 La tina se seguirá llenando. Cuando vea burbujas de aire espere 10-15 segundos y apague la bomba de filtrado.



- 13 De ser necesario, agregue aceite hasta llegar a la marca de nivel de aceite. Encienda la freidora y continúe cocinando.



**Notas:** La forma y localización de las manijas y válvulas puede variar entre los diferentes modelos Frymaster Foot print Pro con filtro. Los pasos descritos aquí siempre son los mismos en todos los modelos. Estas instrucciones son para Referencia Rápida. Lea detenidamente el manual que venía con la freidora. Para su seguridad obedezca todos los pasos, sugerencias y precauciones.