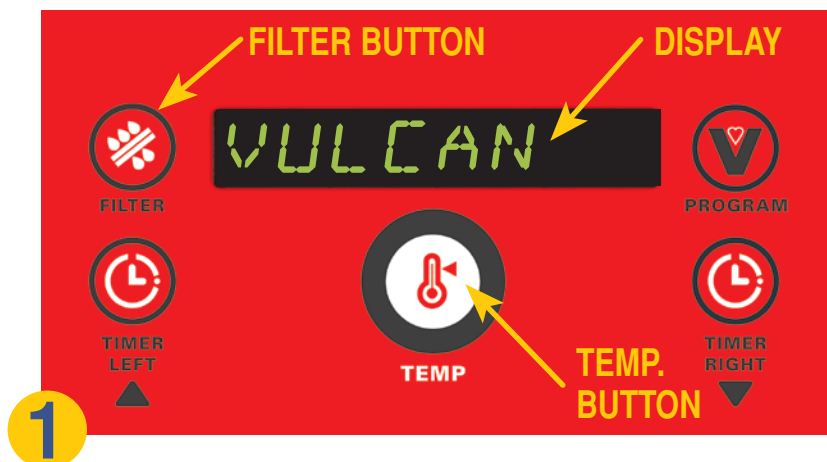


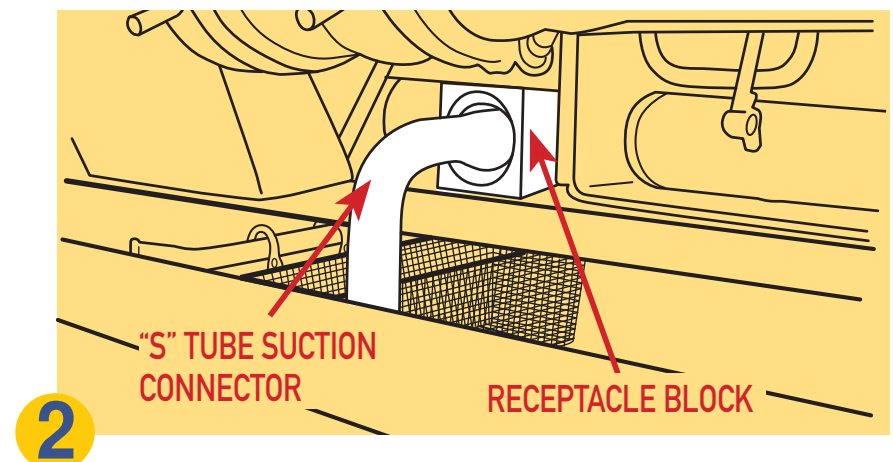
FILTERING in 7 Easy Steps (for revisions V4.00 or higher)

STEPS 1-3

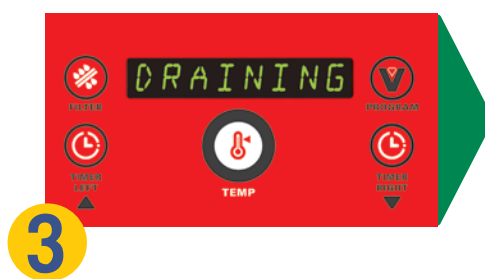
TIP: Use provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of tank before proceeding to Step 1.



- 1 **Make sure that the Power Switch is in the "ON" position.** Fryer must have power to operate the motor/pump. Fryer Temperature should be between 300-350 Degrees Fahrenheit. **RECOMMENDED: ADD OIL TREATMENT MEDIA.**



- 2 Open the fryer doors and ensure that the filter drawer is pushed back into place under the fryer with the "S" Tube Suction Connector and Receptacle Block engaged.



- 3
 - Turn the drain valve to allow the oil to drain into the filter pan below. The burners will automatically turn off.
 - While draining the tank, use the provided tank brush to move the residue at the bottom and sides of the tank down into drain tube.
 - To turn on the filter motor/pump, push the FILTER button located on the control panel, holding it for approximately 3 seconds.
 - Allow the oil to cycle through the filtering operation for about 3 minutes or until satisfied that the oil and fry tank are clean. **DRAINING** displays.**TIP:** Use provided tank brush to clean and remove food particles on the fry tank.

STEPS 4-7



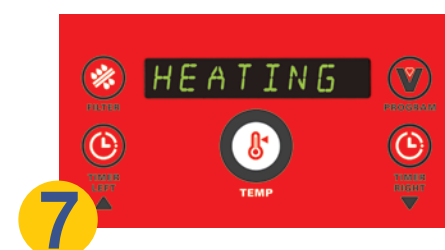
- 4 When filtering is finished, close the red drain valve by turning the red drain handle. **FILL VAT** displays.



- 5
 - Allow all of the oil to flow back into the fryer from the filter pan. It is normal to see air bubbles in the tank towards the end of filtering.
 - When the filter pan is empty, push the FILTER button to turn off the motor/pump.
 - Oil level should be between the Min/Max lines on the tank back. **VAT FULL** displays. (Display is asking if the tank is full).



Once the oil level has been checked and verified, press the TEMP button. The burners will automatically turn back on and the fryer will resume heating. **HIT TEMP** displays.



After pressing the TEMP button the fryer resumes heating. **HEATING** displays.

DRAINING AND DISCARDING OIL FROM THE FRYER

A Follow filtering instructions steps 2 - 4, however **DO NOT** put oil treatment media into fryer. Drain the fryer oil into the filter pan.

- Attach the quick disconnect hose to the discard male quick disconnect fitting. Do not connect hose while motor/pump is running.
 - Place other end of the discard hose into a container that is large enough to retain the discarded shortening.
 - To start the discard operation, filter switch behind door must be in the "use hose to discard only" position.
- YOU MUST USE THE FILTER BUTTON ON THE DIGITAL CONTROL TO DISCARD THE OIL.** Press the FILTER button on the digital control and hold for approximately 3 seconds to activate the motor/pump. Oil will begin to flow through the hose and into the container. **PLEASE NOTE** that the display will not change for this operation.
- To turn off the motor/pump, simply push the FILTER button on the digital control again. Push the filter switch behind door back to the "use hose to rinse & fill" position. Disconnect the discard hose. Be careful to let the hose drain before putting away. Close the drain valve and refill the fry tank with new oil.

WARNING: Hose connection will be **HOT**. Use protective heat resistant gloves when handling.

NOTE: If discard vessel is not large enough to hold the entire shortening amount, stop the flow by pushing the FILTER button to turn the motor/pump off. Empty the container and resume discard operation by pushing the FILTER button and holding it for approximately 3 seconds.

THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS.

NOTICE Open the filtering drawer approximately 1" to allow any oil in the return line to run back into the filter pan. This will take about 30 seconds to complete. Then open the drawer completely to clean filter components.

THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS.

WARNING

HOT FRYING COMPOUND AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE FRYER. USE CARE WHEN FILTERING. DO NOT LEAVE UNATTENDED.

SPILLING HOT FRYING COMPOUND CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE THE FRYER WITHOUT FIRST DRAINING ALL FRYING COMPOUND FROM TANK.

IMPORTANT:

IF POWER IS MISTAKENLY TURNED OFF DURING THE FILTERING OPERATION, THE CORRECTIVE ACTION IS AS FOLLOWS:

1. CLOSE DRAIN VALVE
2. TURN POWER SWITCH ON
3. **IMMEDIATELY** OPEN DRAIN VALVE
4. CONTINUE FILTERING OPERATION PER STEPS 1-6

NOTE: NOT RECOMMENDED TO BE USED WITH SOLID SHORTENING.

FREIDORA VULCAN

GUÍA DE CONTROL PARA ESTADO SÓLIDO

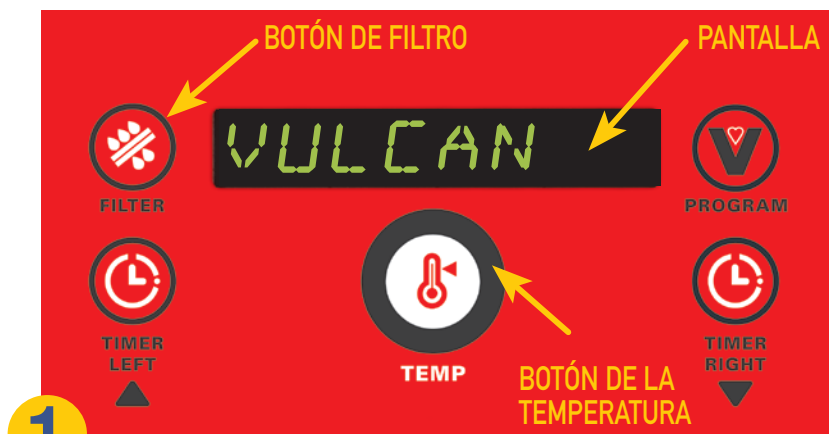


DONE TO PERFECTION.

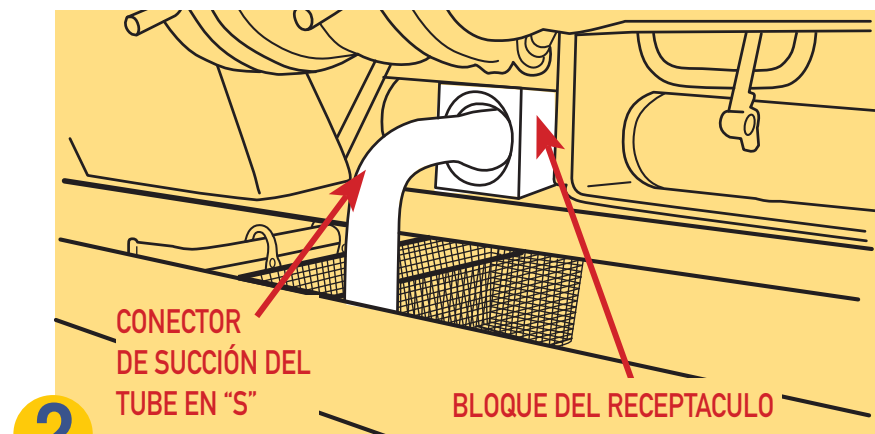
FILTRACIÓN en 7 fáciles pasos (para las revisiones V4.00 o mayores)

PASOS 1-3

CONSEJO: Use la pala para migajas que viene con el filtro para retirar y suspender las migajas al fondo del estanque antes de proceder al paso 1.



1 Cerciórese que el botón de encendido esté en la posición "ENCENDIDO". La freidora debe estar encendida para operar el motor/bomba. La temperatura de la freidora debe estar entre 300-350 grados Fahrenheit. **RECOMENDACIÓN: AGREGAR EL MEDIO DE TRATAMIENTO DE ACEITE**



2 Abra las puertas de la freidora y cerciórese que el cajón del filtro esté encajado en su lugar bajo la freidora con el Conector de succión del tubo en S y que el Bloque del receptáculo esté habilitado.



3

- Gire la válvula de drenaje para permitir que el aceite drene hacia la bandeja del filtro abajo. Los quemadores se apagarán automáticamente.
- Mientras se drene el estanque, use el cepillo que se adjunta para el tanque para empujar los residuos del fondo y de los lados del estanque hacia el tubo de drenaje.
- Para encender el motor/bomba, presione el botón del filtro ubicado en el panel de control, presionándolo por aproximadamente 3 segundos
- Deje que el aceite haga el ciclo de la operación de filtración por unos 3 minutos o hasta que el estanque de aceite para freír esté limpio. **En la pantalla aparece DRENAJE.**

CONSEJO: Use el cepillo para estanques que se adjunta para limpiar y retirar las partículas de comida en el estanque para freír.

PASOS 4-7



4 Cuando termine la filtración, cierre la válvula roja de drenaje girando la manilla roja de drenaje. La pantalla muestra **LLENAR TANQUE.**

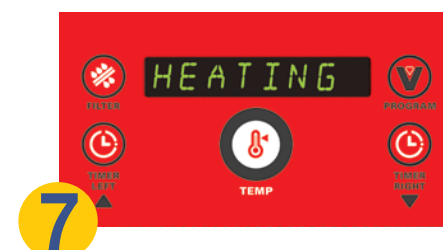


5

- Deje que todo el aceite vuelva a la freidora desde la bandeja de filtro. Es normal que se vean burbujas en el estanque cuando se llega al final de la filtración.
- Cuando la bandeja de filtro está vacía, presione el botón del filtro para encender el motor/bomba.
- El nivel del aceite debe estar entre las líneas Mín/Máx en la parte de atrás del estanque.
- La pantalla muestra **TANQUE LLENO.** (Preguntando si el estanque está lleno)



6 Una vez que se verifica el nivel del aceite, presione el botón de la temperatura. Los quemadores volverán a encenderse automáticamente y la freidora volverá a calentarse. La pantalla muestra **AUMENTAR LA TEMPERATURA.**



7 Después de presionar el botón de la temperatura, la freidora vuelve a calentarse. La pantalla muestra **CALENTANDO.**

DRENAJE Y DESECHO DEL ACEITE DE LA FREIDORA

A Siga las instrucciones de filtrado, pasos **2 - 4**, pero NO ponga los medios de tratamiento de aceite en la freidora. Drene el aceite de la freidora en el recipiente del filtro.

B Acople la manguera de desconexión rápida al adaptador macho de desconexión rápida. No conecte la manguera cuando el motor o la bomba estén en funcionamiento.

C Coloque el otro extremo de la manguera de desecho en un recipiente que sea suficientemente grande para retener la grasa desechada.

D Para iniciar el procedimiento de vaciado, el interruptor del filtro que se encuentra en la parte posterior de la puerta debe estar en la posición "use hose to discard only".

DEBE USAR EL FILTER BUTTON (BOTÓN FILTRO) EN EL CONTROL DE LA DIGITAL PARA DESECHAR EL ACEITE. Presione el botón "filter" (filtro) en el control de la digital y no lo suelte por aproximadamente 3 segundos para activar el motor/bomba. El aceite empezará a fluir por la manguera hacia el recipiente. PLEASE NOTE (OBSERVE) de que el visor en la pantalla no cambiará con esta operación.

E Para apagar el motor/bomba, simplemente presione de nuevo el botón "filter" (filtro) en el control de la digital. Coloque el interruptor del filtro que se encuentra en la parte posterior de la puerta nuevamente en la posición "use hose to rinse & fill". Desconecte la manguera de desecho. Tenga cuidado y asegúrese de que la manguera se drene totalmente antes de guardarla. Cierre la válvula de drenaje y vuelva a llenar el tanque de la freidora con aceite nuevo.

PRECAUCIÓN: La conexión de la mangera estará CALIENTE. Use los guantes protectores resistentes al calor cuando la está utilizando.

NOTA: Si el recipiente de desecho no es lo suficientemente grande para aguantar la cantidad completa de grasa, detenga la salida apretando el botón de FILTER (FILTRO) para apagar el motor/la bomba. Vacíe el contenido del recipiente y comience de nuevo la operación de desecho, apretando el botón de FILTER (FILTRO) y aguantándolo aproximadamente 3 segundos. **ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA LAS FREIDORAS SIN CONEXIONES DE RECUPERACIÓN DE ACEITE EN LA PARTE DE ATRÁS.**

ATENCIÓN Abra el compartimiento del filtro durante aproximadamente 1 minuto para permitir que cualquier resto de aceite que haya quedado en la línea de retorno vuelva a entrar a la olla del filtro. Este proceso llevará aproximadamente 30 segundos. Luego, abra por completo el compartimiento para limpiar los componentes del filtro. **ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA FREIDORAS SIN CONEXIÓN PARA RETIRAR EL ACEITE POR ATRÁS**

ADVERTENCIA

LAS PARTES Y LOS COMPONENTES CALIENTES DE LA FREIDORA PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS. TENGA CUIDADO AL OPERAR, LIMPIAR O DARLE MANTENIMIENTO A LA FREIDORA. TENGA CUIDADO CUANDO HAGA EL FILTRADO. NO LA DEJE DESATENDIDA.

DERRAMAR COMPONENTES CALIENTES DE LA FREIDORA PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS SEVERAS. NO MUEVA LA FREIDORA, SIN DRENAR ANTES TODOS LOS COMPONENTES DEL TANQUE.

IMPORTANTE: SI POR ERROR SE APAGA DURANTE LA OPERACIÓN DE FILTRADO, LA ACCIÓN PARA CORREGIR LA SITUACIÓN ES LA SIGUIENTE:

1. CIERRE LA VÁLVULA DE DRENAJE
2. PONGA EL INTERRUPTOR EN POSICIÓN DE ENCENDIDO
3. **INMEDIATAMENTE** ABRA LA VÁLVULA DE DRENAJE
4. CONTINÚE LA OPERACIÓN DE FILTRADO SIGUIENDO LOS PASOS DEL 1 AL 6

NOTA: NO SE RECOMIENDA SU USO CON GRASA SÓLIDA.