

CAUTION: HOT – WEAR OVEN MITTS FOR THESE PROCEDURES

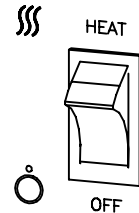
NOTE: This instruction is intended as a quick reference only. To ensure safe operation, cleaning maintenance, and to reduce the chance of harm to either personnel or the equipment, always refer to to operation manual supplied with this unit.

FRYER FILTERING PROCEDURE

We Recommend Filtering Every 4th Load.

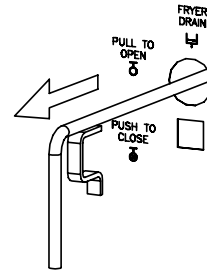
- Press the HEAT switch to the "OFF" position.

WARNING: Failure to ensure the Heat switch is in the "OFF" position during this procedure may result in equipment damage and/or personal injury.



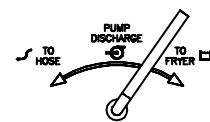
- Add one package or 12oz. of filter powder to the filter pan.
- Ensure the filter pan cover is in place, then reposition Filter Pan under unit and connect Return Pipe to Return Receptacle by engaging the two quick disconnect couplers.

- Slowly pull the FRYER DRAIN lever to the "OPEN" position on the fryer to be filtered. **Never drain both the EOF-20 and EOF-24 Liquid Shortening into the filter pan! The Filter Pan only has capacity for one Fry Vat.**

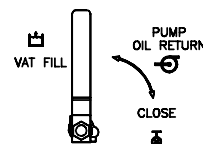


- If liquid shortening does not leave the Fry Pot, remove the Crumb Screen and use L-brush to clear any crumbs in the Fry Pot Drain Opening.

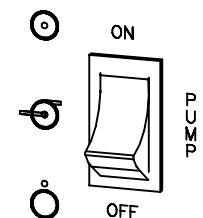
- Ensure the PUMP/DISCHARGE lever is in the "TO FRYER" position.



- Turn the PUMP OIL RETURN lever on the appropriate fryer to the "VAT FILL" position.

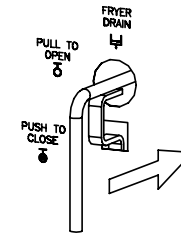


- After oil drains into the filter pan, press the Pump Switch to the "ON" position.

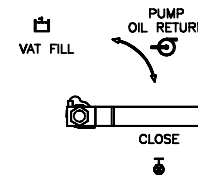


Note: Leaving drain valve open will allow the remaining crumbs to be flushed from the fry pan. The provided L-Brush will assist in crumb removal from pan sides and elements.

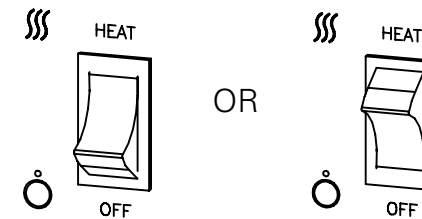
- Push and lock the FRYER DRAIN lever to the "CLOSE" position to refill the fry vat. Refill is complete when the oil reaches the "FULL" line.



- Turn the PUMP OIL RETURN lever to the "CLOSE" position.



- Press HEAT switch to the "HEAT" position to reheat oil or to the "OFF" position to discontinue fryer use.



FRYER PAN CLEANING PROCEDURE

(A). FOR MID-DAY CLEANING PERFORM THE FOLLOWING:

- ATTENTION:** Follow filtering procedure before any cleaning.
- Disconnect Filter Pan from Fryer
- Remove and scoop out crumb catcher using provided crumb shovel.
- Carefully remove sediment from filter paper using provided crumb shovel. **CAUTION:** Do not tear the filter paper.
- Replace the crumb catcher.
- Reconnect filter pan to fry station.

(B). FOR NIGHTLY CLEANING PERFORM THE FOLLOWING:

- ATTENTION:** Follow filtering procedure before any cleaning.
- Disconnect Filter Pan from Fryer
- Remove, scoop out and wash crumb catcher using provided crumb shovel

- Release 4 hold-down handles and remove paper hold-down frame.
- Carefully fold sides of top piece of filter paper, remove and discard.
- Lift remaining piece of filter paper and examine for pieces of crumbs. If crumbs exist, remove crumbs and examine filter paper for tears. Replace if tear or hole is present.
- Place new piece of filter paper below existing piece so that there are now two pieces of filter paper.
- Replace hold-down frame and securely lock all 4 handles.
- Replace crumb catcher.
- Reconnect filter pan to fry station.

(C). FOR WEEKLY CLEANING PERFORM THE FOLLOWING: FOR BOIL-OUT PROCEDURES REFER TO THE GILES MANUAL:

- ATTENTION:** Follow filtering procedure before any cleaning.
- Remove, scoop out and wash crumb catcher using provided crumbs shovel.
- Release 4 hold-down handles, remove and wash paper hold-down frame.
- Carefully fold sides of both pieces of filter paper, remove and discard.
- Thoroughly wash and rinse filter pan, screen and hold down frame with a non-soap degreaser cleaning solution.
- Allow washed pieces to air dry over night. Be certain no water is trapped in the filter pan tubing by turning pan upside down.
- At start-up the following day, place screen in pan bottom and cover with two new pieces of filter paper.
- Replace hold-down frame and securely lock all 4 handles.
- Replace clean and dry crumb catcher.
- Reconnect filter pan to fry station.

PRECAUCION: CALIENTE, UTILICE GUANTES TÉRMICOS PARA ESTE PROCEDIMIENTO

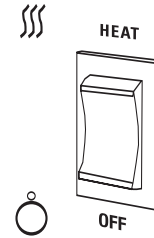
Nota: Estas instrucciones son solamente para una rápida referencia. Para asegurar una segura operación, limpieza, mantenimiento, y para reducir el chance de daños corporales a personas o del equipo, siempre lea el Manual de Operaciones que se suministra con esta unidad.

Instrucciones para Limpieza y Filtrado.

Recomendamos filtrar cada 4 cargas

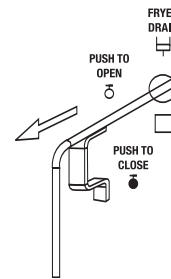
- Coloque el interruptor selector HEAT/PUMP en la posición de apagado "OFF".

PRECAUCION: La falta de asegurarse de colocar este interruptor en la posición "OFF" puede causar severos daños al equipo en incurrir en injurias personales.



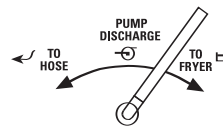
- Agregue un paquete ó 12 onzas de polvo para filtrar a la bandeja de filtro.
- Asegúrese que la bandeja de arriba de la bandeja de filtro esta en su sitio, entonces coloque la bandeja de filtro debajo del freidor y conecte los tubos o mangueras.

- Lentamente coloque la válvula de drenaje en la posición de abierta "OPEN".
Nunca drene ambos tanques del freidor EOF-20 y EOF-24 dentro de la bandeja de filtrar, esta bandeja solo tiene capacidad para un solo tanque a la vez.

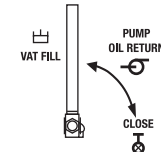


- Si el aceite no sale del freidor remueva en el orificio utilizando el cepillo de L, para hacer drenar cualquier desperdicio atorado en los conductos.

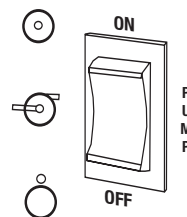
- Asegúrese que la palanca PUMP/DISCHARGE esta en la posición "TO FRYER".



- Coloque la palanca "PUMP OIL RETURN" al caldero de Cocción "VAT FILL" donde necesite que el aceite sea retornado.

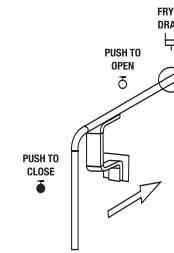


- Después que el aceite haya drenado a la bandeja de filtro, coloque el interruptor "PUMP" en la posición de abierto "ON".

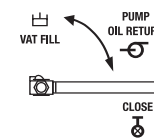


Nota: El dejar la válvula de drenaje abierta permite que los residuos drenen dentro de la bandeja de filtro. El cepillo de L provisto le ayudará a limpiar la caldera de freír y las resistencias del freidor.

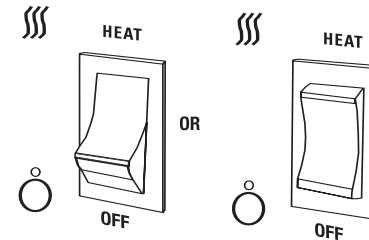
- Coloque la válvula de drenaje a la posición de cerrado "CLOSE" para que el aceite suba nuevamente a la caldera de freír. El aceite estará completamente arriba cuando llegue al nivel de "FULL"



- Coloque la palanca "PUMP OIL RETURN" en la posición de cerrado "CLOSE"



- Coloque el interruptor "HEAT" en la posición de calentar "HEAT" para recalentar el aceite o en apagado "OFF" si no va a usar más el freidor por el día.



Procedimientos de Limpieza de la Bandeja de Filtro

(A). DURANTE EL DÍA REALICE LIMPIEZA DE LO SIGUIENTE:

- ATENCION:** Siga las instrucciones de filtración antes de cualquier limpieza.
- Desconecte la bandeja de filtrar del freidor.
- Remueva y limpie los desperdicios de la bandeja de arriba utilizando la espátula metálica provista.
- Cuidadosamente remueva los sedimentos del papel filtro utilizando la espátula metálica provista.
PRECAUCION: Tenga cuidado de no rasgar el papel de filtro.
- Coloque nuevamente la bandeja de arriba de la bandeja de filtro.
- Reconecte la bandeja de filtro dentro del freidor nuevamente.

(B). DURANTE LA NOCHE REALICE LIMPIEZA DE LO SIGUIENTE:

- ATENCION:** Siga las instrucciones de filtración antes de cualquier limpieza.
- Desconecte la bandeja de filtrar del freidor.
- Remueva la bandeja de arriba de la bandeja de filtro, limpie con la espátula metálica provista los desperdicios.

- Remueva la rejilla sostenedora del papel filtro.
- Cuidadosamente enrolle el papel filtro de arriba y deséchelo
- Deje el papel filtro de abajo y examine este por si contiene desperdicios, esta rasgado o roto, cámbielo si observa una de estas características.
- Coloque una nueva hoja de papel filtro debajo de la ya existente, deben existir dos hojas de papel filtro en la bandeja de filtro.
- Coloque nuevamente la rejilla sostenedora de papel y ajuste esta debidamente en la bandeja de filtro.
- Coloque nuevamente la bandeja de arriba de la bandeja de filtro.
- Conecte nuevamente la bandeja de filtro al freidor y ajústela adecuadamente.

(C). SEMANALMENTE REALICE LIMPIEZA DE LO SIGUIENTE: PARA LAS INSTRUCCIONES DE BOIL OUT, REFIERASE AL MANUAL DE GILES.

- ATENCION:** Siga las instrucciones de filtración antes de cualquier limpieza.
- Remueva la bandeja de arriba de la bandeja de filtro, limpie con la espátula metálica provista los desperdicios.
- Remueva la rejilla sostenedora del papel filtro.
- Cuidadosamente enrolle ambas hojas del papel filtro y deséchelas.
- Limpie adecuadamente todas las partes de la bandeja de filtro con una solución desgrasadora de limpieza no utilice jabon.
- Permita que las piezas lavadas se sequen al aire durante la noche. Asegúrese que no hay agua en los conductos de la bandeja de filtrar, colocando esta hacia abajo cuando la deje a secar.
- Al siguiente día coloque dos nuevas hojas de papel filtro en la bandeja de filtrar.
- Coloque la rejilla sostenedora de papel filtro para sujetar el papel y ajústela a la bandeja de filtrar por los cuatro lados.
- Coloque la bandeja de arriba en la bandeja de filtro.
- Reconecte la bandeja de filtro al freidor.