

FRYER FILTERING INSTRUCTIONS

1. Turn OFF fryer vat
2. Remove sediment screen; scrub with a green scouring pad; rinse with warm water and allow to dry thoroughly
3. Pour entire packet of Magnesol XL into Fryer #1
4. Open drain valve slowly, and drain shortening into filter cart
5. When vat is empty, scrub the fryer walls with a clean dry scrub pad (DO NOT USE SOAP)
6. Turn on pump and wash down fryer walls
7. Press the Filter Timer button
8. Circulate, or filter shortening through filter machine for A MINIMUM OF 10 MINUTES, to completely filter shortening
9. After the 10-minute circulation, close bottom drain and return filtered shortening back to vat
10. Return clean, dry sediment screen to the fryer
11. Move to vat #2 and repeat steps 4 through 10

INSTRUCCIONES DE FREIDORA DE FILTRO

1. Apague la tina del sartén
2. Quite la pantalla del sedimento; el matorral con un estropajo verde enjuague con el agua calurosa y permite secar completamente
3. La lluvia el páguese entero de Magnesol XL en Sartén #1
4. La válvula del desagüe abierta despacio, y reducción del desagüe en la carreta del filtro
5. Cuando la tiñe esta vacía friegue las paredes del sartén con una almohadilla del matorral seca limpia (no USE JABON)
6. Encienda la bomba y lave abajo las paredes del sartén
7. Apriete el botón de Cranometro de Filtro
8. Circule, o reducción del filtro a través de la maquina del filtro para UN MINIMO DE 10 MINUTOS para filtrarse la reducción completamente
9. Después de que la circulación del 10-minuto desagüe del fondo intimo y retorno se filtraron la reducción atrás a la tina
10. El retorno la pantalla del sedimento limpia, seca al sartén
11. Mueva a tina #2 y repita los pasos 1, 2, y 4 a través de 10

FRYER FILTER LEAF CLEANING INSTRUCTIONS

1. TO DISASSEMBLE THE FILTER LEAF ASSEMBLY:
 - a. Grasp the seal frame thumb knobs near the corner and pull apart. The seal frame will now be in two pieces
Agarrar las perillas cerca de las esquinas y separarías. El marco sellador ahora se encuentra en dos partes
 - b. The two screens and the inner grid are now separate from the seal frame
Ahora las dos pantallas y la parte interna de la reja están separadas del marco sellador
2. TO CLEAN THE FILTER LEAF ASSEMBLY
 - a. Clean the two seal frame pieces, the two screens and the inner grid with HOT WATER ONLY, from a pressure nozzle. If necessary, the groove in the seal frame pieces can be cleaned with the edge of a Scotch-Brite type pad
Limpiar las dos partes del marco sellador, las dos pantallas y la parte interna de la reja SOLAMENTE CON AGUA CALIENTE desde, LA BOQUILLA DE PRESION Si es necesario las ranuras en las partes del marco sellador pueden ser limpiadas con la orilla de una esporita tipo Scotch-Brite
 - b. Thoroughly dry filter assembly parts (Air-drying is okay)
Secar cuidadosamente todos las partes del filtro) se puede secar con aire)
3. TO RE-ASSEMBLE THE FILTER LEAF ASSEMBLY
 - a. Re-assemble in the reverse order. Be sure the seal frame thumb knobs are facing up, and the frame is TIGHT AND SECURE around the screen assembly
Re-armar en el orden apuesto. Asegurarse de que las perillas de los marcos selladores se encuentren hacia arriba y el este APRETADO Y SEGURO alrededor de la armadura de la pantalla

CHARBROILER CLEANING TOOLS & PROCEDURE

Daily Cleaning – Utilize Burner Brush, Orifice Brush, Venturi Brush, and Shaft cleaning tool. Only chemical used are “inside out” purple cleaner and Rubbing Alcohol

- Remove char parts at feeder and discharge side and set aside for cleaning. Wash all disassembled parts and use the Inside Out cleaner to clean top of hood and side exterior panels
Quite las partes del trabajo por horas al alimentador y lado de la descarga y ponga al lado por limpiar. Lave que todos desmontaron las partes y usar al Limpiador de In Outside para limpiar cima de capucha y lado los tableros exteriores
- Check reverberator screens and order/replace immediately if damaged
El reverberator del cheque protege y reemplaza inmediatamente si daño
- Clean gas orifices (use an orifice brush only). Do not use any other objects or any chemicals
Los orificios de gas limpios solo usan un cepillo del orificio. No use cualquier otro objeto o cualquier químico
- Clean meat belt and shield using wire meat/burner brush. Do not use any other brushes
El cinturón de carne limpio y escudos que usan el cepillo de meat/burner de alambre. No use ningún otro cepillo
- Clean bun platen surface by sending a clean, damp, rolled towel through the bun belt
La superficie de platina de bollo limpia enviando un limpio, humedezca, toalla rodada a través del cinturón esta moviendo

Weekly cleaning – Utilize Burner Brush, Orifice Brush, Venturi Brush, and Shaft cleaning tool. Only Chemicals used are “inside out” purple cleaner and Rubbing Alcohol

- Remove upper burners from broiler and clean with wire belt brush, holding burner box with the screen down
Quite los quemadores superiora de la parrilla y limpie con el cepillo de cinturón del alambre, mientras sujetando la caja del quemador con la pantalla
- Remove and clean each burner box reverberator screen using the wire belt brush
Quite y limpie que cada reverberator de caja de quemador protegen usando el cepillo de cinturón de alambre
- Use venturi brush to clean venture with venturi end down
Los venturi del uso cepillan para limpiar el venturi con el venturi acabe abajo
- Remove lower burners from broiler. Remove Inconel shields from each burner box and scrub shields only with In Outside cleaner. Wipe clean with dry cloth. DO NOT USE WATER ON BURNER BOXES. Burner boxes must be kept dry
Quite que los más bajo quemadores forman la parrilla. Quite los escudos de Inconel de cada caja del quemador y el matorral solo escuda con el Limpiador de In outside Limpie con la seca NO USE EL AGUA EN LAS CAJAS DEL QUEMADOR. Deben guardarse las cajas del quemador seco.
- Use wire belt brush to clean burner box screens with screen facing down
Use el cepillo de cinturón de alambre para limpiar las pantallas de caja de quemador con pantalla que enfrenta abajo