

Instrucciones para su nueva Maquina de Filtro ARMADILLO "Turbo"

Saque la unidad fuera de la caja y ensamble de acuerdo al diagrama adjuntado. *Para Filtrar:*

- 1 Abra la puerta de la fritadora, instale el receptor de drenaje, posicione la unidad de filtro debajo del receptor de drenaje.
- 2 **APAGUE LA FRITADORA**, remueva las canastas y el tubo fuera del compartimiento para freír.
- 3 Derrame 8 – 24 fl. oz. de Magnesol XL sin crear una nube de polvo.
- 4 Abra la valvula de drenaje cuidadosamente y vacie el contenido del compartimiento derramando en la unidad de filtro.
- 5 Retire el mango de su seguro, sostengalo encima del compartimiento para freír y encienda la perilla de la bomba.
- 6 Utilize el mango para enjuagar el compartimiento para freír y limpie todos los restos de fritaduras fuera del drenaje.
- 7 Apague el motor.
- 8 Ponga de vuelta en su lugar el mango.
- 9 Encienda el motor y deje que haga circular y limpiar el aceite por ocho (8) minutos.
- 10 Use este tiempo para raspar y limpiar el compartimiento para freír con una esponja para acero inoxidable. No use agua, jabon, o agentes desgrasantes.
- 11 Apague el motor, remueva el mango y dirijalo al compartimiento para freír y encienda el motor de vuelta. Use el mango para un enjuague final del compartimiento para freír.
- 12 Cierre la valvula de drenaje y permita que la bomba transfiera el aceite filtrado de vuelta a la fritadora.
- 13 Permita que la bomba absorva todo el aceite que pueda de el filtro. Hacia el fin, va a chisporrotear. Luego, apague el motor.
- 14 Coloque el mango de vuelta en su lugar, y remueva el receptor de drenaje. (Cuidado es caliente).
- 15 Encienda la fritadora de vuelta, y agregue aceite fresco encima.
- 16 Use una espátula para raspar restos de frituras fuera del filtro en la base de la unidad, y vaya a la siguiente fritadora y repita los pasos del 1 al 15. Al final de la sesion de filtrado, recomendamos que desconecte el tubo del motor de bomba de su receptaculo y, con un guante para "objetos calientes", raspe los restos de fritura del forro de filtro en un basurero. **NO LO LAVE CON AGUA – NO TIRE EL FILTRO A LA BASURA!** Usted usara el filtro por una semana y luego lo reemplazara con uno Nuevo (elijá un día de la semana). Seque con una toalla la unidad de la bomba de filtraje y guardela hasta la proxima sesion de filtrado.

Recomendamos que filtre por lo menos dos veces por día cuando el aceite esta caliente, y "limpie/purifique" al menos una vez al día con Magnesol XL. Por favor lea estas instrucciones y haganos saber si necesita ayuda adicional. Este es un proceso realmente simple y toma alrededor de 10 minutos por freidora (la primera vez puede tomar un poco mas tiempo). Pero, no le tomara mucho tiempo aprender el proceso.

Le estableceremos una entrega automatica de 10 filtros cada 10 semanas asi usted no debe preocuparse por sus filtros. Estaremos en contacto con usted en aproximadamente un día para ver como estan funcionando las cosas. Gracias por su pedido.

Por favor no dude en llamar al (888) 459-2112 por cualquier pregunta o consulta que tenga, o visitenos en: www.OilSolutionsGroup.com.