DAR PRO SOLUTIONS

PLEASE KEEP DOCUMENTATION WITH TANK

EQUIPMENT MANUAL

PORTABLE FILTER MACHINE

PN: 700058

INSTRUCTION VIDEO
AVAILABLE ONLINE
www.mfsparts.com

For Assistance Call: 1-800-486-0101

c UL us LISTED

C SP US

CLASSIFIED UL EPH Classified to NSF4

Scan for Equipment / Parts & Service
www.darpro-solutions.com

Filtering the Oil

Only use DAR PRO Filter Paper PN: 700896
Re-order online at www.mfsparts.com

- **NEVER filter hot cooking oil unless you have been properly trained!**
- **While filtering fryers, do not drain more than one fry pot at a time to avoid overfilling filter machine and spillage of hot oil**
- **Always use PPE (Personal Protective Equipment). Failure to utilized required PPE may lead to serious personal injury**

1. Turn off the fryers. Do not cool below 275 degrees F

2. Place the woven metal spacer in the bottom of the filter pan

3. Set the filter paper evenly in the bottom of the filter pan

4. Place the retainer weight on the filter paper

5. Install the rear cover onto the pan

6. Set the crumb basket in the front opening of the pan

7. Put on your personal protection equipment before filtering hot cooking oil

8. Remove fryer grate/sediment screen

9. Line up the filter pan under the drain port on the fryer

10. Open drain valve then drain the fryer into filter pan

11. Plug the filter caddy into a 20 amp wall outlet

12. Use the metal rod to clean the drain pipe. Remove the crumbs from the bottom of the fryer with a sediment scoop

13. Be sure the wand is in the fryer before you turn on the filter machine pump

14. Turn on the filter pump with the rocker switch on the back of the pump cover

15. Rinse the fryer using the wand and filter the oil according to your facilities time specifications

16. Allow the oil to drain into the pan while filtering

17. Close the drain valve on the fryer

18. Refill the fryer with the filtered oil. After the fryer is filled, turn off the filter pump

19. Place the front cover on the filter pan before storing the filter machine

20. See page 2 for cleaning instructions

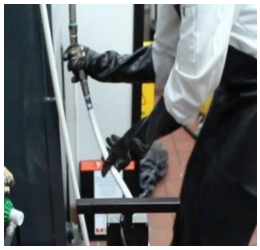
Discarding Used Oil

1. Drain the used oil into the filter pan and rinse all the crumbs from the fryer

2. Cover the filter pan before transporting the oil to the pump station

3. Plug the filter caddy into a 20 amp wall outlet

4. Detach the female fitting from the filter wand



5. Attach the fitting to the connector on the container or at the pump station. When pumping into a 1500C or 2500C Tank follow the pumping procedure for those models

6. Turn on the filter pump and empty the filter machine into the container

7. Turn the pump off once the filter machine is empty

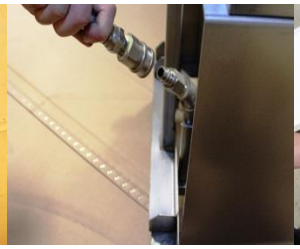
8. Attach the fitting back to the filter wand. CAUTION the fitting will be hot.

Cleaning and Troubleshooting

1. Remove wand from the holder

2. Remove all components including the used filter paper

3. Remove the woven metal spacer



4. Disconnect the suction hose from the filter pan

5. Remove the filter pan from the frame

6. Take the filter pan to the sink and wash thoroughly

7. Lay the filter pan upside down across the frame and stack all other components on the pan and let dry over night

If the pump stops working, let it cool down then push the reset button to reset the motor. You must push the reset button very hard

Make sure the filter paper is installed properly to insure solids do not get into the pump

DAR PRO SOLUTIONS

GUARDE LA DOCUMENTACIÓN CON EL TANQUE DE GRASA

MANUAL DEL EQUIPO

MÁQUINA DE FILTRADO PORTÁTIL

PN: 700058

VIDEO DE INSTALACION
DISPONIBLE EN LÍNEA
www.mfsparts.com

Para asistencia llame al: 1-800-486-0101

c UL us LISTED

C SP US

CLASSIFIED UL EPH Clasificado NSF4

Buscar equipos / Piezas y servicio
www.darpro-solutions.com

Filtración

Use únicamente papel de filtro DAR PRO PN: 700896
Comprar online www.mfsparts.com

- **¡NUNCA filtre aceite caliente a menos que usted haya recibido la formación adecuada!**
- **Al filtrar aceite de las freidoras, no drene más de una olla a la vez para evitar llenar en exceso la máquina de filtrado y derramar aceite caliente.**
- **Use siempre EPP (Equipos de protección personal). Evitar el uso de EPP requeridos puede conducir a lesiones personales graves**

1. Apague las freidoras. No enfríe por debajo de 275 grados F

2. Coloque el separador de metal tejido en el fondo del recipiente de filtrado

3. Coloque el filtro correctamente en fondo del recipiente de filtrado

4. Coloque la pesa de retención sobre el papel de filtrado

5. Instale la cubierta posterior en el recipiente

6. Coloque la canastilla de migajas por la abertura frontal del recipiente

7. Póngase sus equipos de protección personal antes de filtrar aceite de cocina caliente

8. Retire la rejilla de la freidora/ el tamiz de sedimentos

9. Ubique el recipiente de filtrado debajo de la salida de drenaje en la freidora

10. Abra la válvula de drenaje luego drene la freidora en el recipiente de filtrado

11. Enchufe el portador del filtro en un tomacorriente de 20 amperios

12. Use la varilla metálica para limpiar la tubería de drenaje. Retire las migajas del fondo de la freidora con una cuchara para sedimentos

13. Asegúrese de que el tubo extensor esté en la freidora antes de encender la bomba de la máquina de filtrado

14. Encienda la bomba de filtro con el interruptor de vaivén en la parte posterior de la cubierta de la bomba

15. Enjuague la freidora usando el tubo extensor y filtre el aceite según las especificaciones de tiempo de sus instalaciones

16. Deje que el aceite drene en el recipiente mientras hace la filtración

17. Cierre la válvula de drenaje en la freidora

18. Vuelva a llenar la freidora con aceite filtrado. Apague la bomba de filtrado cuando esté llena la freidora

19. Coloque la cubierta frontal sobre el recipiente de filtrado antes de guardar la máquina de filtrado

20. Vea la página 2 para instrucciones de limpieza

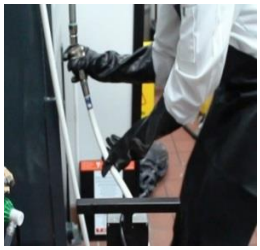
Desecho de aceite usado en un recipiente DAR PRO

1. Drene el aceite usado en el recipiente de filtrado y lave la freidora para quitar todas las migajas

2. Tape el recipiente de filtrado antes de transportar el aceite a la estación de bombeo

3. Enchufe el portador del filtro en un tomacorriente de 20 amperios

4. Desconecte el acople hembra del tubo extensor de filtrado



5. Fije el acople al conector en el recipiente o en la la estación de bombeo. Al bombear en un Cleanstar 1500C ó 2500C, siga el procedimiento de bombeo para esos modelos

6. Encienda la bomba de filtrado y vacíe la máquina de filtrado en el recipiente

7. Apague la bomba una vez la máquina de filtrado está vacía

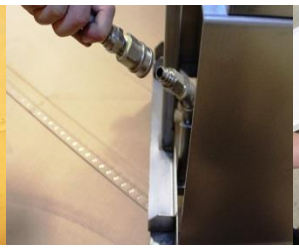
8. Conecte nuevamente el acople al tubo extensor del filtro. ADVERTENCIA: El acople estará caliente

Limpieza y solución de problemas

1. Retire el tubo extensor del soporte

2. Retire todos los componentes incluyendo el papel de filtro usado

3. Retire el separador de metal tejido



4. Desconecte la manguera de succión del recipiente de filtrado

5. Retire el recipiente de filtrado del armazón

6. Lleve el recipiente de filtrado al lavadero y lávelo completamente

7. Coloque el recipiente de filtrado bocabajo a través del armazón y coloque todos los otros componentes sobre el recipiente y deje que se seque hasta el día siguiente

Si la bomba deja de funcionar, deje que se enfríe luego presione el botón de reinicializar para volver a encender el motor. Debe presionar fuertemente el botón de reinicializar.

Asegúrese de que el papel de filtro esté correctamente instalado para que ningún elemento sólido entre a la bomba

Parts & Repair

FILTER PAPER PN: 700896	FILTER PAPER RETAINER RING PN: 700164	SCREEN FOR FILTER MACHINE PN: 700093	FRONT LID PN: 700162	REAR LID PN: 700163
PUMP & MOTOR ASSEMBLY PN: 700528	MOTOR SEALED PN: 700527	PUMP HEAD PN: 700510	MOTOR RESET BUTTON PN: 700024	RESET RUBBER BOOT PN: 700141
3" LOCKING SWIVEL WHEEL PN: 700010	3" RIDGID FRONT WHEEL PN: 700009	8' POWER CORD PN: 700136	POWER RECEPTACLE PN: 700852	ON/OFF ROCKER SWITCH PN: 700096
WAND FOR FILTER MACHINE PN: 700582	20" RED HOSE PN: 700211	HOSE W/ BEND RESTRICTORS PN: 700213	FEMALE QD 3/4" LOCKING PN: 700090	MALE QD 3/4" PN: 700202
FEMALE 1/2" NICKEL PLATED STRAIGHT COUPLER PN: 700813	MALE 1/2" NICKEL PLATED STRAIGHT PN: 700814	CLOSE NIPPLE 1/2" PN: 700088	BUSHING 1/2" – 3/4" PN: 700581	EXPANDED METAL SPACER PN: 700185
1/2" ELBOW 45 PN: 700886				

MFS PARTSPORTAL **NEW! Order Parts Online at www.mfsparts.com**

PART ORDERING MADE EASY!

Order online and get tracking updates at any time.
Simple Returns online. Most Orders Ship same day!