

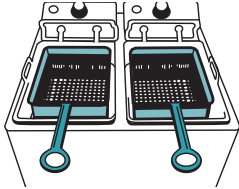
FRYER, OVEN & GRILL CLEANING PROCEDURES

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA PARA FREIDORA, HORNO Y PARRILLA

FRYER

Freidora

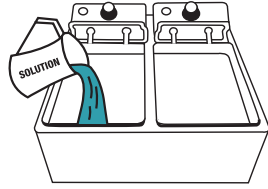
1



ALLOW FRYER TO COOL AND PUMP OUT OIL. RUN WATER INTO THE WELL ONLY UNTIL IT COVERS THE HEATING COILS.

Deje que la freidora se enfríe y, usando la bomba, sáquele el aceite. Deje correr el agua al pozo hasta que cubra los serpentines de calentamiento.

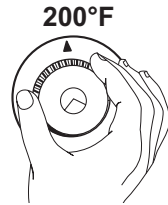
2



ADD FRYER CLEANER. FOLLOW LABEL FOR RECOMMENDED SOLUTION STRENGTH. THOROUGHLY MIX THIS CONCENTRATED SOLUTION.

Añada el detergente de la freidora. Siga las instrucciones de la etiqueta para obtener la concentración recomendada para la solución. Mezcle bien esta solución concentrada.

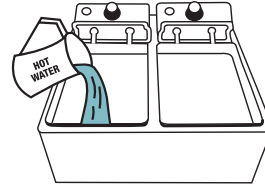
3



TURN ON THE HEAT BRINGING THE TEMPERATURE TO 200°F/93°C. ALLOW COILS TO SOAK IN THIS SOLUTION UNTIL COMPLETELY CLEANED.

Encienda los calentadores hasta que la temperatura llegue a 200°F/93°C. Deje que los serpentines de calentamiento se remojen en esta solución hasta que queden completamente limpios.

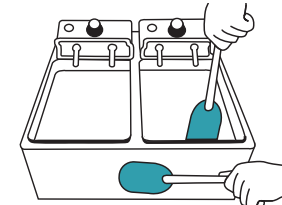
4



ADD HOT WATER TO COMPLETELY FILL THE FRYER WELL. SET THE THERMOSTAT TO 200°F/93°C. TURN ON THE FRYER AND RUN IT FOR 1-2 HOURS UNTIL CLEAN.

Agregue agua caliente hasta llenar completamente el pozo de la freidora. Gradúe el termostato en 200°F/93°C. Encienda la freidora y déjela operando por una o dos horas hasta que quede completamente limpia.

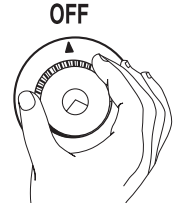
5



BRUSH AWAY HEAVY DEPOSITS IN THE FRYER AND BRUSH WASH OUTSIDE SURFACES USING THE SAME SOLUTION.

Con un cepillo limpie los depósitos concentrados que encuentre en la freidora y cepille las superficies externas usando la misma solución.

6



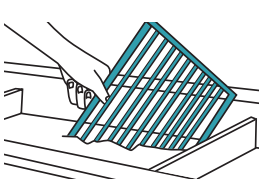
WHEN TANK IS COMPLETELY CLEANED, TURN HEAT OFF AND DRAIN UNIT. RINSE THOROUGHLY WITH FRESH HOT WATER.

Cuando el tanque ha quedado completamente limpio, apague la corriente y drene la unidad. Enjuáguela completamente con agua caliente limpia.

OVEN & GRILL

Horno y Parrilla

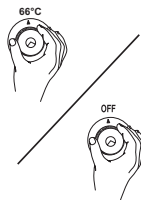
1



REMOVE SHELIVING FOR CLEANING.

Remueva las rejillas para su limpieza.

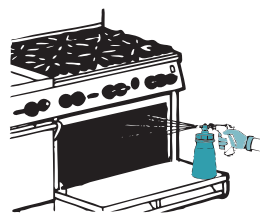
2



PREHEAT OVEN TO (150°F/66°C) - TURN OFF HEAT.

Caliente el horno a 150°F o 66°C - apague el horno.

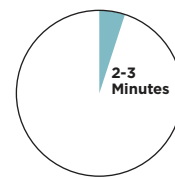
3



WHILE OVEN SURFACE IS STILL WARM, SPRAY THE INTERIOR WITH OVEN/GRILL DEGREASER SOLUTION AND LET IT SOAK COMPLETELY.

Con la superficie del horno/parrilla todavía tibia, rocíe el interior con la Solución de Desengrasante para Horno y Parrilla deje que penetre completamente.

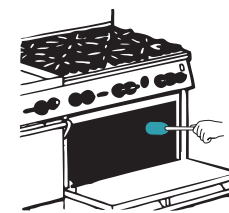
4



LET OVEN/GRILL DEGREASER SOLUTION STAND ON SOIL FOR 2 TO 3 MINUTES TO PERMIT CHEMICAL CLEANING ACTION TO TAKE PLACE.

Deje que la Solución de Desengrasante para Horno y Parrilla permanezca en la superficie por 2 o 3 minutos para permitir que la acción química de limpieza se realice.

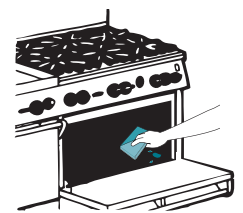
5



BAKED ON GREASE OR CARBONIZED FOOD MAY HAVE TO BE LOOSENED WITH A STIFF BRUSH OR SCRAPER.

Los depósitos de alimentos carbonizados o de grasa horneada pueden aflojarse con un cepillo de cerdas firmes o con raspador.

6



RINSE WITH CLEAN WATER AND LET DRY.

Enjuague con agua limpia y deje secar al ambiente lo lavado.

**FOR SALES OR SERVICE PLEASE CALL:
PARA VENTAS O SERVICIO POR FAVOR LLAME AL:
1.866.444.7450**