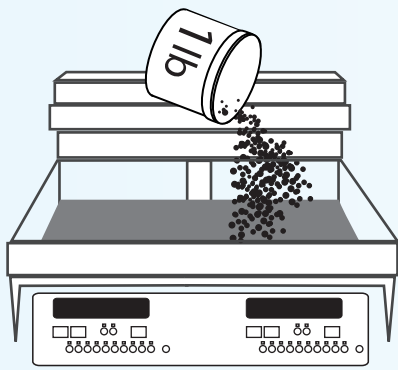
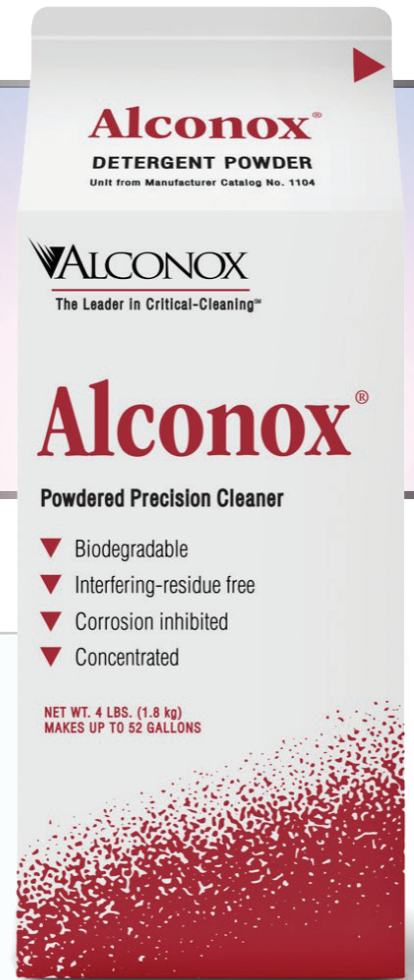
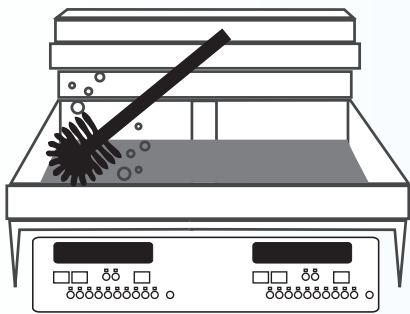


# Instructions d'utilisation d'Alconox Deep Action Cleaner™

Instructions pour le nettoyage de friteuses à cuve ouverte,  
de style tubulaire ou à fond plat.

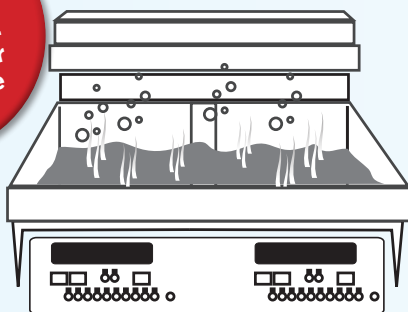


1. Drainer l'huile de la friteuse et mettre l'huile au rebut. Fermer la valve du drain. Remplir la cuve d'eau chaude.
2. Dissoudre 16 oz (1 lb) d'Alconox Deep Action Cleaner™ dans l'eau.

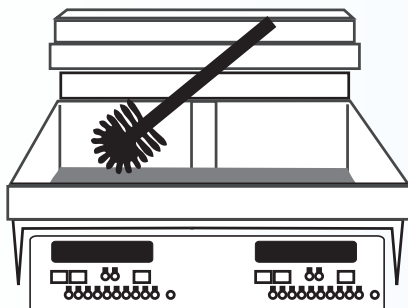


3. Récurer la cuve à l'aide d'une brosse en nylon afin de déloger la graisse accumulée sur les parois. Placer les paniers et les ustensiles de cuisson dans la cuve et laisser tremper.

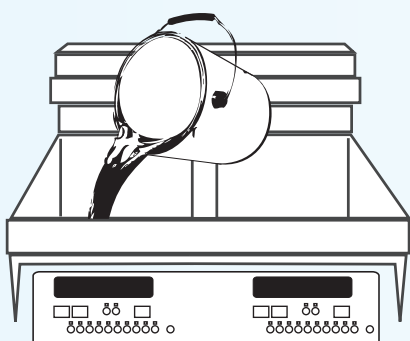
Laisser mijoter pendant 30 minutes de 190 à 195°F. Sinon laisser tremper de 2 à 8 h



4. Appareil muni d'un réglage sécuritaire de l'eau : chauffer la solution, puis laisser mijoter pendant 30 min (190 à 195 °F). Si aucun réglage : laisser tremper dans l'eau froide de 2 à 8 h. Au besoin, laisser tremper toute la nuit.



5. Drainer la moitié de l'eau dans un seau. Ne pas drainer l'eau dans le bac du filtre. À l'aide d'une brosse en nylon, récurer la cuve, drainer le restant de l'eau et récurer de nouveau si nécessaire.



6. Rincer la cuve à l'eau claire. Sécher complètement la friteuse.
7. Verser 2 tasses d'huile dans la cuve, puis drainer dans un seau afin d'éliminer toute trace d'eau.

Utiliser Alconox Deep Action Cleaner™ à chaque vidange d'huile.

Pour commander Alconox Deep Action Cleaner™, utiliser le numéro de catalogue #1144R du fabricant.