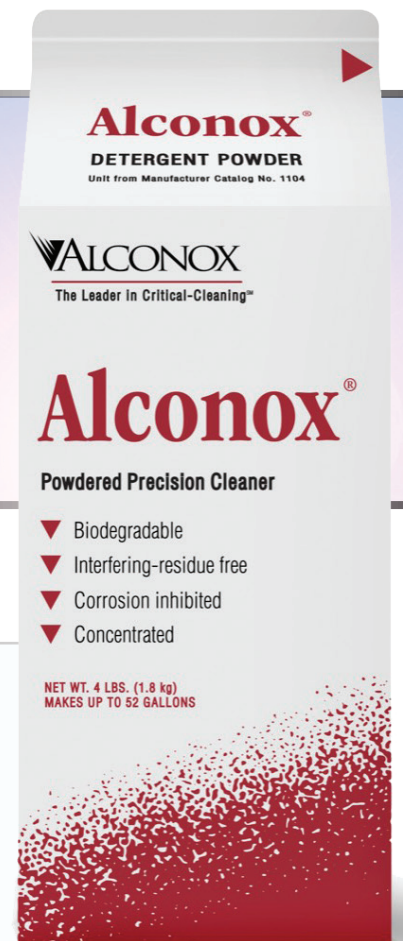
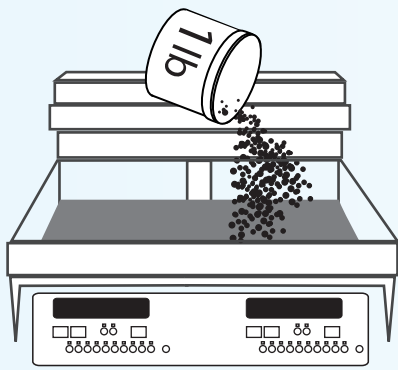


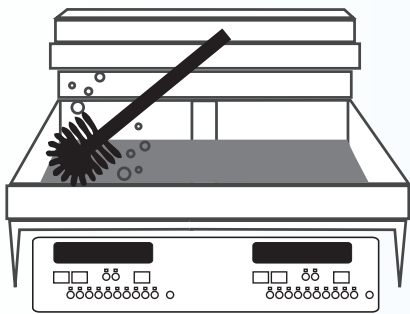
Instrucciones de Limpieza para Utilizar El Limpiador de Acción Profunda Alconox™



Instrucciones para la limpieza de una freidora de olla abierta, estilo tubo o de base plana.

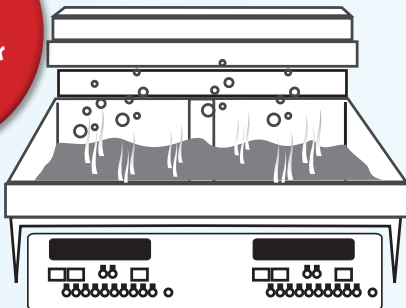


1. Drenar y desechar el aceite de la olla freidora. Cerrar la válvula de drenaje y llenar la olla freidora con agua caliente.
2. Disolver 16 oz (1 Libra) del Limpiador de Acción Profunda Alconox™ en agua.

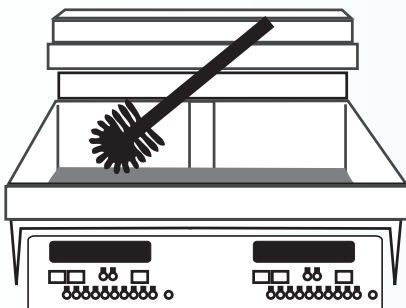


3. Refriegue la freidora con un cepillo de nylon para aflojar la grasa endurecida. Colocar las canastas y los utensilios en remojo dentro de la olla freidora.

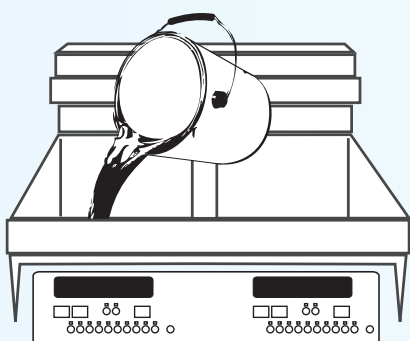
Hierva a fuego lento por 30 minutos (190-195°F) o remoje por 2-8 horas



4. Si están disponibles los ajustes del calentamiento del agua: caliente la solución, después hierva a fuego lento por 30 minutos (190-195°F). Si no es permitido el calentamiento: remoje en frío por 2-8 horas o deje en remojo toda la noche si se requiere.



5. Drene la mitad del agua de la olla freidora dentro de un balde. No drene dentro de la bandeja del filtro. Refriegue la freidora con un cepillo de nylon, drene el agua restante, y luego refriegue de nuevo si es necesario.



6. Enjuague a fondo la olla freidora con agua limpia del grifo. Seque a fondo la freidora.
7. Vierta 2 tazas de aceite dentro de la olla freidora y drene dentro del balde para remover cualquier resto de agua.

Utilice el Limpiador de Acción Profunda Alconox™ cada vez que se cambie o se deseche el aceite de freír.

Para ordenar el Limpiador de Acción Profunda Alconox™ utilice el Catalogo de Manufactura #1144R.