

FREIDORA HENNY PENNY ABIERTA

1



Arma el carrito filtrador (no olvides agregar Magnesol) y colócalo en su lugar.

2



Enciente el equipo, apágalo luego de unos minutos (llegar máx. 250 F) y desconecta.

3



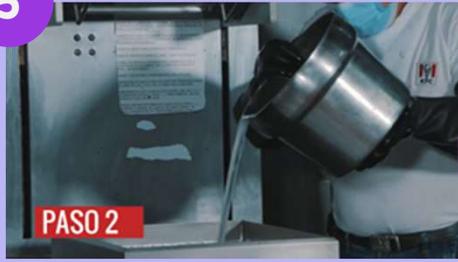
Con los guantes de calor y el equipo completamente frío, abre la válvula de drenaje. Cuando haya drenado todo cierra, desenrosca el tubo de drenaje y retira el carrito.

4



Levanta la tapa, coloca el seguro, cambia tus guantes por los de calor para limpieza, limpia la tapa y agarradera con desengrasante, enjuaga con agua y un trapo azul y luego sanitiza con agua sanitizante y un trapo azul.

5



Vierte agua con detergente a la olla de la freidora, pon el balde debajo de la válvula de drenaje, limpia las paredes internas y quemadores (puedes usar el isopo para lugares poco accesibles), abre la válvula y deja drenar. Jala los residuos que hayan quedado con la espátula y cierra la válvula cuando el drenaje haya terminado. Repite este mismo proceso para enjuagar (agua), sanitización (agua sanitizada) y una vez más enjuagar (agua).



6



Seca las partes internas de la olla con un trapo azul.

7



Limpia la pared de metal posterior con desengrasante, enjuaga (agua) y sanitiza (sanitizante, ambos con un paño verde). Cierra la tapa y haz lo mismo. Luego sube la tapa.

8



Limpia las superficies del equipo con esponja y agua detergente. Enjuaga con un paño verde y agua, y sanitiza con agua sanitizante y el paño verde.

9



Limpia el tablero digital con un paño con sanitizante completamente exprimido. Limpia las garruchas con esponja suave y desengrasante. Enjuaga y sanitiza.

10



Con los guantes de calor, coloca el carrito en posición inicial, enrosca el tubo y abre la válvula.

11



Sin los guantes, conecta el equipo. Presiona el modo bomba, deja el aceite refinar mínimo 15 minutos, cierra la válvula de drenaje y valida que el aceite suba completamente.

12



Presiona el botón de encendido del equipo y lleva el carrito filtrador a la poza de lavado y lávalo.