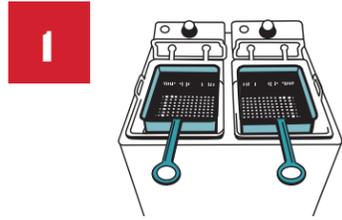




# FRYER, OVEN & GRILL CLEANING PROCEDURES

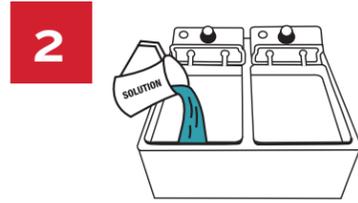
## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA PARA FREIDORA, HORNO Y PARRILLA

### FRYER FREIDORA



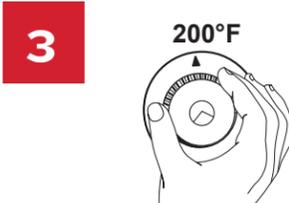
Allow fryer to cool and pump out oil. Run water into the well only until it covers the heating coils.

*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.*



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.*



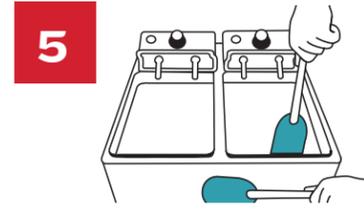
Turn on the heat, bringing the temperature to 200°F/93°C. Allow coils to soak in this solution until completely cleaned.

*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.*



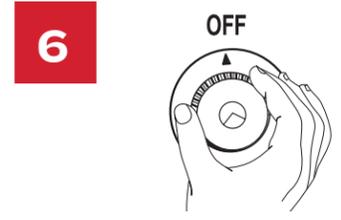
Add hot water to completely fill the fryer well. Set the thermostat to 200°F/93°C. Turn on the fryer and run it for 1–2 hours until clean.

*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.*



Brush away heavy deposits in the fryer and brush wash outside surfaces using the same solution.

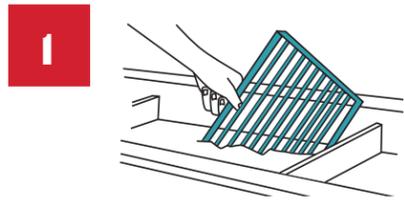
*Con un cepillo limpie los depósitos concentrados que encuentre en la freidora y cepille las superficies externas usando la misma solución.*



When tank is completely cleaned, turn heat off and drain unit. Rinse thoroughly with fresh hot water.

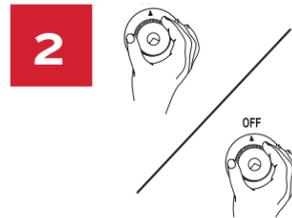
*Cuando el tanque ha quedado completamente limpio, apague la corriente y drene la unidad. Enjuáguela completamente con agua caliente limpia.*

### OVEN & GRILL HORNO Y PARRILLA



Remove shelving for cleaning.

*Remueva las rejillas para su limpieza.*



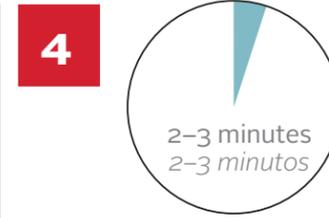
Preheat oven to (150°F/66°C). Turn off heat.

*Caliente el horno a 150°F o 66°C. Apague el horno.*



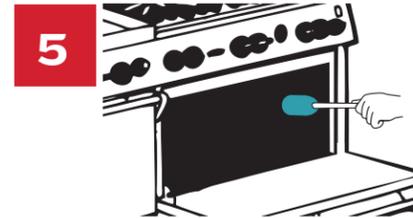
While oven surface is still warm, spray the interior with oven/grill degreaser solution and let it soak completely.

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



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.*



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.*



Rinse with clean water and let dry.

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