

Procedimientos de Limpieza

Procedimientos de Limpieza de la Olla del Freidor Broaster

Procedimientos Limpieza cuando se Cambie el Aceite



Para limpiar la Olla del Freidor y antes de poner aceite nuevo, necesitara lo siguiente: Limpiador de Olla Broaster® (Cooking Well Cleaner), bandera amarilla, vinagre blanco, taza para medir, balde metálico, cepillos, RAM ROD, cuchara, guantes de plástico y fibra no metálica



Con el freidor apagado OFF remueva la bandeja de filtrado. Coloque en su lugar el balde negro, justo debajo de la válvula de escape. Llene el balde de aceite hasta un nivel que sea seguro transportar. Tire este aceite a la basura, le tomara unos 2 ó 3 viajes.



Mientras el aceite se esta drenando, use el cepillo delgado para que las migajas pasen al fondo. Si el aceite no drenara use el RAM ROD para destapar la válvula. Descarte el aceite. Si usa el Modelo 2400, quite el soporte de la canasta y limpie por separado.



Cierre la válvula de escape y vierta agua caliente en la olla - para el Modelo 1600 4 1/2 Galones, Modelo 1800 10 Galones, Modelo 2400 14 Galones



Use la cuchara que se incluye en el Limpiador de Olla para agregar el polvo como sigue: Modelo 1600 (4 1/2 Oz o 9 Cucharadas), Modelo 1800 (10 Oz ó 20 Cucharadas), Modelo 2400 (14 Oz ó 28 Cucharadas). Revuelva con el RAM ROD. Coloque la bandera amarilla, indicando así que el Freidor esta en limpieza



En este punto, puede sumergir la canasta y su manija en la mezcla. Deje remojar por cuando menos 15 minutos hasta un maximo de 12 a 15 horas. **NUNCA ENCIENDA EL FREIDOR DURANTE ESTE PROCESO.** Después de que pase este tiempo, drene el agua y descarte. Asegurese de tallar las paredes de la olla con una fibra no metálica.

(continua al reverso)

Broaster Chicken de México, S.A. de C.V.
www.broaster.com.mx



Broaster®, Broasted®, Broaster Chicken®, Broaster Foods®, and Broasterie® are registered trademarks. Usage is available only to licensed operators with written authorization from The Broaster Company.

Procedimientos de Limpieza

Procedimientos de Limpieza de la Olla del Freidor Broaster

Procedimientos de Limpieza cuando se Cambie el Aceite

(Continuación)



Para neutralizar el limpiador, llene la olla con una solución que contenga $\frac{1}{2}$ taza de vinagre blanco por galón de agua fría. No olvide enjuagar con esta misma solución la canasta y su manija así como el RAM ROD.



Antes de que drene la solución de la olla ponga el freidor en posición de FILTER, y corra por unos 15 segundos para limpiar las líneas. Asegurese de que el balde negro este en posición, justo debajo de la válvula de escape.



Después, drene y enjuague todo con agua limpia otra vez.



Drene una vez más el agua. Coloque el Freidor en posición de FILTER y corra por unos segundos para limpiar las líneas de cualquier remanente de agua.



Limpie la olla, la canasta, su manija, RAM ROD, y todo con un trapo limpio y seco.



Con la válvula de escape cerrada, llene con aceite nuevo la olla hasta una $\frac{1}{2}$ " debajo del nivel marcado para aceite caliente en los Modelos 1600 y 1800, y hasta la marca de aceite frío en el caso del Modelo 2400. Si usa este modelo vuelva a colocar el soporte de la canasta antes de verter nuevo aceite.

Estas instrucciones son solo para limpiar la Olla de Freidor Broaster®. Es siempre aconsejable enjuagar el empaque de hule grande, la ranura donde se coloca este, así como la bandeja de filtrado. Consulte las instrucciones en su Manual de Usuario, Manual del Operador, el Video "Como utilizar el Freidor Broaster®" o la hoja de Procedimientos de Limpieza en la que se describe la limpieza de la tapa y de la bandeja de filtrado, para mayor información.

Oficinas Administrativas Ensenada:

Calle Castillo 1099 - D
Ensenada B.C. C.P. 22800
Tel. (646) 178 - 8028
Fax. (646) 178-8466



www.broaster.com.mx

Centro de Distribucion Metepec:

Av. Las Torres 1035 Pte. Local No. 1
Colonia Francisco I. Madero
Metepec, Estado de Mexico C.P. 52172
Tel y Fax (722) 271 - 5766