

Use food color as an indicator for testing oil, NOT the color of the oil

	ACCEPTABLE
	ACCEPTABLE
	ACCEPTABLE
	TEST USING TEST STRIPS
	DISCARD

Use 3M™ Oil Quality Test Strips to determine when to discard oil

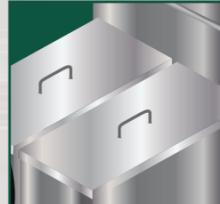
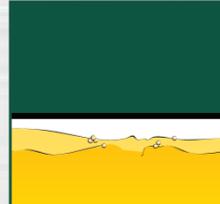
SUBMERGE TEST STRIP FOR 5-10 SECONDS



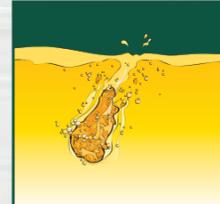
WAIT 30 SECONDS BEFORE EVALUATING

	GOOD	Oil is at the optimum; soak up is minimal
	FAIR	Oil is likely okay; food should be checked
	QUESTIONABLE	Oil is likely not okay
	POOR	Discard oil

Cleaning, Maintenance & Handling

			
Skim frequently to remove food particles.	Filter daily.	Shake off excess moisture and breading away from fryer.	Do not overload baskets.
			
If seasoning food, do not salt over fryer.	Keep fryer covered when not in use.	Boil-out weekly.	Clean outside surfaces often.

Temperature Control

			
Fry at correct temperature 350°. Use independent thermometer to test.	Allow time for temperature recovery during frying.	After frying, hang baskets to allow excess oil to drain.	
			
Fill to marked level. Do not overfill.	Do not under/over cook food.	Do not let foods thaw, fry direct from freezer.	Reduce temperature during slower periods.

Use colorante alimentario como indicador para probar el aceite, NO use el color del aceite

	ACEPTABLE
	ACEPTABLE
	ACEPTABLE
	PRUEBE USANDO LAS TIRAS DE PRUEBA
	DESECHE

Use las tiras de prueba de calidad del aceite de 3M™ para establecer cuándo debe desechar el aceite

SUMERJA LA TIRA DE PRUEBA DE 5 A 10 SEGUNDOS

ESPERE 30 SEGUNDOS ANTES DE EVALUAR

	BUENO	El aceite está en el punto óptimo; la absorción es mínima
	REGULAR	El aceite probablemente está bien; la comida debe ser revisada
	DUDOSO	El aceite probablemente no está bien
	MALO	Deseche el aceite

Limpieza, mantenimiento y manipulación

Cuele con frecuencia para eliminar partículas de comida.	Filtre diariamente.	Sacuda el exceso de humedad y empane lejos de la freidora.	No sobrecargue las canastas.
Al sazonar la comida, no eche sal sobre la freidora.	Mantenga la freidora tapada mientras no se use.	Hierva semanalmente.	Limpie frecuentemente las superficies exteriores.

Control de temperatura

Fría a la temperatura correcta: 350°. Use un termómetro independiente para la medición.	Espera a que la temperatura se recupere durante la fritura.	Después de freír, cuelgue las canastas para permitir que escurra el exceso de aceite.
Llene hasta el nivel marcado "Full" (lleno); no llene en exceso.	No cocine la comida demasiado, ni muy poco.	No permita que la comida se descongele, fríala directamente después de sacarla del congelador.
		Reduzca la temperatura durante períodos más lentos.