



Procédure de Filtration

1. Revêtir un équipement de sécurité (gants filtrants, écran facial, tablier haute température).
2. Vérifier que le bac de filtration et toutes les pièces de filtration sont propres et secs.
3. Régler la machine de filtration conformément aux instructions du fabricant.
4. Tenir le sachet de poudre de filtre MAGNESOL® à environ 2,5 cm au-dessus du papier filtre et saupoudrer uniformément le contenu du sachet sur le papier filtre. Utiliser le sachet entier de poudre de filtre MAGNESOL®.
5. Éteindre la friteuse à filtrer. Vidanger lentement l'huile de la friteuse dans le bac de filtration.
6. Mettre la machine de filtration en marche et laisser l'huile recirculer pendant 5 MINUTES. Frotter et nettoyer les parois intérieures de la friteuse.
7. Essuyer soigneusement les parois intérieures de la friteuse avec un chiffon propre et sec.
8. Au bout de 5 minutes de recirculation, fermer le robinet de vidange et renvoyer l'huile de friture dans la friteuse.
9. Une fois que toute l'huile de friture est dans la friteuse, éteindre la machine de filtration.
10. Compléter le niveau de la friteuse avec de l'huile fraîche et remettre la friteuse en marche.