



정제 순서

안전 장비를 착용합니다. (필터링 장갑, 페이스설프, 내열앞치마)

정제 팬과 정제기의 모든 부품의 상태가 깨끗하고 물기없이 건조된 상태인지 확인합니다.

제조업체의 작업순서에 따라 정제기를 세팅합니다.

여과지 위 1인치/2.5cm의 높이에서 마그네솔 필터 파우더를 여과지에 골고루 뿌려줍니다. 마그네솔 필터 파우더 한 봉을 전부 사용합니다.

튀김기 전원을 끄고 정제 작업을 시작합니다. 튀김기의 식용유를 드레인을 통해 천천히 정제 팬으로 빼냅니다.

정제기를 켜고 식용유를 5분간 정제합니다. 튀김기의 안쪽 벽을 문질러 깨끗이 닦습니다.

깨끗한 마른 수건으로 튀김기 안쪽 벽을 꼼꼼하게 닦아냅니다.

5분이 경과하면 드레인 밸브를 잠그고 식용유를 튀김기로 옮깁니다.

식용유를 튀김기로 옮긴 후 정제기를 끕니다.

새 식용유를 채우고 튀김기의 전원을 켵니다.