



## FRITEUSE ELECTRIQUE 8L

### NOTICE D'UTILISATION

**La friteuse ne doit pas être utilisée pour la cuisson à l'eau, ni pour tout autre usage différent de celui pour lequel elle a été conçue.**

#### **Quelques points de vigilance :**

- Toujours installer la machine sur une surface plane, porteuse et horizontale
- Il est conseillé de compléter l'installation si usage intérieur avec une hotte aspirante (avec évacuation vers extérieure)
- De ne pas placer la machine proche du source inflammable, ni de l'utiliser dans une structure provisoire (tente, chapiteau ...)
- Ne jamais manipuler ou transporter la friteuse pleine d'huile froide ou chaude
- Respecter au maximum les zones de circulation à proximité de la friteuse.
- Ne jamais projeter de l'eau d'eau dans l'huile froide ou chaude

#### **Mise en marche :**

Remplir la cuve d'huile, jusqu'à un niveau compris entre le minimum et le maximum, marqué sur la paroi interne de la cuve.

**Ne jamais dépasser le niveau maximum ; ajouter de l'huile si le niveau est en dessous du minimum.**

**Ne jamais mettre la friteuse en marche sans avoir au préalable rempli la cuve.**

La capacité nominale de chaque cuve est de 12 L (Capacité 3kg de frites) et 16L (Capacité 3kg de frites)

#### **Recommandations pour l'utilisateur :**

**Faire en sorte que le niveau de l'huile reste toujours au-dessus du minimum indiqué.**

Ne pas réutiliser une huile usagée : une utilisation prolongée de la même huile réduit sa température d'auto-inflammation et augmente sa tendance à bouillir inopinément.

**L'introduction dans la cuve d'aliment volumineux ou non égouttés peut déclencher une ébullition inopiné.**

#### **Mise en chauffe et utilisation:**

Lors de la mise en température, régler le thermostat en fonction des aliments à cuire et attendez que le voyant s'éteigne.

Procéder à la friture des aliments en les plongeant dans l'huile chaude .

Dans le cas de frites surgelées, ne pas les faire décongeler.

Dans le cas de friture de pomme de terre fraîches, il est conseillé de cuire en 2 temps.

#### **Entretien :**

Quand la cuisson est terminée, laissez refroidir totalement l'appareil. Attendre le complet refroidissement avant toute manipulation.

Retirer l'huile, dans l'idéal, versez l'huile usagée dans un récipient hermétique puis déposez-le à la déchetterie ou dans un conteneur de recyclage.

Mettre environ 5L d'eau additionnée d'un liquide de nettoyage vaisselle dans le bac et porter à ébullition.

Utilisez une brosse végétale à manche pour nettoyer les parois.

Nettoyer l'ensemble de la machine avec une éponge humide et un produit dégraissant neutre.