

Notice d'utilisation Friteuses à gaz

COMPOSITION

1 x détendeur
1 - 2 x panier(s) avec couvercle(s) selon la friteuse

En option :
Bouteille de gaz

INSTALLATION ET UTILISATION



POUR LE BON FONCTIONNEMENT DE TOUT APPAREIL À GAZ, RESTEZ À L'ABRI DU VENT

- Vérifiez que les robinets de vidanges soient bien fermés :**  → 
Si besoin, soulevez la barre du milieu, et déplacez le loquet (cercle rouge sur l'image) vers la droite en position  . Pour la 15 L sur pied, fermez la vanne verte.
- Mettez l'huile dans le bac jusqu'au trait. **Attention, il est interdit d'allumer la friteuse sans huile, au risque de la mettre en défaut et donc, de ne plus pouvoir l'allumer.**
- Branchez la bouteille de gaz à l'appareil à l'aide du détendeur et ouvrez le gaz
- Appuyez sur l'étincelle rouge (on peut entendre le gaz arriver) + le piézo (bouton noir). Le premier allumage peut être très long. Vous pouvez également voir la flamme apparaître au niveau du robinet «ouvert».
- Une fois la veilleuse allumée, maintenez le bouton «étincelle rouge» une quinzaine de secondes jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée en permanence.
- Tournez le bouton pour régler la température.
- Pour éteindre la friteuse, appuyez sur le bouton blanc et fermez la bouteille de gaz. Une fois le bouton pressé, il faut **attendre une trentaine de secondes pour pouvoir rallumer l'appareil.**

NETTOYAGE ATTENDU

Friteuses à poser

1. Une fois l'huile tiède (attention aux éventuelles brûlures), placez un seau sous l'évacuation et ouvrez le robinet de vidange.
2. Refermez l'évacuation pour vidange et ajoutez-y de l'eau chaude et le produit de nettoyage spécifique.
3. Après avoir laissé agir quelques minutes, frottez la friteuse avec une éponge.
4. Ouvrez l'évacuation à l'aide du robinet pour faire évacuer l'eau et répétez l'opération si besoin.
5. Rincez à l'eau claire.



Friteuses sur pieds

1. Une fois l'huile tiède (attention aux éventuelles brûlures), ouvrez la porte et assurez-vous de la présence du bac récupérateur d'huile, puis ouvrez la vanne verte.
2. Refermez l'évacuation pour vidange et ajoutez-y de l'eau chaude et le produit de nettoyage spécifique.
3. Après avoir laissé agir quelques minutes, frottez la friteuse avec une éponge.
4. Ouvrez l'évacuation à l'aide du robinet pour faire évacuer l'eau et répétez l'opération si besoin.
5. Rincez à l'eau claire.