

«CSE 418 FRI»

MANUEL D'UTILISATION

Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés préalablement informés des instructions contenues dans cette notice. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes nationales en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

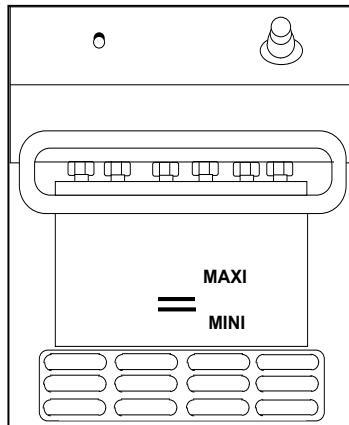


Mise en route :

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement la cuve à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.

Remplissage de la cuve :

Enlevez le panier, remplir d'une huile de friture de bonne qualité jusqu'à se situé entre les deux repères.



Dans le cas d'utilisation d'huile végétale solide (pains), ne pas faire fondre les pains sur la résistance, mais dans un récipient sur feux doux, remplir ensuite la cuve avec le produit liquéfié.

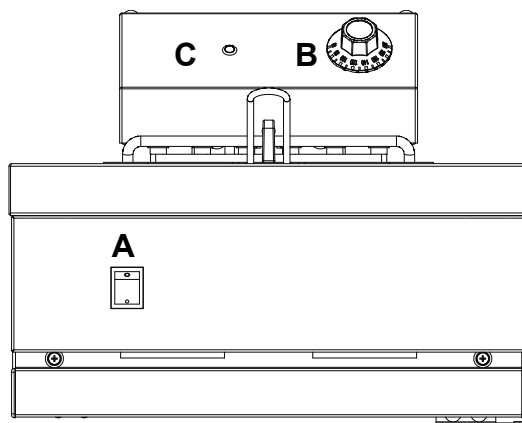
Lors de l'utilisation de produits volumineux, il est possible d'ajouter un litre d'huile par rapport à la capacité nominale annoncée, sans toutefois dépasser le trait supérieur du niveau de remplissage.

Mise en service

Basculer l'interrupteur **A**.

Régler le thermostat **B** sur la température.

Le voyant **C** s'allume et s'éteint dès que la température affichée est atteinte, plongez alors vos fritures.



IMPORTANT En fonctionnement, la friteuse doit être obligatoirement tenue sous surveillance.

Recommandations :

Changer l'huile périodiquement, l'huile usagée possède un point d'inflammation moindre. D'autre part, le danger de foisonnement existe lorsque les paniers sont surchargés ou que les produits à frire ne sont pas égouttés.

Afin de conserver à votre huile toutes ses qualités organoleptiques, **EVITER** de la laisser chauffer longtemps à vide, ne saler **JAMAIS** votre friture au dessus de ce bain



AVANT TOUT NETTOYAGE, FERMER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

DANGER : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYE AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU.

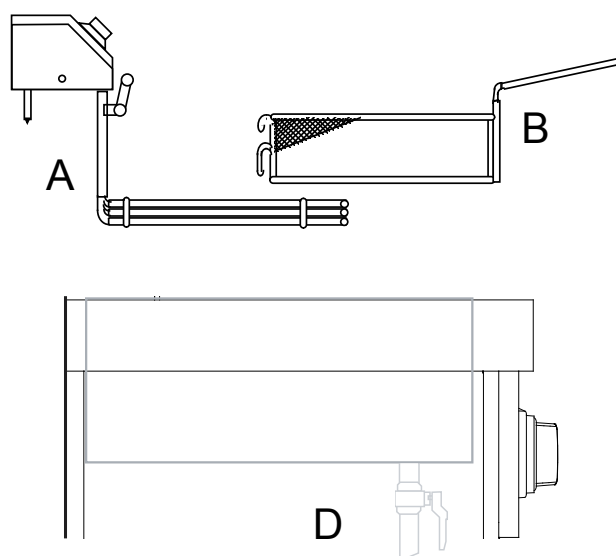
Attendez le refroidissement de la cuve.

Vidange de la cuve : Attendez le refroidissement partiel de la cuve.

Ouvrir la vanne de vidange **A**, après avoir pris soin de positionner un récipient de capacité appropriée sous celle-ci.

Après chaque service, nettoyez soigneusement la cuve par rinçage à l'eau froide en laissant la vanne de vidange ouverte au dessus d'un récipient. Nettoyer la cuve avec des produits courants de nettoyage pour l'inox. Éviter les produits agressifs ou à récurer. Rincer et sécher soigneusement.

NOTE : Les dépôts de salissures, de sel et de calcaire peuvent provoquer la corrosion de la cuve. Laisser la vanne ouverte entre deux services.



Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX®, JONHSON INOXYDABLE®, PPZ INOXYDABLE®), jamais de produits abrasifs.