






## FRITEUSE A GAZ PROPANE

### Mode d'Emploi

- Mettre la friteuse sur une surface plane pour qu'elle soit à niveau.
- Quand elle est à niveau, enclencher les 4 freins de roulettes pour l'immobiliser.
- Remplir les deux bacs d'huile de friture jusqu'au trait maxi. Chaque bac contient 10 litres donc 20 litres au total sont nécessaires.
- Mettre la bouteille de gaz en place sur le détendeur.
- Ouvrir la bouteille de gaz.
- **Démarrer la friteuse selon le procédé suivant**
- S'assurer que le gaz arrive bien en appuyant sur le bouton de droite 
- Mettre le bouton thermostat sur 
- Appuyer sur le bouton  en le maintenant enfoncé et en même temps
- Armer avec le gros bouton noir  (regarder par le petit trou sur le tableau de bord si la veilleuse est allumée).
- Garder le bouton enfoncé pendant environ 6 à 7 secondes.
- Relâcher, la veilleuse doit rester allumée.
- Régler le thermostat suivant les cuissons désirées.
- Appliquer le même procédé pour démarrer le deuxième bac.
- **Arrêter la friteuse selon le procédé suivant :**
- Baisser le thermostat jusqu'à ce que l'on ne voit plus que la veilleuse.
- Appuyer sur le bouton blanc (arrêt de gaz).
- La veilleuse est éteinte.
- Pour la remise en route il faut attendre environ 20 secondes et recommencer le procédé de démarrage.

### Recommandations :

- Bouton RESET à ne pas toucher ! 
- 2 tuyaux de vidange sont mis à disposition et sont à visser aux robinets de vidange afin de vider les bacs dans vos bidons.
- Nettoyage de la friteuse avec un dégraissant et un chiffon doux, pas d'abrasif !! 