

# FRITEUSE PROFESSIONNELLE DE TABLE (230V - 8 LITRES)

---



## 1. FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique de table compacte, idéale pour les petits espaces de restauration ou en équipement d'appoint. Allie performance professionnelle et branchement standard facile.

- **Alimentation** : 230V / Monophasé (Prise standard 16A)
- **Capacité de la cuve** : 8 Litres.
- **Structure** : Châssis, cuve amovible et boîtier de commande en acier inoxydable.
- **Commandes** : Thermostat de régulation mécanique (50°C à 190°C), voyant de mise sous tension, voyant de régulation (chauffe).
- **Sécurité** : Thermostat de sécurité thermique avec bouton de réarmement manuel à l'arrière du boîtier.
- **Vidange** : Robinet frontal de vidange sécurisé pour une évacuation propre et sans effort.

## 2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**DANGER** : Avant tout nettoyage, éteindre l'appareil, débrancher la prise d'alimentation générale (230V) et laisser refroidir l'huile (inférieure à 40°C).

- **1. Vidange** : Placer un récipient adapté directement sous le robinet frontal. Ouvrir la vanne pour vider l'huile. Retirer les résidus accumulés au fond de la cuve.
- **2. Cuve & Résistances** : Retirer le bloc de résistances amovible. Remplir la cuve d'eau chaude associée à un dégraissant inox professionnel. Frotter délicatement à l'éponge non abrasive (interdiction d'utiliser de l'eau de javel ou de la paille de fer). Rincer abondamment, évacuer l'eau et sécher parfaitement.
- **3. Extérieur** : Essuyer la carrosserie en inox et le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide et un nettoyant neutre. Sécher. Ne jamais asperger d'eau ou laver au jet.
- **4. Remise en marche** : Fermer hermétiquement le robinet de vidange. Vérifier qu'aucune trace d'humidité ne subsiste dans la cuve. Remplir d'huile neuve en respectant strictement les niveaux MIN et MAX avant de rebrancher et d'allumer.