OPTIONS
MISE EN SCÈNE, LOCATION ET DÉCORATION POUR RÉCEPTIONS

Friteuse au gaz *(simple et double)*

MODE D'EMPLOI

Préparation :

1. Vérifier que le robinet de vidange soit fermé.

2. Verser l 7L d'huile dans la friteuse.

3. Brancher la bombonne de PROPANE et l'ouvrir.

Ps : Le fonctionnement ne sera pas optimal avec du butane.

4. Mettre le bouton gradué du thermostat sur le logo « étincelle ».

5. Ouvrir la porte et mettre le bouton principal sur démarrage, c'est-à-dire avec l'étincelle vers le bas.

6. Maintenir le bouton enfoncé tout en poussant sur le piezzo ; si la veilleuse ne démarre pas, essayer avec un briquet. Cette opération peut prendre un peu de temps.

7. Garder la pression sur le bouton jusqu'à ce que la veilleuse tienne.

8. Tourner alors le bouton ¼ de tour vers la gauche ; si la veilleuse s'éteint, attendre 20 secondes et recommencer au point 3, puis tourner le bouton dans l'autre sens.

9. Régler le thermostat sur une température moyenne (5-6) afin de monter progressivement en température et éviter l'effet d'inertie qui fera dépasser la température maximum et déclenchera la sécurité.

10. Régler la température voulue dans un second temps.

Trucs et astuces :

1. La friteuse est faite pour cuire 1 kg de frites/cycle.
2. Préférez la cuisson en 2 temps, qui vous permettra une meilleure réactivité lors de la cuisson finale car la friteuse descendra moins en température.
3. Les temps de cuisson sont deux fois plus longs avec des produits frais.
4. Si vous travaillez dans un courant d'air, il est possible que ce dernier éteigne la veilleuse ; vérifier que ce ne soit pas le cas, pas de danger mais pas de chaleur non plus.
5. Pour éteindre la friteuse, fermez le robinet de la bombonne.

Si vous avez un problème ou une question, n'hésitez pas à contacter notre équipe au 02/381 32 01.

Merci et bon amusement