

Entretien d'huile de friture ayant refroidi (recommandé)

1. Ouvrir la porte, la partie inférieure doit rester ouverte.
2. Sélectionner la température sur le programme 10 ou sur 70° pour le type Sirius (température de filtration idéale)



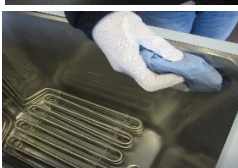
3. Arrêter l'appareil.



4. Vider l'huile.



5. Nettoyer la cuve.



Au bout de 10 minutes au plus tard:

6. Repomper l'huile à l'aide de la pompe de filtration.
7. Si une pompe de filtration n'est pas présente, retirer le récipient avec précaution et en revider le contenu dans la cuve.
8. Laisser refroidir le récipient collecteur à **l'extérieur** de la friteuse et le nettoyer.



Entretien d'huile de friture chaude (déconseillé à cause du haut risque de brûlures)

1. Ouvrir la porte, la partie inférieure doit rester ouverte.

2. Arrêter l'appareil.

3. Vider l'huile.

4. Nettoyer la cuve.

Au bout de 10 minutes au plus tard:

5. Repomper l'huile à l'aide de la pompe de filtration.
6. Si une pompe de filtration n'est pas présente, retirer le récipient avec précaution et en revider le contenu dans la cuve.
7. Laisser refroidir le récipient collecteur à **l'extérieur** de la friteuse et le nettoyer.

Pour son refroidissement, l'huile brûlante ne doit pas rester dans la partie inférieure de la friteuse, car ceci porte préjudice à l'électronique !

ATTENTION! N'effectuer toutes les opérations qu'avec des gants, lunettes et vêtements de protection.