

NETTOYER GRANDE FRITEUSE

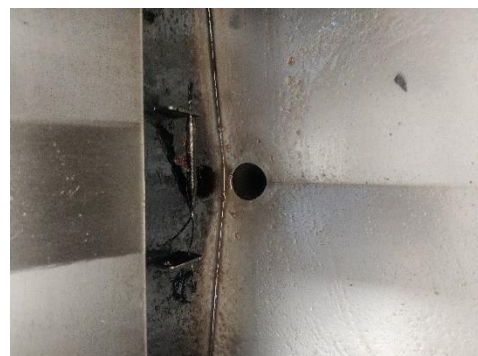
1. Installe le bac troué qu'on utilise normalement pour les frites, la passoire ainsi qu'un bout de voile et ouvre le robinet.
Laisse couler lentement l'huile sinon ça va déborder



2. Enlève la grosse grille, verrouille bien la résistance et tu peux enlever les résidus et les morceaux de frites à l'aide d'un filet et nettoyer la friteuse avec du produit.



FAIS ATTENTION AU PETIT BOUT SUR LE DEVANT DE LA FRITEUSE C'EST FRAGILE (à gauche sur la photo)
Surtout si tu nettoie avec un filet.



3. Pense bien à refermer le petit robinet et tu peux remettre l'huile dans la friteuse



4. Tu peux maintenant allumer la friteuse.
Normalement quand tu l'allumes elle se met d'office a 150 degrés.