

## **MODE OPERATOIRE**

### **LA FILTRATION AUTOMATIQUE**

(Après Juillet 2006)



**1**  
ARRETER LA FRITOUSE



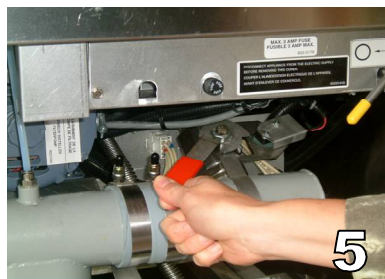
**2**  
OUVRIR LA VANNE DE VIDANGE  
APRES S'ÊTRE ASSURE DE LA  
BONNE MISE EN PLACE DU FILTRE



**3**  
RELEVER LES RESISTANCES A  
L'AIDE DE LA TIGE A DEBOUCHER  
POUR PERMETTRE LE NETTOYAGE  
AVEC LA BROSSSE



**4**  
METTRE LA POMPE EN MARCHÉ



**5**  
APRES 3 à 4 MINUTES MAXIMUM  
REFERMER LA VANNE DE  
VIDANGE POUR REMONTER L'HUILE  
FILTEREE DANS LA CUVE



**6**  
LORSQUE DES BULLES D'AIR  
ARRIVENT PAR LE FOND DE CUVE  
LA FILTRATION EST TERMINEE  
ARRETER LA POMPE



**7**  
VEILLER A CE QUE LA VANNE  
SOIT TOTALEMENT REFERMEE  
DANS LE CAS INVERSE LA  
MACHINE NE CHAUFFE PAS

Pour votre sécurité ,protégez vous d'accidentelles projections d'huile qui est à haute température.  
Ne pas laver ni mettre d'eau dans la cuve de filtrage.  
Utilisez les filtres et accessoires d'origine FRYMASTER



Brosse calibrée: Réf. 803 02 09  
Tige à déboucher: Réf. 803 01 97