

**«*CME 419 FR*»**

**MANUEL GENERAL  
GENERAL MANUAL  
ALGEMENE HANDLEIDING**

**AMBASSADE  
DE B O U R G O G N E**

# AMBASSADE DE BOURGOGNE

CME 419 FR

**SOCIETE INDUSTRIELLE DE  
LACANCHE**

Tél. : 03.80.90.35.00 - Fax : 03.80.84.24.92  
Société anonyme au capital de 150.000 €



Adhérent SYNEG

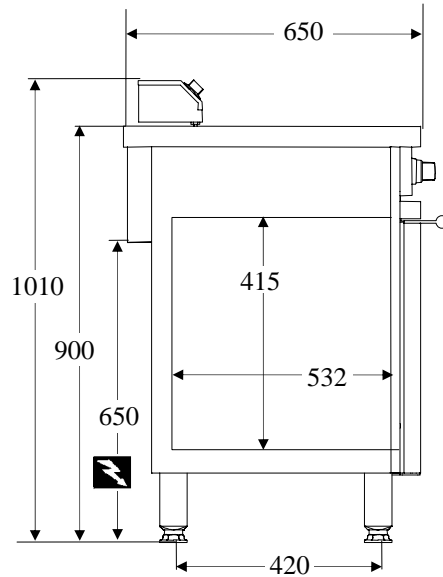
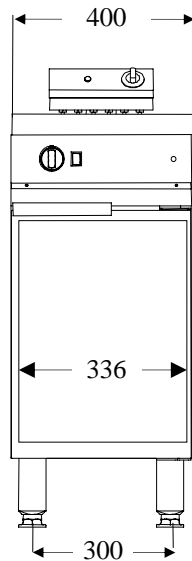
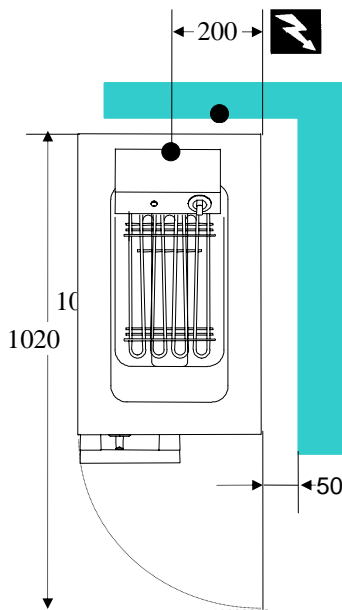

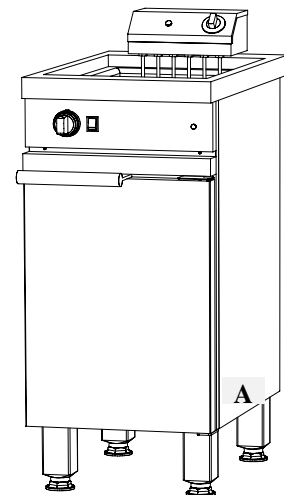


Fig. 1



 Raccordement électrique  
Electric connection  
Elektrische aansluiting



<b>FR GB Directives</b>	<b>NL Instrukties</b>
Basse Tension / Low Voltage / Zwakstroom	2006/95/CEE
CEM	2004/108/CEE

<b>FR GB DIMENSIONS</b>	<b>NL AFMETINGEN</b>
Dimensions extérieures (L x P x H) External dimensions (L x W x H) Uitwendige afmetingen (B x D x H)	400 x 650 x 900
Poids Brut / Gross weight / Bruto gewicht	41 kg
Poids Net / Net weight / Netto gewicht	36 kg
Colisage Packaging Verpakking	Carton / palette bois Carton-wooden palette Karton-houden palet

<b>FR GB CONSTRUCTION</b>	<b>NL KONSTRUKTIE</b>
Carrosserie / Body / Karosserie	Acier inoxydable / Stainless Steel / RVS
Table / Cooking surface / Kooktafel	Acier / Steel / Staal Z7CN 18.10
Façade / Front / Voorkant	Acier / Steel / Staal Z8C17
Placard / Cupboard / Kast	Aluzinc AZ 150
Arrière / Behind / Achterkant	Aluzinc AZ 150

<b>(FR) Accessoires</b>			<b>(GB) Accessories</b>			<b>(NL) Accessoires</b>		
Modèle / Modell / Model			Grand panier / large basket / Grote frituurmand			Récipient/ Bassin / Opvangkak		
CME 419 FR			1			1		
Porte / Door - Echelles / Laders								

<b>(FR) DONNES TECHNIQUES</b>		<b>(GB) TECHNICAL DATA</b>		<b>(NL) TECHNISCHE GEGEVENS</b>	
Cuve acier inoxydable Z7CN18.09 à zone froide / Stainless steel Z7CN18.09 vessel with cool area / Friteusebak RVS Z7CN18.09 met koude zone.					
Bloc résistance débrosable / Unpluggable heating element unit / Verhittingselementenblok loskoppelbaar.					
Thermostat de régulation 0°C-200°C / Control thermostat (0 °C-200 °C) / Regelthermostaat 0°-200°C.					
Thermostat à sécurité positive / Positive-safety thermostat / Thermostaat met positieve beveiliging.					
Puissance / Rating / Kapaciteit			9,0 KW		
Alimentation / Supply / Voeding			400 V 3~50 Hz + T/E		
Capacité nominale / Nominal capacity / Nominale capaciteit			9 litres / liter		
Charge du panier / Basket load Lading van frituurmand			2000 g		
* 230 V 1N 50 Hz + T/E (sur demande / on request / naar behoefte).					
<b>RACCORDEMENT ELECTRIQUE / ELECTRIC CONNECTION / ELECTRISCHE AANSLUITING</b>					
Sur bornier au dos de l'appareil / On terminal block at the rear of the appliance / Op klemblok aan de achterkant van het apparaat.					

<b>(FR) Capacité de production</b>				<b>(GB) Production capacity</b>		<b>(NL) Bakcapaciteit :</b>	
<b>FRITES SURGELEES* / FROZEN FRENCH FRIES* / DIEPVRIESFRITES</b>				<b>FRITES FRAICHES * / FRESH FRENCH FRIES* / VERSE FRITES *</b>			
Appareil Supply Apparaat	Temps de cuisson en mn. Cooking time in mn. Baktijd in min.	Production horaire en kg. Hourly production in kg. Bakcapaciteit in kg per uur.	Nombre de rations. Number of portions. Aantal porties.	Temps de cuisson en mn Cooking time in mn. Baktijd in min.	Production horaire en kg. Hourly production in kg. Bakcapaciteit in kg per uur.	Nombre de rations. Number of portions. Aantal porties.	
419 FR	6'30''	18,0	108	6'00''	20,0	120	
* blanchies puis dorées en continu, valeurs données à titre indicatif. / * Partially fried then continuously browned, values stated for information only. / * Voorgebakken en vervolgens in één keer afgebakken. Hoeveelheden en baktijden gegeven ter indicatie.							

# «*CME 418 FR*»

## MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL INSTALLATIEHANDLEIDING

**(FR)** L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

**Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.**

**(GB)** Appliances must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and locally applicable regulations.

**This manual will be handed over to the user after installation.**

**(NL)** De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

**Deze handleiding moet na het installeren aan de gebruiker overhandigd worden.**

**AMBASSADE  
DE BOURGOGNE**

## ☞ Implantation / Siting / Plaatsing

**(FR)** Installer impérativement sous une hotte d'extraction. Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toutes les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

**(GB)** Must be installed under an extractor hood. Do not install this unit near combustible walls, partitions, pieces of furniture or decorative material unless these are covered with adequate thermal insulation of the noncombustible type. Making sure the resulting installation meets local fire regulations.

Before use, it is mandatory to remove all the internal and external plastic packing pieces, failure to do so will cause irreversible damage to the steel walls

**(NL)** Moet verplicht onder een afzuigkap worden geplaatst. Dit kooktoestel mag uitsluitend in de nabijheid van brandbare muren, scheidingswanden, keukenmeubels, sier- of ander materialen worden geplaatst wanneer deze bedekt dan wel overtrokken zijn met brandwerend isolatiemateriaal. De aldus ontstane installatie dient te voldoen aan de plaatselijke voorschriften t.a.v. brandveiligheid.

Voor elk gebruik moeten alle plastic beschermonderdelen aan binnen- en buitenkant verwijderd worden, omdat anders de stalen wanden onherstelbaar beschadigd raken.



**Avant  
raccordement,  
vérifier :  
Before connection,  
check that the  
Voor het aansluiten  
eerst controleren**

**(FR)** Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil (plaque signalétique **A** fig. 1).

Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

**(GB)** Mains voltage is compatible with the appliance's rated voltage and thermal output (rating plate **A** fig. 1).

Customer's installation includes an all pole switch with contact separation of at least 3 mm.

**(NL)** Of de netspanning overeenkomt met de spanning en het vermogen van het apparaat (zie constructie **A** fig. 1).

Of de elektrische installatie van de gebruiker voorzien is van een omnipolaire stroomonderbreker met minimale contactopeningsafstand van 3 mm.

## ☞ Raccordement / Connection / Aansluiten

**(FR)** - Déposer le capot arrière **A** (fig.2).  
- Procéder au raccordement en utilisant un câble souple normalisé, au bornier **B** (fig. 2 & 3).  
- Fixer le câble au moyen du serre câble **C**.

**(GB)** -Remove rear cover **A** (fig. 2).  
- Use a standard flexible cable to connect to terminal block **B** (fig. 2 & 3).

**(NL)** - Secure the cable by means of cable clamp **C**.  
- Verwijder het achterpaneel **A** (fig.2)  
- Aansluiten met genormaliseerd snoer op klemblok **B** (fig. 2 & 3).  
- Zet het snoer vast met een kabelklem **C**

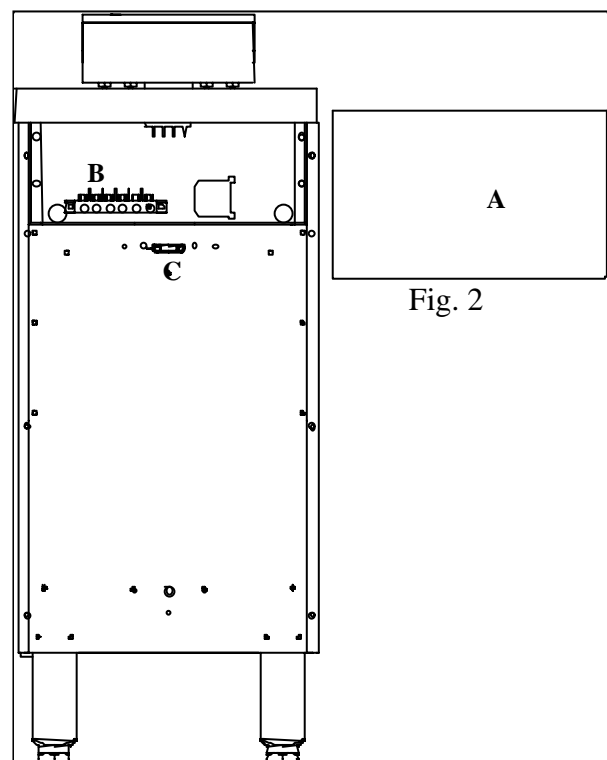


Fig. 2

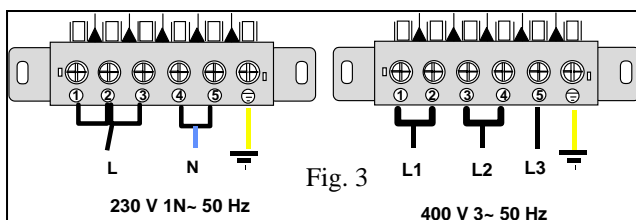


Fig. 3

**(FR) ATTENTION** : Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

**(GB) DANGER** : Cable insulation must be type 245 IEC 57 or 245 IEC 66. If this unit is permanently connected to a fixed electrical cable, the cable should be equipped with a fault leak protector. If this unit is connected to a wall outlet, the outlet should be permanently.

**(NL) WAARSCHUWING** : Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met equivalente specificatie). Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgevoerd. Indien dit apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.

**(FR) ⚠ Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**

*Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte*

**(GB) ⚠ It is hazardous to put the appliance into service without connecting it to earth.**

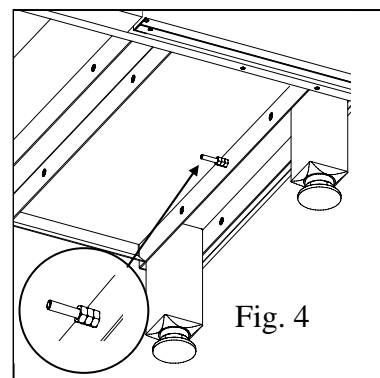
*No liability can be accepted for accidents resulting from non-compliance with this requirement or incorrect earthing*

**(NL) ⚠ Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de massa te hebben aangesloten.**  
*Wij wijzen elke aansprakelijkheid af bij ongevallen die veroorzaakt worden door afwezigheid of onjuiste aarding.*

**(FR)** Raccorder la borne d'équipotentialité (fig. 4).

**(GB)** Connect the equipotential bonding terminal (Figure 4).

**(NL)** Sluit de equipotentiaalklem aan (fig. 4).



### 🔧 INTERVENTIONS REPARATIES - INTERVENTIES

**(FR)** Pour réarmer le thermostat limiteur, appuyer sur le poussoir rep. A (fig. 5).

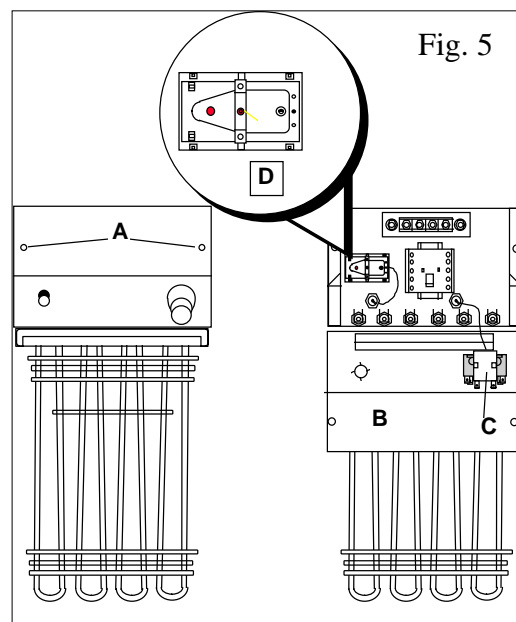
Nota: **RECHERCHER TOUJOURS** la cause d'enclenchement de ce thermostat.

**(GB)** Press pushbutton item A (fig. 5) in order to reset the limiting thermostat.

Note: **ALWAYS IDENTIFY** the reason why the thermostat tripped.

**(NL)** Druk op drukknop A (fig. 5) om de begrenzingsthermostaat opnieuw in te schakelen.

N.B.: de oorzaak van het inwerkingtreden van deze thermostaat moet **IN ALLE GEVALLEN WORDEN OPGESPOORD**.



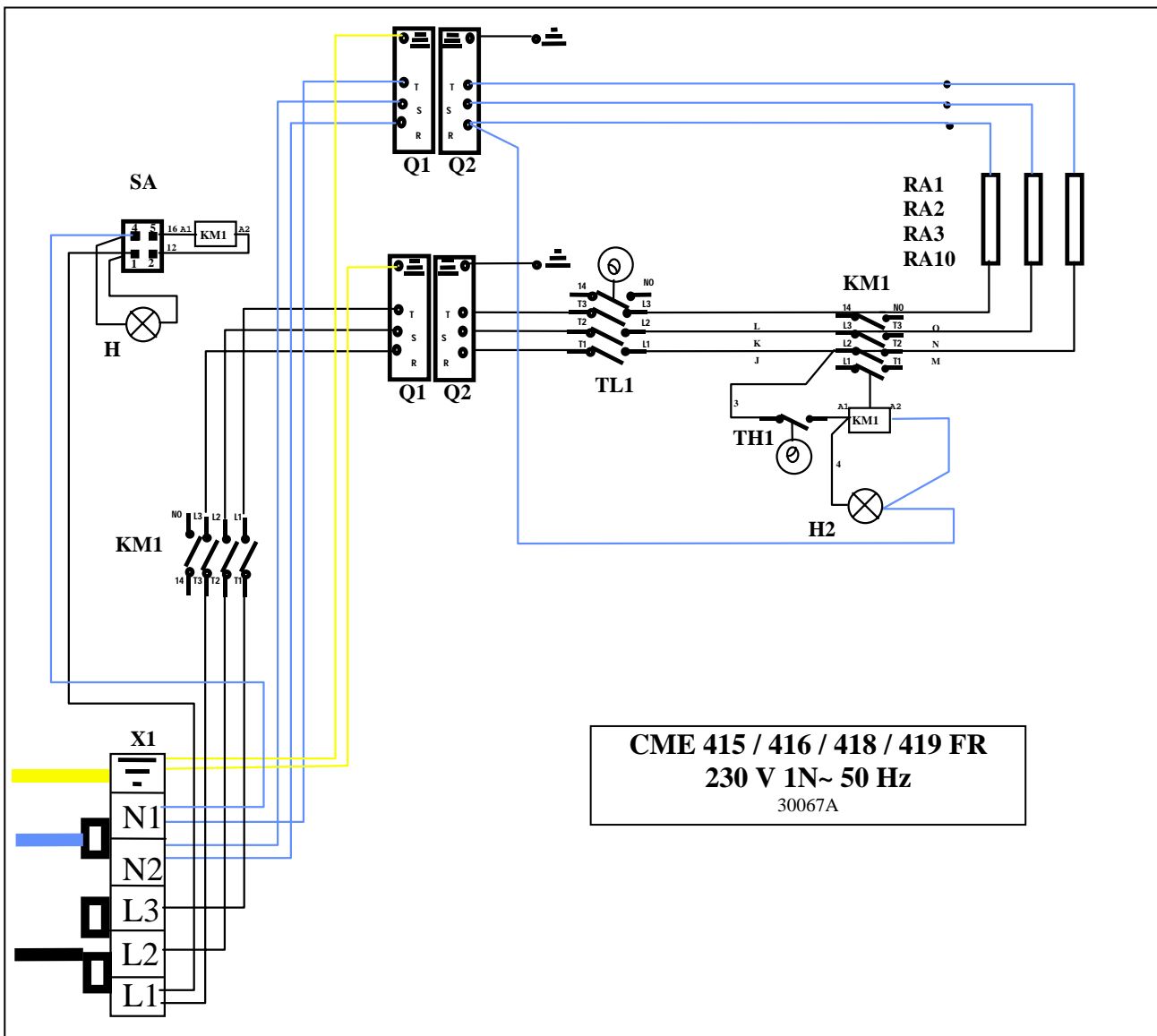
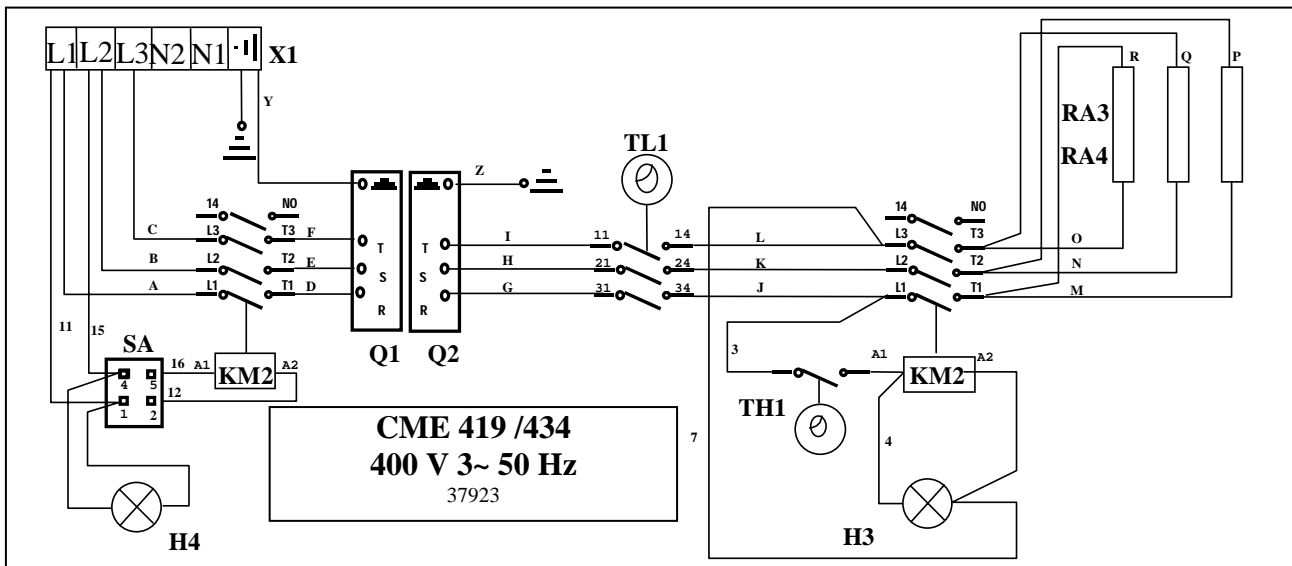
**(FR)** Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

**(GB)** All work on or repair of an appliance must be carried out by a qualified installer.

**(NL)** Alle onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan deze apparaten moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

**SCHEMAS ELECTRIQUES / ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAMMES /  
ELEKTRISCHE SCHEMAS**

Voir tableau annexe 2 - See Table in Appendix 2 - Zie tabel bijlage 2.



# «CME 419 FR »

## MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL BEDIENINGSHANDLEIDING

**(FR)** Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

**GARANTIE.** La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

**(GB)** This appliance is intended for professional use and must be used by qualified persons. It must be installed in accordance with the applicable regulations and standards in an adequately ventilated room.

Any changeover to a voltage other than that for which the appliance is set up must be carried out by a qualified installer.

**WARRANTY.** The warranty is stated on the sales contract. Please contact your approved Dealer if any work has to be carried out under warranty. This warranty excludes damage resulting from incorrect installation, improper use or inadequate servicing.

**(NL)** Dit apparaat is bestemd voor professionele toepassingen en mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel. Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte en volgens de geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

**GARANTIE.** De garantie wordt aangetekend op het verkoopcontract. Voor alle reparaties onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.

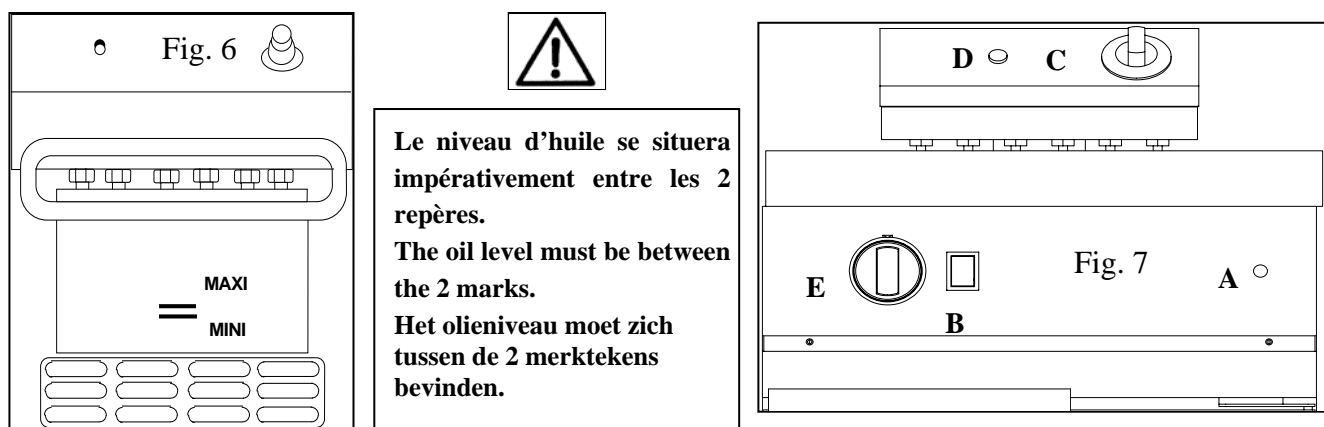
# AMBASSADE DE B O U R G O G N E

### **Mise en route / Initial operation / Ingebruikname**

- (FR) Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement la cuve à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.
- (GB) Before using for the first time, thoroughly clean the vessel using water containing a non-aggressive washing agent.
- (NL) Voor het eerste gebruik de friteusebak grondig reinigen met water en een niet bijtend afwasmiddel.

### **Remplissage de la cuve / Fill the vessel / Vullen van de friteusebak**

- (FR) Enlevez le panier, remplir d'une huile de friture de bonne qualité jusqu'à se situé entre les deux repères (fig. 6). Dans le cas d'utilisation d'huile végétale solide (pains), ne pas faire fondre les pains sur la résistance, mais dans un récipient sur feux doux, remplir ensuite la cuve avec le produit liquéfié. Lors de l'utilisation de produits volumineux, il est possible d'ajouter un litre d'huile par rapport à la capacité nominale annoncée, sans toutefois dépasser le trait supérieur du niveau de remplissage.
- (GB) Remove the basket, fill with good quality frying oil to a level between the two marks (Figure 6). When using solid vegetable oil (blocks), melt the blocks in a utensil over low heat and not on the heating elements and then pour the liquified fat into the vessel. When using bulky products it is possible to add a litre of oil more than the stated nominal capacity; the line marking the upper level should not, however, be exceeded.
- (NL) Verwijder de frituurmand en vul de friteuse met olie van goede kwaliteit totdat het oliepeil tussen de twee merktekens staat (fig. 6). Bij gebruik van vast plantaardig vet, de stukken vet niet op de weerstanden laten smelten, maar ze eerst op een laag pitje in een pan vloeibaar maken en daarna de friteuse met het vloeibare produkt vullen. Bij gebruik van volumineuze producten kan een liter olie worden toegevoegd aan de vermelde nominale inhoud, zonder echter het bovenste vulstreepje te overschrijden.



### **Mise en service / Use / Aanzetten (fig. 7) :**

- (FR) Le voyant A représente la mise sous tension, basculer l'interrupteur B, tourner la manette C sur la position choisie. Le voyant D s'allume et s'éteint dès que la température affichée est atteinte, plongez alors vos fritures. Remontez la minuterie E sur le temps désiré, lorsque la sonnerie retentit, retirer le panier.
- Nota : Cette minuterie n'a aucun pouvoir de coupure électrique
- (GB) Indicator lamp A indicates powering-up, operate switch B and then turn control knob C to the desired position. Indicator lamp D is lit and goes out when the set temperature is reached, then put in the food to be fried. Set timer E to the desired time and remove the basket when the buzzer sounds.
- Note : This timer is not capable of switching off the power supply.
- (NL) Controlelampje A geeft aan dat het apparaat stroom ontvangt. Kantel schakelaar B en draai knop C in de gewenste stand. Controlelampje D gaat branden en gaat weer uit zodra de gekozen temperatuur bereikt is. Dan kunt u uw frituurproducten in de friteuse doen. Stel tijdschakelaar E op de gewenste baktijd in. Als de bel gaat haalt u de frituurmand eruit.
- N.B. : De tijdschakelaar heeft geen stroomonderbrekingsfunctie.

- (FR)** **IMPORTANT** En fonctionnement, la friteuse doit être obligatoirement tenue sous surveillance.
- (GB)** **CAUTION** Keep an eye on the deep fat fryer when it is in use.
- (NL)** **BELANGRIJK** Als de friteuse aanstaat moet zij altijd bewaakt worden.

**Recommandations / Aanbevelingen**

**(FR)** Changer l'huile périodiquement, l'huile usagée possède un point d'inflammation moindre. D'autre part, le danger de foisonnement existe lorsque les paniers sont surchargés ou que les produits à frire ne sont pas égouttés. Afin de conserver à votre huile toutes ses qualités organoleptiques, **EVITER** de la laisser chauffer longtemps à vide, ne saler **JAMAIS** votre friture au dessus de ce bain.

**(GB)** Change the oil regularly, the flashpoint of used oil is lower. There is also a risk of spitting if the baskets are overloaded or the food to be fried has not been allowed to drain.

In order to preserve the full flavour of your oil, **AVOID** heating the oil for prolonged periods with nothing in it and **NEVER** salt fried food when it is above the oil.

**(NL)** Ververs de olie regelmatig. Oude olie heeft een lager vlammpunt. Er bestaat gevaar voor overkoken als de frituurmanden te vol geladen zijn, of als de te frituren produkten niet goed zijn uitgelekt.

Om smaak en finesse van de olie te bewaren, **NOOIT** de olie lange tijd "leeg" laten opwarmen, en **NOOIT** uw gefrituurde produkten boven de friteuse met zout bestrooien.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN / CLEANING AND MAINTENANCE / ONDERHOUD EN REINIGING**

**(FR)** **DANGER** - CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE NETTOYE AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU. AVANT TOUTES OPERATIONS DE NETTOYAGE, S'ASURER DE LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL. ATTENDEZ LE REFROIDISSEMENT DE LA CUVE AVANT TOUTES INTERVENTIONS.

- NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC RESISTANCE AU DELA DU NIVEAU DE REMPLISSAGE.

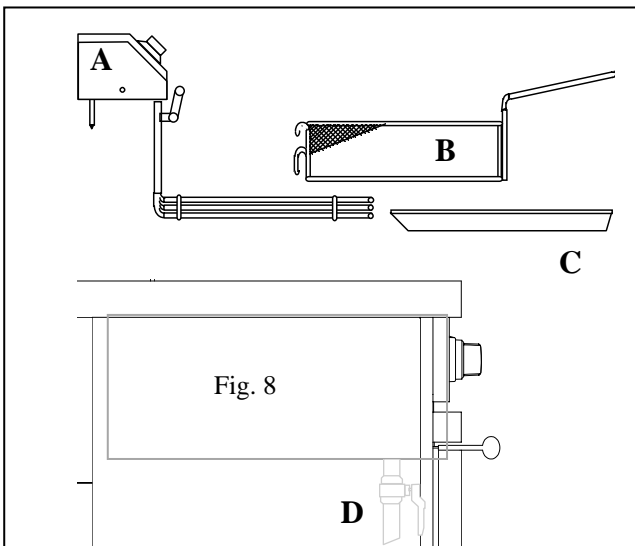
**(GB)** **DANGER** - NEVER USE PRESSURISED WATER JETS TO CLEAN THIS APPLIANCE OR EXPOSE IT TO SPLASHING WATER. BEFORE ANY CLEANING OPERATION CHECK THAT THE APPLIANCE IS DISCONNECTED FROM THE SUPPLY. WAIT FOR THE VESSEL TO COOL DOWN BEFORE CARRYING OUT ANY WORK. NEVER FILL BEYOND THE FILLING LEVEL ABOVE THE HEATING ELEMENT UNIT.

**(NL)** **BELANGRIJK** - DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEREINIGD MET HOGEDRUK-WATERSTRALEN NOCH WORDEN BLOOTGESTELD AAN GROTE HOEVEELHEDEN OPSPATTEND WATER. VOORDAT MET HET SCHOONMAKEN WORDT BEGONNEN MOET HET APPARAAT EERST WORDEN UITGESCHAKELD EN DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN. WACHT TOT DE FRITEUSEBAK VOLLEDIG IS AFGEKOELD VOORDAT ONDERHOUD OF REINIGING WORDEN UITGEVOERD. DOMPEL DE VERHITTINGSELEMENTEN NOOIT VERDER ONDER DAN HET VULNIVEAU.

**(FR)** **ATTENTION** : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

**(GB)** **CAUTION** : Use NO chlorinated cleasers to clean this unit.

**(NL)** **WAARSCHUWING** : Gebruik **GEEN** chloorhoudende middelen om deze apparaten te reinigen.



**IMPORTANT/ BELANGRIJK**

**(FR)** Le couvercle de la friteuse étant un élément de sécurité, celui-ci devra être posé à proximité pendant l'utilisation de la friteuse. Ce couvercle pouvant être reposé en cas d'incendie.

**(GB)** Because the lid of the fryer is a safety component, it must be placed near the fryer when it is in use. The cover can be put back on the fryer in the event of fire.

**(NL)** Het deksel van de friteuse is een veiligheidselement. Het deksel moet tijdens gebruik van de friteuse altijd bij de hand gehouden worden, zodat het in geval van brand onmiddellijk op de friteuse geplaatst kan worden.

**(FR) Décantation** : Après chaque service, il est conseillé de décanter la zone froide de l'eau quelle contient, en ouvrant légèrement la vanne **D** (fig. 8), jusqu'à écoulement de l'huile, après avoir pris soin de positionner un récipient sous celle-ci.

**Nettoyage journalier** : Enlever de suite, les écoulements à l'aide d'un chiffon. La carrosserie acier se nettoie à l'eau savonneuse suivi d'un rinçage et d'un essuyage. N'utilisez pas de produits abrasifs.

**Nettoyage périodique (fig.9)** : Vidangez l'huile dans un bac récupérateur.

- Retirez le panier **B** et le bloc résistance **A**. Retirez la partie filtre **C** (CSE416-418 FR, CME416-418-419-434FR), enlever les débris alimentaires. Fermez la vanne **D**, remplir la cuve (2 cm. au dessus du repère MAX.) avec un détergent ou produit lessiviel spécial friteuse. Maintenir en ébullition 15 mn (thermostat à 100-110°C). Vidangez, rincez et séchez soigneusement avant renouvellement de l'huile. Le nettoyage des paniers peut se faire en lave-vaisselle, ainsi que la partie filtre de cuve.

**(GB) Draining** : After any servicing it is advisable to drain the cold area of any water it contains by slightly opening valve **D** (Figure 9) until oil starts to flow having previously carefully positioned a container underneath the valve.

**Daily cleaning** : Use a cloth to immediately remove any spills. Clean the steel body with soapy water before rinsing and wiping it. Do not use abrasive products.

**Regular cleaning: (Figure 8)** : Drain the oil into a container. Remove basket **B** and heating element unit **A**.

- Remove the filter **C** (CSE416-418 FR, CME416-418-419-434FR), remove any food debris. Close valve **D**, fill the vessel with a special detergent or washing agent for deep fat fryers (2 cm above the MAX. Mark). Boil for roughly 15 minutes (thermostat set to 100-110 °C). Drain, rinse and dry thoroughly before refilling with oil. The basket and the vessel filter can be cleaned in a dishwasher.

**(NL) Water aftappen** : Aanbevolen wordt na elke frituurbeurt het water uit de koude zone af te tappen door aftapkraan **D** op een kiertje open te zetten (fig. 9), totdat alle olie eruitgelopen is. Niet vergeten eerst een opvangbak onder de kraan te plaatsen.

**Dagelijkse reiniging** : Verwijder gemorste olie onmiddellijk met een doek. De stalen behuizing wordt gereinigd met een sopje en vervolgens met schoon water gespoeld en afgedroogd. Geen bijtende schoonmaakmiddelen gebruiken.

**Periodieke reiniging (fig. 8)** :

- Tap de olie af in een opvangbak. Verwijder de frituurmand **B** en het verhittingselement **A**. Verwijder het filterdeel **C** (CSE416FR, CME416-419-434FR), verwijder voedselresten. Doe aftapkraan **D** dicht, vul de friteusebak (2 cm boven het MAX.-streepje) met een speciaal reinigings- of afwasmiddel voor friteuses. Laat 15 min. koken (thermostaat op 100-110°C). Aftappen, en grondig spoelen en drogen voordat de bak met nieuwe olie wordt gevuld. De frituurmanden kunnen in de vaatwasser worden afgewassen, evenals het filterdeel van de friteusebak.