# Routine de nettoyage de la friteuse

Établissement : _____ Friteuse : _____ Semaine du : ___ / ___ / _____

| Chaque soir (10 à 15 min) | Lun | Mar | Mer | Jeu | Ven | Sam | Dim |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. Couper l'appareil et laisser l'huile tiédir | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 2. Filtrer l'huile (robinet + filtre papier) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 3. Retirer les résidus (spatule bois/plastique) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 4. Laver et sécher paniers et couvercle | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 5. Essuyer cuve et résistance, sans eau | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| 6. Remettre l'huile, compléter au repère | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Contrôler l'huile (testeur ou bandelette) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

## Chaque semaine : grand nettoyage de la cuve

- ☐ Vidanger toute l'huile, retirer les paniers
- ☐ Eau chaude + dégraissant spécial friteuse (dosage étiquette)
- ☐ Chauffer doucement seulement si la notice l'autorise, laisser agir 20 à 30 min
- ☐ Brosser parois et résistance (brosse non métallique)
- ☐ Vidanger, rincer deux fois à l'eau claire
- ☐ Sécher entièrement avant de remettre l'huile

Fait le : ___ / ___ par : _____

## Chaque mois

- ☐ Vérifier le robinet de vidange (étanchéité, ouverture)
- ☐ Vérifier le thermostat (température réelle au thermomètre)
- ☐ Vérifier les joints et l'état des paniers

**Sécurité**

- Jamais d'eau dans l'huile chaude : projections violentes.
- Gants et lunettes avec les dégraissants alcalins (cristaux de soude).
- Huile usagée : jamais à l'évier, collecte par un prestataire avec bordereau.

# Relevé de l'huile de friture

Seuil légal : huile impropre au-delà de 25 % de composés polaires (décret n° 2008-184, art. 8)

| Date | Cuve | Composés polaires (%) | Filtrée | Changée | Visa | Remarque |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |
| | | | ☐ | ☐ | | |

Frites : friture sous 175 °C, écumage régulier, guide de couleur affiché (règlement (UE) 2017/2158).