

LEIA ATENTAMENTE

Para melhor desempenho dos nossos equipamentos, coloque a quantidade de óleo até o nível indicado, posicione o controlador em uma temperatura inicial de 120°C.

Assim que atingi-la, posicione novamente até a temperatura de 180° C e inicie o processo de fritura.

Assim que houver o término, posicione o termostato para 150°C, para evitar o desarmamento do equipamento através do dispositivo de segurança.