

Fritadeira Eco Filtro



1. Informações Técnicas

- Resistência elétrica blindada
- Capacidade para 20L Full ou 10L Split (cada lado)
- Sistema integrado de filtragem
- Terminais protegidos em caixas de ligação
- Filtros confeccionados através de uma combinação de celulose de alta pureza e carvão ativado
- Bomba especial para líquidos de maior viscosidade
- Controladores de temperatura independentes para cada tacho

2. Higienização

Remova todo o óleo (frio) que irá para descarte abrindo a válvula que se encontra na parte inferior. Limpar a cuba com esponja e sabão neutro (se necessário usar produto específico para fritadeiras). Lavar com água. Nunca colocar o óleo com a fritadeira molhada, se acontecer de ligar a medida que for esquentando o óleo a água começara a ferver e pode gerar uma serie de acidentes. Evite!

Recomendável esperar a noite ou secar muito bem com o papel antes de colocar novamente o óleo.

Sistema de filtragem a seguir.

3. Operação

- Conectar o fio na tomada (verificar a voltagem).
- Abastecer com óleo até o nível da cuba.
- Pressione a chave de comando na posição ligada (ela se iluminara).
- Verifique se a temperatura esta correta pressionando o botão por aproximadamente 2 segundos.
- Aparecerá no Display a mensagem SET em seguida SP1 e será possível visualizar a temperatura ajustada
- Caso necessite alterar a temperatura mantenha pressionada a tecla SET e selecione a temperatura através dos botões das setinhas
- Pressionando SET novamente aparecera no display a mensagem TNR e será possível configurar um tempo de processo através dos botões das setinhas
- Pressione a tecla **iniciar** e o contador de tempo se iniciara mostrando regressivamente no display os segundos que faltam para o fim do processo, caso necessite dar pausa no controlador pressione novamente a tecla iniciar.