

Frittura ottimale!

- Il rifornimento da 1 litro di olio di frittura a 10 litri riduce il TPM di almeno 3 %
- Riempire con olio fresco solo poco prima dell'uso.
- Il colore dell'olio non ha alcuna influenza sulla qualità dell'olio.
- Utilizzare il tester digitale dell'olio e calibrare regolarmente.
- Non riempire troppo i cestini. La quantità massima di riempimento è pari a 1/10 del contenuto del cestino.
- Non friggere più di 170°C!
- Ogni volta che è possibile utilizzare programmi e/o timer. Utilizzare la funzione di standby.
- Rimozione immediata delle particelle sospese e grossolane.
- Dopo il lavaggio in macchina, risciacquare sempre il filtro fine, il setaccio metallico, i cestelli, ecc. con acqua fresca e lasciare asciugare bene.