**TALİMAT DETAYI**

**CİHAZIN KULLANIMI**

- Fritöz modeline göre maksimum seviyede kızartma yağı ile doldurunuz. Az yağla fritözü kesinlikle çalıştırmayınız, yağın aşırı ısınarak alev almasına sebep olabilirsiniz.

- Pişirme için istenen sıcaklığa gelinceye kadar ısıtma işlemi yapınız. Sıcaklık ayar termostatını (160°C - 180°C, maksimum 195°C) uygun kızartma sıcaklığına ayarlayınız.

- Cihaz ısındığında pişirme işlemi için hazırdır. Pişirme için gerekli malzemeleri pleyte yerleştirebilirsiniz.

- Kızartma işlemi arasındaki kısa bekleme sürelerinde fritözdeki yağın sonraki kızartma işlemleri için daha çabuk pişirme derecesine çıkması ve elektrik tasarrufu sağlamak için termostat (80°C – 100˚C) konumuna getirerek yağ sıcaklığının bu sıcaklıkta kalmasını sağlayınız. Uzun süreli kızartma işlemi yapılmayacaksa termostatı “0” konuma getiriniz.

- Günlük kullanımdan sonra anahtarı “0” veya “KAPALI” konuma getirerek prizden fişini çekiniz.

- Sürekli kullanımlarda ve temizlik işlemleri sırasında yağ değişimini cihaz kesinlikle soğuk halde yapınız. Aksi halde kullanıcıya zarar verebilir. Yağ haznesinin temizliğini yapınız ve tekrar kullanım için ha zır hale getiriniz.

**TEMİZLİK VE BAKIM**

- Cihazı ilk kullanımdan ve daha sonraki her kullanım önce ve sonra pişirme yüzeyi sacından başlayarak komple dış yüzeyi, yağ borusu ve yağ haznesini temizleyiniz.

- Temizliği sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz. Kesinlikle tuz ruhu, cif v.b. gibi KİMYASAL TEMİZLİK MALZEMELERİNİ kullanmayınız.

**BAKIM,**

Periyodik bakımın teknik bir eleman tarafından max. 6 ayda bir bakım yapılmasını sağlayınız.

- Cihazda yağ yokken KESİNLİKLE çalıştırmayınız.

- Yağ haznesi, rezistans ve dış yüzey her yağ değişiminde temizlenmelidir.

- Cihaz kullanılmadığı durumlarda içerisinde SU ile bırakılmamalıdır.