



K - 2140 **fritöz**

**KULLANMA
KILAVUZU**



**Bu ürün,
çevreye saygılı modern tesislerde
doğaya zarar vermeden
üretilmiştir.**

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm / Güvenlik uyarıları (2)



4. Bölüm / Fritözün Kullanımı (5)



2. Bölüm / Fritözün Teknik Özellikleri (3)

5. Bölüm / Fritözün Temizlik ve Bakımı (7)



3. Bölüm / Kullanım öncesi Genel Bilgiler (4)



6. Bölüm / Tüketici Hizmetleri (9)

1. Bölüm / GÜVENLİK UYARILARI



- Kızartma kazanı altındaki ısıtıcı eleman uçları hassas elemanlardır. Herhangi bir yere çarpması, eğilmesi cihazı kullanılamaz hale getirebilir. Temizlik ve yıkama sırasında bu uçlar darbelerden titizlikle korunmalıdır. Yıkamadan sonra ark yapmaması için mutlaka kurularak yerine takılmalıdır.
- Kontrol grubu çıkarıldıktan sonra yerine takılırken, fritöz kapağı mutlaka kapalı olmalıdır. Kapak açık iken ısıtıcı eleman uçlarının yerine oturması güçleşecektir.
- Kızartma sırasında mutfağı terketmeyiniz, çocukların fritöze yaklaşmamasına ve şebeke kablosunun tezgahın aşağı sarkmamasına dikkat ediniz.
- Fritözü tercihen bir davlumbaz altında veya yakınında kullanınız, ancak altında veya yanında yanan bir ocak olmamasına özellikle dikkat ediniz.
- Cihazınızın kontrol grubunu kesinlikle suya sokmayınız.
- Yıkamış veya donmuş malzemeyi kuruladıktan sonra kızartma sepetine koyunuz. Böylece yağın kabarması ve su ve yağ damlacıklarının etrafa sıçramasını önlemiş olursunuz.
- Fritözünüze bir defada çok fazla malzeme koymayınız.
- Kızartma sepetini asansör düğmesini kullanarak, yağın içine çok yavaş olarak indiriniz. Böylece kızartılacak malzemeden hızlı bir şekilde çıkan su buharı ile yağın kabarmasını ve taşmasını önlemiş olursunuz.
- Fritözünüzü kullanırken, kızartma bittiğinde veya kontrol amacı ile kapağını açmak isterseniz, kapak kilidini parmağınızla ileri iterek açtıktan sonra, kısa bir süre kazan içinde oluşan buharın dışarı çıkmasını bekleyiniz. Buhar çıktıktan sonra kapağı tam açık hale getirebilirsiniz. Böylece kazan içinde biriken sıcak buharın sebep olacağı etkilerden korunmuş olursunuz.

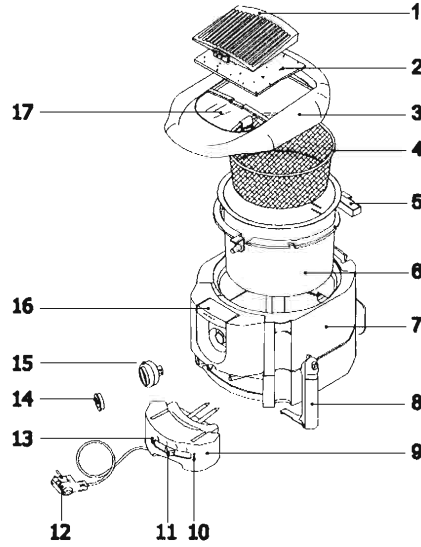
2

2. Bölüm / TEKNİK ÖZELLİKLER



Gerilim	: 220 V~ 50 Hz
Güç	: 1800W
Yağ kapasitesi	: 2.5 litre
Boyutları	: 280x380x240 mm
Ağırlığı (Boş)	: 3.800 gr.

- 1- Filtre kapağı
- 2- Yıkanebilir filtre
- 3- Kapak
- 4- Kızartma sepeti
- 5- Yoğunlaşma kabı
- 6- Kızartma kazanı
- 7- Gövde
- 8- Sepet sapı
- 9- Kontrol grubu
- 10- Kırmızı pilot ışık (Fiş takılı)
- 11- Termostat ayar düğmesi
- 12- Şebeke kablosu
- 13- Sarı pilot ışık (Yağ ısıyor)
- 14- Dijital zaman saati
- 15- Asansör düğmesi
- 16- Kapak kilidi
- 17- Gözetleme penceresi



Ürün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3

3. Bölüm / KULLANIM ÖNCESİ GENEL BİLGİLER



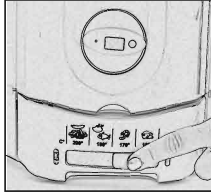
- Fritözde kullanılan yağ, otomatik termostat yardımı ile daima yağın yanmayacağı ve bozulmayacağı sıcaklıkta tutulmaktadır. Böylece yağın niteliği, kontrolsüz bir ısı ile tavada yapılan kızartmalardaki gibi bozulmamaktadır. Bu da uzun süre aynı yağın sağlıklı olarak kullanılmasına imkan sağlamaktadır.
- Fritözünüzdeki yağ renk değiştirmişse, fazla köpürüyor ise veya akışkanlığı azalmış ise değiştirilmelidir.
- Patates ve balık gibi dondurulmuş gıdalar çözülmeden kızartılabilir. Et ise önce çözülmesi ve daha sonra kızartılmalıdır.
- Kızartılmak üzere çok sıcak olan yağın içerisine indirilen et veya sebzenin dış çeperindeki su, çok hızlı bir şekilde buharlaşarak dışarı çıkar. Eğer malzeme ıslaksa buhar çıkışı daha da şiddetli olur ve buhar kabarcıkları yağın da kabarmasına ve bazen taşmasına neden olabilir. Bu yüzden, kızartma sepeti asansör yardımı ile yağ içerisine çok yavaş olarak indirilmeli, ve şiddetle çıkan su buharının tahliyesine imkan vermelidir.
- Kızartma sırasında, kapak kenarında su buharı çıkışı olabilir. Bu durum kızartma işleminin doğal bir sonucu olup, hiç bir sakıncası yoktur.
- İkinci kez kızartma yapılacağı zaman, kapak içinde yoğunlaşmış su damlacıklarının, yağın içine düşüp sıçrama yapmaması için, temiz bir bez ile silinmesi tavsiye edilir.



4. Bölüm / FRITÖZÜN KULLANIMI

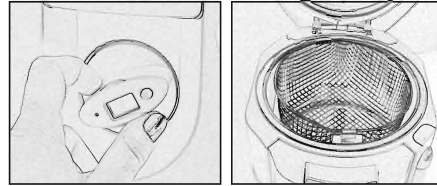
Kızartmaya Hazırlık

Kontrol grubunun yerine oturmuş olmasına dikkat ederek kızartma kazanı içine maximum ve minimum çizgileri arasındaki bir seviyede, ayçiçek, mısırözü veya özellikle fritöz için üretilmiş sıvı margarin koyarak kapağı kapatınız. Farklı yağ tiplerini birbirine karıştırmayınız.



Termostat ayarını kızartacağı malzemeye göre yapınız ve şebeke kablosunu topraklı bir prize takınız. Kızartma sıcaklığı olarak, genellikle sosis, karides, fileto balık, pilic pane ve kroket için 160-180°, kırmızı etler, bütün tavuk ve balık, havuç, patates ve donmuş malzemeler için 180-200° önerilir. Fişin prize takılması ile cihaz üzerindeki sarı ve kırmızı ışık yanacaktır. Kırmızı ışık cihazın prize takılı olduğunu, sarı ışık ise ısıtıcı elemanın devrede olduğunu yani yağın ısınmakta olduğunu belirtir. Yağın sıcaklığı termostat ile ayarlanan seviyeye eriştiğinde sarı ışık söner. Sarı ışık söndüğünde fritözünüz kızartmaya hazırdır.

Kızartma



Asansör düğmesini sola çevirerek kızartma sepetini yukarıya çıkarınız, kapağı açınız ve kızartılacak malzemeyi sepet içine koyunuz. Sepeti asansör düğmesini sağa çevirerek ve çok yavaş olarak yağın içine indiriniz. Yağ aşırı kabarmışsa çok kısa bir süre inmesini bekleddikten sonra kapağı kapatınız. Kızartacağı malzeme eğer ıslaksa sepete koymadan önce kurulayınız, donmuş ise karlarından olabildiğince arındırınız. Böylece, malzeme üzerindeki su veya karların kızgın yağ içerisinde hızla buharlaşması ile yağın kabarmasını ve muhtemel taşmayı önlemiş olacaksınız. Sepeti aşırı doldurmamaya da özen gösteriniz.

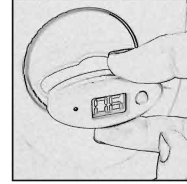
Özellikle donmuş malzemelerin çok konulması halinde, yağ ısısı fazlaca düşeceğinden, kızartma zamanı uzayacağı gibi, malzeme de yağ çekebilecektir. Bu konuda kesin miktarlar vermek mümkün olmayıp, kızartılacak malzemenin cinsine ve soğukluğuna göre değişiklik göstermekte birkaç kızartmadan sonra tecrübe kazanılmaktadır.

Kızartma sırasında zaman zaman asansörü kullanarak sepeti yukarıya çıkarıp, gözetleme penceresinden kontrol ediniz. Malzeme istediğiniz kıvamda kızardığında, sepeti tekrar yukarıya çıkarınız, termostat ayarını en sağ tarafa getiriniz ve yavaşça kapağı açınız. Bir süre yağların süzülmesini beledikten sonra, sepet sapını kullanarak, sepeti dışarıya alınız. Eğer yeni bir kızartma yapmayacaksanız fişi prizden çekmeyi kesinlikle unutmayınız.

Fritözün asansör düğmesi üzerinde bir adet dijital zaman saati bulunmaktadır. Kızartma süresini bu saat üzerinde ayarlamamız halinde size zamanın dolduğunu bir uyarı sesi ile hatırlatacaktır. Saatin sağ üzerinde bulunan küçük düğmeye bastırarak dakika cinsinden zamanı ayarlayabilirsiniz. Üzerindeki dijital gösterge kızartma sırasında yanıp sönerken kalan zamanı gösterecektir. Ayarlanan süre yetmez ise yeniden ayarlanabilir, yanıp sönerken düğmeye 1 saniye süre ile basılırsa ayarlanan süre sıfırlanır, süre bittikten bir süre sonra saat kendiliğinden kapanır. Dijital saati gerektiğinde yerinden çıkararak yakınına alabilirsiniz. Dijital zaman saatinin pili kullanıma bağlı olarak bir zaman sonra bitecektir. Bu pil piyasada satılan standart pillerden olup, gerektiğinde Arçelik servislerinden de temin edilerek, bir madeni para yardımı ile kapak açılarak değiştirilir.

Kızartmadan sonra

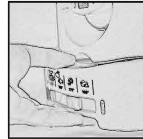
Fişi prizden çekiniz, yağın bir süre soğumasını bekleyiniz, nemli bir bezle kontrol grubu ve kapak üzerini siliniz, şebeke kablosunu fritözün arka tarafındaki makara üzerine sararak yerine kaldırınız.



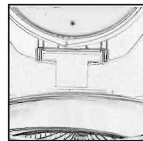
6

5. Bölüm / Fritözün Temizlik ve Bakımı

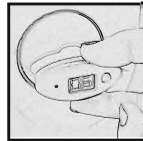
Fritözün sökülüp takılması



1- Kontrol grubunu resimde görüldüğü gibi üst ve alt bölümden kavrayarak yerinden dışarıya alınız.

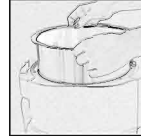


2- Kapağı tamamen açıktan sonra yukarıya çekerek yerinden çıkarınız

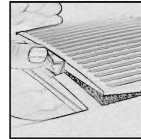


3- Sepet sapını kullanarak, kızartma sepetini çıkartınız.

4- Asansör düğmesini çekerek çıkartınız.



5- Serbest kalan kızartma kazanını dışarıya alınız. Bunu yaparken içindeki yağın soğumuş olduğundan emin olunuz.



6- Filtreyi çıkarmak için filtre yuvası üzerindeki düğmeyi çekerek, filtre kapağının serbest kalmasını sağlayınız, ve filtreyi alınız.

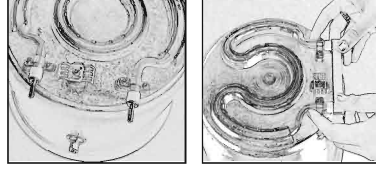
Fritöz parçalarını tekrar bir araya getirmek için, tüm parçaların kuru olduğundan emin olduktan sonra, önce kızartma kazanı, sepet, üst kapak ve asansör düğmesini takınız ve son olarak kontrol grubunu yerleştiriniz. Kontrol grubu takılırken üst kapak mutlaka kapalı olmalıdır, aksi halde ısıtıcı eleman uçlarının yerlerine oturması güçleşecektir.

Fritözün temizlenmesi

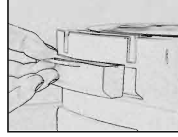
Temizliğe başlamadan önce fişin prizden çekilmiş ve gerek fritözün, gerekse içindeki yağın tamamen soğumuş olmasına dikkat ediniz. Fritözü yukarıda açıklandığı şekilde sökünüz. Kontrol grubunu kesinlikle suya sokmayınız. Nemli bir bezle temizleyiniz. Kontrol grubu dışındaki bütün bölümler sabunlu veya deterjanlı sıcak su ile yıkanabilir. Kızartma kazanı, sepeti ve filtreyi bulaşık makinasında da yıkayabilirsiniz. Kızartma kazanı ve sepeti yıkanmadan önce 20 dakika kadar sıcak suda bekletilirse temizlik çok daha kolay olacaktır. Plastik gövde ve kapak bulaşık makinasında yıkanabilir, ancak parlaklığını uzun süre koruması açısından elde yıkanması tercih edilir.

7

Kızartma kazanı altındaki ısıtıcı eleman uçları hassastır. Herhangi bir yere çarpması, hafifçe eğilmesi cihazı kullanılamaz hale getirebilir. Temizlik ve yıkama sırasında bu uçlar darbelerden titizlikle korunmalıdır. Bu yüzden fritözle birlikte verilen koruma mastarını, yıkama sırasında resimde görüldüğü gibi, her iki elinizi kullanarak bu uçlara takınız. Yıkamadan sonra mastarı yerinden çıkarınız ve uçları çok iyi kurulayınız.



Kızartmanın ardından kapak açıldığında, kapak içerisinde birikmiş olan su damlacıkları, gövdenin arkasındaki küçük yoğunlaşma kabına akarak birikir. Bu kabın da kızartmadan sonra çıkarılarak boşaltılması gerekir. Yoğunlaşma kabı ancak kapak çıkarıldıktan sonra yerinden alınabilir.



Yıkatabilir filtre

Fritözünüzdeki özel alüminyum filtre, kızartma sırasında çıkan su buharı içerisinde az da olsa bulunan yağ buharını emmektedir. Bu yüzden kirlenen bu filtrenin kullanıma bağlı olarak belli aralıklarla yıkanması gerekmektedir. Filtre ömürsüz olup sabun veya deterjanla iyice yıkandıktan sonra tekrar yerine takılarak kullanılır. Gerekli temizlik yapılmaz ise filtre geçirgenliğini kaybedeceğinden, kızartma malzemesinden çıkan buhar, yeterince dışarıya atılamayarak, yağın kabarmasına ve taşmasına neden olacaktır.

Yağın temizlenmesi

Fritöz, kızartma yağını yağın yanmayacağı ve bozulmayacağı sıcaklığa kadar ısıttığından, aynı yağ sağlıklı olarak uzun süre kullanılabilir. Ancak kızartma sırasında içerisine dökülen un veya bazı partiküllerin yanarak yağın kalitesini bozması için de, böyle durumlarda yağın temizlenmesi gerekmektedir. Bunun için yağ, soğuk iken bir huni yardımı ile uygun bir şişeye alınır. Kızartma kazanı yıkandıktan sonra, herhangi bir tel süzgeç kullanılarak tekrar şişeden kazana aktarılır. Bu işlem yağın ömrünü uzatacaktır. Yağın akıcılığı azaldığında ve aşırı köpürmeye başladığında ise değiştirilmesi gerekmektedir.

8



6. Bölüm / Tüketici Hizmetleri:

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan 444 0 888 ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

(0216) 585 8 888

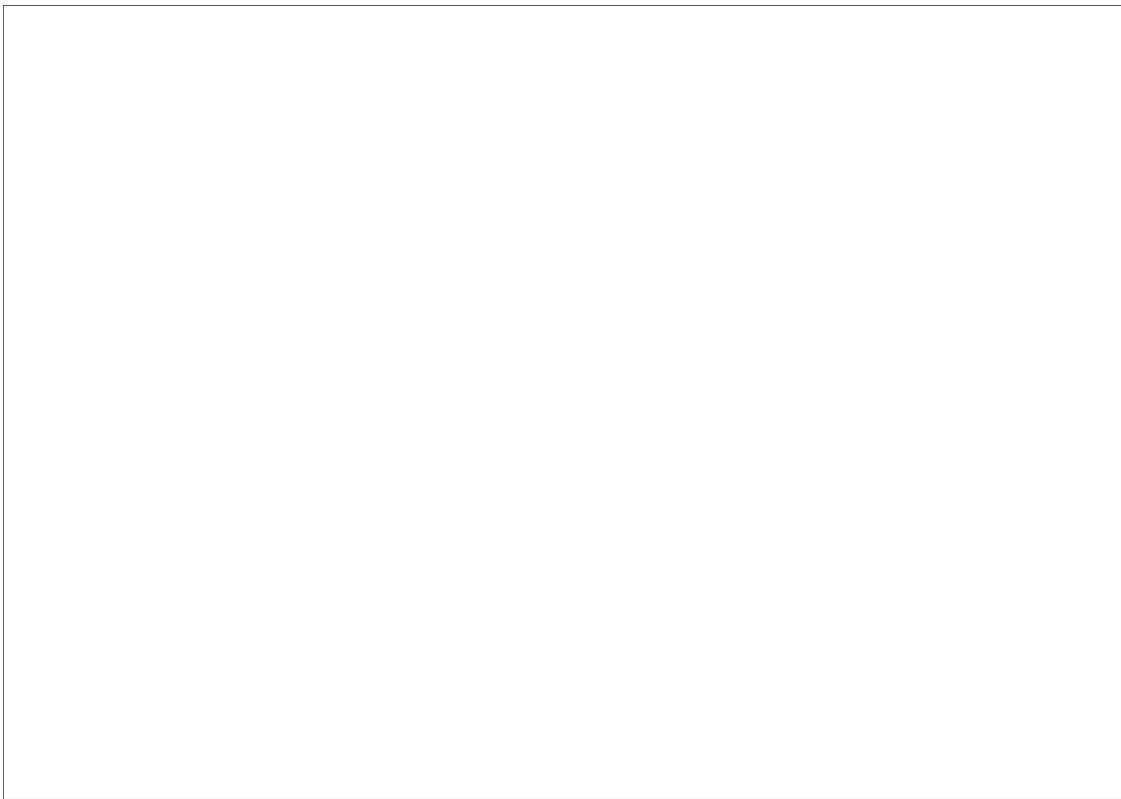
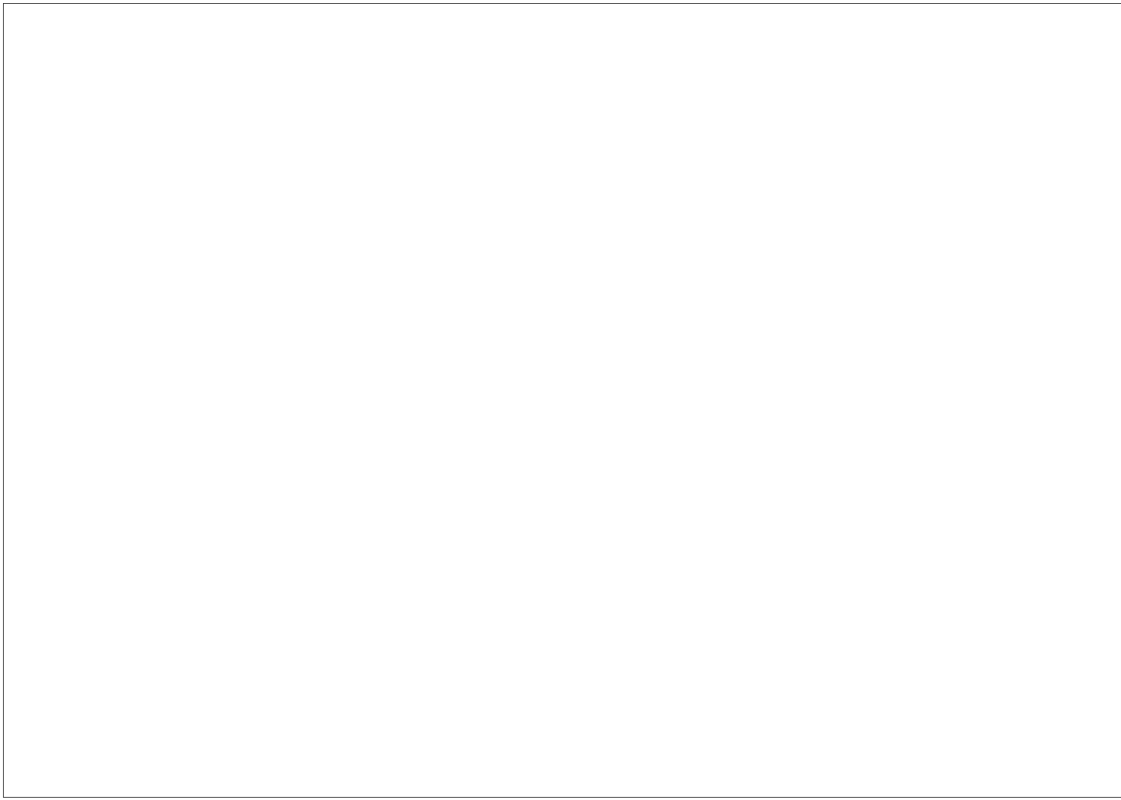
* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yarı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatınız.
2. Ürününü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından çağrı merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet fişi, ileride ürünüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

9





Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
Gereken Hususlar

ARÇELİK tarafından verilen bu Garanti, Arçelik Fritöz'ünüzün normalin dışında kullanımasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlarda garanti dışıdır:

- 1 . Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- 2 . Ürünün müşteriye teslim tarihinden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3 . Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelebilecek hasar ve arızalar.
- 4 . Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelebilecek arızalar ve hasarlar.
- 5 . Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar.

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Üretici Firma: Eksen Makina A.Ş., G.O.S.Bölgesi No. 602, 41480 Gebze, Tel: 0262 751 01 50, Fax: 0262 751 12 50

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

Arçelik A.Ş. Tuzla 34960 İstanbul
Telefon: (0216) 585 85 85 Faks: (0216) 423 23 53



**GARANTİ
BELGESİ**

fritöz

Arçelik Fritöz'ünüzün kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda yetkili satıcılarımıza veya firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır. Ancak :

- Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dâiren fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının alından fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Yetkili servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla yetkili satıcımız, bayi, acenta temsilciliğimizden birinin bölgeye en yakın servis yetkilisi ile birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tanırının mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No:
Tip: K-2140

Teslim Tarihi, Yeri:
Fatura Tarihi, No:
Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel-Faks:
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nun 840 no'lu ve 05.04.2002 izni tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bütümlü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.

DESEN MATBAACILIK SAN VE TİC. LTD. ŞTİ. 0212 629 03 28-30 İSTANBUL