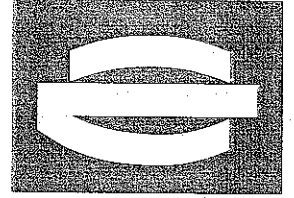
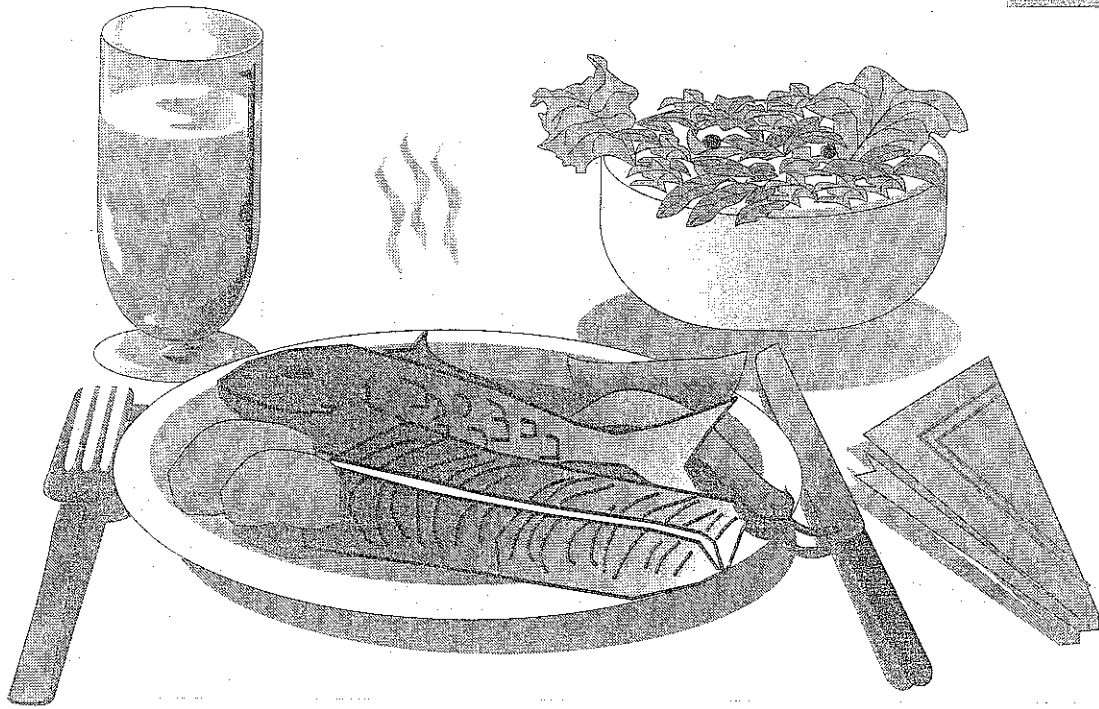


2142 FRITÖZ

YILLANMA KILAVUZU

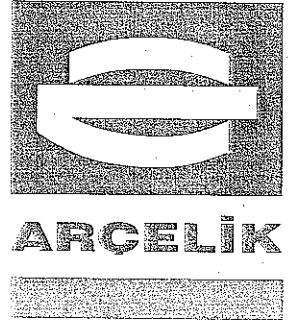


ARGELİK



eđerli Műşterimiz,

*n tesislerimizde őrutelen ve titiz kalite kontrolűnden geęirilmiş olan
űzűn size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun ięin, bu kılavuzun
minini őrűnűnűzű kullanmadan őrnce dikkatle okumanızı ve bir
juru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.”*



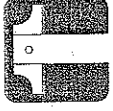
İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm/ Güvenlik
uyarıları (2)



5. Bölüm/ Fritözün Temizlik
ve Bakımı (8)



2. Bölüm/ Teknik Özellikler (3)



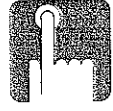
6. Bölüm/ Arçelik
Tüketici Danışma Servisi (9)



3. Bölüm/ Kullanım Öncesi
Gerekli Bilgiler (4)



7. Bölüm/ Arçelik
Yetkili Servisleri (10)



4. Bölüm/ Fritözün Kullanımı (5)

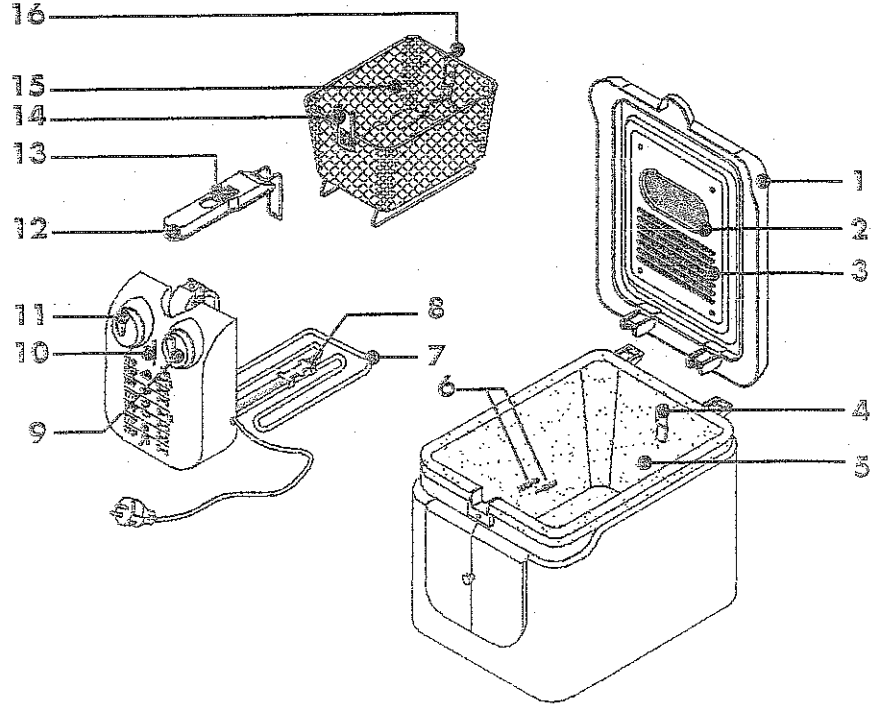
1. Bölüm / Güvenlik Uyarıları

- Fritöz boş iken veya yağ seviyesi minimum çizgisi altında iken zaman kontrol saatini kurmayınız. Kontrol grubunda bulunan ısıtıcı rezistans yağ içerisinde çalışmak üzere tasarlanmıştır. Yağın dışında iken veya yağ seviyesi düşük iken çalıştırılırsa yanabilir.
- Yağ seviyesinin minimum ve maksimum çizgileri arasında olmasına dikkat ediniz.
- Yıkanmış malzemeyi kuruladıktan sonra kızartma sepetine koyunuz. Böylece yağın kabarıp taşmasını ve, su ve yağ damlacıklarının etrafa sıçramasını önlemiş olursunuz.
- Fritöz sepetini $\frac{3}{4}$ oranından fazla doldurmayınız.
- Kontrol grubunu kesinlikle suya sokmayınız veya akan musluğun altında yıkamayınız.
- Fritözünüzü yağ sıcak iken taşımayınız ve çocukların erişebileceği yere koymayınız.
- Fritözdeki yağı tamamen soğumadan boşaltmayınız.
- Kızartma sırasında veya bittiğinde kapağı açmak isterseniz, kapağı önce hafifçe aralayınız ve içerideki buhar çıktıktan sonra tamamen açınız.
- Mutlaka topraklı priz kullanınız. Uzatma kordonu kullanıldığında yine topraklı ve kablo kesitinin 1 mm^2 olmasına dikkat ediniz.

2. Bölüm / Teknik Özellikler

Şebeke Gerilimi	: 220 - 240 V
Çekilen Güç	: 1800 W
Yağ Kapasitesi	: 3 Lt. (max)
Isı ayarı	: Otomatik Termostat (160°C-200°C)
Boyutları	: 220 x 230 x 380 mm
Ağırlık (boş)	: 3 Kg

- 1 - Kapak
- 2 - Pencere
- 3 - Yıkabilir filtre
- 4 - Sepet askı çengeli
- 5 - Kızartma kazanı
- 6 - Yağ seviye limitleri
- 7 - Isıtıcı rezistans
- 8 - Termostat ve sigorta bulbu
- 9 - Ayarlı termostat
- 10 - Pilot lamba
- 11 - Zaman saati
- 12 - Sepet sapı
- 13 - Sepet sapı düğmesi
- 14 - Sepet sapı yuvası
- 15 - Sepet
- 16 - Sepet askısı

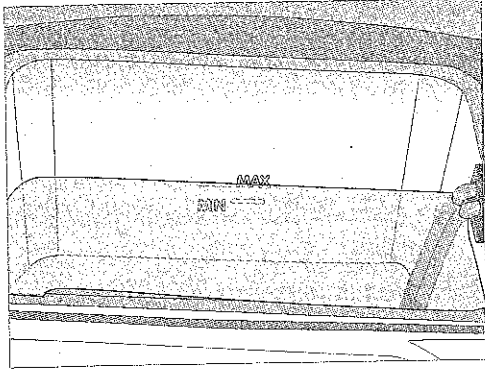


3. Bölüm / Kullanım Öncesi Gerekli Bilgiler



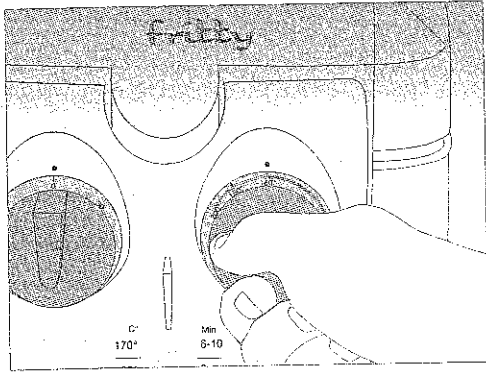
- Fritözde kullanılan yağ, otomatik termostat yardımı ile daima yağın yanmayacağı ve bozulmayacağı sıcaklıkta tutulmaktadır. Böylece yağın niteliği, kontrolsüz bir ısı ile tavada yapılan kızartmalardaki gibi bozulmamaktadır. Bu da uzun süre aynı yağın sağlıklı olarak kullanılmasına olanak sağlamaktadır.
- Fritözdeki yağ, rengi çok koyulaşmışsa, köpürüyorsa veya akışkanlığı azalmışsa değiştirilmelidir.
- Fritöze konulan malzemeler mümkün olduğunca kurulanmış olmalıdır. Islak veya derin dondurucudan çıkarılmış karlı yiyecekler bu halde sıcak yağ içine atıldığında yağda önemli sıçramalar ve taşmalar olacaktır. Bu yüzden yıkanmış yiyecekler iyice kurulanmalı, buzluktan çıkarılmışlar da elden geldiğince karlarından temizlenmelidirler.
- Herhangi bir kabarma ve taşmayı önlemek için kızartma sepeti, kızartılacak malzeme ile birlikte yağa yavaş yavaş indirilmeli ve yağın kabarmadığı görüldükten sonra kapak kapatılmalıdır.
- Kızartma sepeti fazla doldurulmamalıdır. Hem taşmayı, hem de kızartılacak malzemenin yağ çekmesini önlemek açısından çok önemlidir.
- Patates ve balık gibi dondurulmuş gıdalar çözülmeden kızartılabilir. Et ise önce çözülmeli daha sonra kızartılmalıdır.
- Kızartmadan sonra yağ içerisine düşmüş küçük parçaları çıkartınız. Aksi halde bu parçalar daha sonraki kızartmalarda yanarak yağın bozulmasına neden olacaktırlar.
- Donmuş malzemeler kızartıldığında termostatın maksimum sıcaklığa ayarlanması ve sepetin daha az doldurulması doğru olur.
- Kızartma sırasında kapak kenarlarından bir miktar su buharı çıkışı olabilir. Bu durum doğal olup, hiçbir sakıncası yoktur.
- İkinci kez kızartma yapılacağı zaman, kapak içinde yoğunlaşmış olan su damlacıklarının temiz bir bez veya kağıtla silinmesi tavsiye edilir.

4. Bölüm / Fritözün Kullanımı



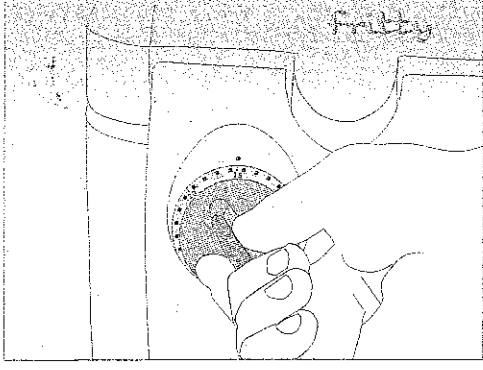
Kontrol grubunun yerine oturmuş olduğuna dikkat ederek, önce kızartma kazanına, kazanın içerisindeki "max" işaretine kadar likit yağ koyunuz.

Bu yağ tercihen çiçek, mısırözü veya özellikle fritöz için üretilmiş bir sıvı yağ olmalıdır. Her kızartmada yağ bir miktar azalacaktır. Yağ seviyesinin "min" işaretinin altına inmemesine dikkat etmelidir. Bu durumda yağ, üzerine ilave edilmeyerek değiştirilmelidir.



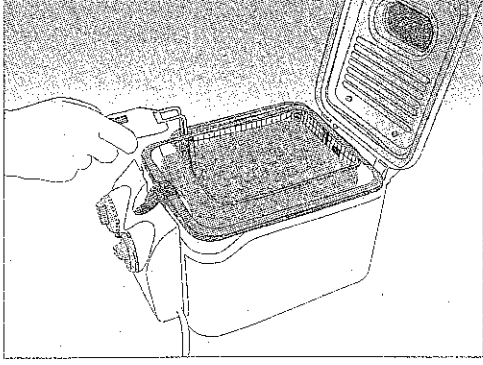
Fritözün kapağını kapatarak şebeke kablosunu prize takınız ve termostat düğmesini istediğiniz ısıya ayarlayınız.

Genellikle karides, fileto balık, piliç pane ve kroket 160°-170° C ve kırmızı etler, havuç patates, bütün tavuk, sosis ve balık 180°-190° C, tüm donmuş gıdalar 190° C de kızartılmalıdır.

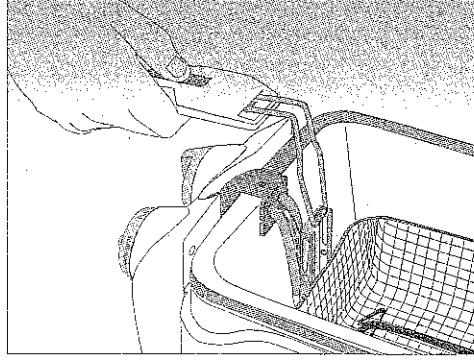


Daha sonra zaman saatini saat yönünde çevirerek 15 dakikaya ayarlayınız.

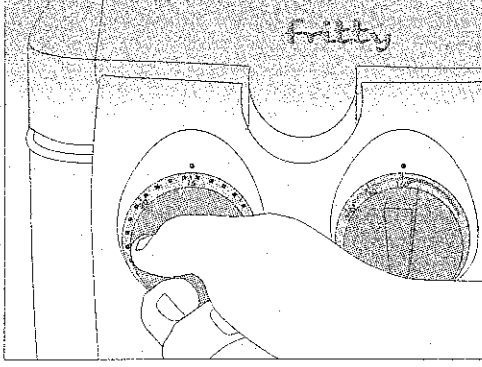
Pilot lamba yanacak ve yağ ısınmaya başlayacaktır. Pilot lamba söndüğünde yağ istenilen ısıya erişmiştir ancak yağ sıcaklığının stabilize kazanabilmesi için 5-6 dakika daha bekledikten sonra kapağı açarak kızartılacak malzemenin bulunduğu sepeti yağın içerisine yavaşça indiriniz.



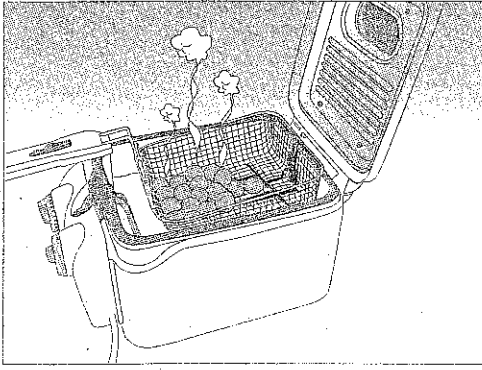
Yağ aşırı kabarırsa kısa bir süre sepeti tamamen indirmeyiniz ve biraz yukarıda tutarak bekleyiniz, bir taşma olmayacağı anlaşıldıktan sonra, yağın içerisine tamamen bırakarak,



sapı çıkarınız ve kapağı kapatınız.



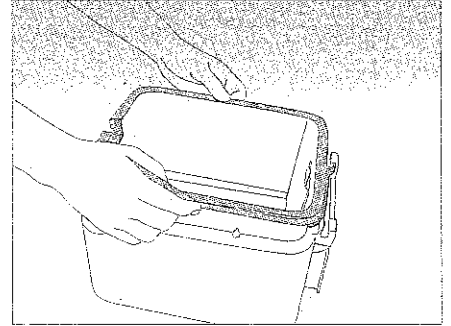
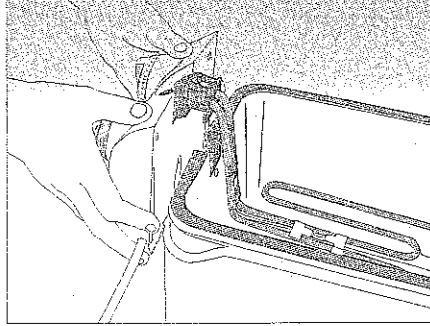
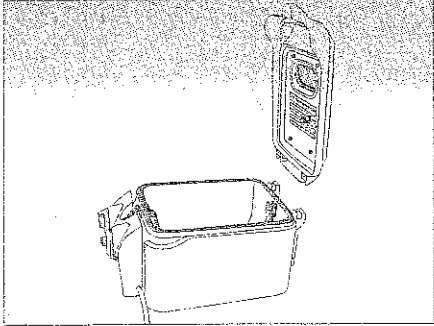
Zaman saatini tekrar saat yönünde çevirerek istediğiniz kızartma süresine ayarlayınız. Kızartma süresi malzeme cinsi, donmuş olup olmadığı, miktarı ve elektrik voltajına bağlı olarak değiştiğinden bu konuda herhangi bir zaman önerisi yapılamamakta ve bu süre tecrübe ile belirlenmektedir. Şayet ayarlanan süre malzemenin kızarmasına yetmemişse yeniden çevirerek süreyi uzatabilir, kızartma öngörülen zamandan önce bitmişse zaman saatini tersine çevirerek sıfırlayabilirsiniz. Fritözünüzün üzerindeki pencere kızartma sırasında kapağı açmadan gerekli kontrolü yapabilmemiz için imkan sağlamaktadır.



Malzemeler istenen kıvamda kızardığında kapağı yavaşça açınız ve sepeti kızartma kazanı üzerindeki sepet askı çengeline asınız. Servis öncesi yağlarının süzülmesi için kızartmanın bu konumda kısa bir süre kalması faydalı olacaktır. Yeni bir kızartma yapılmayacaksa, fişi prizden çekiniz ve yağın bir süre soğumasını bekleyiniz. Daha sonra varsa yağ içerisine düşmüş parçacıkları alınız, kapağını kapatarak kuru bir bezle dış yüzeyi siliniz ve kablosunu arka bölümdeki yerine sararak kaldırınız.

5. Bölüm / Fritözün Temizlik ve Bakımı

Temizliğe başlamadan önce şebeke kablosunun prize takılı olmadığını kontrol ediniz.



Kapağı dik konuma getirerek yukarıya doğru çekip çıkartınız.

Kapak üzerindeki filtre yıkanabilir olduğundan, tüm kapağı sabunlu veya deterjanlı sıcak suya sokarak yıkayabileceğiniz gibi bulaşık makinasına da koyabilirsiniz. Kapağın fritöze takılırken iyice kurumuş olmasına dikkat ediniz.

Sepeti ve kontrol grubunu dışarıya aldıktan sonra kızartma kazanını da kenarlarından tutarak çıkarınız. Yağını boşalttıktan sonra kazanı, sepeti ve plastik gövdeyi elde veya bulaşık makinasında yıkayınız. Kazan paslanmaz çelik olduğundan gerektiğinde fırça veya temizlik teli de kullanmanız kendisine bir zarar vermeyecektir. Kontrol grubunu kesinlikle suya sokmayınız. Rezistans bölümünü sabunlu veya deterjanlı bir bezle, plastik bölümü de nemli bir bezle silerek kurulayınız.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TÜRK STANDARDLARINA UYGUNLUK BELGESİ

BELGE NUMARASI : 14.01/2439-1
VERİLİŞ TARİHİ : /1998.07.23 /

TSE MARKASI KULLANILMASINA İZİN VERİLEN MAMULÜN
MARKASI, ADI, SINIFI, TİPİ, TÜRÜ VE ÖZELLİKLERİ

FİRMANIN ADI VE ADRESİ : ARÇELİK A.Ş.
S1719 TUZLA/İSTANBUL

"ARÇELİK" MARKALI

ÜRETİM YERİ ADRESİ : EKSEN A.Ş.
GEBZE ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ GEBZE

~ 220 V, 50 Hz, I SINIFI, TAŞINABİLİR, EVLERDE VE BENZERİ YERLERDE
KULLANILAN, ANMA YAĞ KAPASİTESİ 4 LT. Vİ AŞMAYAN, YAĞLI
DERİN KIZARTICILAR

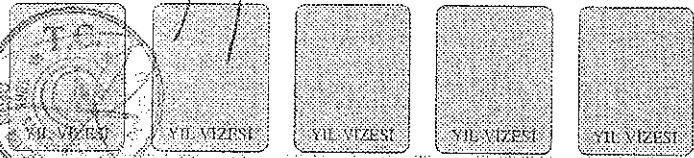
İLGİLİ TÜRK STANDARDI : TS 2060 EN 60333-2-13 "GÜVENLİK KURALLARI-EV VE
BENZERİ YERLERDE KULLANILAN ELEKTRİKLI CİHAZLAR İÇİN BÖLÜM 2.13:
YAĞLI DERİN KIZARTICILAR, KIZARTMA TAVALARI VE BENZERİ CİHAZLAR
İÇİN ÖZEL KURALLAR"

ÜRÜN BELGELENDİRME
MÜDÜRÜ

BELGELENDİRME MERKEZİ
BAŞKANI

Denizhan Özer
DENİZHAN ÖZER
2001.05.23

Ümit Güner
ÜMİT GÜNER



BU BELGE EN SON VİZE TARİHİNDEN İTİBAREN 1 YIL GEÇERLİDİR. YILLIK VİZESİ YAPILMAYAN BELGE GEÇERSİZDİR.
BU BELGE TMMOB ÜYELERİNİN İSİMLERİ VE YAĞ KAPASİTESİ DOLAYIYLA BELGELENDİRME MERKEZİ İÇİN, TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ'NDEN İZİN ALINMADAN YARAKAŞIĞIYA VERİLEMEZ.

**Garanti ile ilgili olabilecek
MÜSTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR**

ARÇELİK tarafından verilen bu Garanti, Fritöz'ün normalin dışında kullanılmasından 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 hususlar aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

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



**Ücretsiz Danışma
Telefon hattımız**

0 800 261 8585

Arçelik A.Ş. Tuzla 81719 İstanbul, Tel: (0216) 585 85 85, Fax: (0216) 423 28 53



ARCELİK

FİRİTÖZ

Garanti Belgesi

ARCELİK Fritöz'ün kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve ARCELİK'in yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve ücret hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

1 (BİR) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde 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'is gündür. Bu süre mürurün yetkili servis atölyelerimize yetkili servis atölyesi bulunmaması durumunda yetkili satıcılarımıza veya firmamıza bilginliği tarihinden itibaren başlar.

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

Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların derinden fazla ortaya çıkması sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması.

Tamiri için gereken azami sürenin aşılması.

Yetkili servis atölyelerinin mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birinin bölgeye en yakın servis yetkilisi ile birlikte veya firmamız yetkilisiince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin 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 başvurabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanunu ile bu Kanun'a dayanılarak düzenlenen TRKGMY-95/116-117 sayılı Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARCELİK A.Ş.

Seri No:

Tip: K 2142 FZ

Teslim Tarihi ve Yeri:
Fatura Tarihi No:
Satıcı/Firma Unvanı:
Adres:
Tel -Telefax:
Satıcı/Firma (Kase ya İmza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 940 no'lu ve 27.3.1996 tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı İmzalayacak ve kaseleyecektir.